

A Pineira, ¿un recurso emergente?

Por Ricardo Arnaiz Ibarrondo

Curioso animal este. É un molusco gasterópodo, o que quere dicir que pertence ó grupo das caracolas, neste caso unha caracola máis ben chaparreta coa cuncha furada por un número variable de buratos en liña, polos que respira. Tamén se lle coñece por Orella de Mar ou Abalón.

Hai moitas especies repartidas polo mundo, pero en Galicia só vive a *Haliotis tuberculata*, nome que lle puxo o seu pai científico sen consultarllo e que non parece que lle producira ningún trauma. Acada tamaños medios de 12 cm, moito menos que os exemplares obtidos no Índico ou no Pacífico. Vive sobre as rochas principalmente a profundidades entre 0 e 20 metros, aínda que pode encontrarse ata a 400 metros. Os mergulladores que as apañan han de ter o ollo ben adestrado pois mimetízase moi ben co entorno. Durante o día permanece inmóbil mentres que de noite fai longos percorridos á procura das algas das que se alimenta. Segundo a cor distas, verde, parda ou vermello, así pode cambiar a coloración da súa cuncha. Trala súa alimentación volven ó punto de partida e acomódanse no mesmo oco onde se atopa ó comenzo da noite.

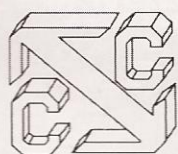
Externamente non se distinguen os machos das femias, o único que as diferencia é a cor da gónada: o ovario é verde mentres que o testículo ten un ton branco nacarado.

Que eu saiba nunca foi unha especie moi abundante nin apreciada gastronómicamente excepto para os polbos que dan boa conta delas, como saben todos os mergulladores. Eu mesmo, que non presumo de gourmet, degusteinas unhas cantas veces aínda que non fago esforzos por repetir. Recoñezo que non son moi de fiar neste sentido porque tampouco me pelexo moito

polos camaróns, e prefiro ben un bruño da ría. A partires de 1.990 empezouse a cotizar a bo prezo, mesmo a 1.400 ptas/kg. ¿Por que así, de súpeto?. Pois porque os xaponeses gustan de todo aquilo que provén do mar e como non atopan suficiente subministro nas súas costas andan a procura por todo o mundo. Diste xeito comenzou a explotación da **Pineira** en Galicia, para exportala ó Xapón. Nos primeiros anos 90 chegaronse a extraer unhas decenas de toneladas principalmente nas Rías Baixas, e mesmo a Administración regulou a pesca do que parecía ser outro recurso explotable.

Non embargantes o gozo caeu nun pozo. Entraron en danza os efectos das mareas vermellas tan frecuentes nos últimos tempos nas nosas costas, e tamén noutras moitas. As análises bioquímicas ás que se sométen rutinariamente os moluscos, detectaron que as **Pineiras**, a semellanza dos mexillóns e vieiras, acumulaban biotoxinas prexudiciais para o home. O mexillón elimina a toxina con relativa rapidez, e naturalmente, ó pouco de terminar a marea vermella, podéndo entón comercializarse sen problema. Non ocorre o mesmo coa **Pineira**. Experimentos de laboratorio confirmaron que aínda despois de tres meses en auga limpa con alimentación de algas sen toxina, as **Pineiras** mantiñan os niveis iniciais de toxinas. Para máis inri, aínda que ás vieiras tamén lles costa moito tempo eliminar as toxinas do seu corpo, as **Pineiras** acumúlanas principalmente na parte comestible: no pé. Aquí, polo tanto, non hai posibilidade de eliminar o fígado coma nas vieiras e comercializar así o produto. Hai que buscar outra maneira de procesa-lo artigo e mentres tanto as exportacións deste molusco mantéñense bloqueadas. Parece que o mucus que envolve ó pé do animal ten unha alta capacidade de acumular biotoxinas e fixéronse esforzos neste sentido par eliminalo. Os resultados non foron todo o bos que sería desexable porque este mucus é moi pouca cousa en comparanza co peso do resto do animal.

En outras especies está claro que as toxinas atopadas nos moluscos proveñen das grandes



COTOBADE, s.l.
construccions
e
restauracions

Rebordelo - Cotobade - Pontevedra. Teléf.: 986 760 124

MODA CALZADO



MODA
CALZADO

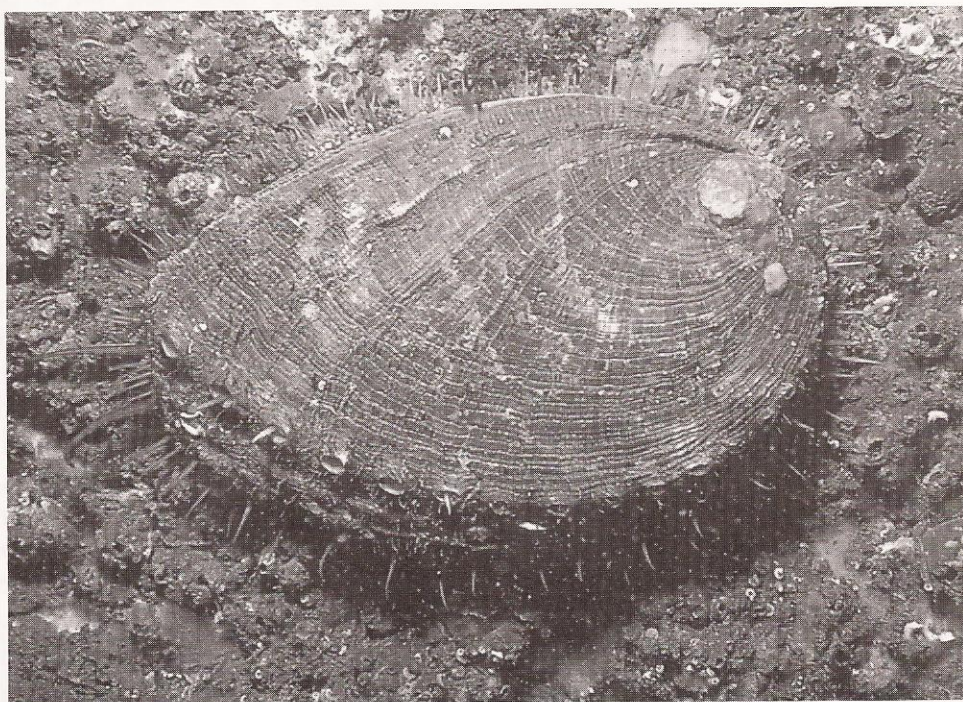
Marí Carmen Prado Pérez

VENTA AMBULANTE

Av. Alexandre Bóveda, 3 2.ª D - O GROVE (Pontevedra)
Teléf.: 986 733 504 - Móvil 649 991 039

proliferacións de microalgas que forman as mareas vermellas. Pero as **Pineiras** adultas non se alimentan destas algas tóxicas, mesmo se fixeron experimentos nos que se recubriron algas con microalgas con toxinas. As análises posteriores non deron positivo. Logo ¿de onde saen as toxinas da Pineira?. A hipótese máis aceptada actualmente é que a **Pineira**, a semellanza doutras especies, ten asociadas na súa pel microalgas ou partes delas que elaboran, para nós, molestas biotoxinas coa axuda da luz do sol. E digo para nós porque para a **Pineira** esta asociación simbiótica ha de ser con toda probabilidade moi beneficiosa ó evitar que os depredadores as ataquen. Cada quen deféndese coma pode.

Por se alguén está interesado no tema poden dicir que as biotoxinas que presenta a **Pineira** son do tipo PSP ou sexa paralizantes, e que poden ser basicamente dúas diferentes: a STX o saxitoxina e a súa curmán de nome lixeiramente máis complicado a d o S T X o 1 1 - desoxidescarbamoilsaxitoxina. ¡TELA!. Os niveis legais están establecidos en 80 microgramos de toxina por cada 100 gramos de **Pineira** (un microgramo é a millonésima parte dun gramo). A sensibilidade ó veneno é moi variable dunhas persoas a outras. Os nenos son os máis sensibles, e as mulleres máis que os homes. Ademais o efecto vese acentuado se a persoa ten o estómago baleiro ou se inxeriron bebidas alcohólicas. Por outro lado as **Pineiras** poden acadar niveis moi variables de toxina como é lóxico.



Ademais a intensidade dos efectos serán diferentes en función da cantidade ingerida. A conxunción de todos estes factores incidirán máis ou menos na gravidade dos síntomas do envelenamento.

¿E cales son eses síntomas?. Comézase con proídos ou ardor en torno á boca, lingua e cara. Progresivamente o entumecemento muscular avanza ó pescozo, brazos e pernas. Pérdese a sensibilidade pero non o sentido e faise dificultosa a fala. Tamén pode darse con dor de cabeza, debilidade, taquicardia e sequidade en boca e gorxa. Os síntomas comenzan ós trinta minutos da ingestión dos moluscos. Unha intoxicación pode desembocar en parálise e mesmo a morte por fallo respiratorio. O enfermo é consciente de todo, transcorridas vintecatro horas o pronóstico é bo. Non hai secuelas.

coma tratamento inicial o mellor é provocar o vómito e despois a ingestión de grandes cantidades de auga mineral rica en sodio e potasio.

Non é cousa de broma, como pode verse, consumir **Pineiras** nin outros moluscos, sen controlar sanitariamente.



Teléf.: 986 733 369

C./ Luis A. Mestre, 2
Edif. La Torre, Entr. C

36980 O GROVE
(Pontevedra)

Restaurante - Pizzeria

María Aguiño

Especialidad en cocina típica Italiana
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
PENNE ALL'ASTICE
OSSI - BUCHI MILANESE

Teléf.: 986 731 187
C./ Pablo Iglesias, 26
36980 O GROVE (Pontevedra)

