

O marisqueo a pé, un paradigma da sustentabilidade

Gumersindo Feijoo

Gumersindo Feijoo é Catedrático de Enxeñaría Química pola Universidade de Santiago de Compostela.

Coautor de "Pescaenverde", Marca de Garantía de Calidade da Universidade de Santiago de Compostela, rexistrada nas oficinas española e europea de patentes e marcas.



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

A recolección de marisco a pé remóntase aos albores do tempo. O influxo da Lúa determina as mareas e é na baixamar cando os areais quedan accesibles para a actividade marisqueira.

É unha actividade puramente artesanal para a cal se necesitan unhas mínimas ferramentas (practicamente non variou cos anos) e unha gran sapiencia para alcanzar en tres ou catro horas a cota de captura permitida:

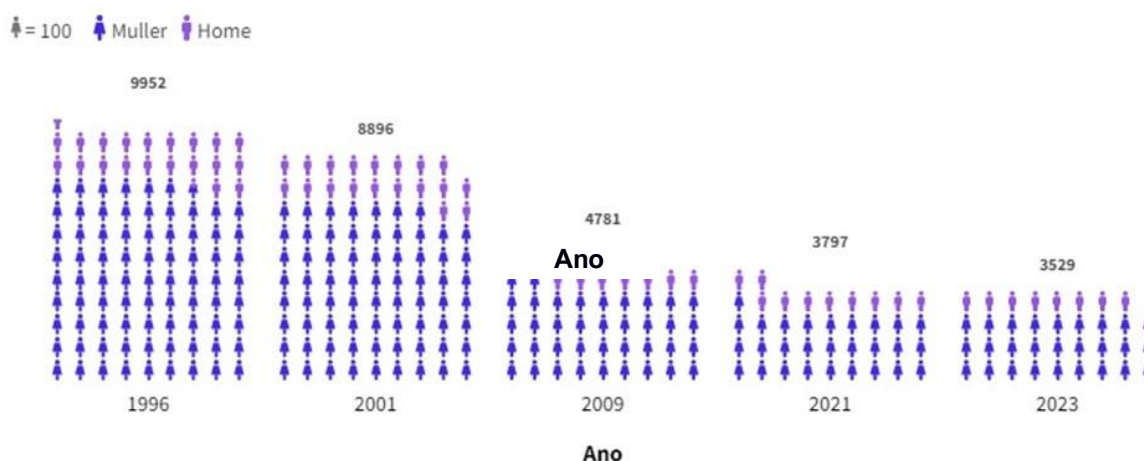
- Fisga: especie de arpón pequeno para capturar o longueirón (unha especie de molusco bivalvo), [que debe introducirse na area buscando dous buracos en forma de oito](#).
- Sacho: aixada para cavar o areal e levantar as ameixas, do mesmo xeito que se fai na terra para cultivar as patacas.
- Angazo: anciño para [peitear os areais e levantar os berberechos e ameixas](#).
- Ganchelo: unha técnica que necesita unha vista de linxe é o marisqueo "ao burato", baseado en buscar os buracos que xeran as ameixas ao respirar. Ao detectalos utilízanse un gancho ou os propios dedos das mans como unha pinza no areal para extraer ao animal.
- Raspa: ferramenta para "rascar" a roca e cultivar os percebes.
- Raño: tipo de anciño cun pau longo que se arrastra sobre a area, levantando así os berberechos e ameixas, que quedan depositados nunha especie de rede de metal

Un labor das mulleres

Cando se emprega a palabra sustentabilidade debemos ter en conta que as variables económica e social son igual de importantes que a ambiental.

O marisqueo a pé [realízase fundamentalmente por mulleres](#). Esta actividade supuxo e supón unha emancipación económica, sendo en moitos casos a achega de ingresos basal á economía familiar nos pobos da costa. Tamén permite, non sen esforzo, compaxinala con outras actividades e dispoñer de tempo para conciliar.

Forza laboral do marisqueo a pe en Galicia



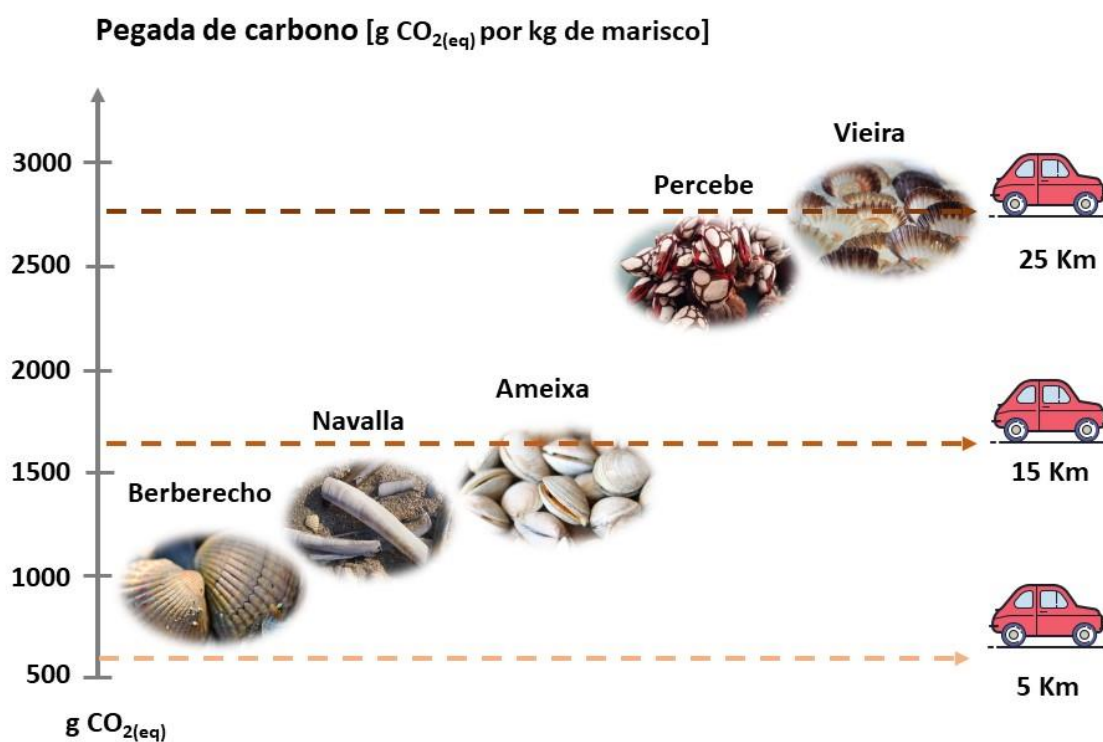
Forza laboral dedicada ao marisqueo en Galicia. Gumersindo Feijoo/Datos da Xunta de Galicia

Unha baixa pegada ambiental

Ao caracterizar os recursos necesarios para o marisqueo, atopámonos cun consumo nulo de combustibles fósiles: accédese ao banco andando, sen mecanización nas ferramentas e o transporte realízase con redes en flotadores aproveitando a baixamar (á ida) e pleamar (á volta).

Os utensilios teñen unha duración de varias campañas, pois salvo incidentes renóvanse cada 2-3 anos cun bo mantemento e reparación.

Todo isto significa que a pegada de carbono e hídrica da actividade é moi baixa. Por exemplo, [1,5 kg CO₂ por kg para os bivalvos](#) e [2,5 kg por kg para o percebe](#). Agora ben, que apenas xeren pegada de carbono ou pegada hídrica non significa que non se vexa afectada polo cambio climático.



BioGroup
Group of Environmental Biotechnology

CRETUS

USC
UNIVERSIDADE DO SAHTEIRO DE COMPOSTELA

Pegada de carbono dalgúns mariscos (g CO₂ equivalente por kg de produto) en relación á emisión producida por un só coche ao percorrer unha distancia determinada. Gumersindo Feijoo

pescadeRías
de onde senon?



Cofinanciado pola
Unión Europea

Marisqueo e cambio climático

Desafortunadamente, a aceleración do quecemento global afecta moi directamente aos bancos marisqueiros. As condicións ambientais cambiaron drasticamente, basten dous exemplos:

- A subida na temperatura media superficial do océano, con niveis récord [cuantificados pola Axencia de Protección Ambiental estadounidense](#) e o programa europeo [Copernicus](#), conleva, entre outros efectos, unha maior proliferación de algas que cobren como un manto mortal os bancos marisqueiros.
- O cambio no réxime de precipitacións é unha clara ameaza xa que supón unha maior intensidade de choiva en pouco tempo (danas, cicloxénesis explosivas...) que, finalmente, conleva unha grande achega puntual de auga doce nos bancos marisqueiros cambiando a salinidade da auga e, polo tanto, [provocando a mortandade masiva do marisco](#).

O marisqueo é unha nobre actividade que permite unha soberanía económica e alimentaria accesible, de forma directa e indirecta, a un gran sector da poboación dos pobos costeiros. Cando vaiamos ao mercado ou supermercado, estimemos tamén o valor do marisco pensando no traballo sostible que está detrás.

A versión en castelán deste artigo foi publicada orixinalmente en [The Conversation-España](#).