

El marisqueo a pie, un paradigma de la sostenibilidad

Gumersindo Feijoo

Gumersindo Feijoo es Catedrático de Ingeniería Química por la Universidad de Santiago de Compostela.

Coautor de "Pescaenverde", Marca de Garantía de Calidad de la Universidad de Santiago de Compostela, registrada en las oficinas española y europea de patentes y marcas.





Mariscadoras en la ría de Ferrol (Galicia). [Munimara/Shutterstock](#)

La recolección de marisco a pie se remonta a los albores del tiempo. El influjo de la Luna determina las mareas y es en la bajamar cuando los arenales quedan accesibles para la actividad marisquera.

Es una actividad puramente artesanal para la cual se necesitan unas mínimas herramientas (prácticamente no ha variado con los años) y una gran sapiencia para alcanzar en tres o cuatro horas el cupo de captura permitido:

- Fisga: especie de arpón pequeño para capturar el longueirón (muergo, una especie de molusco bivalvo), que debe introducirse en la arena buscando dos agujeros en forma de ocho.
- Sacho: azada para cavar el arenal y levantar las almejas, al igual que se hace en la tierra para cosechar las patatas.
- Angazo: rastrillo para peinar los arenales y levantar los berberechos y almejas.
- Ganchelo: una técnica que necesita una vista de lince es el marisquero "o burato", basado en buscar los agujeros que generan las almejas al respirar. Al detectarlos se utilizan un gancho o los propios dedos de las manos como una pinza en el arenal para extraer al animal.
- Raspa: herramienta para "rascar" la roca y cosechar los percebes.
- Raño: tipo de rastrillo con un palo largo que se arrastra sobre la arena, levantando así los berberechos y almejas, que quedan depositados en una especie de red de metal.

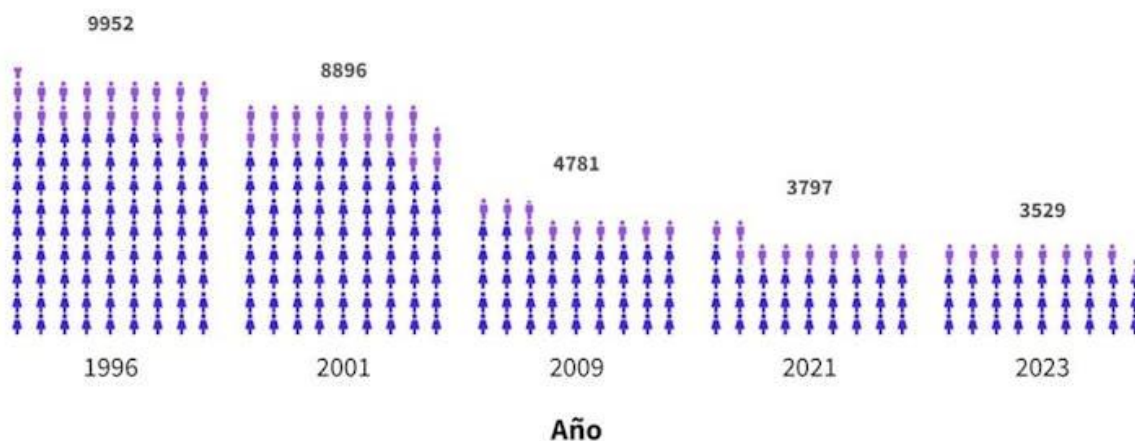
Una labor de las mujeres

Cuando se emplea la palabra sostenibilidad debemos tener en cuenta que las variables económica y social son igual de importantes que la ambiental.

El marisqueo a pie se realiza fundamentalmente por mujeres. Esta actividad supuso y supone una emancipación económica, siendo en muchos casos el aporte de ingresos basal a la economía familiar en los pueblos de la costa. También permite, no sin esfuerzo, compaginarla con otras actividades y disponer de tiempo para conciliar.

Fuerza laboral del marisqueo a pie en Galicia

👤 = 100 👩 Mujer 👨 Hombre

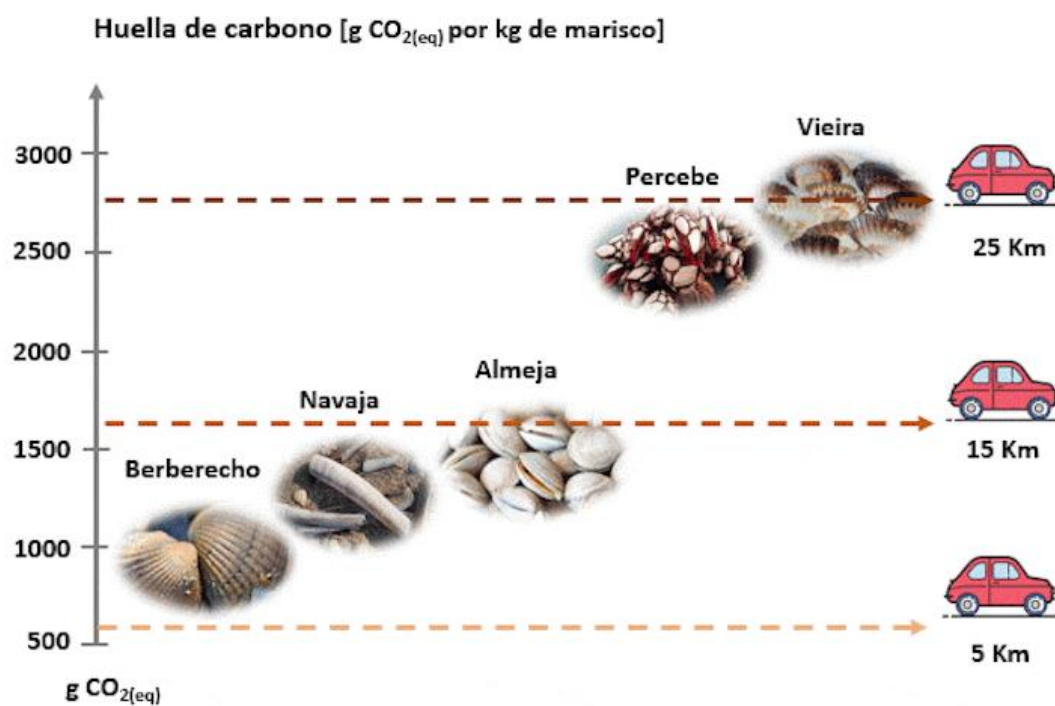


Una baja huella ambiental

Al caracterizar los recursos necesarios para el marisqueo, nos encontramos con un consumo nulo de combustibles fósiles: se accede al banco andando, sin mecanización en las herramientas y el transporte se realiza con redes en flotadores aprovechando la bajamar (a la ida) y pleamar (a la vuelta).

Los utensilios tienen una duración de varias campañas, pues salvo incidentes se renuevan cada 2-3 años con un buen mantenimiento y reparación.

Todo esto significa que la huella de carbono e hídrica de la actividad es muy baja. Por ejemplo, 1,5 kg CO₂ por kg para los bivalvos y 2,5 kg por kg para el percebe. Ahora bien, que apenas generen huella de carbono o huella hídrica no significa que no se vea afectada por el cambio climático.



BioGroup
Group of Environmental Biotechnology

CRETUS

USC
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Huella de carbono de algunos mariscos (g CO₂ equivalente por kg de producto) en relación a la emisión producida por un solo coche al recorrer una distancia determinada. Gumersindo Feijoo

Marisqueo y cambio climático

Desafortunadamente, la aceleración del calentamiento global afecta muy directamente a los bancos marisqueros. Las condiciones ambientales han cambiado drásticamente, basten dos ejemplos:

- La subida en la temperatura media superficial del océano, con niveles récord cuantificados por la Agencia de Protección Ambiental estadounidense y el programa europeo Copernicus, conlleva, entre otros efectos, una mayor proliferación de algas que cubren como un manto mortal los bancos marisqueros.
- El cambio en el régimen de precipitaciones es una clara amenaza ya que supone una mayor intensidad de lluvia en poco tiempo (danas, ciclogénesis explosivas...) que, finalmente, conlleva un gran aporte puntual de agua dulce en los bancos marisqueros cambiando la salinidad del agua y, por ende, provocando la mortandad masiva del marisco.

El marisqueo es una noble actividad que permite una soberanía económica y alimentaria accesible, de forma directa e indirecta, a un gran sector de la población de los pueblos costeros. Cuando vayamos al mercado o supermercado, estimemos también el valor del marisco pensando en el trabajo sostenible que está detrás.

Artículo publicado originalmente en [The Conversation-España](#).