

## La pesca del trasmallo.

Sobre el suelo de piedra del puerto de Santa Pola, a la luz del día, los paños de redes de los pescadores se encuentran preparados para su tarea cotidiana.

Legatario del Portus Ilicitanus romano, su ubicación proviene del establecimiento, en el siglo XIX, de la Aduana Real en Santa Pola, la primera construcción que se asentó en el actual muelle. La forma de su bahía junto a la existencia de una gran albufera, convirtieron aquel puerto en un lugar perfecto para la pesca.

Convertido en uno de los puertos pesqueros más importantes del mediterráneo español, su historia y su evolución han ido conformando un carácter y una cultura de la pesca que se han encaminado hacia técnicas cada vez más respetuosas con el medio.

Amarrada a tierra firme, la flota pesquera espera el anochecer para hacerse a las aguas oscuras. Los pescadores se preparan con ropa adecuada que los proteja al máximo del agua: chaquetas, pantalones, botas... Según la embarcación y la variedad de pescado buscada, cambia el arte de pesca utilizado.

La pesca del trasmallo, una de las practicadas a menos profundidad, es un arte de pesca pasivo. Las redes se echan al mar a mano, cuidando al máximo su emplazamiento.

Las mallas, normalmente de corte rectangular, forman una barrera que se mantendrá, como muchas otras redes, con una relinga de plomos y otra de flotadores hasta el amanecer. La luz que la atraviesa es lo suficientemente amplia como para despistar a los peces en su camino. Al resultarles casi imperceptibles, las redes los interceptarán en medio de la oscuridad.

Con las primeras luces del amanecer, las mallas se retiran y los peces, aún vivos, son liberados de sus enganches, aunque solo para encaminarlos a su destino final. Una vez clasificados, se ordenan en cajas que se colocan en grandes refrigeradores dentro del barco con destino a la lonja de Santa Pola. Allí se subastan unas 3.000 cajas al día, que partirán a enriquecer la gastronomía de la costa mediterránea y otros lugares de España.