

Pesca de tresmall.

Sobre el sòl de pedra del port de Santa Pola, a plena llum, els draps de xarxes dels pescadors es troben preparats per a la seua taverna quotidiana.

Legatari del Portus Ilicitanus romà, la seua ubicació prové de l'establiment, en el segle XIX, de la Duana Real en Santa Pola, la primera construcció que es va assentar en l'actual moll. La forma de la seua badia, junt amb l'existència d'una gran albufera, van convertir aquell port en un lloc perfecte per a la pesca. Convertit en un dels ports pesquers més importants del mediterrani espanyol, la seua història i la seua evolució han anat conformant un caràcter i una cultura de la pesca que s'han encaminat cap a tècniques cada vegada mes respectuoses amb el mig.

Amarrada a terra ferma, la flota pesquera espera el fosquejar per a fer-se als aigües fosques. Els pescadors és preparen amb roba adequada que els protegisca al màxim de l'aigua: jaquetes, pantalons, bots... Segons l'embarcació i la varietat de peix buscada, canvia l'art de pesca utilitzat.

La pesca del tresmall, una dels practicades a menys profunditat, és un art de pesca passiu. Les xarxes és llencen al mar a mà, cuidant al màxim el seu emplaçament.

Les malles, normalment d'estil rectangular, formen una barrera que es mantindrà, com moltes altres xarxes, amb una ralinga de ploms i una altra de flotadors fins a l'alba. La llum que la travessa és prou àmplia com per a despistar els peixos en el seu camí. Al resultar-los quasi imperceptibles, les xarxes els interceptaren enmig de la foscor.

Amb les primeres llums de l'alba, les malles es retiren i els peixos, encara vius, són alliberats dels seus enganxalls, encara que només per a encaminar-los al seu destí final. Una vegada classificats, s'ordenen en caixes que es col·loquen en grans refrigeradors dins del vaixell amb destinació a la llotja de Santa Pola. Allí se subhasten unes 3.000 caixes al dia, que partiran a enriquir la gastronomia de la costa mediterrània i altres llocs d'Espanya.