

El Correo de la Provincia 2004
La pesca hecha ritual

NÚMERO 93 · SÁBADO 17 DE ABRIL DE 2004

DE LA PROVINCIA el Correo



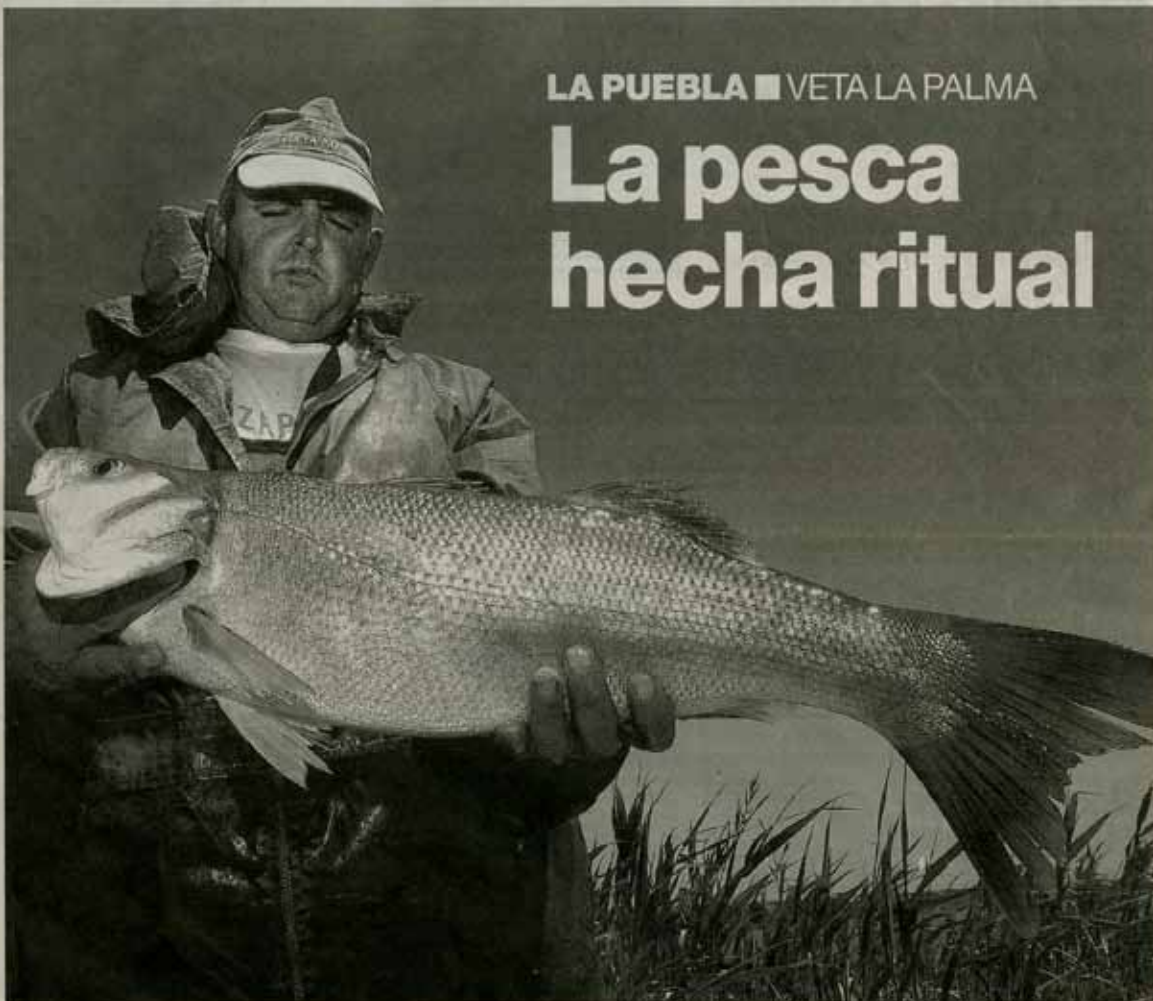
**GUADALCANAL
HACE LAS MESAS
PARA JOYEROS**

**La base en
la que nace
una joya**

■ PÁGINAS 2-3

LA PUEBLA ■ VETA LA PALMA

La pesca hecha ritual



■ La enorme finca dedicada al cultivo acuícola mantiene las artes tradicionales como la tarraya y las nasas holandesas

■ La riqueza del Bajo Guadalquivir toma la forma de lubinas, camarones o anguilas en una zona recuperada de las marismas

■ PARADAS

Las faenas del campo vistas en miniatura

Juan 'el Monago' recrea escenas sencillas ■ 2-3



■ CONSTANTINA

El arte del reciclado por bandera

Piedad Pulido ■ 7



■ MAIRENA DEL ALCOR

Cuatro décadas forjando a los maireneros

La vida del maestro don Antonio González ■ 8



El Correo de la Provincia 2004
La pesca hecha ritual

4

EL CORREO DE LA PROVINCIA



Los camarones y las anguilas se capturan con nasa holandesa.



Una anguila de respetable tamaño capturada con la nasa.



La tarraya es el arte que maneja Manuel Ruiz, que la lanza con maestría para sacar casi al instante una buena colección de es

BAJO GUADALQUIVIR ■ TÉCNICAS TRADICIONALES EN LA FINCA VETA LA PALMA EN EL PARQUE NATURAL DE DOÑANA

Faenas de pesca marismeñas

■ La recuperación de los antiguos humedales para la cría acuícola ha permitido la regeneración del primitivo paisaje marismeño

■ En las tierras conviven el pescado, su principal dedicación, con la ganadería extensiva vacuna y caballar y los cultivos de cereales

■ El mantenimiento de zonas inundadas ha permitido la pervivencia de una rica y amplia población de aves acuáticas y migratorias

ALVARO R. DEL MORAL

Vajar hasta Veta la Palma es adentrarse en el corazón de las antiguas marismas del Guadalquivir. Se dejan atrás la venta El Cruce, los arrozales de Alfonso XIII, y tras pasar por el actual pueblo de Isla Mayor, la carretera se transforma en un carril que surca el llano inmenso. Una casita de recepción y un gran letreiro de hierro marca los límites del enorme latifundio al que pone lindes el propio cauce del Guadalquivir y el Brazo de la Torre, ocupando gran parte de la antigua Isla Mayor, una de las divisiones de las tierras bajas del último tramo del río, cuando el hombre aún no había modificado su paisaje ni desecado los enormes meandros que formaban las Islas Mayor y Menor.

El paisaje increíble, vestido de gala por los chaparrones de primavera, el horizonte llano e inabarcable sólo tiene fin en las primeras estribaciones de la sierra de Cádiz y el caserío blanco y el cerro del castillo de Lebrija. Muy cerca, la desembocadura del Guadalquivir, junto a Sanlúcar de Barrameda, es la puerta del mar

Atlántico, que trae olor a sal y el airecillo de la marea de la tarde.

Sopla fuerte el levante, y levanta olas en los lucios, cuajados de ansares, calamones, flamencos y cigüeñas. Los carriles se interman en la finca y van pasando entre manchas de cereal y pasto, que alternan con las zonas inundadas. A pesar de su mantenimiento artificial y de la disposición geométrica de las gavetas de agua, dan una idea fiel de cómo pudo ser el fabuloso espectáculo de la marisma virgen. El ganado,

bravo y manso, también da una idea precisa del paraíso perdido de las legendarias ganaderías marismeñas.

Juan Antonio Estévez García es uno de los pescadores, con el oficio bien aprendido de sus mayores, que laboran en las gavetas de Veta la Palma. Juan Antonio se sumerge hasta la cintura en las aguas salinas y retira de la nasa holandesa, un arte de pesca terminado en una red tubular, un puñado de kilos de camarones de respetable trapío. Muy cerca, en

■ LOS DETALLES

► Las piezas

En los lucios de Veta la Palma se cría el mojar, la dorada, la lubina, la anguila, el linguado y el camarón, todos ellos típicos del estuario del río Guadalquivir. La producción se orienta a piezas de gran tamaño que son pescadas dos veces a la semana.



► Las artes

Las piezas se pescan con la nasa holandesa en el caso del camarón y la anguila y en su variante más tradicional, que se sigue empleando como muestra, se usa la tarraya.

► Localización

Veta la Palma ocupa gran parte de los terrenos de la Isla Mayor y está limitada por el Guadalquivir y el Brazo de la Torre. Se puede contactar con la finca en la web www.vetalpalma.es

■ LAS RESES DE HERNÁNDEZ BARRERA

La oferta turística suma naturaleza y bravura

Un buen número de hectáreas de la finca está dedicada al aprovechamiento ganadero de vacuno manso y bravo. El ganado bravo pertenece a la vacada de Félix Hernández Barrera, cuyo grueso pasta en la finca El Campillo del Serrano, junto a los lagos del mismo nombre en la Si-

erra Norte sevillana. El ganado, marcado con el antiguo hierro de Ybarra, forma parte de la oferta turística, cuya ruta incluye traslados tradicionales de ganado además de paseos en patera tirada por caballos, observación de las aves y exhibiciones de las faenas de pesca tradicionales. ■



Manuel Ruiz se echa a la espalda los lucios.

El Correo de la Provincia 2004
La pesca hecha ritual

Sábado 17/04/04 5



La nasa sale del agua coimada de camarones.

Preparativos antes de lanzar la tarraya.

Las lubinas.

...eres raras. La riqueza en las anguillas, plateadas, serpenteantes y del magnífico tamaño de toda la pesca obtenida en Veta la Palma. Las muertas, embudados de la red, dejan pasar kilos y kilos de pescado, que tienen en estas aguas unas condiciones inmejorables para crecer y reproducirse, en alianza con el equilibrio recuperado, que hace de la enorme finca un auténtico paraíso natural donde aves, cultivos, ganado y pesca se complementan a la perfección, en simbiosis con el aprovechamiento económico.

El lance de pesca más espectacular viene de la mano de Manuel Ruiz, Manolin, que así le llaman, se adentra en las aguas y prepara la tarraya, una red circular, no demasiado grande, que lanza con limpieza y precisa maestría, en un lance instantá-

neo que debe ser tan antiguo como el tiempo que lleva el hombre enfrentándose a las marismas. Al momento, el veterano pescador tira de la red, que se cierra como una talega sobre sí misma, y se colma de enormes

La tarraya sale del agua llena de pescado tras un lance del veterano pescador tan breve como preciso

lubinas, gloria de verlas, a las que cuesta sacar del agua. El sol de primavera, la luz es tan fuerte como el viento, saca reflejos de plata nueva al pescado, que da sus últimos coletazos en una artesa cercana. Las fiernas de pesca se hacen hoy de una manera bastante más funcional y masiva, aunque "la tarraya se sigue manteniendo para hacer un muestreo de las capturas". El antiguo lance de pesca, tan bello como fugaz, fue la mejor ecuación de tierra, agua, sol, hombres y peces. Un resumen de las riquezas de la vieja marisma hoy recuperada. ■

APROVECHAMIENTO ■ REVITALIZACIÓN DE UN PAISAJE

Lo ecológico y lo económico

■ La regeneración de los humedales supuso la creación de un inmenso paraíso para las aves ■ El aprovechamiento comercial es compatible con el equilibrio medioambiental de la zona



La riqueza en aves de la finca Veta la Palma sorprende por su cantidad y su variedad.

A.R.M.

LOS DATOS

► **Extensión**
11.300 hectáreas forman la totalidad de la finca Veta la Palma. De ellas, 3.200 hectáreas corresponden al humedal.

► **Distribución**
Los humedales se distribuyen en 44 gavetas, de una media de 70 hectáreas cada una, dotadas de canal de riego y desagüe.

camarones, anguillas, lubinas, doradas y letrugados de excepcional tamaño.

La agricultura, la ganadería extensiva y la acuicultura se alían, dando lugar a un ecosistema creado por el hombre y de gran belleza paisajística sin que esté reñida con la rentabilidad económica. La Junta de Andalucía concedió en 1997 a la explotación el Premio Andalucía de Conservación de la Naturaleza como "modelo de compatibilidad de actividad económica productiva y de conservación, en un ecosistema altamente sensible como son los humedales, demostrando de esta manera la posibilidad de explotación del territorio respetuoso con el medio ambiente". ■

los añejos canales de drenaje y regenerando el viejo humedal en más de 3.000 hectáreas.

La recuperación de la finca, que forma parte del Parque Natural de Doñana, comenzó con la propiedad actual, que inició un proceso de inundación de los antiguos lucios, aprovechando

los añejos canales de drenaje y regenerando el viejo humedal en más de 3.000 hectáreas.

Para mantener el equilibrio, es necesario el bombeo artificial de aguas procedentes del río para mantener su calidad, que permite la cría de

ES UNO DE LOS ATRACTIVOS DE LA FINCA

Un largo y variado catálogo de pájaros

La primera tarjeta de presentación de la finca es la abundante variedad de aves acuáticas, que fueron volviendo a estas tierras a raíz de su reconversión en humedal en los primeros 80 del pasado siglo. El camarón y el mujol forman parte de su dieta y la cercanía al Parque Nacional de Doñana hace que cuando

se secan sus humedales en verano, Veta la Palma se convierte en el gran refugio de todas las aves, al mantener sus aguas durante todo el año. La variedad de aves es amplísima y se pueden ver flamencos, ánsar común, cigüeña común, garza imperial, malvasías, calamonés, fochas y un largo etcétera. ■

Taberna Barroca "La Calderona"

el "Espíritu de la Cruz"

OLIVARES

Animado al Siglo XVII a tan sólo 15 minutos de Sevilla.

Ambiente antiguo y agradable. Cenas barrocas, actuaciones y espectáculo.

Especialidad en: Chacinas, Carrillá Ibérica, Calderetas, etc.

Gran variedad de vinos

Reservas de mesa:

☎ 955 71 94 41