

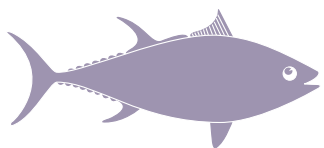
Tendencias

España, gran depredadora marina

El tamaño sí importa

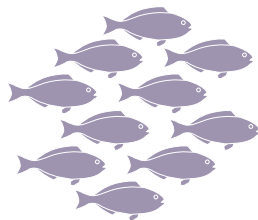
Consumir pescados grandes tiene un impacto mayor sobre el medio ambiente que consumirlos pequeños

NIVEL 4. Grandes depredadores
Ejemplos: atún, salmón, tiburón



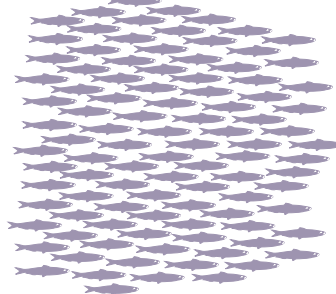
Consumir 1 kilo de atún equivale a...

NIVEL 3. Depredadores intermedios
Ejemplos: arenques, doradas, besugos, calamares



... consumir 10 kilos de doradas, que a su vez equivale a...

NIVEL 2. Pescados herbívoros y consumidores de primer orden
Ejemplos: sardinas, anchoas, mejillones



... consumir 100 kilos de sardinas, lo que equivale a...

NIVEL 1. Productores primarios
Ejemplos: algas, fitoplancton, cianobacterias



... consumir una tonelada de algas.

FUENTE: National Geographic Society

LA VANGUARDIA

Más sardinas y menos atún

Los biólogos instan a consumir pescados de bajo impacto ecológico

JOSEP CORBELLA
Barcelona

Para el cuerpo humano, cien gramos de atún aportan aproximadamente los mismos nutrientes que cien gramos de sardinas. Pero para el medio ambiente, esos cien gramos de atún suponen un daño casi cien veces mayor que los de las sardinas, según una investigación codirigida por el ecólogo marino Enric Sala que aparecerá en octubre en la edición americana de *National Geographic* (en diciembre en la edición española).

“Si queremos preservar los ecosistemas marinos para que las próximas generaciones puedan seguir comiendo pescado como nosotros, deberíamos consumir menos grandes depredadores como los atunes”, declaró ayer Sala en entrevista telefónica desde Nueva York, donde asistía a una sesión de trabajo de la Iniciativa Global Clinton para buscar soluciones a los problemas de los océanos.

En lugar de atunes, rodaballos y tiburones, todos ellos depredadores ampliamente consumidos en el mundo, los biólogos marinos instan a comer especies que se encuentran más abajo en la cadena alimentaria. Es decir, especies que son presas y no sólo depredadoras. Por ejemplo, peces pequeños (como sardinas), cefalópodos (como sepias y calamares), moluscos (como mejillones y berberechos) o peces herbívoros (muy consumidos en China, aunque poco en España). “Y también más verduras en lugar de tanto pescado, que son igualmente saludables y tienen un impacto menor sobre el medio ambiente”, añade Enric Sala, investigador del Centre d'Estudis Avançats

PERFIL



ZAFER KIZILKAYA / NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY

Enric Sala en una expedición frente a la costa turca

De las Medes a Davos

“Si no creyera que puedo ayudar a cambiar las cosas, no estaría trabajando en esto”, explicó Enric Sala en una entrevista con *La Vanguardia* en el 2006. Acababa de publicar en *Science* una investigación que indicaba que, con el ritmo de consumo actual, sólo queda pescado para cuatro décadas y no había indicios de que la sobreexplotación de los mares fuera a moderarse. Pero Sala se ha propuesto obtener los datos científicos necesarios para

conseguir un cambio en las políticas de protección de los mares y hoy día es reconocido como uno de los máximos expertos en sostenibilidad de los ecosistemas marinos. Nacido en Girona en 1968, se doctoró en Ecología en la Universidad de Aix-Marseille (Francia). Después estuvo diez años en EE.UU., donde fue profesor del Instituto Oceanográfico Scripps en California. Volvió a España en el 2006 para incorporarse al Centre d'Estudis Avançats

del CSIC en Blanes. Apasionado por el submarinismo, pasa gran parte del año en el mar en busca de ecosistemas marinos prístinos. En el 2007 la National Geographic Society le nombró Explorador Emergente y al año siguiente, miembro numerario de la sociedad. También en el 2008, fue nombrado Joven Líder Global en el Foro Económico de Davos por “su compromiso con la sociedad y su potencial para contribuir al futuro del mundo”.

del CSIC en Blanes y de la National Geographic Society.

En la investigación que Sala ha codirigido junto a Daniel Pauly, de la Universidad de British Columbia (EE.UU.), España destaca como el país que más pescado consume de Europa después de Rusia y el número 11 en el conjunto del mundo. Con una ingesta media de casi cien gramos diarios por persona (contando las partes que se desechan como cabezas y espinas, así como el pescado que se tira), España consume un total de 1.600 toneladas de pescado al año.

Pero la principal novedad de la investigación de Enric Sala y Daniel Pauly es que incorpora una nueva unidad de medida que llaman *huella de la pesca*. Estudios anteriores habían calculado los kilos totales de pescado capturados o consumidos por un país. Pero la huella de la pesca permite precisar mejor el impacto ambiental teniendo en cuenta las distintas especies de pescado que se consumen.

“Cada pescado es diferente –explica Pauly en un comunicado difundido por la National Geographic Society–. Una libra de atún tiene una huella unas cien veces mayor que una libra de sardinas”. Esta diferencia entre atunes y sardinas se debe a que un atún debe ingerir el equivalente a su peso corporal cada diez días para sobrevivir, de modo que un atún de gran tamaño puede tener que comer 15.000 peces pequeños al año para sobrevivir. “Los consumidores no suelen ser conscientes de que extraer del mar un kilo de atún tiene un impacto mayor que extraer un kilo de anchoas”, añade Sala. Pero “es la misma diferencia que hay entre cazar ratones y cazar leones”.

Para poder comparar el impac-