

*VIII. OTROS
ANIMALES*

1. EL COIPÚ.

El coipú es una mezcla entre una nutria y una rata. El rabo de la rata-nutria es una de sus principales señas de identidad, destacan también sus dientes afilados. Puede llegar a pesar siete kilos e hizo su aparición en el País Vasco hace ya casi 25 años. Habita en los ríos vascos, y se debe a la puja de varios ejemplares de las granjas de Francia, que se dedicaban a la explotación comercial de estos animales por su pelaje. Se expandieron desde Francia y llegaron hasta el Reino Unido y en Bidasoa de aprecia su presencia.

1.1 El ciclo biológico.

Se reproduce muy fácilmente, hasta dos veces al año, y tiene un número de crías importante. No tiene enemigos naturales, y evitar las plagas es muy complicado. Su alimento son los vegetales y tiene que estar continuamente royendo para gastar los dientes. (Ver **FOTO**).

En Plaiaundi han conseguido controlar la población del coipús, y aunque todavía queda algún ejemplar, está prácticamente extinguido. Sin embargo en Jaizkibel se siguen capturando y a lo largo del Bidasoa existe una población bastante importante.



FOTO . Coipú, individuo adulto.

Aquí, en Jaizkibel se ha cerrado la mayor laguna que existe para que los coipús no puedan entrar y la vegetación se recupere. El problema de que la vegetación disminuya es que desaparece el refugio para algunas aves.

2. ¿ESTURIONES EN EL PIRINEO?

El esturión el pescado del que se extrae el preciado caviar se ha hecho un hueco en el Pirineo.

Una piscifactoría situada en el valle de Arán ha logrado que el esturión se aclimate a un entorno de montaña.

El biólogo Jesús Gómez ha sustituido el monocultivo de la trucha por la del esturión, hace cinco años iniciaron unas pruebas con veinte alevines traídos de Francia,

donde ha habido muchos avances en los últimos años en el cultivo del esturión. (Ver FOTO).

Los alevines se aclimataron con éxito a 700 metros de altura gracias a la calidad del agua procedente del deshielo de Pía de Beret y al río Garona. Aprovechan las conducciones de una central hidroeléctrica para mantener el agua entre 14 y 24° C.

Es una especie longeva, puede llegar a vivir un siglo, las hembras no dan signo de fertilidad hasta los ocho o diez años.

Estos peces llevan en el mar y los ríos antes de que llegaran los dinosaurios. Un grupo de especialistas de la cuna del mejor caviar del mundo fueron para testar el producto y dictaminaron que la calidad era muy buena aunque le faltaba tiempo para madurar.

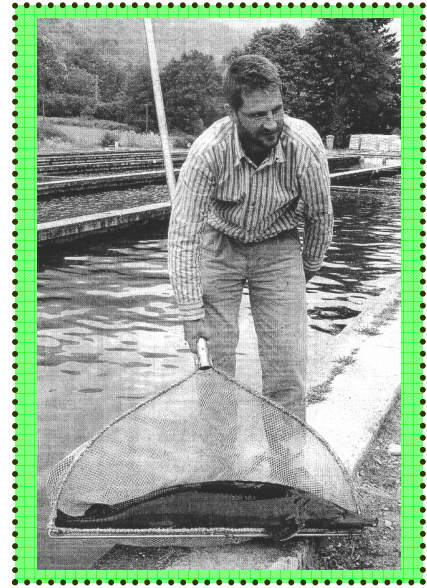


FOTO . Esturión en la piscifactoría del Valle de Arán.

2.1. Las primeras catas.

Se han retrasado los planes para sacarlo al mercado, el producto de la piscifactoría saldrá al mercado con el nombre de Caviar Nacasi.

Así si una lata de caviar belga cuesta 330 euros los 100 gramos, la de caviar Pirenaico costará 130 y 140 euros.

Creen que la gente tendrá curiosidad estando en precios razonables.

2.2. También carne.

No solo van a producir caviar, también van a comercializar la carne del esturión, de textura similar al rodaballo pero sin espinas, más sabrosa que la trucha, se vende a 9 euros/kilo, la pieza entera costará 20 euros/kilo si se adquiere en filetes.

3. PEZ FRAILE, ¿NUEVA ESPECIE?

El pez fraile vive única y exclusivamente en algunos ríos de Andalucía como el Guadaiza, que se encuentra en Málaga.

El pez fraile se encuentra en peligro de extinción, puesto que en uno de los ríos más importantes en los que vivía la contaminación de sus aguas es muy elevada y no aguantan la contaminación.

3.1. Su ciclo biológico.

El pez fraile o el blenio de río, necesita para vivir un río en donde halla piedras, y no halla contaminación.

El pez fraile para aparearse necesita una temperatura superior a los 18° C, sino no puede aparearse.

Un macho se aparea con varias hembras, la primera puede llegar a tener de 200 a 300 huevos, y la última de 10 a 100 huevos. En total un macho puede tener en su guarida entre 300 y 800 huevos, y en distintos estados de desarrollo.

Su coloración es muy variable y puede cambiar en función a su entorno o estado de ánimo.

Se alimenta básicamente de peces pequeños, crustáceos e insectos.

Puede vivir en diferentes condiciones, por ejemplo en ríos de corriente moderada, aguas quietas y turbias, etc.

Algunas personas dicen que la población del pez fraile se ha reducido más de un 50%. La reproducción en España suele ocurrir en los meses de abril y julio, mientras que en Francia es en los meses de junio y agosto.

4. UNA GRAN SERPIENTE A LA CAZUELA.

Entre Enero y Abril se pesca en el río Miño la lamprea, un pez con forma de serpiente, que sabe más a carne que ha pescado y que vive de la sangre de otros peces.

En la primavera de 2001 unos ingenieros alemanes visitaron la Presa de Freiría, en el río Miño, Pontevedra. Su trabajo no fue muy buena ya que salieron corriendo y dijeron que ese lugar estaba lleno de serpientes.

No eran serpientes lo que espantó a los teutones, solo era un bicho raro de propiedades extraordinarias, pero, sin definir, para el organismo.

4.1. Su vida.

Como el salmón, la lamprea nace en el río y tras pasarse la vida chupando sangre a cualquier vertebrado marino regresa al agua para poner los huevos. En este trayecto primaveral es cuando se captura y cuando sus precios alcanzan las cotas más elevadas, hasta 70€ una cazuela para dos o tres personas. Unión Fenosa instaló un ascensor para que las migraciones salven el hormigón de la presa.

4.2. La pesca.

Por eso, en Arbo la capital de la lamprea todavía resisten pesquerías atribuidas a la época romana. Hace 40 años en las trompas caían 12 ejemplares por noche. Hay, sin embargo, no, las barreras fluviales, naturales o humanas, han cortado su progresión.

Juan Antonio Rodríguez, de 61 años dijo: “Yo llevo unos días en los que no pillo nada”.

El título de patrón de pesca que autoriza a Juan Antonio a manejar la nasoura,

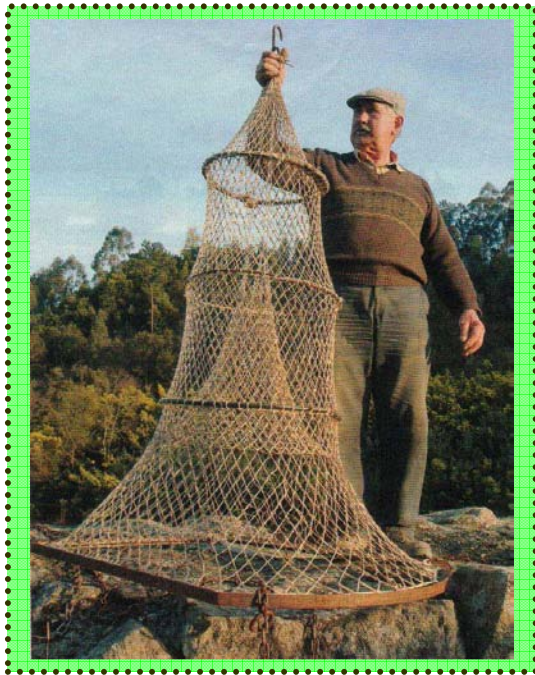


FOTO . La nasoura: red cónica, embudo mortal para el animal.

una red cómica, que, incrustada en las paredes de la pesquería atrapa al animal a su maratón.

Rodríguez arma las redes a la mañana y a las tardes las revisa. (Ver **FOTO**).

Durante el día trabaja en unos viñedos de Albariño, el asegura que “la lamprea no da para vivir, solo la vendó a conocidos y a amigos, a los restaurantes nunca”. Pide 30 € por cada ejemplar.

4.3. La comercialización.

Hay 13 restaurantes que viven del bicho en Arbo. El penúltimo domingo de Abril se celebra la fiesta de la lamprea cumbre del tesoro gastronómico local. Antes la totalidad de las capturas se hacían en Arbo, ahora sólo el 50%.

El nivel de lluvia en noviembre y diciembre ha sido bajo, si el caudal sube, los animales burlan las redes por abajo. En A Guarda hay 420 pescadores con licencia para lamprea, la barca se extiende con 120 y 140 metros de largo sujeta por vallas. Con los barcos motorizados, hay gente que aguanta todo el día trabajando. (Ver **FOTO**).



FOTO . Pescadores de lamprea en plena faena.

Severino compra género a 10 pescadores, que luego lleva a los mercados y a los restaurantes. Por cada ejemplar cobra de 10 a 15 € en abril. En enero cuando comienza la migración, llegó a pagar 40 € el mayor ejemplar que ha pescado González pesaba 2.7

kilos, pero normalmente no supera el kilo y medio. No puede decir que viva del mar, los otros seis meses del año trabaja como albañil en un pueblo catalán.

En los viveros domésticos apenas caben 10 pero algunas llegan hasta mil. Estos

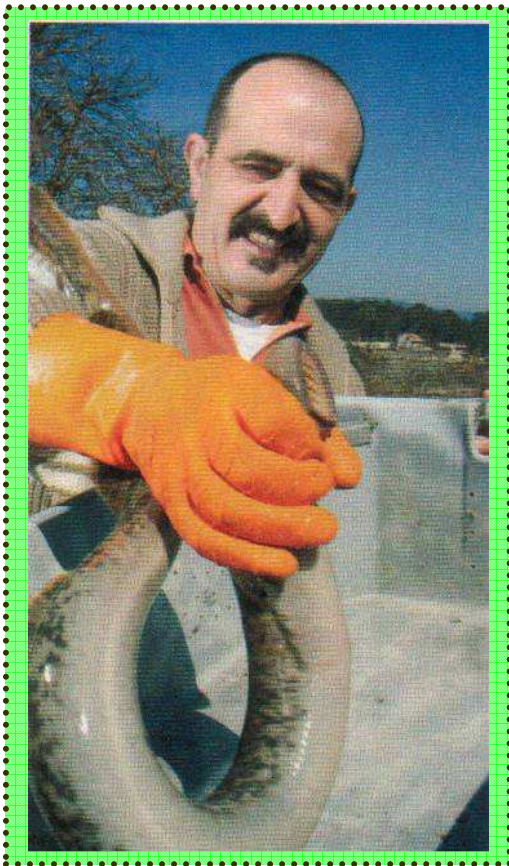


FOTO . Lamprea en un vivero.

meses de primavera y verano alimentaban piletas de lampreas, y entre octubre y abril, de angulas, “la temporada de angula dura seis lunas”. (Ver **FOTO**).

Rara vez supera los 7 años de vida, después de 4 en el río, en estado larvario, se convierte en adulto. En el mar vivirá a 100 y 500 metros de profundidad, hasta alcanzar la madurez sexual y alcanzando un peso máximo de dos kilos. El nido lo fabrican entre los dos, probablemente con cantos rodados que transportan en la boca. Pez que se pega a todos los sitios.

4.4. El ciclo biológico.

La lamprea nace en el río y vive de 4 a 5 años, allí se alimentará exclusivamente de la sangre de otros peces, su boca contiene 125 dientes lo que le permite permanecer agarrado a

su presa hasta la muerte.

No tiene espina dorsal, puede nadar gracias a sus movimientos ondulados, la hembra deposita 200.000 huevos y el macho, enroscado a ella, rociará el nido con espermatozoides. Después del cortejo, ambos mueren.