

## TECNICA Y ORGANIZACION

## NUESTRA RIQUEZA OSTRÍCOLA

por MAREIRO

*La intervención oficial, hasta ahora meramente técnica, en los criaderos de ostras de la bahía de San Simón, promete un resultado fructuoso. Las aguas de la ría de Vigo, en su parte más interna, reúnen sin duda condiciones inmejorables para convertirse en un magnífico filón de riqueza, hasta ahora detentado por manos rutinarias e ignoras, que apenas saben de otra cosa que de inclinarse sobre la arena en actitud de captación.*

*De nuestra admirable ría, y seguramente de otras de Galicia donde existen vestigios, aunque más débiles, de la suculenta producción, una política económica adecuada podrá obtener rendimientos incalculables. Si a las condiciones naturales inmejorables, se uniese la perfección de métodos y prácticas para el cultivo, recría, engorde, control sanitario, etc. de los moluscos y para su mejor distribución y cotización en el mercado, en pocos años las comarcas ribereñas se verían colmadas de holgura y abundancia.*

*Se avecina, para ello, una coyuntura extremadamente favorable. España consumía muchas toneladas anualmente de ostras importadas de Francia. Arcachón, Marennes, etc. abastecían principalmente el mercado español, con productos no superiores en calidad a los que produce Galicia, pero vendidos a precios elevadísimos.*

*De los competidores nacionales, comenzaban los criaderos del Cantábrico, principalmente de Santander, a introducirse en los grandes mercados; pero es indudable que, a causa de la permanencia de esta zona en poder de los maristas, la producción ostrícola de aquel litoral habrá sufrido desastrosas consecuencias y tardará algunos años, seguramente en volver a normalidad.*

*¿Como prepararse para sacar el rendimiento debido, llegado el momento oportuno, de nuestro caudal molusquero?*

*Es indispensable continuar, intensificándola todo lo posible, la labor técnica iniciada; y, por otra parte, afrontar la tarea de organizar sindicalmente a los mariscadores.*

*La riqueza de la bahía de San Simón no puede ser explotada como hasta hoy, sin control para las extracciones, y especialmente, sin adecuada organización para las ventas. Es indispensable*

*que los productos de los criaderos ostrícolas sean recogidos con arreglo a las normas que mejor aseguren la continuidad de la producción, y sean llevados al mercado para obtener el máximo de ganancia, sin que ésta pase a enriquecer a elementos subalternos y mediadores, que surgen siempre para suplir la incapacidad del productor indotado.*

*En Francia existen sindicatos de criaderos de ostras, desde que comenzó la rehabilitación de esta riqueza mediante la intervención del Estado. Los sindicatos ostrícolas intervienen hoy todas las fases de la producción y el comercio, con un éxito cada día más provechoso.*

*El individualismo característico de nuestras gentes rurales, mitad labradoras y mitad marineras, había de oponer sin duda serias resistencias a la aceptación de las normas colaboracionistas y cooperatistas que es indispensable implantar; pero esa circunstancia, que en otra época podía ser un obstáculo serio para gobernantes pagados de la popularidad, no ha de serlo hoy para los que aspiran a esa misma popularidad por otros caminos: los de realidades sociales más efectivas que las precedentes.*

*Esta tarea es indispensable si queremos desenvolver debidamente la riqueza ostrícola gallega: pero en cuanto a los restantes moluscos, especialmente el mejillón, la almeja, la ostra jacobea o vieira, etc., que representan un elemento económico de no menor importancia, también es necesario adoptar procedimientos análogos.*

*Han pasado los tiempos de fiarlo todo al azar de la Naturaleza. Hace años que para toda Europa entró la época dura que exige disciplinas exactas, y cumplimiento seguro y llano del deber de cada factor social.*

*Cuanto más tardemos en comprender la tónica de los nuevos días, más sacrificio nos costará adaptarnos a ella, en el trance definitivo e inaplazable.*

**De Vigo a Barcelona, el transporte de un vagón de ganado, cuesta unas 470 pesetas. Ese mismo vagón por el mismo recorrido, si transporta pescado cuesta al expedidor unas 3.450 pesetas.**