

Pescado de estero.
En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.

En un
entorno sostenible,
su cautiverio es
un balneario
gourmet

Pescado de estero

Por Beatriz Sánchez

¿Y si la mano del hombre interviniera sobre un entorno y sus habitantes para beneficiarlos, para hacer surgir de ellos riqueza y prosperidad, manteniendo el hábitat en mejor estado que antes de su llegada? Suena a utopía ecologista. No lo es. Es una realidad surgida al abrigo de la costa Atlántica en el sur de nuestro país, en forma de esteros: poblaciones de baja densidad, con altos niveles de salinidad –mayores que los del mar– y ausencia de depredadores. El pescado disfruta en estas lagunas de un balneario construido a su medida por el hombre. Un spa de lujo en el que vive ‘a cuerpo de rey’.

Ilustraciones / Luis Parejo

Pescado de estero.
En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.



SIN
ESTRÉS

La ausencia de depredadores es uno de los factores que incide en su carne. Es una delicatessen

Pescado de estero.
En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.

El estero es una laguna natural inundada de agua de mar, cobijo de un sinfín de *especies*



“Se conoce mejor el universo que los océanos”. Son palabras del ecólogo Miguel Medialdea, jefe del Área de Calidad y Medioambiente de la Finca sevillana Veta La Palma, uno de los entornos donde se pueden encontrar pescados de estero. Quizá es debido a este desconocimiento por lo que el hombre se ha relacionado con el mar y sus habitantes como elefante en una cacharrería, aplicando, por ejemplo, abusivas prácticas de pesca. Uno de los principales logros de los esteros es precisamente que se trata de un método de cultivo eco-sostenible.

/ EL FUTURO... / El cocinero Ángel León (A Poniente, El Puerto de Santa María), no duda al asegurar que los de estero son “los pescados del futuro porque la cautividad es más real. Ahora están (los peces) en un sitio idílico, en un medio limpio pues en función de la calidad del agua tendremos una calidad de pescado mayor o menor”. Se refiere con estas palabras, y más en concreto, al albur, mújol o lisa, uno de los mayores beneficiarios de los esteros. Y es que una inmerecida mala fama ha acompañado en materia gastronómica a esta especie, considerándolo de baja calidad. El mújol suele encontrarse en los puertos y al alimentarse de la cadena trófica –microalgas, biomasa, etc.–, sus propiedades mermaban en función de la contaminación que el pez filtrase en cada caso. En los esteros, al encontrarse en un medio limpio, sólo filtra agua de mar y la especie, en este entorno, “ha evolucionado mejor de lo que esperábamos”, continúa León. Entre las aplicaciones gastronómicas a las que este entusiasta defensor de los valores gastronómicos de las lisas –también conocidas como ‘lubinas pobres’– ha destinado a este pescado, encontramos dos platos marcados por la osadía y el profundo conocimiento de los peces y su medio, así como buen ejemplo de lo que da de sí un estero y sus habitantes. El primero es un Albur a la brasa con pesto de plancton marino y cañaillas. Al filtrar los albuques, como las ballenas, planc-

ton marino, que más tarde se convierte en omega 3, la receta termina situando al pescado en su medio real. El segundo se llama Ibéricos del Mar (uno de los platos premiados en el ranking que VINO+GASTRONOMIA organiza cada año, ver número 237) y se compone de chorizo, salchichón y butifarra elaborados también con la carne y la grasa del albur. Los ejemplares de ambas recetas proceden de la finca Veta La Palma. Y en esta misma línea prepara también Lenguaos –esta vez procedentes de los esteros gaditanos– cocinados con biomasa, es decir el material –lío-filizado por el chef en cocina– que se encuentra en el fondo de la laguna y al que acceden tras su secado. Está compuesto por lechugas de mar, agua, cangrejos, pequeñas algas... en suma, el alimento del pez. Lo hasta aquí expuesto es tan sólo una muestra –la más conseguida quizás– de las posibilidades culinarias que se abren ante este tipo de pesca. Urge ahora profundizar en este sabroso terreno acuático.

/ ...Y EL PASADO / Los esteros son lagunas ubicadas en el arco Suratlántico de la península. Forman parte de los humedales y las marismas de la zona y como ellos son figuras protegidas. Tradicionalmente, funcionaban como salinas las cuales, además de actuar como reservorio de agua, posibilitaba el engorde de diferentes especies cuyos alevines se introducían en ellas de manera natural. Durante el auge de la producción de sal en esta zona era común finalizar la campaña con un ‘despesque del estero’ mediante el cual éste se vaciaba, se pescaban las piezas allí alojadas y se degustaban de manera casera. Así, el principal cometido del estero era la producción de sal y la captura del pescado se entendía como ‘un regalo’ accidental. Según datos de Asema (Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía), responsable de la creación y gestión de la marca de calidad ‘Pescado de Estero’, es a partir de la crisis salinera internacional, iniciada en la década de los 70, cuando estas ins-

Pescado de estero.

En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.



instalaciones se convierten en espacios acuícolas para la cría y el engorde de pescado.

/ FELICES CAUTIVOS / Pero, ¿existen diferencias reales entre un estero y una granja o piscifactoría, bien sea en jaula o en cemento? Sin adentrarnos aún en el aspecto culinario, la diferencia fundamental es su inocuo impacto sobre el medio ambiente. Según datos de Asema, el cien por cien del pescado de estero se cría en explotaciones integradas en un Espacio Natural Protegido. Ayamonte, Isla Cristina, Punta Umbría, Bahía de Cádiz, Barbate, Veta La Palma (en Isla Mayor), incluso algunas zonas de El Algarve portugués, cuentan con esteros. En la construcción de estas lagunas y canales de agua no se recurrió a materiales artificiales. Se trata de balsas de tierra –que pueden llegar a medir 2 kilómetros– y de, más o menos, un metro de profundidad, rodeadas de la fauna y la vegetación propias de la marisma. La estrecha relación con el medio en el que están inmersas les ayuda a aprovechar los recursos naturales disponibles, como la labor filtradora de algunas aves que las visitan. Y, aunque normalmente la instalación se encuentra cubierta con una red que evita la entrada a los ejemplares ictiófagos, como las garzas, sí que permite la entrada a otros de menor tamaño. La mano del hombre se deja entrever en las instalaciones sobre todo en cuestiones relacionadas con la mejora del sistema de canalización del agua y de selección de especies cultivadas. En el primer caso, la entrada de agua en las balsas se realiza aprovechando las mareas y el paso de una zona de producción a otra se sirve de la gravedad. El avance ha llegado en este caso con el bombeo puntual de agua en algunos esteros que así lo demandan. En cuanto a las especies de cría, los alevines entran de forma natural junto con el agua del mar, desde lisas hasta lenguados o anguillas. La novedad hoy reside en que éstos conviven con otras crías que se introducen en el medio mediante siembra –por lo general se trata de doradas y



Pescado de estero.
En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.



lubinas, muy demandadas por el mercado—y que han de ser sometidas a un aporte de pienso y de oxígeno—en el estero el oxígeno va disminuyendo poco a poco por lo que es necesario vaciarlo por completo cada tres o cuatro meses para sanearlo—. Pero también en este caso se mantiene la contribución natural de alimento (gusanos, camarones, cangrejos). Es decir, el postre lo toman natural, de la biomasa. Ambas modificaciones 'humanas' marcan la diferencia con un estero tradicional o familiar, de nula viabilidad comercial. En este sentido, las cifras que maneja Asema en cuanto a producción anual de pescado en los esteros—la captura se hace siempre a demanda—rondan las 4.000 toneladas, no siendo todos ellos comercializados bajo la marca 'Pescado de Estero', creada en 2010. Aún así, la densidad de población con respecto a las piscifactorías es bastante menor. Las jaulas o viveros de mar se sitúan alrededor de los 20 ó 25 kgs de piezas por metro cúbico mientras que en estero se sitúan en torno a los 5 kgs por metro cúbico de agua. A menor concentración, menor estrés y más alimento para los peces. Es decir, mejor calidad de vida. La concentración salina es el último factor diferencial de la vida en el estero y la característica más visible a nivel organoléptico. Pues sus elevados índices de sal repercuten en una

Pescado de estero.

En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.

El pescado vive en condiciones ideales de desarrollo, sin depredadores naturales y sometido a una especial crianza



carne más sabrosa. / UN FILÓN EN EL ESTERO/ "Otra diferencia culinaria –apunta el chef Ángel León– es su textura mantecosa, que se aprecia, en mayor medida incluso, que en ejemplares salvajes". El cocinero gaditano insiste en que este cultivo marino se convertirá en "la forma futura de alimentación respecto al mar y no la creación de un ecosistema falso como el de la piscifactoría" y continúa, "por un lado tenemos el estero y, por encima de esto, está Veta La Palma. En cuanto a extensiones, por el entorno en el que se encuentra, por los nutrientes a los que acceden los peces, por el contenido de plancton en el agua, por la biomasa de sus fondos... Todo eso repercute en la textura y el sabor final del pescado. Allí dejan actuar al medio a lo bestia. Por ejemplo, creo que soportan unas pérdidas en pescado a causa de las aves de una tonelada al año". Veta La Palma es una finca privada de 11.000 hectáreas –propiedad del grupo Hisparroz– situada dentro del entorno protegido de Doñana, catalogado como Reserva de la Biosfera. Aquí se encuentra alojado un centro de producción acuícola con 3.200 hectáreas inundadas que alojan balsas de entre 70 y 55 hectáreas. Pero lo verdaderamente llamativo de esta explotación, en manos del hombre, es que se trata de una granja acuícola cien por cien sostenible y autosuficiente en términos ecológicos. Y esto implica que a través de su funcionamiento se consiguen eliminar contaminantes del ambiente y que las especies allí criadas presentan niveles

de calidad superiores a los de sus hermanos 'salvajes', con unos perfiles nutricionales en grasa por encima de éstos, lo que se traduce organolépticamente en una carne de sabor más dulce, por ejemplo. "Cuando la lubina come aquí, lo hace en su montanera" asegura Miguel Medialdea, jefe del Área de Calidad y Medioambiente de la finca. Lo que separa a Veta La Palma de un estero es su mayor control sobre el proceso de cría y engorde del pescado. "Somos una evolución del estero –continúa el ecólogo– En el estero aprovechan el flujo de la marea para capturar las especies, nosotros gestionamos la entrada de agua de mar con una red de canales de unos 300 kilómetros con la que movemos el agua de manera más activa". Pueden llegar a trasladar 1 hectómetro cúbico de agua en un día del cual el 50% es de recirculación, es decir, agua enriquecida que se va introduciendo en el sistema. Esto implica un aporte de oxígeno constante a sus balsas y por tanto un menor estrés en el pescado que no se ve sometido a bajones inesperados del elemento. Este volumen de agua es gestionado desde una central de bombeo, "el alma de la explotación", matiza Miguel. Desde allí se redistribuye por toda la extensión de las balsas, según las necesidades de cada una y más tarde se devuelve a la desembocadura del Guadalquivir –de donde se ha extraído– con una calidad superior a la presentada en la entrada. "Las aves, algunos pecados como los albueros y algunas plantas como las microalgas, actúan como



Pescado de estero.
 En un entorno sostenible, su cautiverio es un balneario gourmet.



moluscos, lisas, corvinas o lubinas son capturados en el *despesque*

filtradoras de la misma. Retiran contaminantes del medio e incorporan proteínas. Y esto repercute en la calidad de la carne del pescado también. La instalación, en vez de contaminar, está eliminando su propia huella ecológica. La explotación se justifica a sí misma", explica Medialdea. Se genera, por tanto, sin la intervención directa del hombre, un hábitat con condiciones ideales para el pescado, libre de contaminantes y en simbiosis con el entorno (aves, agua, plantas), del cual se alimenta. Con una producción de 1.200 toneladas de pescado al año, Veta La Palma trabaja dos regímenes de cría, uno extensivo y el segundo semi-extensivo. En el primero los alevines que entran en las balsas

proceden directamente del estuario natural del Guadalquivir. Se trata en su mayoría de mugilidos (lisas, albuces, etc.) junto con camarones, y otras especies naturales de la zona. Todas ellas se caracterizan por participar en esa enorme cadena de depuración pues se alimentan de la cadena trófica –plácton, microalgas, etc.–. Su alimentación depende de lo que produce el agua y de sus niveles de bonhomía, y no demanda un suplemento alimenticio. Estos ejemplares son los que se utilizan para elaborar el embutido marino al que antes hacíamos referencia. El cocinero Ángel León venía barajando la idea sin encontrar un pescado de calidad con la grasa

suficiente como para aceptar convertirse en chacina. Cuando conoció los ejemplares de Veta La Palma, todo cambió. Y hoy en día se está ultimando su comercialización por parte de Pesquerías Isla Mayor –filial de Veta La Palma–. Por otra parte, las unidades semi-extensivas acogen lubinas, doradas y corvinas. Al tratarse de especies carnívoras, viven separadas de sus congéneres, en unos canales especiales situados en los laterales de las balsas. Es a ellos a los que llega la primera agua que entra en el circuito y que a continuación pasa a los espacios de régimen extensivo, en una optimización máxima de la fisiología de cada especie.

