

1. QUE ES: CULTIVOS EN EL MAR.

Se les educa a los peces desde bien pequeños y reciben la mejor comida y la mejor atención a la salud.

Se ha estudiado su ADN para elegir a los mejores peces de los que luego nacerán los mejores hijos.

Esta es la provechosa vida de los peces que crecen en las “granjas” marinas españolas, que son criados a medida para el consumo humano.

Según la organización de la ONU para la Agricultura y Alimentación (FAO)

Y otros organismos internacionales, para 2025 el 60% del pescado que comamos será de la cría intensiva.

2. LA PRODUCCIÓN ESPAÑOLA.

La producción española se reparte de esta forma anualmente del pescado de piscifactoría: 300.000 toneladas de mejillón, 100.000 de trucha; 14.000 de dorada (nueve de cada diez de las que consumimos han sido criadas en cautividad) 6.000 de la lubina; 3.000 de rodaballo.

Según los datos de la Asociación Mundial de acuicultura, aquí se “prefabrican” casi tantos peces como en Noruega, el primer país del mundo que creó un ministerio de Pesca para regular el sector.

3. PROBLEMAS DE NUESTRA COSTA.

Hay varios proyectos pendientes para nuestra costa pero también hay algunos inconvenientes para llevarlos a cabo, de todo esto y más habla José Franco un investigador.

José Franco, afirma que la acuicultura en Euskadi es algo que van a llevar hacia delante y tienen varios proyectos en relación a esto.

También se habló sobre la instalación de jaulas, estas jaulas marítimas es un proyecto en el que están trabajando y que están sacando adelante una batea para el cultivo de mejillones, pero no lo ven muy claro y por eso van paso a paso.

Para Franco en el ámbito de pesca también hay proyecto destacable, que es el de aprovechar estímulos acústicos para atraer a los túnidos a la captura final.

4. LA ESCUELA DE MUTRIKU.

Imanol Garate es uno de los profesores de esta escuela en Mutriku, que se dedica a la acuicultura, a criar peces, está situada en el puerto y acaba de poner en el mercado laboral su primera promoción de técnicos, se trata de diez jóvenes que llevan dos años haciendo prácticas y estudiando en esta escuela para luego poderse dedicar a ello.

Cinco de estos jóvenes han estado en Irlanda: dos cultivando salmón y bacalao en jaulas marinas; otros dos en el centro de investigación cultivando crías de bacalao y zooplacton para dar de comer a las crías: el quinto, en una factoría que produce caballitos de mar.

Todos ellos anteriormente habían estado estudiando en la escuela de Mutriku que suele acoger a quince estudiantes pero que en el año siguiente curso entrarán veinte.

Eso sí estos muchachos tienen muy claro a lo que se van a dedicar y dicen estar bien preparados para empezar en el sector laboral.

4.1. Practicar con los caballitos de mar.

En la amplia sala de la escuela que alberga los enormes bidones con especies criadas en cautividad por los alumnos, al fondo, casi desaparecido, un enorme cajón de unos dos compartimientos, la técnica de las mareas bajamar y pleamar.

Otros dos estudiantes que han acabado la carrera han hecho sus pinitos en Ipar Euskal Herria y dos más en empresas francesas, en trucheras y centros de investigación.

La decena de alumnos que acaban de terminar sus dos años de estudios han tenido oportunidad de hacer prácticas allá donde el cultivo marino está ya implantado una actividad empresarial.

4.2. No solo una piscifactoría.

En las aulas, donde están las clases, que son y se utilizan como laboratorios en los que se trabajaba y disecciona, y la amplia y húmeda sala de cultivo llena de enormes bidones de agua en los que están las especies con las que trabajan en la escuela, los profesores dicen que la validez de la acuicultura es como “una apuesta del país” de la misma manera que hacen ya la mayoría de países costeros del planeta.

5. LA LUBINA EN EL RESTAURANTE.

Cada vez hay más gente en los restaurantes que pide lubina de crianza, esta es una especie muy común, pero como esta, todas aquellas que la acompañan en la piscifactoría.

Por eso mucha gente ya no quiere aquellos peces salvajes que no se sabe no de donde vienen no en que aguas se han criado. Además tiene el riesgo de que esté contaminado, porque los criados en piscifactorías tienen un cuidado muy seguido desde pequeños.