



Jueves, 11 de diciembre de 2008

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

HEMEROTECA

BOLETÍN

ESPECIALES

MAPA WEB

granadahoy.com

GRANADA

BUSCAR EN GRANADA HOY

BUSCAR EN



PORTADA

GRANADA

PROVINCIA

DEPORTES

OCIO Y CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

TECNOLOGÍA

SERVICIOS

RSS

Granada Hoy

Granada

El caviar de erizo se cotiza al alza

El caviar de erizo se cotiza al alza

La Delegación de Agricultura y Pesca organizó ayer las primeras jornadas sobre el cultivo de esta especie cuyas gónadas se han convertido en una 'delicatessen' de moda en la cocina de autor

BELÉN RICO / GRANADA | ACTUALIZADO 06.12.2008 - 01:00

0 comentarios

0 votos



El denominado caviar de erizo es una de las últimas *delicatessen* que hacen furor en la cocina de autor. Se trata de un manjar muy conocido en la gastronomía japonesa, tan de moda a su vez en las cocinas con firma de autor, que todavía no es muy conocido por el gran público pero sí por los paladares de los *gourmet* más exquisitos. Con un éxito creciente, España se ha sumado hace sólo unos años a su cultivo. Y Andalucía lo está haciendo ahora a través de Granada.



Más de 50 personas, entre investigadores, personal de las diferentes administraciones y empresarios del sector de la acuicultura participaron ayer en unas jornadas en el Hotel Saray que supone el pistoletazo de salida al proyecto.



La Delegación de Agricultura y Pesca coordina un proyecto de investigación en el que participan el Instituto de Biotecnología y el Departamento de Fisiología Animal de la Universidad de Granada, más el de Zoología de la de Córdoba. Carlos Norman Barea, jefe del Servicio de Desarrollo Pesquero, es el coordinador del equipo, que comienza su andadura.



La Junta de Andalucía financia los estudios, que no gozarán de la subvención que el Ministerio destina al proyecto de investigación en acuicultura Jacumar, que arrancó en 2006 y en el que participan Galicia, Asturias y Canarias. El nuevo equipo coordinado por Barea no recibirá los fondos gubernamentales pero sí coordinará sus esfuerzos con los científicos de Jacumar.

Los resultados de sus investigaciones servirán para impulsar un proyecto de un alto potencial económico para las empresas que se vayan haciendo con el mercado español -el kilo de gónadas de erizos de mar oscila entre los 60 y los 80 euros- y de gran importancia ecológica.

Pedro Álvarez, técnico del servicio de desarrollo pesquero de la Delegación de Agricultura, explica que "la sobreexplotación de los recursos ha generado que la pesca se esté agotando. Hay que buscar nuevas vías para reconducir el sector, que debe dedicarse más a las actividades de acuicultura".

Pero la cría de especies marinas no nada fácil. "Hay que cerrar el ciclo en cautividad, y eso no es nada fácil. Hay que investigar sobre el tema porque hay relativamente pocas especies de las que se conozca el ciclo completo para su cultivo", aclara Álvarez. Hay que buscar especies que sean cultivables y que resulten rentables, que tengan interés en las mesas. Por ejemplo, la acuicultura produce doradas, lubinas o lenguados pero no ha conseguido criar especies tan comunes como el boquerón.

El erizo de mar es una de las especies cultivables y el nuevo equipo de investigación trabaja ya para aumentar su rentabilidad incrementando la producción de gónadas en sus ejemplares.

0 comentarios

0 votos

