



Jorge Baro, en la sede del Instituto Español de Oceanografía, en Fuengirola. :: MARI CARMEN JAIME

## «El Mediterráneo está al límite de sobreexplotación pesquera, pero hay retorno»

**Jorge Baro. Director del Centro Oceanográfico de Málaga**



JOSÉ VICENTE ASTORGA

✉ jvastorga@diariosur.es

**El primer malagueño en un siglo al frente de este centro pionero en ciencias del mar se apunta al optimismo**

**MÁLAGA.** Hasta que se haga el edificio previsto en el puerto de Málaga, (5.000 metros) en la sede de Fuengirola el medio centenar de trabajadores –de ellos, una docena de investigadores–, seguirán con estrecheces y, eventualmente, como sardineras en lata si coinciden alumnos de máster o un trasiego de lonja cuando en un laboratorio se despiezan capturas ilegales de atún. El primer director malagueño del organismo centenario es un biólogo con tres décadas en la institución y lo dirige desde 2008.

–¿Cómo han salido a flote con los recortes?

–Lo cierto es que hemos sufrido más los problemas de tipo administrativo que de falta de recursos porque gran parte de nuestros recursos nos vienen de fuera. A nosotros el trabajo, incluso, se nos ha incrementado. Hemos sido un organismo atípico en la crisis, pero de lo que no nos hemos librado es de la no reposición de jubila-

ciones. Nos llega financiación del Plan Estatal de Investigación, de la comunidad autónoma, de la propia Administración que nos encomienda tareas como organismo asesor, básicamente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

–¿Lo de 'Pescaito de Málaga' es ya al pasado? ¿Qué se come aquí que pesquemos aquí también?

–Todavía se pesca mucho de lo que comemos: boquerón, sardina, jurelitos, salmónetes, pescadilla, cigalas, gambas... hay poco pero se pesca. Es verdad que se ha pescado en gran cantidad y que estamos en el límite de sobreexplotación, pero el mar de Alborán es de las zonas más productivas del Mediterráneo, uno de los motores de este mar. Gracias a las corrientes estamos en una zona productiva de un mar muy diverso y rico, pero claro, esto no es el banco sahariano ni Namibia. Tampoco tenemos una plataforma continental grande, y es

donde más se ha incidido en la pesca y eso limita el hábitat. No hay gran cantidad, pero es que realidad nunca hubo gran cantidad de pesca.

–¿Cómo puede ser rentable comercializar aquí boquerón italiano?

–Porque allí hay mucha producción y relativamente menos consumo, al revés que aquí. En el Adriático hay muchísimo, con fases brutales de capturas que se han venido abajo por momentos. El mercado malagueño necesita abastecerse y aquí hay demanda para el excedente en otros sitios.

–¿Desde cuándo importamos?

–Hace ya tiempo. España en conjunto importa mucho pescado, algo que le pasa a toda la UE. Hay un día simbólico en el que teóricamente se nos acaba el pescado al agotarse la capacidad de recursos propios. Es por mayo o por abril. España es un país con un consumo muy alto. En una conferencia que tenía que ver con la gastronomía recuerdo que para ilustrar

la escasez de nuestras especies yo presentaba una diapositiva de un gazpachuelo con los ingredientes que me gustan: gambitas, almejas, merluza. Pues bien, de merluza solo hay en Europa una especie, pero en España se venden 10 o 12 de todo el mundo. La rosada venía de Sudáfrica, así que eso de rosada fresca y de la bahía, como yo he oído en un mercado pregonar hace tiempo, nada: congelada y de Sudáfrica.

–¿Qué opina como científico que chefs de prestigio se unan para promocionar pescados de descarte?

–Es algo interesante. Muchas técnicas pesqueras, como el arrastre, son poco selectivas y pillan todo lo que hay en el fondo, lo cual lleva a que se tirara mucha pesca. En el Mediterráneo hay cálculos de que, en promedio, hasta un 40 por ciento. Europa quiere tender al descarte cero, pero otra cosa es la realidad. Del Cantábrico hacia el norte se pescan burradas de espadín, de arenque. Se tiraban toneladas, capturas que ahora Europa obliga a que se lleven a puerto para hacer subproductos y se quiere que se contabilicen como cuota. Ahora también se quiere hacer lo mismo con el descarte de tallas inferiores en especies comerciales. Antes, eso había que tirarlo. Es algo muy complicado porque los pescadores saben que en tal zona, en tal época, hay cierta cosa... pequeñita. Ocasionalmente aquí ha habido bacaladilla, caballa con algún descarte grande. El descarte de especies no comerciales da idea de cómo impacta la huella pesquera porque el hábitat se está alterando. El nivel trófico ha bajado en los últimos años. En el conjunto de especies cada una tiene un nivel: si es depredador, omnívoro, si es planctógrado. Arriba están los grandes depredadores: los tiburones, atunes y descendemos hasta los que se alimentan de fitoplancton. Hay menos arriba y más abajo, claro. Las estimaciones hablan de descenso. Cada vez hay menos de los superiores y más de los inferiores. El atún, el mero, los tiburones... han soportado peor la presión pesquera y vamos a ecosistemas menos maduros.

–Pero eso va a favor de las especies más comerciales.

–La sardina y el boquerón están en esos niveles bajos y si eliminamos depredadores es teóricamente bueno. Si eliminamos lobos habrá más conejos, pero acabarán comiéndose todo. Eso está medido y esas poblaciones comerciales pueden dar falsa sensación de más recursos.

–¿Qué balance hace de más de 30 años contra la pesca de chanquete?

–El chanquete o 'aphia minuta' es una especie adulta aunque tenga aspecto de larva. De hecho, Baleares y Murcia tienen su pesca regulada con un volumen determinado. El problema fue y es que la demanda en Málaga hizo que se vendiera como chanquete lo que eran crías de sardina y boquerón y otras especies y eso incrementaba los daños. Se pescaba con un arte no selectivo, con mallas ciegas que cogen hasta zooplacton.

–¿Se ha entrado en un ciclo de relajación en esta lucha?

–El chanquete chino ha ocupado parte de esa demanda, es un pescado de agua dulce. Me acuerdo la pri-

