



Por Raúl Malvino Madrid, R. Wiefels, V. Pérez Castañón y A. J. Pinto Nunes\*

## Evaluación gastronómica de la cobia

*Que un pez sea apto para la acuicultura, significa que debe reunir determinadas características, como su adaptación a esas condiciones, su resistencia a enfermedades, su facilidad de reproducción, etc. Pero hay una prueba que es determinante: que sea aceptado por el mercado. El presente artículo describe un ensayo gastronómico realizado en Brasil sobre distintas preparaciones de cobia (beijupirá) de cultivo, cuyos resultados brindan información relevante sobre las posibles preferencias de los potenciales consumidores.*

### La industria del futuro

Según FAO, para 2035 se necesitarán 40 millones de toneladas más de pescado de las que se producen actualmente. Existe consenso en que las capturas mundiales, en general, ya llegaron a su máximo sostenible, dejando en la acuicultura la única opción de alcanzar ese déficit mencionado.

Dicha premisa no es errónea, según grandes pensadores mundiales de la actualidad. En su libro Eco Economía, Lester Brown dice que “en esta nueva situación, la eficiencia

diversificada con la cual los granos se transforman en proteína (carne vacuna, de cerdo, de aves y pescado) está determinando las tendencias de producción. El ganado confinado requiere aproximadamente 7 kilos de ración concentrada por cada kilo de peso que gana «en pie». En los porcinos, la relación es casi de 4 a 1. Los pollos son más eficientes, con una relación de 2 a 1. Los peces, incluso las especies herbívoras y omnívoras, requieren menos de 2 kilos de granos concentrados por cada kilo de ganancia. Por su parte, cuando le preguntaron al mayor “gurú” de la administración del siglo

XX, Peter Druque, qué depararía el futuro, respondió: “Van a surgir nuevas e inesperadas industrias, sin duda alguna, y rápidamente. Una de ellas ya está entre nosotros: la biotecnología. Otra, es la cría de peces. En los próximos 50 años, la cría de peces podrá hacer que nos transformemos de cazadores y colectores marinos, en pecuaristas marinos. Hace más o menos unos 10.000 años, una innovación semejante fue la que transformó a nuestros ancestros de cazadores y recolectores, en agricultores y Brasil está revelando su aptitud tecnológica en la ganadería, participando con un 34,0% (USD 15.000 millones) del comercio mundial de las carnes (USD 44.000 millones), pero en la producción acuícola y pesquera aún se muestra incapaz.

Su participación en el comercio de pescado (USD 108.000 millones) es de sólo un 0,2% (USD 240 millones).

Es indiscutible el potencial de Brasil para el desarrollo de la acuicultura: posee un 13,7% de toda el agua disponible del planeta; 7.408 km de costa; 4,4 millones de km<sup>2</sup> de ZEE; 2,5 millones de hectáreas estuarinas; 1 millón de hectáreas propicias para la carnicultura marina; más de 9 millones de hectáreas de aguas con represas, una de las mayores producciones de grano del mundo y óptimas condiciones climáticas, especialmente en el nordeste.



Estudiantes de gastronomía en Recife