

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

Las aguas que rodean el archipiélago canario y sus mares adyacentes albergan una fauna muy variada y con excelente calidad gastronómica. Esta riqueza de pescados y mariscos y sus destacadas propiedades organolépticas y nutricionales pueden ser resumidas en un **decálogo de diez fortalezas** (puntos fuertes a favor) con base científica y hechos constatables.

Esta prodigiosa despensa marina necesita, con urgencia, un plan de valorización científica y social de los productos marinos canarios (ver detalles de este plan en la edición digital, en *pellagofio.es*, para conocer qué oportunidades debemos aprovechar o qué retos tenemos que afrontar en las Islas).

Las 10 fortalezas

Las tres primeras son su **geografía** (situados frente a la costa noroeste de África y cerca del continente europeo, pero separado por grandes profundidades de entre 1.500 y cerca de 4.000 m), su **geología** (las características volcánicas del archipiélago se manifiestan en la ausencia de plataformas insulares amplias, con fondos de 180-200 m cerca de la costa) y su **climatología** (sus aguas presentan temperaturas templadas-subtropicales sin grandes variaciones estacionales, debido a la presencia de la corriente fría de Canarias y al refrescamiento producido por los vientos alisios del nordeste).

La cuarta, su **oceanografía-bio-geografía**: el archipiélago canario recibe anualmente aportaciones periódicas en forma de aguas cargadas de nutrientes, larvas y alevines del sistema de afloramiento sahariano (*upwelling*).

Se trata de aguas frías y ricas en alimento que, debido a los vientos alisios del NE y a la topografía (costera y submarina africana), ascienden desde las profundidades y, en forma de filamentos (*fingers*), alcanzan nítidamente los veriles y costas de las islas orientales y, en menor medida, las restantes islas. La corriente fría de Canarias, a su vez, facilita el transporte de larvas y el *rafting* (balsismo sobre objetos flotantes) de organismos hacia el archipiélago procedentes de América, Europa y África.

Estas particularidades geográficas, geológicas y oceanográficas explican la gran diversidad (en los patrones biogeográficos) de la fauna y flora marina de este sector del océano Atlántico Oriental.

El valor de la pesca artesanal

Las fortalezas quinta y sexta son su **carácter prístino** (sus aguas son oceánicas y abiertas y están muy poco contaminadas por el escaso impacto de una industria casi testimonial) y su **pescado artesanal** (es la única comunidad autónoma española donde las pesquerías son totalmente artesanales; su flota pesquera está constituida por pequeñas embarcaciones que em-



Pesca de camarones frente a la costa del Puertito de Güímar (Tenerife).
| YURI MILLARES

En Canarias, uno de los mejores pescados del mundo

El doctor José Antonio González, biólogo marino investigador de los recursos pesqueros de la Macaronesia, explica en este artículo el decálogo de fortalezas que sustentan, de modo científico, las destacadas propiedades organolépticas y nutricionales de los pescados y mariscos del archipiélago.

plean artes de pesca tradicional con bajo/moderado impacto ambiental, con jornadas de pesca son de corta duración por lo que las capturas llegan frescas a las lonjas y existe la posibilidad de comprar el pescado directamente al proveedor o arriero, e incluso al pescador,

a pie de barca o de muelle).

Las fortalezas siete a diez se resumen en su **riqueza en recursos pesqueros** (el mar que rodea las Islas Canarias, antes denominado Banco Canario-Sahariano, es de los más ricos del océano mundial en variedad y abundancia de re-

curso pesqueros), la **notoriedad de hábitats y confluencia de especies pesqueras** (el ecosistema marino de Canarias comprende ricos y diversos hábitats entre los que destacan tres: el pelágico oceánico, las praderas de fanerógamas o sebales y los fondos

aplacerados de cascabello), la **convivencia espacial de especies** (el origen volcánico y la peculiar geomorfología submarina conforman plataformas insulares exigüas a cortas en que conviven especies bentónicas –de fondos marinos–, litorales, semiprofundas y profundas en un reducido espacio próximo a la costa) y la **amplia disponibilidad/oferta de mariscos y pescados**, más de 150 especies de interés marisqueero o pesquero: algas, cnidarios (anémonas y medusas), equinodermos (erizos y pepinos de mar), moluscos (burgados, lapas, mejillones, cefalópodos), crustáceos (clacas, percebes, camarones y cangrejos), peces cartilaginosos (cazones, galludos) y peces óseos (viejas, salmonetes, samas, cabrillas, meros, atunes, sardinas, longorones o boquerones y un largo etcétera), amplia oferta que incluye productos magros, semigrasos y grasos ricos en omega-3.

Por otra parte, la acuicultura marina canaria aporta (o aportará a corto plazo): algas, moluscos (almeja canaria), crustáceos (langostinos) y peces (doradas, lubinas, lenguados y medregales).



FOTO CEDIDA POR HERMANOS RIVERO ARTILES

DOS GENERACIONES DE PESCADORES EN PLAYA DE ARINAGA

Juan José y Víctor Rivero Artilles son los últimos pescadores profesionales en activo que quedan en Playa de Arinaga (Agüimes), cuarta generación de una familia que lleva 116 años buscando su sustento en el mar. En la foto, de pie junto a su barco, el 'Nuestra Señora del Pino' (9 m de eslora); sentados, sus tíos ya jubilados Antonio, Juan y Salvador Artilles Artilles.

* Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (i-UNAT / ULPGC).