

Dos especies a estudio por la Comunidad

Trucha y cangrejo: una alternativa en alimentación, y una epidemia de difícil solución.

Durante las jornadas de ayer y de hoy, se está discutiendo en Cuenca la problemática que rodea a dos especies de importancia ecológica y económica en nuestra región, como son la trucha y el cangrejo. El marco de estos estudios son las I Jornadas de Acuicultura de Castilla-La Mancha, que organizan la Junta de Comunidades y la Diputación Provincial de Cuenca, «conscientes de la gran re-

percusión social y científica que tienen tanto los programas de desarrollo en acuicultura como la gestión del medio natural», y los principales temas respecto a las mencionadas especies son las posibilidades de explotación de la trucha, y las alternativas al cangrejo rojo para repoblar las zonas afectadas por la peste que está haciendo desaparecer al cangrejo autóctono.

La tenca y la carpa son especies de gran calidad y poco consumo

J.S.G.

El Día

La trucha se va imponiendo día a día como un elemento habitual en muchas mesas españolas, dado su bajo coste, y la calidad de su carne. Para obtener una prueba de ello, no hay más que echar un vistazo a la lista semanal de platos del día en los restaurantes de la Región, en los cuales suele aparecer una vez a la semana, según temporadas.

Según nos informa Jesús Lozano, Ingeniero de Montes de la Diputación Provincial conquense, en una encuesta publicada en el año 84, Castilla-La Mancha se encuentra en segundo lugar a nivel

nacional en cuanto número de centros de producción de truchas, y en cuarto lugar en cuanto a volumen de producción, lo que indica sin lugar a dudas que el nivel de producción no es el ideal, o que el tamaño de las explotaciones es menor que en otras regiones. El técnico calcula que el grado de utilización de las explotaciones de truchas en la Región se sitúa «alrededor del cincuenta por ciento», así como que a lo mejor, incluso, «se podría pensar en ampliar el número de instalaciones», siempre y cuando se plantee un estudio completo a nivel regional.

Alternativa de consumo

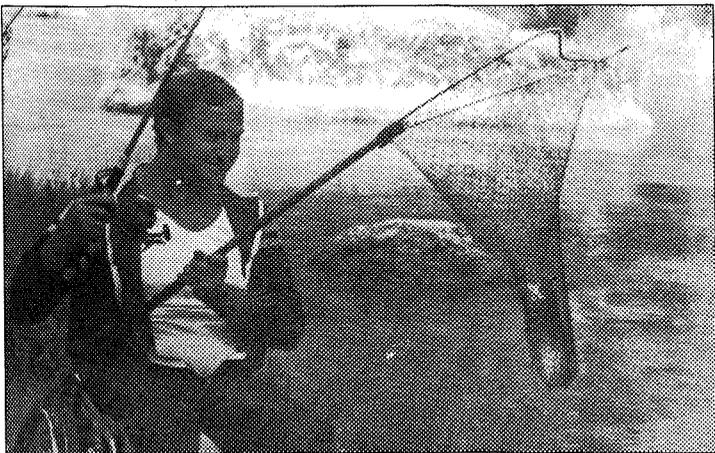
Desde aquella famosa campa-

ña del CAT -Comisaría de Abastecimientos y Transportes- que todos, o casi todos, recordarán, en la que se fomentaba el consumo de truchas bajo el lema «señora, que la trucha llora», hasta nuestros días, el consumo de este pescado de río se ha generalizado en muchos hogares.

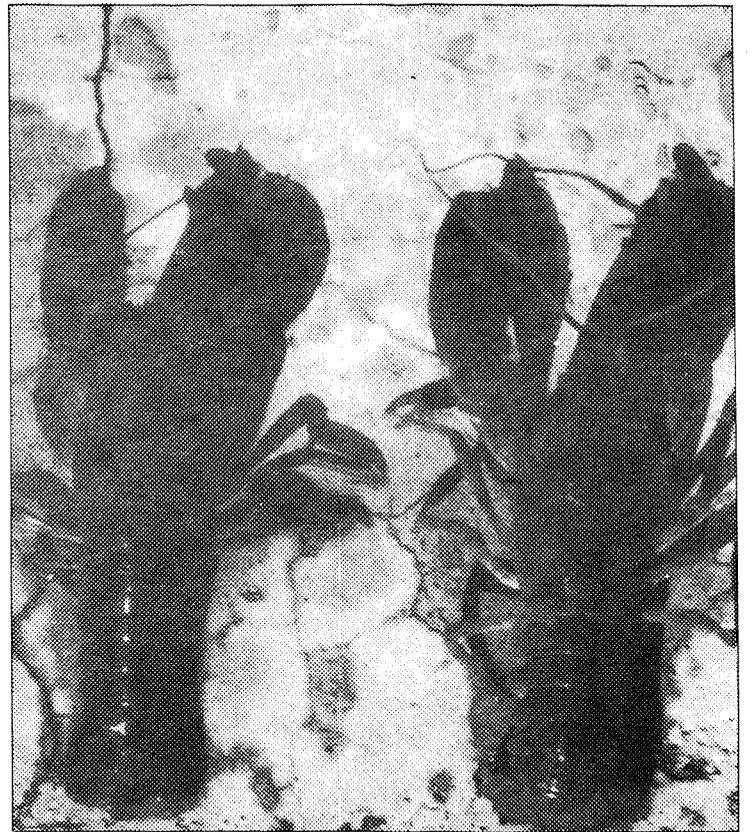
Sin embargo, el nivel no es el ideal, teniendo en cuenta las inmensas posibilidades, por cantidad de carne y por precio al consumo.

En general, hasta ahora la especie más consumida es la trucha arco iris. Sin embargo, en Navarra, se está produciendo la explotación para consumo de la trucha común, de más difícil producción, pero de mucha más calidad, y no hay duda de que este aspecto ha despertado mucho interés en las jornadas.

«Antes, según explica Jesús Lozano, la trucha era una especie considerada de mucha calidad. Ahora, está pasando como pasó en su día con el pollo, que con la producción masiva, ha pasado de ser comida selecta a base de la alimentación en las clases bajas y medias»



La trucha arco iris es la normalmente consumida, y la que se produce en piscifactorias industriales.



Cangrejo autóctono

Consumir otras especies

Pero la trucha no es la única alternativa, ya que «existen otras especies de gran calidad pero sin hábito de consumo, como la carpa y la tenca».

- ¿Es normal que en una región con tan gran afición a la pesca, no se dé un nivel mínimo de consumo de estos pescados?

- En Europa se trata de especies apreciadísimas. Sin embargo, aquí, los pescadores las pescan y las vuelven a tirar al río.

- ¿No será porque tienen muchas espinas?

- Existen técnicas para prepararlas quitándoles las espinas. De todas maneras, también la merluza tiene espinas, y es un plato básico.

Jesús Lozano reduce el problema a una cuestión de conocimiento, ya que «allí donde hay tencas, como en la Laguna del Tobar, se comen normalmente, porque las conocen».

Es evidente que si se consiguiera extender el consumo de las carpas y las tencas, unidos a una mayor extensión del consumo de trucha, tal vez introduciendo en este circuito la trucha común, desde el campo de la acuicultura Castilla-La Mancha podría encontrar una fuente de progreso importante, así como una serie de alimentos de calidad y costes asequibles, lo que redundaría indudablemente en el IPC, y en las economías familiares.

De la epidemia a la plaga

El otro gran protagonista de estas jornadas, decíamos, es el cangrejo. Para nadie es desconocido el peligro de extinción que afecta

al cangrejo autóctono, desde que la peste hizo su aparición. En otros países de Europa, la epidemia se combate desde hace casi un siglo, y la conclusión sacada de la experiencia es evidente: no se puede erradicar, y hay que ir pensando en especies alternativas.

En Ciudad Real existe un centro de reproducción de cangrejo autóctono, para repoblar distintas zonas, pero no aporta, repetimos, la solución.

En su día, se repobló con cangrejo de las marismas, o cangrejo rojo americano, muy resistente a la peste, pero tremendamente voraz.

Para muchas voces autorizadas, entre ellas la del Ingeniero de Montes de la Diputación, la solución del cangrejo rojo fue un error, ya que hoy en día hay que considerarlo como una «auténtica plaga», máxime cuando son muchos lo que sin el menor conocimiento de causa, siguen repoblando con este cangrejo.

-¿Con la nueva Ley de Aguas no son perseguibles estas acciones?

-Y con la antigua Ley de pesca también. Esta Ley considera sancionable la introducción de una especie exótica sin conocimiento de las autoridades. Supongo que con la nueva regulación del delito ecológico será también perseguible, aunque es muy difícil, ya que hay que pillarlos en el momento de echarlos al agua.

La verdadera solución está en hallar cuanto antes una especie alternativa con la que repoblar, y que «la gente se conciente de que se está trabajando en ello».

Si por otro lado, la especie alternativa tiene mejor sabor que el cangrejo rojo, que a decir de muchos, «no sabe a nada», mejor que mejor.