

«Dentro de diez años habrá atún criado en cautividad»

Fernando de la Gándara Biólogo del IEO

■ JAVIER PEÑALBA

SAN SEBASTIÁN. Fernando de la Gándara (Barcelona 1958) es doctor en Biología, investigador titular del Instituto Español de Oceanografía (IEO) y coordinador del proyecto europeo Selfdott que ha logrado nada menos que reproducir por primera vez el atún rojo en cautividad. De la Gándara ofreció ayer una conferencia en el Aquarium de Donostia, organizada por la propia sociedad oceanográfica y el Donostia International Physics Centre.

– Ustedes lograron el pasado año que atunes rojos en cautividad realizasen puestas de varios millones de huevos. ¿Qué evolución tuvieron aquellos huevos?

– Efectivamente, en 2009 tuvimos puestas masivas. Para ello se utilizó un método que habíamos desarrollado en el proyecto anterior, entre los años 2003 y 2006. Se trataba de implantar hormonas a los atunes debajo del agua. Se les clavó un arponcillo que en su interior contenía hormonas y cuando éstas se fueron liberando desbloquearon la reproducción. En términos coloquiales se puede decir que se lograba que los atunes se desinhibieran. Hemos de tener en cuenta que la cautividad crea cierto estrés en los individuos. Mediante este método obtuvimos 140 millones de huevos a lo largo de 17 días. Fue la primera vez que hicimos un cultivo larvario con gran cantidad de huevos. Conseguimos una supervivencia a día 73, lo que nos permitió desarrollar los experimentos programados y surtir de huevos a nuestros socios en Francia, Grecia e Israel.

– Es decir, los alevines de atunes sólo vivieron 73 días...

– La mortalidad es enorme. Se van muriendo día tras día y el último pereció en la jornada 73. Para los profanos puede parecer un fracaso, pero para nosotros fue un enorme éxito. Era la primera que se hacía.

– El siguiente objetivo será ahora alargar la vida de los peces.

– Así es. Este año hemos vuelto a tener puestas masivas con la enorme sorpresa de que no ha hecho falta inducirlos con hormonas. Han sido puestas espontáneas. Por lo tanto, creemos que la puesta del atún rojo en cautividad ya la hemos logrado. Ahora, donde hay que trabajar activamente es en el cultivo larvario.

– ¿Conocen las causas de la enorme mortalidad que tuvieron?

– Sabemos que hay que mejorar la alimentación de los juveniles. Probablemente sea esa la causa de que los atunes estén débiles y mueran.

– ¿Cómo se les alimenta?

– Hay que tener en cuenta que el huevo de atún rojo mide un milímetro de diámetro y que de él sale una larva de dos o tres milímetros. Hay que empezar alimentándoles con zooplancton que hemos de criar nosotros mismos. Luego, conforme la larva va creciendo hay que proporcionarles larvas de otros peces. Es

un tema complicado que requiere de una gestión muy fina.

– En consecuencia, la comercialización del atún rojo criado en cautividad está aún bastante lejos.

– Creo que todavía nos quedan unos

diez años. No obstante, estamos convencidos de que el futuro de la producción pasa por la acuicultura, igual que ocurrió con la dorada, la lubina, el rodaballo o el salmón.

– ¿Cree que el atún criado tendrá

las mismas cualidades gastronómicas que el salvaje?

– Siempre pongo el ejemplo del jabalí y el cerdo ibérico. El primero es un animal silvestre y el segundo criado. El hecho de que sea criado no quiere decir que tenga cualidades inferiores al producto silvestre. Es más, los productos de granja tienen unas peculiaridades estándar, mientras que los de la pesca unas veces están buenos y otras no tanto.

– ¿Qué tal se aclimatan estos atunes a la cautividad?

– Muy bien. La supervivencia es muy

alta. Se capturan en las áreas de puesta, en el Mediterráneo y se introducen en las jaulas. Algunas de ellas tienen 50 metros de diámetro por 30 de profundidad. Una vez que

aprenden a comer el pescado muerto se vuelven perezosos y ya no pescan los que entran en las jaulas.

– ¿El Cantábrico es un buen escenario para desarrollar esta actividad?

– Aquí hay un grave problema. Es un mar muy bravo y cualquier temporal destrozaría las jaulas. Por otro lado, las temperaturas son más frías. Para el atún rojo es mejor el Mediterráneo.



Aquí, puedes contratar ahora y
**Te reservamos las condiciones
aunque tu seguro venza dentro de 6 meses**

- > Bonificación de hasta el 60% por buen conductor.
- > Indemnización por el valor del coche nuevo en caso de siniestro total, robo o incendio.
- > Partes por lunas, robo o incendio no pagan franquicia ni afectan a la bonificación.
- > Y para empezar, arrancas con un Manos Libres de regalo.

Infórmate y calcula tu prima en tu oficina de kutxa.

