

*IX. LA PESCA
FLUVIAL*

1. LOS PECES DE RÍO.

Mirando a la historia han cambiado muchas cosas, pero entre ellas, la más grave, la situación de los ríos y los pescados de los ríos, por ejemplo;

El esturión, antiguamente más conocido por su espectacular tamaño que por sus propias cualidades gastronómicas, hace tiempos que desapareció de nuestros ríos, aunque ahora se vuelva a introducir a través de la acuicultura.

El salmón, que hoy tiene más prestigio entre los pescadores que entre los gastrónomos tras su popularización vía acuicultura, antaño era un plato caro y de lujo.

La trucha, antes un pescado bastante apreciado y deseado, hoy no lo es todo tras la situación de la trucha pintona, autóctona, por la americana arco iris (muchísimo más sabrosa).

El reo es casi un ilustre desconocido, pero a sus innegables cualidades.

Sábalos y alosas, que prácticamente no hay y antiguamente eran abundantes y apreciados pese a su incomodísima carga espinosa.

Barbos, perca, carpos, tencas... apenas se ven fuera de las zonas en las que son elementos tradicionales de su gastronomía.

Todavía hay lugares en los que se consume y aprecia la anguila (Galicia, Valencia...) pero tampoco es un pescado muy popular, si lo son, claro, sus alevines, las angulas.

Si que tiene prestigio la lamprea (sobre todo en Galicia) que como el salmón vive la mayor parte en el mar (el salmón no conserva integro ese prestigio "gracias" a la acuicultura).

Por otra parte no entran en los usos culinarios hispanos peces de río que, en otros países, son ciertamente muy conocidos, por ejemplo: el lucio o lucioperra y el silurio (la mera contemplación de semejante bicho quita el apetito).

2. LOS PESCADORES EN LOS RÍOS DE CASTILLA-LEÓN.

Este deporte genera 100 millones de ingresos en la región de Castilla-León que gestiona el 20% de las licencias del país.

De las 35 especies de peces que hay en la región, solo se pueden capturar 26.

2.1. Masas de agua.

El número de masas de agua con que dispone la comunidad castellano leonesa de los atractivos que provoca que pescadores de fuera obtenga la licencia para pescar en estos ríos.

Los datos de la consejería de Medio Ambiente apuntan que hay 605 masas de agua clasificadas para la pesca.

Los cotos de pesca suman 156 y la mayoría se corresponde con los salmónidos. Los tramos libres sin muerte ascienden a 64 en total la región ofrece 49.200 Km. de aguas corrientes. (Ver **GRÁFICA 3**).

En los últimos años se ha producido un incremento en la pesca sin muerte en sus distintas posibilidades, tanto en cotos como en tramos libres.

La mayoría de cotos de pesca y acotados se encuentran en las provincias de León, Burgos, Ávila y Palencia.

2.2. Los cupos.

No se pueden pescar angulas menores de 30 cm., ni barbos de menos de 18.

El cangrejo señal que se pesque siempre tendrá que ser superior a los 9 cm que en el caso de la rana será de 19.

Para otras especies la normativa no fija ningún tamaño.

Por lo que respecta a los cupos, las cifras varían en función de las especies.

En el caso de la trucha común, los pescadores pueden capturar hasta cinco ejemplares.

En el caso del hucho, solo uno por jornada, mientras que en el de la rana común el cupo se ha fijado en dos docenas.



GRÁFICA 3.