

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

Y. MILLARES

“Observamos que la isla y la cofradía que tradicionalmente ha dado apoyo a todos los institutos científicos de Canarias (tanto el Instituto Español de Oceanografía y la Universidad de La Laguna, como la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y el antiguo Instituto Canario de Ciencias Marinas) siempre ha sido La Restinga”, argumenta el coordinador científico de los proyectos europeos de cooperación interregional Macarofood y Mariscomac, José Antonio González, al explicar el muestreo biológico de algunas especies de interés pesquero en El Hierro.

En esta isla que prácticamente carece de plataforma costera, las especies litorales y las profundas están juntas y en una misma jornada de pesca se pueden capturar de unas y de otras. También se da la circunstancia de que la cooperativa Pesca Restinga, que se dedica a la comercialización de las capturas que llegan a la cofradía local, tiene unas infraestructuras que pone al servicio de los investigadores.

Al ser la más occidental del archipiélago y por ello con aguas más calientes (además de la citada ausencia de plataforma costera), El Hierro tiene unas peculiaridades faunísticas y unas pesquerías específicas con dificultades para su comercialización “que necesitan ser promovidos, divulgados y valorizados”.

Es por eso que, dentro de las posibilidades financieras de estos proyectos, se ha acometido la tarea de estudiar tres especies de interés pesquero: el gallo cochino, el gallo oceánico y el peto.

El **gallo cochino** “es una especie de la que no se tiene información biológica, con lo cual carece de regulación de tallas mínimas, no se conoce su biología, no se conoce su talla de primera reproducción, ni su época de puesta, ni nada de nada”, explica el doctor González. “Y siendo una especie que en todo el archipiélago goza de cierto prestigio culinario, nos pareció interesante.

Y luego, como especies emblemáticas en esta isla, donde se realizan la mayoría de las capturas en el archipiélago, están el **gallo oceánico**, una especie pelágica que aquí es

El biólogo José María Lorenzo junto a un trabajador de la cofradía de La Restinga que limpia un peto.
| YURI MILLARES



Petos y dos gallos, recursos pesqueros a estudio en El Hierro

Tres científicos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria están realizando un muestreo científico a tres especies objetivo, abundantes en la isla y de gran interés culinario, para conocer su biología y promover su valorización.

abundante y recurso de la gastronomía de La Restinga, y el **peto**, producto de la pesca artesanal más ancestral, puesto que se pesca exclusivamente con arpones y anzuelos, e igualmente es de gran interés gastronómico.

“El peto es el gran desconocido de Canarias –afirma–. Es un pez del grupo de los Escómbridos, por tanto, primo de los atunes, y hemos ido descubriendo que hay una gran diferencia entre pescarlo por el procedimiento de la vara, arpón o anzuelón, o pescarlo de currica”.

Con la información obtenida, el objetivo es “calcular los parámetros científico-técnicos necesarios para proponer a las autoridades unas normas de regulación para la explotación sostenible de estos recursos”, dice.

Más información, en la edición digital (pellagofio.es)



Los biólogos José Antonio González y Carmen Hernández trabajando con gallo oceánico.
| YURI MILLARES



RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES



GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



+ VISIBLES

pellagofio
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... LA PROVINCIA La Opinión de Tenerife