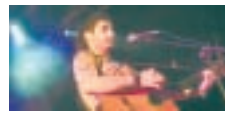


AL SOL



QUÉ HACER HOY

Melendi, en Noia

A las diez y media de la noche, el cantante asturiano actuará en el patio del IES Campo de San Alberto. Entrada gratuita

Dos buzos gallegos y uno vasco realizan su segunda exploración al «Blas de Lezo»

El pecio más buscado de Fisterra

El destructor español se hundió en 1932 a 80 metros durante unas maniobras

Susana Basterrechea

REDACCIÓN

■ Fisterra ve cada día el paso de decenas de barcos y algunos se quedan allí para siempre. El mar del fin del mundo es su cementerio. El *Blas de Lezo* tiene allí su tumba. El navío español fue botado en 1923. Nueve años después, Fisterra demostró que el destructor no era indestructible, igual que hiciera aquel iceberg con el *Titanic*. «Fue en unas maniobras. El barco quiso pasar entre O Centolo y Cabo Fisterra, pero dio con las rocas. No pudieron remolcarlo y se hundió a cinco millas de tierra», cuenta José Manuel Silva mientras señala el horizonte. Este buzo gallego, su paisano Juan Montero y el vasco Unai Artaloitia, instructores todos de la escuela Technical Diving International, son los primeros que le han acariciado de nuevo el casco al *Blas de Lezo*, de 140 metros de eslora y 15 de manga.

Para ello han tenido que sumergirse a casi 80 metros. A esa profundidad reposa el buque desde hace 74 años, con la proa mirando a la temible Fisterra. «No fue fácil encontrarlo. Tuvimos que hacer varias inmersiones porque como está metido entre rocas muy grandes, el sónar no lo localizaba», explica Artaloitia.

Pero ellos sí. Lo lograron el verano pasado. Las indicaciones de Olegario, un pescador de la zona, fueron cruciales en la búsqueda del casi inaccesible pecio. «Él fue la clave», recuerda el buzo de Bermeo. Y ahora han vuelto en su segunda campaña. «Todo el año pensamos en este momento», dice Artaloitia con una sonrisa, sentado a bordo de la zódiac con Silva y Montero rumbo al *Blas de Lezo*. Fernando Carrillo, del centro Buceo Finisterre, pilota la lancha. «Lo que hacen estos tíos lo hacen muy pocos», comenta orgulloso. El equipo lo completa la mujer de Montero, Julia, que se encarga del avituallamiento.



JOSÉ MANUEL CASAL

Los buzos usan un equipo especial para sumergirse hasta el «Blas de Lezo»

to. «No hay expedición si no hay buen cocinero», asegura su marido.

La del lunes hace su inmersión 16. El objetivo es encontrar el puesto de mando del viejo acorazado y filmarlo en vídeo como hicieron antes con el ancla, las hélices, los cañones, el telégrafo o la torre de combate. Bajarán los 80 metros de rigor y explorarán durante media hora. Luego, para subir, invertirán el triple de tiempo. «Es por la descompresión, hay que hacerlo despacio, con paradas», aclara Montero.

Pero al llegar al punto señalado por el GPS los dos balizas que marcan el lugar del naufragio han desaparecido. «Nos las han picado», comentan los buzos con visible enfado. Pese al contratiempo, regresan al muelle e improvisan una



Imagen del telégrafo de mandos, dentro del puente

boyas con cabo, una piedra y una garrafa de plástico vacía. De nuevo, rumbo al *Blas de Lezo*.

Por fin llega la hora de sumergirse. Llevan equipos de circuito cerrado que reciclan el aire, lo más moderno del mercado. En total, 25 kilos que cuestan 9.000 euros. «Todo nos lo hemos financiado nosotros», explica Silva, que es el que

maneja la cámara submarina. Casi dos horas después, de nuevo en superficie, los tres están exultantes. «Había luz y hemos encontrado el puente», señalan. La recompensa merece la pena. «Esto lo hacemos porque nos gusta. A ver quién le decía a Juanito Oiarzábal que no subiese al Everest. Pues esto lo mismo», concluye Artaloitia.

OTROS PECIOS HUNDIDOS EN GALICIA

Los galeones de Rande, los más codiciados

■ El naufragio del *Blas de Lezo* —cuyo nombre debe a un lobo de mar guipuzcoano de la época de Felipe V— sólo es una muesca más de la culata del mar gallego. De hecho, se han contabilizado 700 pecios hundidos, algunos de gran valor arqueológico e histórico, y la mayoría localizados en la Costa da Morte. Pero uno de los tesoros más codiciados está sepultado más al sur. Los galeones de Rande yacen desde 1702 en la ría de Vigo y, según los cazatesoros, aún conservan su cargamento de oro y plata.



Gastronomía



El pesto se hace con albahaca

El pesto se sube a las nubes

Una tormenta arruina la cosecha de albahaca y dispara el precio de la salsa más popular de Génova

María Signo

CORRESPONSAL | ROMA

■ De pequeñas hojas verdes y perfumado olor a Mediterráneo, la albahaca de Prá es auténtico «oro verde» para sus cultivadores. Con ella se elabora el mejor pesto del mundo, la salsa más internacional de la cocina de la Liguria, la región de Génova. Desde el 2005 esta planta ostenta la denominación de origen protegida y sus cultivadores la tratan como una pequeña joya. Ahora será más difícil de conseguir, ya que setenta invernaderos han quedado reducidos a cristales y plexiglás roto. La culpable ha sido una tormenta de granizo que días pasados asoló la zona y en la que cayeron piedras de hasta 6 centímetros que destruyeron gran parte de los cultivos.

También se ha visto afectada la albahaca de Arenzano y toda la que se cultiva en la provincia de Génova. En total son 120 los cultivadores perjudicados. De todas formas, en Génova aseguran que el desastre no influirá en la calidad del pesto, ya que la planta de Prá representa sólo el 20 por ciento de la albahaca de la región y en toda ella la calidad es excelente. Eso sí, el precio de la que queda se ha disparado.

A este cultivo se dedican desde hace generaciones las mismas familias. Los Sacco, los Genta y los Profumo están acostumbrados a luchar. Antes del granizo, la albahaca se vio amenazada por una gran multinacional, Nestlé, que intentó registrar los nombres de Génova y Sanremo para sus productos. Los genoveses también ganaron la batalla al proyecto de autopista, que habría terminado con gran parte de los invernaderos. El pesto, una salsa que los italianos han dado a conocer en todo el mundo, se hace con albahaca, aceite de oliva, queso parmesano y pecorino sardo, piñones, ajo y sal. Existen unos cuarenta tipos de albahaca cuyo nombre latino, *basilicus*, significa «hierba de los dioses». Las mejores se producen en el Mediterráneo donde, además de la variedad «genovesa» o de Prá, se cultiva la llamada «napolitana» con un suave gusto a menta que los genoveses rechazan.