

Confrarías made in Galicia

Un texto de Susana Bastón Meira, baseado no resumo de Iria García Lorenzo

Inspirado no artigo científico de Iria García Lorenzo (Universidade de Vigo), Manuel Varela-Lafuente (Universidade de Vigo), María Dolores Garza-Gil (Universidade de Vigo) e U. Rashid Sumaila (University of British Columbia, Canadá) *Social and solidarity economy in small-scale fisheries: An international analysis*, publicado na revista *Ocean and Coastal Management* (2024)



A noite de San Xoán é máxica. Non é só unha festa: é case un ritual colectivo. O 23 de xuño, cando cae o sol, praias e vilas énchense de lume, fume de sardiñas e xente falando, rindo e agardando a medianoite para celebrar a chegada do verán.

Cíes chegou ese día pola mañá á Illa de Ons, cargada coa súa curiosidade adolescente e coa ilusión de pasar outro verán xunto ao seu avó Ramón. As súas amigas non podían entender que preferise marchar da cidade para estar nun sitio onde, segundo elas, «non había nada que facer». Pero a Cíes encantáballe explorar cada recuncho da Illa.

Ramón, coa súa dorna, pasaba horas e horas no mar. A súa pel era dura, como se cos anos, o vento e as mareas formasen unha costra de sal sobre ela. Desde que a Illa formaba parte do Parque Nacional Marítimo-Terrestre das Illas Atlánticas, acudía con frecuencia ás reunións nas que se buscaba algo tan complexo como necesario: facer compatible o uso dos recursos mariños coa súa protección.

Aquel día tiña unha, así que lle pediu a Cíes que fose desfacer a maleta con calma, que estaría de volta nun par de horas.

Mentres abría caixóns e colocaba roupa, pensaba no orgullosa que se sentía del. Ramón, que identificaba o mar de Ons como o seu lugar favorito, compartía todo o seu coñecemento coas persoas que agora tomaban decisións sobre a súa xestión.

Aquel verán, Cíes comezaría a entender que o mar non se coida só desde despachos ou laboratorios, senón tamén desde a experiencia das comunidades que viven del.

Cando Ramón regresou, ela non puido evitar preguntar:

—Avó, quen coida realmente deste mar?

El sorriu antes de responder.

—Este mar coidámolo nós, a xente da Illa. Porque ninguén depende tanto de que estea en bo estado coma nós. E os mariñeiros defendemos iso organizándonos en confrarías.

Faloulle entón desas organizacións formadas por persoas traballadoras do mar que, de maneira democrática, debaten e deciden sobre a súa actividade: como organizar as zonas de traballo, cando propoñer vedas, que límites establecer para evitar a sobreexplotación pesqueira ou

como resolver conflitos entre os diferentes sectores do mar. Todo co obxectivo de garantir que a pesca siga sendo compatible coa conservación.

Explicoulle que, en Galicia, a pesca artesanal non depende de grandes empresas nin de sistemas alleos ás comunidades, senón que se estrutura arredor das confrarías, un dos sistemas colectivos máis antigos e únicos de Europa. Nel, o importante non é só a rendibilidade económica, senón tamén manter os recursos, asegurar condicións de traballo xustas e protexer o medio de vida.

Ese modelo baséase nun equilibrio delicado: o coñecemento ecolóxico local, transmitido de xeración en xeración, combinase cos criterios científicos. Unha forma híbrida de xestión que funciona porque integra voces diversas e pon a comunidade no centro.

Ramón tamén lle contou que quedara moi contento cando lle dixeron que investigacións da Universidade de Vigo centradas nesa relación entre economía social e pesca artesanal, destacaron que Galicia era un caso pioneiro, sendo as confrarías un exemplo de gobernanza inclusiva e innovación social no litoral. Ao parecer, existían outros lugares do mundo onde había cousas semellantes. Por exemplo, en México existían cooperativas pesqueiras con tradicións parecidas, baseadas na gobernanza dos bens comúns, na vixilancia compartida e no compromiso social. Tamén había organizacións similares en Portugal, Grecia ou Croacia, baseadas na cooperación. E incluso atoparon un estudio en Arxentina centrado na perspectiva de xénero, destacando o rol das mulleres nas familias que viven da pesca e o seu papel para asociarse.

Falaban de transicións verdes e xustiza ambiental, conceptos moi dispersos para Ramón, pero o importante, o que si entendeu, é que as

confrarías eran un bo exemplo. Dician que a pesca artesanal é un sector clave para o emprego, a seguridade alimentaria e a conservación dos ecosistemas mariños. Mesmo a ONU declarou o 2022 coma o Ano Internacional da Pesca e a Acuicultura Artesanais. A pesca de baixura en Galicia non só promove o consumo de alimentos do mar, peixe e marisco, senón que é un sinal de identidade cultural. É un sector en continua evolución, porque as confrarías están sempre dispostas a abrir novos mercados, como por exemplo o das algas e os carallos de mar, que mandan para outros países onde o seu consumo está mais valorado.

Cíes escoitaba en silencio, ata que finalmente interrompeu:

—Avó, encantárame seguir falando disto... pero xa vai sendo hora de comer, non si?

Ramón riu.

—Pois claro! Mira que rinchas temos hoxe. E esta noite, a sardiña molla o pan!

—Pan de millo? Que rico avó —. respondeu Cíes coa ilusión que a caracteriza.

—Claro! Aínda que xa sabes que na Illa non se poden facer fogueiras, non hai razón para non darlle a benvida ao verán como se merece. Esta noite reuniremonos todas as persoas no bar, e compartiremos contos, brindes e cancións.

Antes de entrar na cociña, engadiu:

—Nunha illa temos que axudarnos entre nós. O mar é a nosa fonte de vida. Non se protexe con prohibicións, senón con acordos. Os datos científicos son importantes, pero tamén o é o que aprendemos traballando nel cada día. Mañá, cando vaiamos na dorna, ensinoche os meus sitios favoritos para coller luras.