

EL TRANSPORTE DEL PESCADO UTILIZANDO HIELO SECO

El problema del transporte del pescado fresco, desde la costa a los mercados del interior, reclama una atención constante. No se trata de terciar en la vieja pugna entre el carril y la carretera, prácticamente decidida a favor de esta última, por sistemática inadaptación del transporte férreo a la realidad económica del país y del tráfico. Se trata de mejorar técnicamente las condiciones de transferencia de una mercancía tan deteriorable como es el pescado, procurando al mismo tiempo un razonable abaratamiento.

La reciente elevación de las tarifas de transporte por ferrocarril, ha desplazado casi en absoluto el tráfico pesquero hacia la ruta de asfalto. El fenómeno ha alcanzado a una gama más extensa de mercancías, pero de un modo singular ha afectado a las destinadas a la despensa popular. Era lógico esperar que, en vista de lo negativo de la experiencia, se dictará alguna medida rectificativa, tendiente a la recuperación del tráfico, pero el año ha agotado su duración sin que se vislumbre cambio alguno en esta materia.

El incremento de la circulación por carretera, de camiones de carga, origina consecuencias poco satisfactorias. El material disponible resulta escaso para las necesidades impreteribles, el uso de vehículos anacrónicos excesivo, el riesgo de la ruta redoblado, el estado de conservación de los caminos cada vez más precario, a pesar de los notables esfuerzos que se realizan para mejorar las principales arterias de rodaje.

Es indudable que el transporte por éstas se acomoda mejor a las necesidades de la vida moderna. Más ágil, más veloz, con destinación de puerta a puerta, el autocamión responde con plenitud a las características del momento presente, y, en el caso a que venimos refiriéndonos, a las urgencias derivadas de la escasa durabilidad de la mercancía. Pero esta condición imprime al transporte del pescado fresco la condición de que sea refrigerado, ya que de otro modo no podría asegurar el buen estado de frescura de las especies transportadas.

La refrigeración se viene obteniendo actualmente con hielo triturado. Como las cajas de los autocamiones, en general, no tienen condiciones isotérmicas, y representan la simple utilización del vehículo ordinario en un transporte especializado, la cantidad de hielo a transportar como carga muerta ha de ser elevada. Del orden de dos y media o tres toneladas, en un camión que transporte diez o doce de carga útil.

Semejante sistema es anticuado. En los Estados Unidos y en otros países de parecido nivel industrial, este tipo de transporte se hace mediante remolques frigoríficos, en los cuales se consiguen las bajas temperaturas mediante el hielo carbónico o hielo seco. A parte de conseguir un número mucho mayor de frigorías, las dos y media o tres toneladas de hielo ordinario quedan reducidas a media utilizando el hielo seco.

Por ahora este tipo de hielo es inasequible en España. Pronto tal insuficiencia será superada, aunque sea en condiciones por el momento limitadas. Sabemos que una empresa importante está construyendo en Orense una fábrica de ácido carbónico, en la cual se ensayará, con una planta piloto, la fabricación de hielo seco. La noticia debe ser estudiada, con vistas a sacar el mayor partido posible de la experiencia que se va a intentar.

El campo comercial del hielo carbónico en España sería ilimitado. Para la conservación de frutas, lo mismo que para el transporte del pescado y los mariscos frescos tiene una adaptación insuperable. Bastará reparar en que la exportación de frutas constituye uno de los primeros renglones de nuestra balanza comercial, y que el abastecimiento de productos marinos representa una de las claves de la despensa nacional, para comprender la justificación de cuanto dejamos afirmado.

Tal es el porvenir del transporte fresco en España, como en otros países europeos. Nos parece que la industria que habrá de resultar afectada por tal evolución técnica debería salir a su encuentro. Desde ahora deberían estudiarse las posibilidades de anticipar en lo posible la adopción de un procedimiento como el que señalamos, cuyas ventajas para el usuario no es necesario ponderar, por demasiado evidentes.