

1. ACTUALIDAD.

El sector de la acuicultura en Euskadi sigue sin brotar. Sólo hay en todo Euskadi cinco empresas dedicadas a la cría en cautividad de especies marinas. Cuatro de estas están en Gipuzkoa; Dos se dedican a la cría específica de rodaballos, una está en Igeldo y la otra en Getaria. Las otras dos son la del valle de Leizarán que produce truchas y la de Aguinaga que cría angulas. La quinta marca comercial en Euskadi es la de Campezo, Álava dedicada también a las truchas. Aún y todo la producción anual de estas empresas es de 458 toneladas, que no llegan al 1% de la producción de todo el estado. Por ello, Euskadi aparece en la cola del ranking de este sector, detrás de Galicia, Andalucía, las comunidades del Mediterráneo y Canarias.

Dado que los caladeros pesqueros se están extinguiendo y que está aumentando el consumo de pescado la acuicultura es una de las expectativas mejores para el futuro cercano. Porque dentro de tres años el consumo de pescado y marisco de piscifactoría ya representará un 35% a nivel mundial. (Ver



FOTO 44.)

FOTO 44.- Cultivo de peces en jaulas en el Mediterraneo.

Ya que la acuicultura cada vez es más importante se están haciendo muchas investigaciones para ir pudiendo adaptar todo tipo de peces a la cría en cautividad. Por ejemplo el besugo o el filete de panga que es de agua dulce. A pesar de ello los más criados en piscifactorías son la lubina, el rodaballo y la dorada.

2. LA ESCUELA DE MUTRIKU.

Hay una escuela para futuros profesionales de la acuicultura en Mutriku que ya tiene 25 alumnos y es la primera y única en Euskadi. Aparte de ser una escuela se ha convertido en referente de investigación así es como ya pronto podremos comer besugos y merluzas de piscifactoría gracias a las investigaciones que aunque duren varios años se acaban comercializando los productos.

Ahora mismo se está cultivando el rodaballo en jaulas marinas. Consisten en unas estructuras flotantes rodeadas por una red que se colocan en la mitad del mar, aunque no prometían mucho están dando buenos resultados.

La acuicultura aparte de servir para comercializar también se está utilizando para repoblar las especies del mar que mueren a causa del calentamiento de las aguas.

3. EL EJEMPLO DE ARENYS DE MAR.

En el puerto de Arenys de Mar en Barcelona también se está criando el rodaballo de una manera parecida, allí se pueden ver unas estructuras de tubos ensamblados. Pertenecen a la empresa Cultivius que cuando el sector de las pesquerías de cultivo

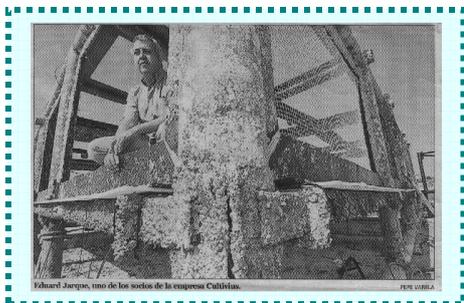


FOTO 45.- Cultivador de rodaballo.

estaba en crisis decidió cultivar rodaballos más adentro.(Ver **FOTO 45.**)

La especie siempre se había criado en piscinas instaladas en tierra, pero esto resultaba muy caro. Por tanto para poder abaratas costes a Cultivius se les ocurrió cultivarlos en mar abierto

para ahorrar infraestructura, personal en tres turnos, suministro de electricidad y oxígeno. Además a mar abierto la capacidad de producción aumenta y el agua se renueva sola.

Al principio el proyecto no resultaba y la gente no se fiaba de él, sobre todo sobre el tema de la temperatura del agua. También hay que tener en cuenta que el rodaballo es más del Cantábrico que del Mediterráneo, solo hay que ver que el 80% de la producción se da en Galicia.

Además en los primeros diseños de las jaulas había fallos y fugas de alevines que eran muy difíciles de reparar por los buzos a 30m de profundidad. Con el tiempo los fallos se han ido arreglando y ahora Cultivius ya tiene 9 jaulas de 144 m² a 1,5 km de la costa.

El objetivo de esta empresa es que de los nueve gramos con los que meten a los alevines en las jaulas se consiga sacarlos con mayor peso del que se consigue ahora, de 1,5 a 2 kilos. Aunque por ahora es difícil conseguirlo ya que cuanto más tiempo pasan en el agua más peligro corren de contraer enfermedades. El periodo de cría actual es de 16 meses con el que se vende un peso adecuado que se vende muy fácil a pesar de ser un 50% más caro a causa de la alta calidad del producto y de que Cultivius ha diseñado un sistema con el que este llega vivo al consumidor.

4. FUTURO.

Es posible que pronto Euskadi cuente con una empresa más para la acuicultura ya que existe un proyecto para construir sobre los terrenos de la central de Lemoiz una piscifactoría.

La instalación de la piscifactoría junto a un gran parque y zona verde de más de 100 hectáreas cuenta con el apoyo del Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco, el Centro Tecnológico de Investigación Marina y Alimentaria Azti y del Ayuntamiento de Lemoiz. Aunque la más interesada en ello sería la empresa bacaladera de Irun. La puesta en marcha de la piscifactoría no traería demasiados problemas ya que se aprovecharía el embalse de alimentación de agua que se construyó para alimentar la central. Además el lugar es muy apropiado ya que las aguas de la cala Basordas son muy limpias puesto que el lugar lleva protegido desde hace más de 30 años que es cuando se construyó la central. (Ver **FOTO 46.**)

La piscifactoría puede tener un gran futuro no sólo por producir alevines de pescados de cultivo sino que también sería utilizado para el desarrollo de especies que por el calentamiento de las aguas se desplazan a lugares más fríos como el bacalao.

A pesar de todo esto el proyecto aún está en fase de análisis. Además Iberdrola tiene derecho de tanteo de las tierras por ser antigua propietaria y eso hace que pueda conocer el precio de subasta de las tierras antes que el resto y así poder igualar o superar la oferta para adquirir los terrenos donde quiere construir una central a gas.

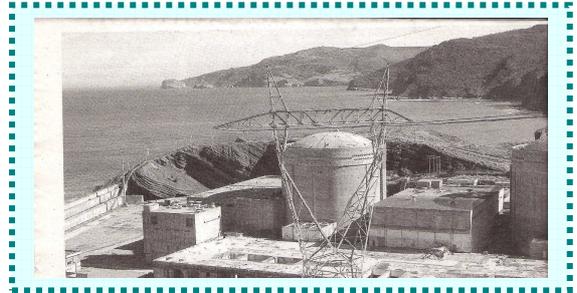


FOTO 46.- Las instalaciones de la central de Lemoiz.

5. LOS CEBOS VIVOS.

Esta piscifactoría no es el único adelanto para el futuro ya que una empresa llamada Arom Bait está buscando una solución a los cebos vivos tanto en la pesca deportiva como en la industrial.

Los cebos vivos para pescar necesitan una pesca previa que significa una pérdida de tiempo y dinero. Se necesitan además un mínimo de 60 millones de kilos para la pesca industrial, sin contar la deportiva.

Debido a esto y con intención de sustituir a los cebos vivos Sergio Juarros, Ramón Tomás y Xenia Tomás propietarios de Arom Bait comenzaron a desarrollar los primeros cebos en un laboratorio artesanal.

Los cebos debían ser naturales y biodegradables que sirvieran para agua dulce y mar. Para la fabricación de estos utilizan una serie de materias primas, como harina de pescado con los correspondientes certificados de calidad y un conservante. Tras la mezcla se cuece y después se trabaja en frío. De esta manera no solo se logran los cebos

sin contaminar sino que también se reciclan una buena parte de los derivados del pescado y las conserveras.

Económicamente el precio de este cebo es menor al coste del producto capturado. Por otro lado es muy cómodo ya que las flotas pueden disponer de él en cualquier momento sea abordo o en tierra. A diferencia de los cebos vivos tampoco necesita congelación lo que hace también más limpio y ocupa menos.