

*VIII. LA  
ACUICULTURA: ¿EL  
FUTURO DE LA  
PESCA?*

## **1. LAS COMPLEJAS IDEAS DE UN VIVERO.**

La cantidad de los besugos empieza a agrandarse en las pescaderías a precios asequibles. A 12 euro el kg. costando las navidades pasadas 42 euros.

El epidemiólogo Ignacio de Blas calcula que más de cien grupos de biólogos, microbiólogos y veterinarios perfeccionan las técnicas de cría industrial de pescado.

Los nueve centros del IEO y cinco del CSIC son los encargados de auxiliar a océanos y ríos.

La producción nacional más alta ha sido en Mejillón con 246.956 t. / año siguiéndole la Trucha arco iris 33.112 t. / año y la Dorada con 12.783 t. / año. (Ver **CUADRO 18**).

<b>Especie</b>	<b>Contenido (toneladas/año)</b>
Mejillón	246.956
Trucha arco iris	33.112
Dorada	12.783
Lubina	4.117
Rodaballo	3.821
Ostra	3.116
Túnidos	3.620
Almeja	1.741
Berberecho	969
Anguila	291,57
Esturión	225
Camarón	87
Salmónidos	50
Lenguado	38

**CUADRO 18.** Producción nacional.

Los fondos marinos, al parecer, han tocado techo pues no dan más de 100.000 t. de víveres al año para saciar a los 7.000 millones de personas que pululan por el planeta.

El Instituto Torre de la Sal, busca variedades que, en cría salvaje, alcancen alto valor comercial y culinario.

Si estas variedades tardan más de dos años en alcanzar su peso ideal, no salen rentables. Por eso, el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo acaba de dedicar 56.000 euros al ensayo de una nueva técnica que permitirá comercializar mejillones en 10 meses frente a los 18 actuales.

### **1.1. Los ejemplares de criadero y los salvajes.**

Un besugo puede estar muy bueno aun siendo de piscifactoría. El responsable de la planta de cultivos del Centro Oceanográfico de Vigo, afirma que la mayoría de consumidores españoles

rechazan el pescado de criadero sin saber por qué. Salvo que trabajes en el sector o seas un gourmet, no se nota la diferencia.

El sabor lo da en gran parte la grasa, y un pez salvaje tendrá más o menos según la fase del ciclo vital en el que esté cuando se capture. En cambio los de granja se sacrifican siempre en el momento oportuno.

Las cautivas se alimentan con piensos controlados que garantizan cierta calidad nutritiva al consumidor.

Al estilo que los productos que bajan el colesterol, el grupo de acuicultura de la Universidad de Las Palmas ha descubierto que las especies de criadero, presentan mayor contenido de ácidos Omega-3, lo que es beneficioso para evitar enfermedades cardiovasculares, alergias, asma...

Los ejemplares son mejores que los salvajes incluso para curarse en salud.

El director del laboratorio de Ictopatología de la Universidad de Zaragoza, revela que los japoneses prefieren la pesca de granja porque al pasar controles sanitarios, se aseguran de que no va a tener Anisakis (el único parásito de la fauna marina nocivo para el hombre).

Se han detectado numerosas enfermedades que afectan a los acuicultivos. Virus y bacterias, amenazan, hasta la muerte a estos negocios.

España es el tercer consumidor de pescado per cápita. Un total de 36,5 Kg. come al año cada habitante. El 30% los sirven las piscifactorías y en 2020 el porcentaje aumentará 20 puntos. Porque ya hace tiempo que ni en el Atlántico ni en el Mediterráneo se pesca a mares.

## **1.2. Cosas de una dorada.**

En una piscifactoría gaditana salen al año rumbo a selectos restaurantes 200 toneladas de dorada y 50 de lubina.

Cuando llegan al criadero, pesan entre 5 y 7 gramos. Se depositan en piscinas de agua salada y les dan de comer dos veces cada hora durante 15 segundos. Cuando alcanzan los 20 gramos son capaces de buscarse la vida y encontrar alimento.

En verano, se le agrega harinas de pescado ya que es con el calor cuando les entra el hambre y pegan el estirón.

Las doradas mayores pesan 800 gramos, se pagan a 8 euros el kilo y las sirven en cualquier restaurante.

## **1.3. Mutriku apuesta por la acuicultura.**

Las últimas cifras sobre el consumo mundial de producción acuícola evidencian un constante crecimiento de este sector.

Especies como el mejillón, la almeja, el salmón o la dorada, acaparan porcentajes próximos al 100% en lo que se refiere a la reproducción pesquera de cultivo.

Todo este área de expansión es prácticamente inexistente en Euskadi. De ahí la inauguración del Instituto de Acuicultura de Mutriku pionero de la CAV.

Se trata de un centro de formación profesional diseñado para mostrar en dos ciclos diferentes a técnicos especialistas y a auxiliares en producción y en operaciones de cultivo acuícola.

El curso de grado superior de 2000 horas afronta desde septiembre de 2005 su primer año con catorce estudiantes.

La acuicultura o cultivo controlado ha estado hasta la fecha en segundo plano en Euskadi.

Es una materia en desarrollo que tendrá que adaptarse a las condiciones de nuestra costa y que se espera potenciar a nivel empresarial.

Quieren ofrecer tanto una formación profesional como una salida laboral a todos los técnicos que vayan saliendo, en un sector bastante incipiente en la CAV.

Con unas 6 ó 7 empresas. Se trataría así de reactivarlo de forma que pueda además, complementar a la pesca últimamente.

Diversos expertos consideran que es la acuicultura continental tradicional sería muy difícil competir con las especies habitualmente producidas en otros lugares(dorada, lubina...) por lo que creen necesario producir también nuevas especies o contar con nuevas técnicas. Entre las posibles nuevas especies figuran el lenguado, el besugo y la crabarroca en peces.

Se podrá trabajar en la repoblación de especies como la anchoa o el verdel. Afirma que Euskadi tiene muchas posibilidades en la producción del erizo de mar y oreja de mar pero muy pocas en las del mejillón o la almeja.

Manterota hablar sobre las perspectivas vascas en la venta de los productos del cultivos es un ámbito por explotar porque es un buen pescado.

Como con todo estamos en el principio. Será importante que haya una legislación que se regulen los permisos y todas las demás cosas.

#### **1.4. 900.000 euros de inversión.**

la adecuación de todas las instalaciones ha contado con un presupuesto de 900.000 euros, otorgados por parte del Departamento de Educación del Gobierno Vasco, que se unen a los 60.000 que ya se dispusieron para la elaboración del proyecto.

El centro cuenta con numerosos equipamientos como mobiliario de laboratorios secos, instalación de cultivos auxiliares, salas de cultivos o salas de investigación.

#### **1.5. Los mayores consumidores.**

A nivel mundial, Japón es el mayor consumidor de pescado del mundo. Según las estadísticas facilitadas por los técnicos del nuevo Instituto de Mutriku.

La situación en Euskadi rondaba los treinta y pico kilos en esa misma estadística situándole por tanto a la cabeza de los mayores consumidores.

Volviendo a la acuicultura, esta producción acapara especies como el mejillón, con Galicia y China como principales productores mundiales. En el país asiático, pionero en este campo, se produce cada vez más carpa de criadero. Otros ejemplos significativos son el langostino y la gamba, cuya producción se sitúa en torno al 50% según explica el propio Inaxio Manterola.

La mayoría de las especies marinas que consumimos proceden no obstante de la pesca tradicional.

### **1.6. ¿Qué es la cría en cautividad?**

Imanol Gárate ha sido uno de los principales promotores de la Escuela de Acuicultura de Mutriku.

Dice que la acuicultura se está desarrollando a una velocidad de vértigo. Cada día se producen avances espectaculares en técnicas, en instalaciones o en el manejo de nuevas especies.

Hay dos centros que se dedican a la producción del rodaballo y otro que cría anguilas y las vende ahumadas a países centroeuropeos.

Hace poco la acuicultura ha tenido muchas limitaciones. En primer lugar, se pensaba que no era posible cultivar en mares tan azotados como el Cantábrico.

Pero con el tiempo se ha demostrado que es falso. Aunque la acuicultura marina es la que mayores avances están registrando en términos calificativos el grueso de la producción sigue siendo todavía continental.

Las costumbres desempeñan un papel fundamental. Por ejemplo una especie que esta teniendo gran éxito en todo el mundo ahora es una quilapia un pescado de agua dulce que tiene la gran ventaja de que es vegetariano.

La especie que mejor se adaptaría a las características del mercado vasco sería el besugo.

Por un lado se ajusta al factor cultural del que hablamos, y por el otro han desaparecido los impedimentos técnicos para su cultivo en mares muy batidos.

En el terreno de la investigación los principales protagonistas son los japoneses que tienen una enorme demanda de pescado.

La angula por ejemplo siempre ha sido cara aunque en los últimos años está alcanzando precios brutales.

Habrá que plantearse algún día si merece la pena exprimir los recursos al máximo y dejar al mar sin reservas pesqueras o planificar las cosas de una forma sostenible.

### **1.7.  Donde est  la solución?**

En Gipuzkoa la Diputación Foral y la Fundación Azti pretenden crear un nuevo espacio de acuicultura en la costa gipuzkoana que suponga el despegue de la cría de nuevas especies de alto consumo a nuestro territorio que engordan en nuevas piscifactorías vascas y garantizan la presencia de estos pescados en los mercados y las costas a un precio competitivo.

Las piscifactorías de tierra como las de Igeldo y Zumaia deben estar cerca de la costa para ahorrar gastos en la captación de agua marina. Sin embargo la inversión es siempre muy costosa porque la de Gipuzkoa es una costa escarpada, y, la llana est  urbanizada.

Los c culos para una piscifactoría son de 20.000m<sup>2</sup>, es decir, no parece factible ni rentable invertir en piscifactorías.