

Miércoles 24 de febrero de 2010



Uxío Labarta fernández

Profesor y coordinador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en Galicia

«El futuro de la alimentación humana está en el mar y en la acuicultura»

«No todos los lugares sirven para todo; la costa asturiana, como la del resto del Cantábrico, es abrupta y no favorece los cultivos marinos»



Uxío Labarta Fernández, profesor del Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo, ayer, en Gijón. Juan plaza

Gijón, M. J. IGLESIAS

Uxío Labarta Fernández, doctor en Ciencias Biológicas y coordinador institucional del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, es especialista en biología marina, con especial atención al espacio económico y ecológico de las rías. Aunque nació en Santiago y vive en Vigo, presume de asturiano, porque su abuela era de Villalegre, (Avilés). Ayer pronunció una conferencia en el Centro Cultural Cajastur Muralla Romana, en la que dejó claro que el futuro de la alimentación mundial está en el mar y en la acuicultura.

-Usted defiende el mar como gran despensa del mundo, pero los caladeros se agotan...

-El futuro de la alimentación humana está en el mar. El gran problema del caladero del Cantábrico fue la anchoa, que empezamos a recuperar. De hecho, la veda se levanta en marzo después de cuatro años. A la merluza le va un poco mejor.

-¿Qué le hace pensar que habrá pescado para todos?

-Ya lo vio Julio Verne en su tiempo. La única fuente de alimentación que no consume agua para producir son los océanos. En cambio, la disponibilidad de agua dulce para obtener otros alimentos será un cuello de botella para el desarrollo de la población humana en el siglo XXI. Está previsto que la población llegue a 9.000 millones en este siglo. Teniendo en cuenta ese crecimiento, se necesitarán 160 millones de toneladas de pescado al año, el doble de la producción actual.

-El 90% de la flota asturiana se dedica a la pesca artesanal, ¿podrá sobrevivir en un escenario cada vez más competitivo?

-El futuro de la pesca artesanal tiene que ir ligado a la calidad y a la diferenciación del producto.

-Los pescadores de Cudillero quieren una etiqueta para distinguir la merluza del pincho. ¿Es el camino correcto?

-Claro. Es muy importante la promoción de marcas como la que quieren implantar los pescadores de Cudillero para la merluza del pincho. Ese tipo de proyectos está dando buenos resultados en Galicia.

-España es el país que más pescado consume en Europa. ¿Habrá que buscar nuevas formas de producción?

-Las nuevas fórmulas de consumo determinan en buena medida la presentación de los productos. Los hábitos evolucionan.

-¿Cuál ha sido la gran revolución en el mercado del pescado?

-La introducción del congelado, sin duda. Tardó en cuajar. A finales de los sesenta los barcos no eran capaces de vender sus capturas porque faltaba una red de frío adecuada en España. Los primeros peces congelados que llegaron a los mercados fueron la merluza y el pulpo. A la gente le resultaba chocante.

-Ahora todo el mundo tiene un supercongelador en casa.

-El consumo de pescado en España, con 47 kilos anuales por persona, es mucho más parecido al del sureste asiático que al del resto de países europeos, salvo Portugal, que también tiene unos niveles de consumo muy altos. El mercado español tiene una potencialidad enorme.

-¿La acuicultura es la receta mágica para llevar peces a la mesa?

-Es una de las vías que muchos empezamos a proponer, tanto en agua dulce como salada. En el mundo se capturan 90 millones de toneladas de peces. La acuicultura aporta otros 40 millones de productos. Las capturas se mantienen constantes. La acuicultura crece continuamente.

-Menos en Asturias. Solamente hay ostras en el Eo y almejas y navajas en Villaviciosa

-Es que no todos los lugares sirven para hacer todas las cosas. En Galicia no se cultiva lubina ni dorada, que se adapta mejor a aguas cálidas. Asturias y todo el Cantábrico tienen una costa abrupta, batida por los temporales. Las condiciones no favorecen los cultivos marinos.

-Siempre queda el cultivo en plantas instaladas en tierra...

-Pero en ese caso la rentabilidad del proyecto depende de factores como los costes de producción y el precio de venta. El rodaballo que salía de la planta de Llanes, cerrada desde hace casi año y medio, se vendía a 9 euros y ahora se cotiza a 4,5 euros.

-¿La generación «artificial» de pesca y la conservación del medio ambiente pueden ir de la mano?

-Todas las intervenciones humanas cambian el paisaje y las condiciones del terreno. En Asturias tiene que haber empresarios dispuestos a arriesgar. Existen mecanismos para hacer las cosas.

«Es importante que los pescadores de Cudillero quieran una marca de calidad, en Galicia está dando buenos resultados»

«El gran problema del caladero del Cantábrico fue la escasez de anchoa y parece que ahora empieza a recuperarse»