

Diversificación del sector acuícola en Canarias

Cultivo de “almeja canaria” y perlas mabe

Con un total de 28 instalaciones acuícolas y una producción aproximada de 10.000 toneladas de dorada y lubina en el 2008 (APROMAR), Canarias es la segunda comunidad productora de estas especies en España. Sin embargo, para la expansión y desarrollo de este sector productivo en las islas, es fundamental la introducción de nuevas especies y/o productos.

El Grupo de Investigación en Acuicultura (GIA), integrado por miembros de la Universidad de las Palmas de Gran Canaria y el Instituto Canario de Ciencias Marinas (ICCM), trabaja desde hace años en el desarrollo del cultivo de diversas especies entre las que se encuentra la oreja de mar o abalón. Este molusco, conocido popularmente en Canarias como “almeja canaria”- ha sido sobreexplotado tradicionalmente a nivel local, tanto que su captura en el medio natural ha tenido que ser prohibida. De hecho, actualmente esta especie se encuentra dentro del Catálogo de Especies Amenazadas de las islas.

Los positivos resultados obtenidos por el GIA en las experiencias de aclimatación, inducción a la puesta, reproducción, cultivo y engorde de este molusco, indican la viabilidad de su producción a nivel industrial.

Producto Rentable

Desde un punto de vista económico, el abalón es un producto altamente rentable ya que no sólo se puede aprovechar su carne, -muy apreciada-, y su concha, -utilizada para la creación de abalorios-, sino

que existe la posibilidad de producción de perlas en algunas de las especies cultivadas. Dichas perlas son muy cotizadas en el mercado internacional, quizá debido a que son muy pocos los países que las producen, centrándose en Nueva Zelanda, Australia, Estados Unidos y México.

Actualmente, las investigaciones sobre el cultivo del abalón en Canarias se centran en diversas líneas como “la optimización de la producción de semillas, nutrición, sistemas de engorde y repoblación”. Así mismo, se cuenta con el proyecto titulado “Viabilidad técnica de producción de media perla (mabe) en la oreja de mar presente en Canarias (*Haliotis tuberculata coccinea*)” que, Subvencionado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino a través de la Secretaría General del Mar, busca adaptar las técnicas utilizadas en el cultivo de perlas a la especie presente en las islas.

Dentro de las perlas del abalón, las más conocidas son las denominadas “mabe”, caracterizadas por tener plano unos de sus lados. Las formas y tamaño de estas perlas son muy diversas, si bien las cul-



Perla mabe formándose.

tivadas presentan la forma del núcleo que se haya implantado.

En el marco de este proyecto según comentan los propios investigadores, se están realizando las primeras experiencias para la producción de estas medias perlas, estudiándose “el efecto de diferentes implantes tanto en tamaño, material y forma en la formación de la perla”.

Por lo que respecta a Canarias, este molusco es de menor tamaño que otras especies producidas en otros lugares del mundo. Sin embargo, estos primeros ensayos muestran perlas de una gran variedad de colores nacarados, característica muy apreciada, más aún si se tiene en cuenta que tan sólo 15 empresas en todo el mundo producen este tipo de perlas.

Así, la perspectiva de cultivo de la oreja de mar, no sólo para alimento sino para el cultivo de “perla mabe”, favorecería el sector acuícola del archipiélago y, por ende, su desarrollo futuro.



Animales implantados.



Tipo de implante utilizado en el proyecto.