



# El mapa secreto del marisco gallego

## Antonio Figueras

Antonio Figueras es Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Licenciado en Biología y Doctor (PhD) en Biología por la Universidad de Santiago de Compostela, realizó sus estudios postdoctorales en la Universidad de Rutgers en Estados Unidos y completó su formación en la Smithsonian Institution (Washington D.C. Estados Unidos), Universidad de Aberdeen (Reino Unido), Universidad de Harvard (Estados Unidos) y la Universidad de Pennsylvania (Estados Unidos).

Su actividad científica incluye más de 300 artículos en revistas científicas internacional indexadas (SCI) y más de 30 libros y capítulos de libros. Coordinador de numerosos proyectos nacionales y europeos, mantiene una intensa actividad de divulgación científica (Blog "Ciencia Marina y otros asuntos") que ha sido premiada, y ha recibido varios premios por su labor de investigación. Es uno de los científicos con mayor impacto en España en su área.

## Dónde y por qué viven las almejas, berberechos y navajas



Un grupo de investigadores gallegos ha pasado dos años analizando más de 3.000 muestras de seis especies de bivalvos en 51 bancos marisqueros de las Rías Altas: Ortigueira, O Barqueiro, Viveiro, Foz y Ribadeo. ¿El objetivo? Descifrar qué condiciones hacen que un rincón del litoral sea perfecto para unos moluscos y no para otros.

Los protagonistas de este estudio son bien conocidos por mariscadoras y mariscadores: la almeja fina, la babosa, la japonesa, el berberecho, la chirla y la navaja. Se trata de especies clave para la economía local y para el equilibrio ecológico del ecosistema intermareal gallego.

Los resultados del estudio, publicado en [Marine Environmental Research](#), revelan que cada una de estas especies tiene unas preferencias muy claras. Algunas necesitan aguas saladas y fondos blandos cargados de materia orgánica. Otras prefieren zonas más abiertas al oleaje, con arenas limpias. Y otras, como el berberecho, buscan una mezcla entre lo dulce del río y lo salado del mar.

### El marisco también elige barrio

La almeja fina, especie autóctona, es todoterreno. Aparece en casi todas las rías, y tolera bien los cambios de salinidad y temperatura. Prefiere zonas algo alejadas del río, pero con buena conexión marina. La babosa, sin embargo, es más exigente: necesita sedimentos arenosos y aguas estables, por eso abunda más en las playas exteriores.

La almeja japonesa, originaria del Pacífico y cultivada en Europa desde hace décadas, se encuentra sobre todo en zonas salinas, lejos de la influencia de agua dulce. Aunque

comparte territorio con la almeja fina, estudios anteriores ya demostraron que ambas explotan recursos diferentes, lo que evita una competencia directa.

El berberecho, típico de toda la costa atlántica europea, es el más adaptable al gradiente tierra-mar. Tolera bien el agua dulce, y suele abundar en otoño, cuando llegan los juveniles. Pero también es vulnerable a las riadas o a bajadas bruscas de salinidad.

La chirla, pequeña y muy móvil, solo vive en playas abiertas y expuestas al oleaje. Gracias a su capacidad para enterrarse rápidamente, resiste condiciones extremas. Curiosamente, sus crías parecen beneficiarse de cierta cercanía al río.

La navaja, con su forma alargada y afilada, prefiere fondos fangosos bien oxigenados, donde puede excavar y alimentarse en paz. Vive en zonas interiores de las rías, pero no justo en la desembocadura del río, ya que necesita nutrientes de origen marino.

### **Tamaño, crecimiento y dieta**

El entorno no solo determina dónde vive cada especie, sino también **cómo crece y cuánto pesa**. Algunas, como la almeja fina y el berberecho, crecen mejor cerca de los ríos, donde hay más materia orgánica. Otras, como la japonesa o la navaja, lo hacen mejor en aguas más abiertas, donde abundan las algas microscópicas (fitoplancton) del mar.

En otoño, tras el pico de alimento del verano, la mayoría de especies ganan peso rápidamente. La relación entre longitud y peso —una medida clásica del crecimiento animal— mostró que en las zonas más cercanas al río el crecimiento fue más eficiente. Así, un berberecho o una almeja pueden tener el mismo tamaño, pero pesar más dependiendo del lugar donde vivan.

Esto no solo es interesante desde el punto de vista ecológico. También tiene implicaciones prácticas para la gestión del marisqueo. Si conocemos qué zonas producen moluscos más grandes o con mejor rendimiento, se puede planificar mejor la recolección, proteger los hábitats más productivos y adaptarse mejor a los cambios ambientales.

### **Las Rías Altas como laboratorio natural**

Una de las claves de este estudio es que se realizó en las Rías Altas, una zona menos explotada que las Rías Baixas. Aquí no hay grandes polígonos de cultivo de mejillón ni se usan semilla de criadero con frecuencia. La mayoría del marisco crece de forma natural, lo que convierte estas rías en un verdadero **laboratorio natural** para estudiar cómo influyen el agua, los sedimentos y el clima en las poblaciones de moluscos.

Con el cambio climático alterando las temperaturas del mar, la intensidad de las lluvias y la salinidad de los estuarios, entender estas relaciones se vuelve más urgente que nunca. Saber qué condiciones favorecen a cada especie puede ayudar a anticipar cómo responderán a escenarios futuros, proteger los bancos más sensibles y asegurar una actividad marisquera sostenible.

### Más que marisco

Este estudio demuestra que los moluscos no están donde están por casualidad. Su presencia dibuja un mapa invisible de las condiciones del medio: temperatura, salinidad, nutrientes, sedimentos. Cada especie es una pequeña experta en su entorno, y conocer sus preferencias es como leer en voz baja lo que nos cuenta el mar.



La próxima vez que disfrutes de unas almejas a la marinera o unos berberechos al vapor, piensa que ese sabor viene acompañado de una historia de ciencia, naturaleza y adaptación. En Galicia, el marisco no solo alimenta. También nos enseña.

El estudio completo, "Hydrographic and sedimentary controls on bivalve distribution in the Rías Altas", está disponible en [ScienceDirect](#).