

Premios Periodismo y Trayectoria Profesional del Sector Pesquero Andaluz

EL PROGRAMA “TIERRA Y MAR” DE CANAL SUR TELEVISIÓN Y EL PODCAST “CAMPO Y SAL” DE COPE CÁDIZ DISTINGUIDOS EN LA III EDICIÓN

- También se han premiado los trabajos de Jordi Landero en Huelva Información, Victoria Eugenia de Haro en Canal Sur Cádiz y Manuel Reina en el Diario de Cádiz
- Antonio Ares Otero y Francisco López Soto reciben los premios a la trayectoria profesional en el Golfo de Cádiz y el Mediterráneo, respectivamente; y los fundadores de la empresa Congelados Friperga, un reconocimiento especial a título póstumo

Sevilla, 5 de noviembre de 2024.- El programa “Tierra y Mar” de Canal Sur Televisión y el podcast “Campo y Sal” de COPE Cádiz, han sido distinguidos por su labor de difusión del sector pesquero andaluz, y sostenibilidad y medio ambiente, respectivamente en la III Edición de los *Premios de Periodismo y Trayectoria Profesional del Sector Pesquero Andaluz*. Los premios, organizados por La Federación Andaluza de Asociaciones Pesqueras (FAAPE) se han entregado hoy en Sevilla.

El acto de entrega ha vuelto a celebrarse en la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y el consejero Ramón Fernández-Pacheco ha hecho entrega de estos dos galardones, así como de los otorgados a los periodistas Jordi Landero, de Huelva Información; Victoria Eugenia de Haro, de Canal Sur Cádiz; y Manuel Reina, de Diario de Cádiz, también premiados.

El premio al espacio de Canal Sur Televisión, “Tierra Mar”, que ha recogido su director, José María Montero, reconoce al programa como referente informativo en el sector primario andaluz que, desde el inicio de su emisión en 1990, mantiene a la pesca, junto a la agricultura y la ganadería, en el foco de sus cámaras y la narrativa de sus periodistas, desde una perspectiva del desarrollo sostenible, y tanto con reportajes de actualidad como de fondo. También reconoce la larga trayectoria de “Tierra y Mar”, que en 2024 alcanzó los más de 1.500 programas emitidos y atesora más de 1.300 reportajes dedicados al sector pesquero andaluz.

El director y locutor de “Campo y Sal”, José Manuel Cabrales, ha recogido el premio al podcast sobre agricultura, ganadería y pesca de COPE Cádiz, que el jurado ha valorado por su cobertura amplia y periódica de la actividad pesquera, no solo en Andalucía, sino en todo el territorio español y a nivel europeo y mundial, incluyendo la dimensión medioambiental. “Campo y Sal”, nacido en abril de 2021 suma ya 150 emisiones y ha tratado en este ámbito, contando siempre con portavoces expertos, temáticas como los proyectos de economía circular del sector pesquero, la transición energética y la descarbonización de la pesca, el impacto de la Ley de la Restauración de la Naturaleza en esta actividad y la problemática que suponen para el sector especies invasoras como el cangrejo azul y el alga asiática.

En la categoría de premios a las mejores piezas informativas, el periodista Jordi Landero ha recogido el galardón en la temática “Sector Pesquero Andaluz” por el reportaje “La pesca en Huelva, una



historia marcada por la reconversión del sector”, publicado en Huelva Información y del que jurado ha valorado su capacidad para expresar la estrecha relación existente entre la pesca y Huelva. El artículo se centra en el municipio de Isla Cristina, cuya lonja es la más importante de Andalucía; y nos traslada a otras localidades del litoral de la provincia, como Punta Umbría, Ayamonte y el puerto de Punta del Moral, para relatar la evolución experimentada por la pesca en las últimas décadas.

En la misma categoría, la periodista Victoria Eugenia de Haro ha merecido el premio dentro de la temática “Sostenibilidad y Medio Ambiente en el Sector Pesquero Andaluz”, por el reportaje audiovisual “Pescadores, rederos y artesanos colaboran para reciclar redes y darles una segunda vida”, emitido en Canal Sur Cádiz. El reportaje da a conocer los objetivos y resultados del proyecto RED-USE, impulsado por la Confederación Española de Pesca (Cepesca) con el apoyo de la Fundación Biodiversidad, y muestra el modelo de gestión implantado en el puerto de Sanlúcar de Barrameda en el marco de un piloto dentro de RED-USE en cuyo desarrollo, como destaca la pieza informativa, ha sido clave la colaboración de Puertos de Andalucía y la implicación de pescadores y rederos.

En la temática “Gastronomía del Mar” ha resultado ganador el artículo “El langostino de Sanlúcar sorte la inflación pese a los forasteros”, del periodista Manuel Reina, publicado en el Diario de Cádiz, por difundir el valor gastronómico excepcional del langostino de Sanlúcar, especie que se ha enfrentado en los últimos años a la crisis de la Covid-19, la inflación y la invasión del cangrejo azul, además de tener que competir con el langostino de bajo precio procedente de Italia. Ante esta amenaza y a través de los expertos de los conocidos puestos del mercado de abastos sanluqueño “El Manzanita” y “Hermanos Brioso”, el artículo transmite las claves para detectar las diferencias entre ambos crustáceos, empezando por su sabor y color, aspectos en los que el langostino de Sanlúcar, defendido por la marca Langostino de Sanlúcar, no tiene rival.

Premios a la trayectoria profesional

En su tercera edición, los galardones han reconocido nuevamente el compromiso, dedicación y esfuerzo de los profesionales del sector pesquero andaluz con sendos premios en sus dos principales caladeros: Golfo de Cádiz y Mediterráneo.

En el Golfo de Cádiz, FAAPE ha distinguido a Antonio Ares Otero, que nació en 1943 en la barriada de Punta del Caimán de Isla Cristina, creció en una familia de cinco hermanos y cuya vida ha estado siempre unida al mar. Con 7 años, Antonio trabajó como mariscador, a los 9 se embarcó por primera vez en un barco de vela y a los 16 adquirió su primer bote, bautizado Antonio y Ramón, nombres de dos de sus hermanos. Casado y con cinco hijos, Antonio ha faenado con distintos barcos en las costas de Huelva y el Golfo de Cádiz, pesca esta última que le llevó a trasladarse con su familia al Puerto de Santa María, donde construyeron *El Tonino*, en cuya proa brilla el escudo del Real Madrid, y donde Antonio, madridista de corazón, ha seguido lidiando y disfrutando con la mar, tanto como con su huerto, sus nietos y biznietos.

Francisco López Soto, cuarta generación de una familia de pescadores apodados los del “José Nicolás”, ha sido distinguido con el premio a la Trayectoria Profesional en el Mediterráneo. Francisco nació en Carboneras en 1958 y con solo 14 años inició, junto a su padre, su vida en la pesca. A la edad de 16 años se formó como patrón y motorista naval para desarrollar su profesión a bordo de distintas

embarcaciones pesqueras y practicando diferentes modalidades de pesca, incluyendo el trasmallo y el palangre de superficie. A sus 66 años, Antonio es armador del moderno palangrero de fibra *Hermanos Martínez Dos*, en el que faenan sus hijos Francisco y Omar, quienes prosiguen así el legado y la tradición familiar de los del “José Nicolás”.

El Reconocimiento Especial de esta tercera edición ha correspondido, a título póstumo, a José García Salgado e Isidora Sosa Gómez, fundadores en 1976 en Isla Cristina de Congelados Friperga, empresa que es símbolo de orgullo para los higuereteros como referente en la exportación de pescados y mariscos, con el pulpo como producto estrella. Desde sus humildes comienzos, José e Isidora enfocaron Friperga a la rentabilidad sin perder de vista la cultura local y el compromiso con la calidad y la sostenibilidad, valores que, junto a su capacidad de evolución y adaptación, han asegurado su crecimiento. También es seña de identidad de la empresa su carácter familiar y, de hecho, sus tres hijos Isidora, José Manuel y Carlos, que han recogido el galardón, no solo mantienen el legado familiar, sino que lo han ampliado al mundo de la hostelería, contribuyendo al desarrollo de la economía, la creación de empleo y la generación de oportunidades en la localidad onubense.

Según José María Gallart, presidente de FAAPE, vicepresidente de Cepesca para la flota de bajura y gerente de la OPP-71 de Almería, *“el trabajo, la cultura del esfuerzo, el coraje y la pasión que demuestran las vidas de los profesionales de la pesca que hemos distinguido hoy son valores que están también tras esta tercera edición de unos premios que estamos convencidos que cumplen un objetivo fundamental: reconocer la labor de periodistas y medios de comunicación en la difusión de la realidad del sector pesquero andaluz, nuestra idiosincrasia y nuestros problemas, pero también nuestras batallas y logros, y, por supuesto, de las cualidades de los frutos de nuestro trabajo”*.

Al acto de entrega de los III Premios de Periodismo y Trayectoria Profesional del Sector Pesquero Andaluz han asistido cerca de un centenar de personas, incluyendo representantes de la Administración y el mundo empresarial andaluz, así como de los medios de comunicación y del sector pesquero. La ceremonia culminó con un cóctel que permitió a los asistentes degustar diferentes productos de la gastronomía de Andalucía, incluyendo dos productos pesqueros emblemáticos como son la gamba roja de Almería y la gamba blanca de Huelva, gracias a la cortesía de la OPP-71 de Almería y de la Asociación de Armadores de Punta del Moral, respectivamente.

Sobre FAAPE

Desde 1991 FAAPE defiende los intereses comunes de las distintas Asociaciones de Armadores Pesqueros de Andalucía. FAAPE cuenta con 18 asociados y tiene como misión destacar el valor social y económico del trabajo realizado por los colectivos asociados con el objetivo de garantizar la viabilidad comercial y laboral de las empresas armadoras en el ejercicio de su actividad pesquera. Esta actividad pone de relieve el carácter sostenible y responsable de las artes de pesca tradicionalmente empleadas por los armadores andaluces, siempre comprometidos con la protección del medio ambiente y la prosperidad del sector pesquero. www.faaape.es





Para más información:



Raquel López

raquel@bdicomunica.com

Lola Sánchez-Manjavacas

lola@bdicomunica.com

Eugenio Sanz

eugenio@bdicomunica.com

913604610