



ESTURIONES MUY SALADOS

3 de Junio de 2008

Investigadores andaluces y la empresa Piscifactoría Sierra Nevada de Riofrío (Granada) trabajan conjuntamente en el cultivo ecológico de esturión en agua de mar, un proceso conocido como marinización.

Amalia Rodríguez

El esturión (*Acipenser naccarii*) es uno de los peces más cotizados en el mercado. Su caché tan elevado lo determinan sus huevas, de donde se obtiene el caviar. En todo el mundo, existen unas 30 especies de esturiones, a pesar de que los expertos -como el biólogo Andrés Santiago, coordinador de un proyecto de marinización del esturión que se está realizando en Andalucía-, aseguran que están "en peligro de extinción".

La marinización consiste en pasar el esturión de agua dulce a agua de mar. En este sentido, el Centro IFAPA El Toruño (El Puerto de Santa María, Cádiz), en colaboración con el Departamento de Biología de la Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales de la Universidad de Cádiz, el Departamento de Biología Animal y Ecología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada y el Departamento de I+D de la empresa Piscifactoría Sierra Nevada de Riofrío (Granada) están cultivando, de forma ecológica, esturiones en agua salina. "Se trata de un avance significativo para la marinización de esta especie", afirma Andrés Santiago, responsable de esta iniciativa.

Los investigadores están sometiendo a los esturiones a un cambio de hábitat y los mantienen durante un largo período de tiempo en tanques de agua salina en el puerto marítimo de Cádiz, para observar así los cambios estructurales y fisiológicos que presentan estos peces en su adaptación y cultivo en agua de mar. "Después de treinta días, la adaptabilidad del esturión a la marinización está dando buenos resultados. Ahora, estamos analizando muestras de órganos, tejidos y fluidos que nos permitan verificar y valorar dicha adaptación, cuenta Andrés Santiago.

El reto de estos científicos es intentar prolongar el tiempo de aclimatación "hasta los seis meses". En esta segunda fase del proyecto, tratarán de averiguar la resistencia de estos ejemplares a las condiciones de su cultivo en agua de mar y los cambios fisiológicos que esto les origine.

Causas de su paulatina extinción

"Durante muchos años, convivieron en España distintas especies de esturiones, tal como se comprueba en vestigios arqueológicos y en citas literarias", explica Santiago. "Se ha certificado la existencia de al menos dos especies en el río Guadalquivir en la segunda mitad del siglo pasado: el esturión común (*Acipenser sturio*) y el autótono de este río (*Acipenser naccarii*)".



Los esturiones pueden superar el metro y medio de longitud

Desde inicios de la década de los ochenta no hay constancia de la pesca de este pez, que tuvo su punto álgido entre los años treinta y sesenta para la producción de caviar en la localidad sevillana de Coria del Río.

Las razones por la que esta especie **diádroma** ha prácticamente desaparecido tienen carácter antropogénico: sobrepesca, seguida muy de lejos por la contaminación medioambiental, la construcción de presas hidráulicas, la desaparición de graveras...

Caviar andaluz

La adaptación del esturión al agua de mar permite un mejor conocimiento de su biología en cuanto a los procesos de cambios fisiológicos que concurren en la transición del medio marino y fluvial. "Este es un aspecto importante para la posible restauración de esta especie en los grandes ríos andaluces", apunta Santiago.

"A seis meses de lograr la marinización, y a falta de datos de los análisis fisiológicos y otras consideraciones, pensamos que el proceso de aclimatación del esturión al agua de mar no incide en la mortalidad de forma directa e inmediata. El comportamiento de los peces desde el inicio del proceso hasta la fecha ha sido muy similar. Además, tampoco se aprecian cambios significativos de color, movimiento o la captación de



Un técnico captura a un esturión

alimento. Todo indica que su adaptación se está realizando con relativa normalidad", matiza Santiago.

Este proyecto, aprobado por la Dirección General de Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca a la Asociación Sectorial de la Acuicultura Ecológica, ASAE, comenzó a finales del año 2007 y se está realizando por primera vez a escala semi-industrial.

En palabras del coordinador del proyecto "es una iniciativa muy interesante que puede contribuir a la diversificación de la acuicultura, ya que abre el camino hacia la posibilidad de ampliar el cultivo de esta especie en jaulas marinas o en esteros. Actualmente en España solo se realiza en piscifactorías de agua dulce".

Más información:

José Andrés Santiago Pereira
Coordinador del proyecto

Email: josea.santiago.pereira@juntadeandalucia.es



Esturiones en un tanque de agua salada procedente del mar

[« VOLVER](#) [\[IMPRIMIR\]](#) [\[ENVIAR NOTICIA\]](#) [\[MÁS NOTICIAS\]](#) [\[HEMEROTECA\]](#)



Este portal se publica bajo una [licencia de Creative Commons](#).

Area25
Diseño web

[Quiénes somos](#) : [Contáctanos](#) : [Boletín electrónico](#) : [Innova Press](#) : [Andalucía Innova](#) : [Mapa web](#)