

ALEJANDRO BOLAÑOS, Sevilla
Hay lenguados que se siembran y atunes que se engordan. Rodaballos que comen pienso o doradas vacunadas. Peces, moluscos y crustáceos criados en cautividad de los que depende el 30% del suministro mundial. Son los frutos de la acuicultura, “la mejor forma de responder a la presión sobre la pesca tradicional”, a juicio del nuevo comisario de Pesca de la UE, Joe Borg, que en enero repitió estas palabras en Andalucía y Galicia. Una afirmación a la que se apuntan empresarios y administraciones, pero que suscita división de opiniones en los científicos y graves reparos en los ecologistas.

España es el segundo productor de la acuicultura europea, tras Noruega, aunque muy lejos de las potencias asiáticas (China concentra el 70% de la oferta mundial) y americanas. La trucha y, sobre todo, el mejillón gallego alimentaron el despegue español. En la última década, se ha consolidado la cría de peces marinos con alto valor en el mercado: dorada, lubina y rodaballo. Los empresarios prevén que esa producción se doble en 10 años y que nuevas especies permitirán dar otro salto. “Pronto, pondrán en el mercado besugo, corvina, lenguado y pulpo”, asegura Alberto López, director general de Estructuras Pesqueras del Ministerio de Agricultura, que prepara un plan estratégico sobre el sector.

Pero las especies por las que apuestan los acuicultores occidentales son carnívoras. Y eso las sitúa en el centro de las dudas expresadas por la FAO (agencia de alimentación de la ONU) en su último informe, de 2004: “¿Se detendrán los avances de la acuicultura por sus consecuencias para el medio ambiente?, ¿o eliminará el capital tecnológico de empresarios y científicos estos efectos perjudiciales?”. Para los ecologistas, el punto débil de la cría de salmones, doradas o camarones, por citar algunas especies, es que depende de piensos elaborados con harinas y aceites de pescados de baja calidad que si se capturan en el mar.

“Para lograr un kilo de salmón se necesitan cuatro kilos de harina de pescado”, sostiene Sebastián Losada, responsable de pesca de Greenpeace. “Si se explotan las especies que están más abajo en la cadena trófica para hacer piensos, eso lo notan los depredadores salvajes”, añade. Alex Aguilar, biólogo asesor de Oceana, tiene una opinión similar: “¿Haramos ganadería con leones?, para lograr un kilo de león, ¿sacrificaríamos 10 kilos de cordero?”.

La respuesta del mercado es clara: las especies más codiciadas son carnívoras. Los ecologistas abogan por “reconducir” los patrones de consumo. “Mejor que comerte el atún, es comerte la sardina, que tiene más ácidos grasos saludables”, ejemplifica Aguilar. “La industria está incorporando en los piensos aceites y harinas de origen vegetal para que sea necesario menos pescado”, replica Alberto López. “Hay capacidad para resolver los problemas poco a poco”, mantiene Fernando González Laxe, director del Instituto de Estudios Marítimos de la Universidad de A Coruña, quien coincide en que “las tasas de conversión” de la harina de pescado necesarias para la acuicultura “están mejorando”.

La acuicultura intensiva se basa en

La acuicultura prepara el asalto final a las pescaderías

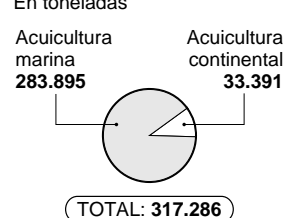
La cría y engorde de nuevas especies, como el lenguado, la corvina, el besugo o el pulpo, augura un mayor crecimiento del sector en España, aunque los ecologistas creen que el modelo es “insostenible”



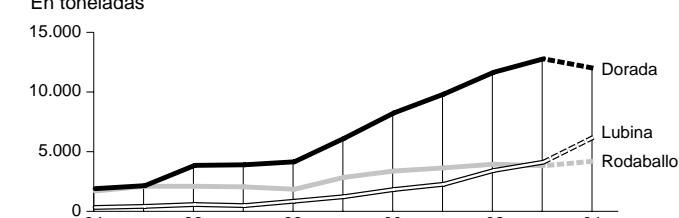
Un empleado muestra un rodaballo criado en la planta de Carnota (A Coruña).

La acuicultura en España

TIPO DE PRODUCCIÓN



EVOLUCIÓN



PRINCIPALES ESPECIES

Especie	Producción en toneladas	Comunidad líder (% sobre el total)
Mejillón	250.156	Galicia 99%
Trucha	33.113	Galicia 27%
Dorada	12.783	Andalucía 35%
Lubina	4.117	Andalucía 39%
Rodaballo	3.821	Galicia 80%
Atún	3.634	Murcia 95%
Ostras	3.116	Galicia 70%

Fuentes: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; y Apromar.

EL PAÍS

concentrar miles de ejemplares en un espacio limitado. Prodemar, filial española de la multinacional Stolt Sea, tiene su mayor planta en Carnota (A Coruña), donde ocupa 150.000 metros cuadrados en un cabo de la Costa de la Muerte. Su director, Pablo García, señala el centenar de grandes tanques en los que se engorda el rodaballo. “A todo el mundo se le ha muerto alguna vez una granja entera de una enfermedad”, dice. Aunque recurren a antibióticos para frenarlas, los acuicultores prefieren, siempre que pueden, bañar los alevines en vacuna.

“Aquí se quiere el pescado salvaje, cuando el consumidor no sabe qué ha comido ni de dónde sale; con la acuicultura se garantiza eso, frescura y estabilidad de precios”, afirma Juan Espinosa, coordinador del Observatorio Español de la Acuicultura, creado por el Ministerio y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). “El desconocimiento es una debilidad de esta industria”, coincide el director general de Prodemar, “no se sabe que hay tantas o más diferencias entre una lubina y un rodaballo, que entre una vaca y un cerdo”. ¿Qué pasaría si se declarara una crisis alimentaria como la de las dioxinas en los pollos belgas o el mal de las vacas locas? Los acuicultores temen que ese “desconocimiento” multiplicaría los perjuicios sobre el sector, y actúan en consecuencia. “En España se hacen muchísimos controles y tenemos un procedimiento de crisis establecido”, explica África Rosa, gerente de Cupimar, empresa con base en San Fernando (Cádiz) y una referencia europea en reproducción y engorde de dorada.

En enero, un informe publicado por la revista *Science* alertaba de la concentración de contaminantes hallada en el salmón de piscifactorías europeas. El informe, ignorado por organismos internacionales como la OMS, tuvo durante un par de meses un efecto colateral que tanto teme el sector: las ventas de los trucheros del País Vasco y Cantabria cayeron a la mitad. “Hay mares muy contaminados y los pescados que se capturan allí también lo están. En la acuicultura, esa contaminación puede llegar por los piensos”, afirma Alex Aguilar. “En nuestros piensos somos exquisitos, exigimos al suministrador que garantice que el nivel de sustancias químicas esté muy por debajo de las recomendaciones de la Unión Europea”, replica García. “Los piensos están muy controlados, y eso se puede decir de cualquier dorada que se cultive en Europa”, recalca Rosa.

Para quienes creen que la ciencia y la tecnología solucionarán los desafíos medioambientales es un momento crítico, con varios países posicionándose en un mercado que sólo va a crecer: el consumo de dorada y lubina en España ha aumentado tanto (de 2.000 a 35.000 toneladas en 12 años) que casi la mitad depende de acuicultura de importación. Casi todo el salmón, el mejillón o los camarones son de crianza. En Islandia ensayan con el bacalao, en Chile, con la merluza. “Se quiera o no, la acuicultura se va a imponer, porque la pesca tradicional tendrá cada vez más problemas”, asegura el coordinador del Observatorio.

* CLAVES

La definición de acuicultura ha sido muy discutida y puede hacerse, de acuerdo con su etimología, como: “El cultivo de especies acuáticas”, aunque la definición más aceptada es la siguiente: “La acuicultura es una biotécnica cuyos métodos y técnicas abarcan el manejo y control total o parcial de los cuerpos de agua y de sus recursos bióticos, con el objeto de lograr su aprovechamiento socioeconómico, o bien por interés de tipo biológico.”

* ACTIVIDADES

■ Lectura

1. Explica el significado de las siglas CSIC, OMS y FAO.
2. Diferencia entre acuicultura marina y continental.

■ Análisis

3. Indica qué porcentaje del suministro mundial de pescado procede de la acuicultura.
4. Haz una relación de las potencias acuícolas más relevantes en la actualidad.

5. Menciona las principales especies que se crían actualmente mediante acuicultura y las que se criarán en el futuro.
6. Indica qué problemas presenta la acuicultura para las organizaciones ecologistas y las soluciones que se proponen.
7. Señala a qué se deben, según los grupos ecologistas, las enfermedades que afectan a esta cría y cómo se pueden solucionar.
8. Señala qué ventajas e inconvenientes destaca el texto de la acuicultura respecto a la pesca tradicional.

9. Haz una relación de las empresas del sector en España, indicando dónde se sitúan.
10. Indica, según el texto, cuál es el futuro de este sector.

■ Comentario de fuentes

11. Diferencia entre la producción de la acuicultura marina y la continental. Señala cuál es la más abundante de ambas.
12. Indica qué especies se crían en régimen de acuicultura, el tonelaje que se obtiene de ellas y qué Comunidades destacan en su desarrollo.

■ Elaboración

13. Localiza sobre el mapa de España los mayores centros de acuicultura.
14. Busca una receta culinaria que se pueda realizar con una especie criada en régimen de acuicultura, y ponla en común con tus compañeros.
15. Pregunta en el mercado las diferencias respecto a precios, sabor, tamaño, preferencias de los consumidores... entre el pescado proveniente de acuicultura y de la pesca tradicional.