



MERCADOS DEL MUNDO

Fisketorget, el mercado de pescado más turístico

ALICIA GRAU

La ciudad de Bergen presume de tener el mercado de pescado más visitado de Noruega, en competición con las históricas casas hanseáticas de colores Patrimonio de la Humanidad del muelle aledaño.

Este pequeño mercado al aire libre, junto al céntrico puerto de Bergen, la ciudad más lluviosa de Europa, lo componen varios puestos de pescado fresco y elaborado, rodeados por otros tantos de fruta, frutos del bosque, flores y recuerdos. Su actividad se inició hace más de 300 años.

Bergen es la segunda ciudad en importancia de Noruega, y recibe a la mayoría de turistas deseosos de conocer los fiordos noruegos, llegados en su mayoría en cruceros o avión.

Curiosamente esta ciudad es especial-

mente atractiva para los españoles, como turistas la suelen visitar unos cuantos días, y como estudiantes eligen una estancia de varios meses en su universidad a través del programa europeo Erasmus, prolongando incluso después su estancia, trabajando durante el verano de dependientes en tiendas o de "pescaderos" en el "Fisketorget", cobrando elevados sueldos.

El español es el idioma más hablado por los turistas que visitan "en verano" el mercado y la ciudad, aparece en primer lugar en los carteles que anuncian la atención en distintos idiomas, los letreros informan: "se habla español", "prueba el salmón pata negra", "aquí salmón de jabugo"...

En las mesas y los bancos de madera

que rodean estos puestos, se pueden saborear las famosas gambas, bacalao, salmón, ballena y otras especialidades noruegas, acompañadas de cerveza fresquita, en un amplio horario.

En el famoso "mercado de pescado", los bocatas de gambas con salmón atraen a los españoles más que a las moscas.

Aunque los noruegos son muy altos, ya no es necesario que sean tan robustos y fuertes como los legendarios vikingos para capturar los productos del mar; las nuevas tecnologías, los modernos buques y la acuicultura les proporcionan una mejor calidad de vida e ingresos más regulares.

Allí me enteré de que las poblaciones de salmón en libertad, llamado ahora "salvaje", empiezan a menguar, su precio asciende, y está siendo sustituido en el



medio natural por los salmoncitos fugados de las jaulas flotantes de la producción acuícola, que le contagian enfermedades que no sabe superar.

Para muchos noruegos el bacalao auténtico es ya una leyenda. Lo que ahora se pesca, son parientes y familiares de aquel delicioso pescado.

En el mercado, los numerosos chubasqueros de colores llamativos de los clientes cargados con cámaras armonizan con los mostradores repletos de cangrejos gigantes troceados y otros atractivos compañeros marinos, que descansan sobre un lecho de hielo picado.

Los turistas miran y miran detenidamente, atraídos por el espectáculo multicolor de los puestos de pescado; cuando

se deciden a comprar, son atendidos casi todos en su propio idioma, les preparan el pescado a su gusto y, una vez han pagado, se lo comen allí mismo, en los bancos y mesas disponibles bajo toldos que protegen de la lluvia, “a temperatura ambiente”.

La web de la embajada noruega da una imagen concreta de la importancia de la actividad pesquera en Noruega, sus costas y mares proporcionan capturas de entre 2,5 a 3 millones de toneladas de pescado al año. Y existen unos 10.000 barcos de pesca registrados, para una población cercana a los cinco millones de habitantes.

Noruega es el abastecedor más grande de Europa de pescado y productos deriva-

dos. En los últimos 10 años el valor de las capturas exportadas se ha doblado a más de 30 billones de coronas noruegas (un euro equivale aproximadamente a unas 8 coronas, en el verano de 2011). El 95% de lo que se produce se exporta en forma de más de 2.000 productos diferentes a unos 150 países. La industria emplea a unas 30.000 personas, de las cuales 14.000 trabajan en la pesca, 6.000 en piscifactorías y 10.000 en la industria del procesado. Hay unos 500 exportadores certificados que representan el lado comercial del sector.

En Noruega se producen al año unas 600.000 toneladas de pescado y marisco de piscifactoría, fundamentalmente salmón y trucha. ■

