

El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Calado de las nasas que previamente habían levado y vaciado con las capturas.
| TATO GONÇALVES

En La Santa, caladero del camarón soldado en Lanzarote

Con una biomasa explotable estimada en unas 80 toneladas/año, las Islas Canarias apenas aprovecha este recurso. Sólo hay dos barcos realmente especializados en su captura con nasas selectivas. Los pescadores que se dedican a él en Lanzarote lo han popularizado en la isla con el nombre de “gamba de La Santa”.

YURI MILLARES

Aunque es el camarón o camarón narval (*Plesionika narval*) el que goza de mayor tradición culinaria en Canarias y su consumo cocido es muy popular en las islas occidentales, sobre todo en Tenerife, otra especie está conquistando el favor de los cocineros y el paladar de los consumidores en el archipiélago: el camarón soldado (*Plesionika edwardsii*).

Su calidad y cualidades para la gastronomía lo están convirtiendo en toda una estrella de la cocina canaria, a raíz de los exhaustivos estudios científicos que se han venido desarrollando en las Islas para conocer su biología, cuantificar su explotación sostenible y darlo a conocer entre los profesionales del mar y de la restauración.

“En el mundo no existen muchos casos en que los estudios oceanográficos, biológicos y pesqueros (más la valorización, promoción y divulgación) hayan precedido a la explotación pesquera

de un recurso”, decía el biólogo José Antonio González (*Pepe Solea*) en una entrevista en *Pellagofio* ya en octubre de 2013.

Sus investigaciones nos presentan a un crustáceo de color rojizo, con unos llamativos huevos de color azul intenso, cuya biomasa explotable anualmente en Canarias ha sido estimada en 80 toneladas, a profundidades de entre 200 y 350 metros. “Sin embargo, la inadecuada reglamentación marisquera existente” en el archipiélago, dice, “sólo permite aprovechar una parte insignificante de este recurso”.

En varias de las islas es capturado con nasa de camarón, calada sobre el fondo (Tenerife, La Palma y El Hierro, y, estacionalmente, en La Gomera), que al no ser selectiva permite la entrada a bocinegros, morenas y congrios. Pero sólo es en Gran Canaria (un barco en Arguineguín) y en Lanzarote (donde se ha especializado otro barco, en este caso registrando al camarón con la marca “gamba de La Santa”, por el nombre del puerto pesque-



Óliver (técnico de pesca) y Carlos (patrón). Detrás, Paco y Manolo (marineros). | T. G.



Lo que hay en el fondo: camarón soldado (debajo) y camarón cabezudo. | T. GONÇALVES

ro donde tiene su base) donde lo pescan con nasas camaronerías semiflotantes selectivas, en lo que ha sido una transferencia de tecnología con el asesoramiento del propio González (*Solea*).

A bordo del ‘Daniel y Catalina’

Pellagofio ha acompañado al biólogo Pepe Solea a bordo del *Daniel y Catalina* para observar y conocer

cómo se realiza esta pesca. La cita con el armador José Manuel Olivero Martín (*Meme*), pescador artesanal con dos barcos, tuvo lugar una mañana bien temprano en la localidad de La Santa. A las seis de la mañana las tripulaciones, miembros en su mayoría de una misma familia, se reunieron a tomar café y planificar el día en la casa de Daniel Olivero Hernández, padre y abuelo de ellos.

“El *David y Catalina* va a la gamba [de La Santa]. El otro es el *Atlantis Seis* y va al pescado”, nos explica Cristóbal, hermano de Meme.

Por lo que se refiere al camarón soldado (que también llama gamba), detalló que “están sobre todo entre 250 y 300 metros, aunque desde 200 para arriba –es decir, a mayor profundidad, en la jerga marinera– hasta 460 metros, se coge más o menos bien. Depende de la luna, porque el camarón soldado se mueve: si es luna nueva normalmente va a menos fondo, si es luna llena va a más fondo”.

Muslo de pollo

Como carnada para atraer a estos crustáceos utilizan carne de pollo. “Poco, un muslo de pollo con cade-