

Diario La extra, sábado 11 de noviembre de 2006

• Proyecto de acuicultura en el Golfo de Nicoya

PESCADORES SIEMBRAN 32 MIL PECES EN EL MAR

BETANIA ARTAVIA

bartavia@diarioextra.com

Fotos: Betania Artavia, enviada especial

GOLFO DE NICOYA.- Un grupo de ocho familias de pescadores tradicionales se convirtieron en pequeños productores de una empresa muy particular, ellos se dedican a la maricultura, la cual consiste en cultivar peces en jaulas dentro del mar, en vez de simplemente pescarlos, con lo cual contribuyen con la conservación de la riqueza marina.

Este proyecto se realiza en el Golfo de Nicoya y es impulsado por la Universidad Nacional, que mediante el Parque Marino reproduce los peces en laboratorio y los entrega a los pescadores para que ellos los cuiden y alimenten hasta que tengan el tamaño y peso adecuados para consumirse.

Funciona igual que una granja de pollos, solo que en el mar, y con peces. Los pequeños productores llevan los pargos juveniles cuando tienen dos meses de nacidos y los depositan en las jaulas suspendidas que tienen cerca de playa Leona, en el Golfo de Nicoya, allí los alimentan y cuidan para venderlos, sea por kilos o a los turistas que lleguen a conocer el proyecto y disfrutar de un descanso totalmente diferente, pues estarían de vacaciones justo en medio del mar.



El cultivo de peces en jaulas requiere trabajo constante y cuidado, mientras los peces crecen. Labor que complementan con la atención de turistas.

CÓMO FUNCIONA

Luego de varios años de investigación, el Parque Marino logró crear las condiciones ideales para que los pargos rojos y otras especies de peces se reproduzcan en cautiverio, lo cual no fue fácil.

Debieron realizar varias pruebas hasta encontrar el ambiente adecuado en el cual los peces reproductores cumplen esa función de producir y fecundar huevecillos. Cada pareja de reproductores lanza al agua más de 400 huevos diarios, de los cuales muy pocos llegan a convertirse en peces.

Mediante equipos especialmente diseñados para esto, se recolectan los microscópicos huevecillos que quedan en el agua, y son pasados a recipientes donde se alimentan y cuidan hasta que se conviertan en larvas.

Producir el alimento para las larvas fue otro de los retos de los biólogos del Parque Marino, dado que por lo pequeño de su tamaño, el alimento tradicional era mucho más grande que ellas.

Al final, en el parque se produjo el alimento especial tanto para las larvas como para los huevecillos, que incluyen un concentrado y también algas.

Conforme van creciendo las larvas se pasan a otro estanque hasta los dos meses, cuando ya tienen un tamaño adecuado se las considera juveniles y en ese momento son entregados a los maricultores para llevarlos a las jaulas.

UNA GRANJA DE PECES EN EL GOLFO

La granja en pleno mar consta de ocho jaulas que rodean una plataforma donde se levantó un pequeño restaurante y cabinas con capacidad para 12 personas.

Las jaulas están unidas a la plataforma del restaurante y de la cabina con pasillos en madera, por donde los visitantes pueden pasar para observar los peces cultivados y también para pescarlos y luego ver cómo se los preparan siguiendo deliciosas recetas taiwanesas o al estilo que lo prefiera el cliente.

Este particular hotel y las jaulas se sostienen con diez puntos de anclaje de cinco mil kilos cada uno, de manera que al final son más de 50 toneladas las que sostienen el proyecto de maricultura y la plataforma con el restaurante y la cabina.

Con este peso -aseguran los productores- ningún oleaje por fuerte que sea, o alguna corriente marina, lo movería. Por lo que es totalmente seguro.

Actualmente tienen cultivados en cada jaula cuatro mil parguitos juveniles, pero a futuro se podrá extender hasta con el doble de las jaulas, según comentó Alberto Chen, representante de la Misión Taiwán que ayuda a financiar el proyecto.

UN HOTEL EN MEDIO DEL MAR

Según indicó Bolívar Blanco, uno de los pescadores, la atención de turistas surge como una alternativa, pues durante varios meses han trabajado en el proyecto pero no pueden vender el producto aún, por ello, para ir manteniendo a sus familias, se enfocaron en el turismo.

“Aquí los turistas vienen y salen muy contentos porque disfrutan de recorridos en lancha, comida a base de mariscos frescos, recién extraídos del mar o de las jaulas, y pueden pescar desde el restaurante o en la misma lancha”, comentó Blanco.

Durante todo el día los visitantes se deleitarán con el sabor de los mariscos del Golfo, tales como pianguas frescas salpicadas con una pizca de picante; pescado frito o en salsa, sopa de mariscos recién sacados del mar, ceviche de pescado, camarones al ajillo y si lo desea, puede probar las ostras vivas con limón y sal, un platillo para paladares exigentes.

Además, los pescadores los llevan a hacer recorridos por las islas cercanas como Venado y San Lucas, disfrutando de una vista maravillosa y relajante, compuesta por el verdor de la vegetación de las islas, la blancura de las aves que surcan el cielo y de un momento a otro se deja caer sobre el mar para pescar en medio de un mar calmo y transparente.

Los visitantes son atendidos por las y los pescadores, que se turnan para estar en la plataforma preparando los alimentos y cuidando las jaulas, mientras otros están a cargo de sus familias en Isla Venado, donde viven.

Para disfrutar de un relajante día en el Golfo, solo debe comunicarse a los números 307-9809, si desea hacer el recorrido sin guía, o a los números 661-5272 ó 855-2750, con un guía que los traerá desde el

Parque Marino, donde pueden dejar los vehículos, conocer el parque y luego seguir hacia el proyecto de maricultura y los recorridos por las islas.

DETALLES DEL PROYECTO

- La maricultura reactivará la economía de la región, ya que ofrece a los pescadores una actividad económica diferente, que no presiona los recursos marinos, sino más bien, los protege.
- Según estudios realizados, el Golfo de Nicoya tiene potencial para desarrollar diferentes tecnologías de cultivo de especies variadas, no solo el pargo rojo, con el cual se inició el proyecto.
- Posee un área de 42.622 hectáreas con una profundidad mayor a los cinco metros, con condiciones apropiadas para cultivar ostras, mariscos en general y peces.
- Presenta un área potencial de 26.596 hectáreas entre los cero y cinco metros de profundidad donde se pueden desarrollar cultivos intermareales en parques fijos y de fondo.
- Por sus condiciones naturales es un lugar privilegiado para la maricultura de bajo impacto y amigable con el ambiente.
- El próximo año se realizará un proyecto similar en Paquera y posteriormente un tercero para completar el paquete al cual el Parque Marino suministrará la semilla de peces, o juveniles.

Otras empresas podrán desarrollar proyectos similares produciendo ellos mismos los peces semilla para cultivar.

LO QUE PUEDE DISFRUTAR

Un delicioso plato de cangrejos preparados con una pizca de picante, con un sabor sin igual, serán la entrada.

Camarones jumbo al ajillo con una taza de café o lo que prefiera tomar, para contemplar el atardecer desde la plataforma.

Pescado en salsa o frito, como lo prefiera. Eso sí, fresco, o pescado por usted mismo, es el plato principal.