PISCICULTURA FLUVIAL

UN OFICIO ENTRAÑABLE, NATURAL Y SELECTIVO

Alimentación o Pesca Deportiva, los destinos de truchas arco iris y farios

Hacía muchos años que deseábamos descubrir el funcionamiento de una piscifactoría y hablaros de cómo es el trabajo diario de estos profesionales del río, destapando muchos secretos que desconocemos los pescadores...

La primavera era un buen momento para atravesar la verja sobre el puente que separa el río Rialb de la Piscifactoría Molinou, y la invitación de la familia Romera la mejor excusa para conocer a fondo sus instalaciones y su método de trabajo, algo que les ha llevado a crear una clientela con ritmo creciente desde su fundación, en 1969.

Profesionales del río

José María Romera creó la primera piscifactoría en el año 1969, junto al Molí Nou (molino nuevo, de ahí Molinou), a unos 4 kilómetros río arriba de donde poco después iniciaría la construcción, más lentamente, de la segunda instalación, Molinou II, mucho más moderna y amplia.

Aquel viejo molino, en la actualidad abandonado junto a la piscifactoría, fue testigo de un cambio extraño en la diversidad natural de la zona: la harina que producía el maíz dio paso a una cría intensiva de truchas arco iris destinadas al 100% para el consumo humano, con una producción que superaba anualmente el medio millón de ejemplares.

Nacer, crecer y morir con testigos

Aunque los peces son de sangre fría y apenas emiten sonidos que delaten dolor, ni muestran facciones con muecas que demuestren sufrimiento, lo cierto es que hay mucha gente sensible a quienes le gustan los animales y todos los seres vivos, y les puede resultar duro ver nacer a un pez que hay que alimentar constantemente para hacerlo crecer con objeto de su sacrificio.

También es cierto que el sacrificio del "producto acabado", dentro de la piscicultura, resulta mucho más sencillo y llevadero que el ganadero o avícola, pues no debemos olvidar que el consumo del ser humano pasa por la cría de toda clase de animales de sangre caliente con objeto de abastecer a la población mundial.

De todos modos, el trato entre piscicultor y pez es inexistente, a menos que en departamentos especiales se mantengan machos y hembras reproductores, peces que requieren ser manipulados a mano para la extracción de semen y huevas, y un régimen de mantenimiento con seguimiento individual por separado.

Por otra parte, desde el nacimiento de un alevín de trucha hasta su sacrificio para el mercado, con la medida mínima que impone el Ministerio de Alimentación y Consumo o la misma reglamentación comunitaria en materia de pesca deportiva, pueden pasar hasta 18 meses. Si es para repoblación fluvial, la media de permanencia de una trucha arco iris en piscifactorías es de hasta 12-16 meses (las farios requieren hasta 20 meses, por eso resultan más caras).

Un negocio no exento de riesgos

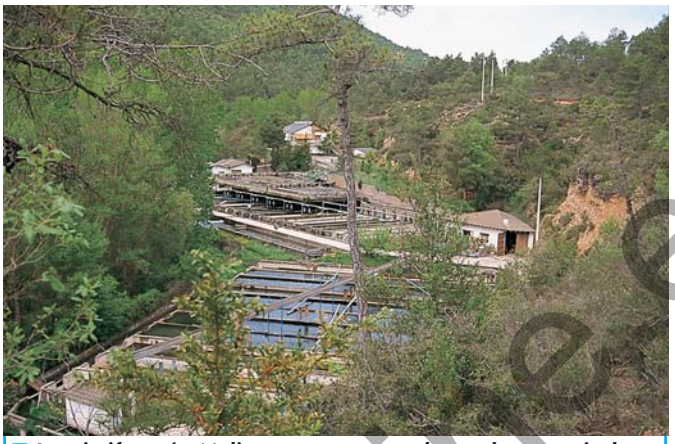
Por norma general, cuando contemplamos una piscifactoría llena de grandes piscinas, repletas a su vez de truchas de varias medidas y especies, con un mantenimiento a cargo de 1-3 personas, aparentemente suficientes dada la escasa mano de obra necesaria, se llega a pensar e incluso creer en negocios prósperos y sencillos, pero... La piscicultura es uno de los negocios más expuestos a los grandes desastres...

En efecto, si citamos esta "desastrosa" palabra es porque no hay otra que sea más adecuada para hablar de cualquier anomalía sufrida durante el proceso de engorde, anomalías que son imprevisibles y que pueden variar los stocks de 500.000 a 0 en unas horas. Estos desastres pueden llegar desde el Cielo o la Tierra y según la ubicación de la piscifactoría, también de parte del hombre.

Las piscifactorías Molinou I y Molinou II se alimentan de las puras y cristalinas aguas del río Rialb, cuyo nacimiento está muy cercano, y están sujetas como cualquier otras aguas a unos cambios térmicos de temperatura muy bruscos, siempre relacionados con la época del año y con los fenómenos atmosféricos.

El Rialb nace en la Sierra de Carreu, cerca de Boixols, donde hay montes que superan los 1600 metros de altitud. Las aguas son totalmente puras y cristalinas, muy alcalinas pero óptimas para la vida de los salmónidos, algunos ciprínidos, reptiles, anfibios y toda la microfauna propia de los pocos cauces puros y limpios que aún nos quedan.

La captación de aguas, unos 400 litros por segundo, se realiza mediante una canalización derivada de una pequeña presa

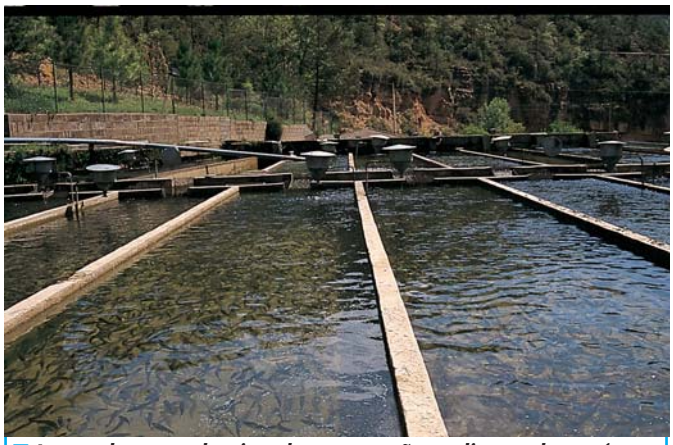


Las piscifactorías Molinou se encuentran dentro de un paraje de gran importancia natural.

Dentro de unos meses estas piscinas desaparecerán: hasta aquí llegará una cola del embalse del Rialb.

El agua del Rialb es pura, limpia y fría, ideal para la cría de truchas en cautividad.

www.solopesca.es



■ *Las truchas son seleccionadas por tamaños y alimentadas según su destino.*

■ *Balsa de decantación, donde quedan las impurezas. Al lado, zona libre de pesca en el Rialb (Tramo Sin Muerte).*

con objeto de elevar el nivel del agua y que ésta llegue por su propia inercia hasta las instalaciones.

Así, la temperatura media del agua no existe, ya que la altura, el estrechamiento del cauce, la naturaleza del lecho (grandes rocas calizas), y la abundante vegetación de ribera (en un alto porcentaje el río está cubierto de arboleda y la hierba incluso toca el agua) consiguen que el agua sea fría y con grandes variaciones, registrando grandes heladas en invierno capaces de llegar hasta 2-4º Cº, por los 20-22º que se registran en los periodos de máximo calor, ya en verano.

Como vemos, las diferencias son muy grandes para peces como los salmónidos de origen doméstico, ya que los ejemplares que viven en estado salvaje, al vivir más repartidos y en menor cantidad, con alimentación natural y por genética, consiguen refugios para protegerse de estas variaciones y lograr salir adelante. Se deduce que una subida o bajada muy brusca de las temperaturas es capaz de conseguir una mortandad total de los ejemplares domésticos.

Otro desastre se deriva de los grandes y prolongados aguaceros, capaces de crear auténticas riadas llenando el agua de un gran número de partículas, sobre todo barro y lodo, achocolatándola y bajando los niveles de oxígeno... En estos casos el encargado o cuidador debe tomar decisiones muy embarazosas, siempre letales: cortar el agua para que no entre barro y esperar a que pase el chaparrón puede suponer mortandad total por asfixia, pero dejar entrar el barro, al margen de mortandad total, dará mucho trabajo físico, ya que por decantación se irá acumulando en las piscinas y luego hay que vaciarlas, una labor muy penosa cuando además compruebas que todas las truchas están muertas... En el 82 he visto cómo algunas piscinas se llenaban de lodo hasta la mitad.

Una simple rama arrastrada por el río o el canal puede crear una verdadera catástrofe si queda trabada en la entrada de agua y nadie se apercibe... Esta rama frenará otras menores y mayores y en poco tiempo se puede formar un tapón que ciegue el paso del agua, consiguiendo que salte fuera del canal y que no se renueve en las piscinas... Con miles de truchas iniciando una lenta agonía, en pocas horas el oxígeno se agotará y habrán muerto, llevando la desgracia a toda la instalación.

Otros desastres podrían llegar de la mano del hombre, con el vertido de productos tóxicos, el lavado de depósitos que contenían insecticidas o desechos químicos e incluso los vertidos industriales, aunque por fortuna y hasta la actualidad, el Rialb y las piscifactorías de la familia Romera están fuera de estos peligros. Además, las truchas de Molinou gozan de una fama reconocida a nivel nacional precisamente por la calidad del agua que las alimenta y el mimo que le ponen al ciclo alimenticio cada uno de los cuidadores, los hermanos José María y Jordi Romera.

Carne roja, carne blanca

Cuando pescamos una trucha en un intensivo y vemos que la carne es blanca, simplemente hablamos de trucha arco iris, pero si vemos que la carne es roja la llamamos trucha "asalmonada". Bien, yo mismo lo he hecho. Incluso en las pescaderías y grandes superficies son llamadas así, y podemos ver cómo

■ *La producción normal se basa en la cría de ejemplares hembra, más fáciles de criar y engordar.*

■ *La trucha se alimenta una vez al día, normalmente por la mañana.*

www.solopesca.com

en realidad y una vez abiertas, unas muestran la carne completamente roja pasando perfectamente por un salmón.

Algunos afirmaban (digo "afirmaban" porque cuando lean estas líneas cambiarán de opinión) que la raíz o cepa natal de las truchas arco iris procedía de dos medios distintos, de ahí el color de sus carnes. La trucha americana, madre natural de todas las truchas arco iris europeas, tiene la carne blanca, y puede tenerla roja ya que vive y se reproduce en completa libertad, pero para eso tendría que comer muchos crustáceos (gambas, camarones, incluso cangrejos de río e insectos) puesto que es la alimentación la que da el color a las carnes.

En una piscina tenemos 20.000 truchas que alimentamos con piensos compuestos vitaminados y ricos en proteínas y grasas. Todas tienen la carne blanca, que es lo natural. De pronto abrimos compuertas y sacamos la mitad, dejándolas en otra piscina, porque el encargado ha recibido varios pedidos para el consumo humano.

Entonces cambia el pienso, añadiendo a los compuestos un pequeño porcentaje de astaxantina, cantaxantina, o una mezcla de ambos (es un producto natural muy concentrado que se encuentra en la zanahoria, el boniato y la calabaza, y también en microalgas). En resumen, en sólo 20 días de alimentación con este añadido, la carne de la trucha se vuelve completamente roja... El sabor es el mismo porque lo da la calidad del pienso y una vez cocinada y con los ojos tapados, nadie podría decir qué trozo pertenece a la carne roja o a la blanca.

Lógicamente, este añadido al pienso conlleva un encarecimiento que consigue aumentar el precio de las truchas, pero no hay duda de que la presentación de estos filetes en una pescadería gana muchos enteros.

En la otra vertiente del negocio, si el presidente de una sociedad de pesca que administra un coto deportivo desea que sus truchas tengan la carne roja, tendrá que pagar un poco más, pero no porque sean importadas o una raza especial, sino porque su criador ha tenido que cortarles el "menú" y servirles comida a "la carta", mucho más cara. Deportivamente hablando, tanto unas como otras son igualmente fuertes, sanas y astutas ¡son hermanas!.

Una piscifactoría requiere muchos cuidados y vigilancia: los circuitos de circulación del agua no pueden fallar.

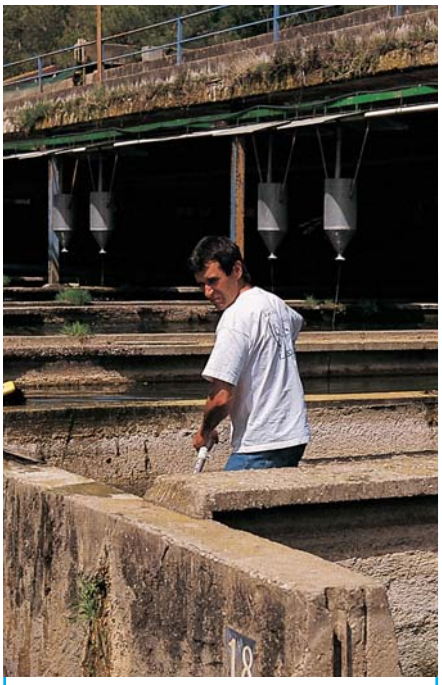
Un crecimiento rápido

En Molinou, actualmente, no se trabaja con parejas reproductoras, algo que conllevaría la contratación de más personal, otro tipo de instalaciones e incluso técnicos, veterinarios y hasta posiblemente un biólogo que con sus cuidados permanentes garantizara la supervivencia necesaria para la rentabilidad de tanto gasto.

Por otro lado, conseguir machos y hembras es difícil, pero más lo es cuando hablamos de truchas arco iris, más aceptadas generalmente en el plano doméstico, aunque son alóctonas. Así es, la población nacional apenas conoce la trucha fario, y mucho menos sus cualidades alimenticias, que serían apreciadas únicamente por los pescadores deportivos, aunque la concienciación llama a ignorarlas por creer que su procedencia quizás se debe a cauces poco fidedignos, como el furtivismo. En realidad y proteínicamente hablando, en cuanto al aporte de calorías, es mucho más recomendable y sano degustar una trucha arco iris criada en piscifactoría que una hermosa trucha fario nacida libre en la alta montaña... Como se suele decir entre los entendi-

Los ejemplares de dos y tres kilos son para la elaboración de filetes ahumados.

Una máquina sencilla sirve para clasificar las truchas según tamaños.



Los tubos parten de la clasificadora, y según tamaño caerán en una piscina o en otra.

www.solopesca.com

El trabajo en la piscifactoría es monótono y a veces duro: José M. Romera limpia una piscina.

dos, la trucha de "pata negra" está mejor en el agua, mientras que la de "recebo" se presta mejor a llenar un plato.

A Molinou, como a muchas otras piscifactorías, llegan las truchas arco iris o farios de dos formas, bien en huevo embrionado, a punto de nacer dependiendo de la temperatura del agua, o en estado alevín, con 7-9 centímetros, una vez superado el mayor periodo de mortalidad natural. De nuevo la lógica llama a pensar que los huevos son muchísimo más económicos, aunque llevarán más cuidados y pasarán por muchos peligros antes de tener esos 7-9 centímetros.

Y es que por muchos cuidados que se pongan, la mortalidad es muy alta... Si la trucha ha conseguido llegar a medir 8-10 centímetros de longitud, el índice de mortalidad hasta llegar a la madurez, periodo en que se lleva al mercado o al río, es de un 5%, pero si la trucha nace desde el huevo, el índice de mortalidad hasta que mide 5-6 centímetros es de un 25%, cifra a la que hay que añadir el 5% restante hasta que lleguen a adultas.

El engorde

Según la temperatura del agua las truchas se alimentan con más o menos intensidad, alterando el ritmo de crecimiento. Un periodo prolongado de temperaturas altas consigue variar el metabolismo de las truchas, haciendo que se alimenten a primera hora de la mañana y que el cuidador deba manipular los bisenfines para que caiga más cantidad durante más tiempo.

Esta alimentación alocada además permite que los granos sean devorados al 100% y que el agua conserve toda su pureza... Imaginen que por cualquier causa el grano llegara al fondo y se acumulara, originando reacciones químicas que podrían producir un bajón en el nivel de oxígeno y en la calidad del agua. Afortunadamente la electrónica y la mecánica están al lado del cuidador y con solo mover unos temporizadores consigue variar el ritmo, la cantidad y las horas de la comida, que las truchas toman a placer...

En efecto, durante la noche los peces permanecen inactivos y es cuando los bisenfines que giran dentro de los tubos trasladan la comida de los grandes silos a las tolvas de cada piscina. De estas tolvas sale un eje o barra de acero que al moverse acciona una válvula que se mueve alrededor del agujero, dejando caer el pienso. Esta barra o eje es accionada por el morro de las propias truchas, así que son ellas, según la actividad, quienes deciden cuando llega la hora de comer...

En cambio, cuando hace frío y el agua baja por debajo de los 7-8º Cº, la actividad de los peces baja a límites extremos, llegando incluso a crear un letargo... no se alimentan o se alimentan muy poco, y en consecuencia deja de crecer al ritmo estipulado.

Para que un huevo embrionado siga su curso y llegue al río con 19 centímetros, o al mercado con 250 gramos, deben pasar entre 10 y 12 meses, según el caso, y para que pese un kilo, 18-20 meses. La fario necesita de 16 a 20 meses para conseguir 250 gramos.

Además, también hay otros fines o destinos y un alto número de truchas son seleccionadas automáticamente para continuar en la fase de engorde, creando ejemplares de más de un kilo que pueden aprovecharse para repoblaciones esporádicas, aunque el destino más lógico es la alta cocina.

Los desechos

Los responsables de la piscifactoría Molinou tienen muy en cuenta la legislación en materia de vertidos y residuos industriales, de lo contrario el permiso de explotación les habría sido denegado. Por supuesto, hay revisiones periódicas y estudios de la alcalinidad y pureza de las aguas, antes y después de pasar por las instalaciones, pero como pueden suponer, los responsables de estos centros son los más interesados en respetar el medio ambiente, siempre por motivos ecológicos y profesionales. Además, en caso de accidente por aguas contaminadas, un pez muerto causa una alarma social de consecuencias rápidas e imprevisibles.

Lo peor de una piscifactoría son los restos no consumidos del pienso y las excreciones de los peces, que se acumulan en el fondo de las piscinas y de vez en cuando necesitan un vaciado y limpiado, tarea rápida que realiza un operario ayudándose de mangueras y escobas.

Esto provoca una extrema turbidez del agua y un aporte importante de detritos, pero este agua antes de volver al río aún debe recorrer unos centenares

Gracias a la calidad del agua, la alimentación y el mimo, las truchas de Molinou son excelentes.

Huevas embrionadas de trucha fario: la blanca se tirará, está muerta y podrida.

www.solopescaonline.es

La trucha fario se destina a la repoblación fluvial.

de metros para ir a parar a una enorme balsa de decantación, donde los desechos (recuerden que los piensos son naturales) son acumulados hasta su vaciado y traslado a lugares habilitados para tal fin, cosa que ocurre temporalmente.

En cuanto a los restos de pescado producto de la limpieza, corte y empaquetado (raspas, cabezas, aletas, etc), son trasladados periódicamente a factorías de transformación de productos orgánicos dedicados a la fabricación de abonos.

Clasificación selectiva

Encontramos otra máquina muy curiosa, similar a las clasificadores de huevos y frutas. Una gran tolva, unos cajones estriados, varios cilindros metálicos que giran y unas ranuras para la caída de los peces.

Hasta tres tamaños de trucha puede seleccionar esta máquina, fabricada íntegramente en acero inoxidable (todas las superficies que tomarán contacto con el pez).

Las truchas quedan con la barriga entre dos cilindros que giran y son empujadas a una dirección, pasando entre cilindros si su tamaño es el adecuado, o siguiendo su camino si es más grande hasta caer por otra ranura de separación superior.

Estas truchas, ya seleccionadas por tamaños, van a parar a otras piscinas donde continuarán el engorde con alimentación específica, y lo hacen circulando por el interior de tubos de plástico de canalización, siempre con abundante agua como fluido. El método es muy sencillo pero ingenioso a la vez, y práctico.

La pesca deportiva

Pero nuestro interés está basado en la pesca deportiva de la trucha arco iris y esta piscifactoría, gracias a su ubicación y a la calidad del agua y del entorno, produce unas truchas muy buenas para la repoblación de ríos y cotos deportivos, ya sean de temporada o intensivos. Ocurre lo mismo con la trucha fario, pero requiere más cuidados, el periodo de crecimiento es más largo y es mucho más cara.

En cuanto a la arco iris, son truchas criadas en un ambiente muy natural, acostumbradas a comer alimentos bajo temperaturas variables pero también originales; no hay resistencias térmicas ni tampoco oxigenadores eléctricos. Esto hace que cuando lleguen al río busquen protección, un lugar donde esconderse y una zona donde moverse confiadas para comenzar un nuevo ciclo alimenticio que les permita continuar la fase de crecimiento, cosa que no conseguirán porque su destino ya tiene tarjeta de caducidad...

Podrían salir adelante en ríos de alta o media montaña, donde se harían fuertes porque por raza lo son, pero con el tiempo la pesca deportiva se encargaría de hacerlas desaparecer. Pero hay excepciones, y en lugares muy concretos y aislados, sobre todo en arroyos del alto pirineo que vierten sus aguas al Segre y sus arterias principales, se han dado casos de reproducción natural, encontrado ejemplares de gran calidad y belleza física, con carne anaranjada debido a la alimentación natural, compuesta principalmente por pequeños insectos y crustáceos... Estas truchas arco iris han añadido a su maravillosa librea la característica línea blanca que rodea sus aletas ventrales, pectorales y anal, típica en los salmónidos autóctonos.

¿Estériles? ¡No, gracias!

Otro mito a la papelera: Desde siempre hemos oído decir que la trucha arco iris es estéril y que raramente se reproduce si no es de modo casual, selectivo y esporádico. Yo mismo lo había comentado en los 80 y repetido en los 90, pero no es cierto... Bien, había quedado claro que el piscicultor adquiere para la cría y engorde un cierto número de huevas, que se comercializan en tres tipos distintos: Estériles; Hembras y Normales.

Estériles: Estas huevas son las más caras, unas cinco pesetas por unidad (mejor referencia que los céntimos), y la trucha que nace está destinada a crecer hasta 4 y 5 kilos, exclusivamente para consumo humano y más en concreto, para ahumar sus carnes, que siempre van a ser rojas. Estas huevas se esterilizan mediante un proceso de choques térmicos en el que la mortandad alcanza casi el 50%, por eso suelen ser las más caras.

Voy a recalcar que todo el proceso de esterilización se hace de modo natural, ya que la manipulación genética sería imposible debido a dificultades técnicas e incluso prohibiciones.

Lo más importante de estas huevas es que si son estériles se garantiza que la carne será excelente y muy roja, pues si la hembra tuviese huevos en su interior todo el alimento y la coloración iría a parar a las huevas, quedando su carne con el color blanco natural... Si fuesen machos, los 3-5 meses de letargo invernal y el celo reproductivo le obligaría a no alimentarse y a perder peso y la coloración...

Hembras: Otra forma de comprar las huevas de truchas arco iris es que todas sean hembras, cosa que se consigue mediante un proceso similar al anterior, aumentando y bajando la temperatura hasta que sólo quedan hembras, cosa que nunca se consigue al 100%, ya que es normal encontrar hasta un 5% de machos. El coste por hueva es de unas tres pesetas.

Este tipo de trucha es de los más utilizados en el engorde porque el ritmo de crecimiento de la hembra es más rápido que el macho, ya que la hembra se alimenta durante todo el año y el piscicultor puede continuar con su comercio por el mismo perio-

www.solopescaonline.es

do... Si se destinan a la repoblación fluvial son perfectamente fértiles a condición de encontrar un macho de su misma especie.

Normales: Es el tipo de hueva más económico y sería el más utilizado por los piscicultores, pero con la condición de abastecer cauces fluviales... En efecto, estas truchas son totalmente fértiles pero apenas suelen adquirirse porque las piscifactorías privadas dedican su producción al consumo humano y para ese fin, el macho resulta poco útil de cara a su engorde ya que en invierno deja de alimentarse, perdiendo peso y todo el color de sus carnes, no siendo rentable.

Si una sociedad quiere repoblar su coto con estas truchas sabe que llegada la hora de la freza puede encontrarse con un celo, una puesta y una fecundación natural, aunque nunca se debe olvidar que cuando llegan al río son ejemplares mansos y su reacción es la misma que mostraría un conejo doméstico al ser liberado en la selva...

En definitiva, la trucha arco iris para repoblación fluvial es sólo un recurso más de los piscicultores, pues el negocio principal es el consumo humano y esto requiere más cuidados, una alimentación sana, natural y específica, y para conseguirlo los ejemplares deben ser seleccionados para extraer de ellos la máxima calidad y sabor, y en este caso son las hembras las que mejor se prestan a ello.

Por último, no se debe olvidar que la trucha arco iris es una especie alóctona y que la liberación en el medio natural de ejemplares fértiles y jóvenes podría suponer un riesgo para las poblaciones autóctonas, de ahí que exista la costumbre y casi obligación de trabajar en las piscifactorías con ejemplares fértiles o solo hembras...

■ *El Rialb cuenta con una población mínima de farios autóctonas, y es un gran coto de pesca intensiva.*

Federación & Piscicultura: ¿Cuándo?

En lugar de sangrar a los piscicultores con tantos impuestos, o coaccionarlos y atosigarlos con normas ecológicas, la administración y las mismas federaciones deberían intentar que esa parte de sus gastos revirtieran en el río en el caso de las piscifactorías fluviales, o en el mar en el caso de las marinas.

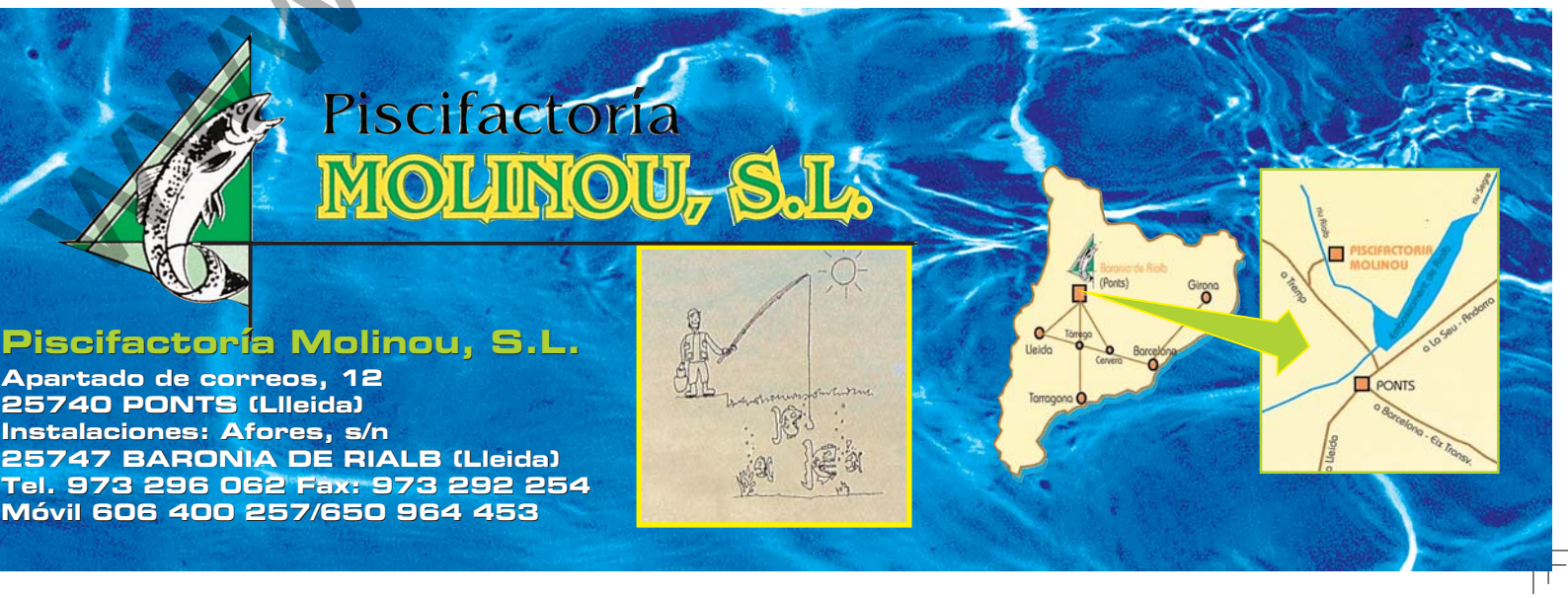
Cada instalación podría destinar un porcentaje de su producción a revitalizar cauces castigados, y también a conservar la vida en muchos otros desechados por la misma naturaleza a causa de sequías o contaminaciones repentinas.

Una vez en la piscina de engorde, los peces apenas necesitan mantenimiento, y son peces que hacen mucha falta para llenar los huecos de muchos ríos en donde pescan aficionados que pagan licencias de pesca, cuotas sociales, federativas, permisos para otros cotos, permisos de navegación, seguros...

Se podría prestar más atención a la trucha fario autóctona, aunque muchos critican a quienes dirigen y mantienen los cotos intensivos, y también a los pescadores que hacen uso de ellos, pero ¿se imaginan esos conservacionistas qué sería de la pesca, de la afición o de los "otros cotos", sin estos refugios?, ¿se imaginan decenas de miles de pescadores abandonando los cotos intensivos y poniendo rumbo a la alta montaña, como antaño, en busca de la pintona...?

Las piscifactorías son necesarias, no hay duda, y en la actualidad más que cuando comenzaron a construirse pues antiguamente hacían falta para garantizar la alimentación humana, pero hoy son imprescindibles para garantizar el futuro de nuestras especies y de nuestra afición. SP

Texto y Fotos: F. Carrión



www.solopesca.es

DEL RÍO AL MERCADO

Piscifactoría Molinou, S. L., es una empresa con solera dedicada a la cría de truchas de alta calidad para la alimentación, distribuyendo sus productos en las empresas más importantes y serías del país (Corte Inglés, Hipercor, cadenas Plus, Caprabo, etc). Durante mi visita fui testigo ocasional de la preparación de un gran pedido, realizado en poco tiempo y por sólo dos personas, quedando realmente asombrado por la agilidad y la pericia que demostraron...

El cuidador arrancaba una carretilla de transporte que portaba una gran jaula de

■ *Las truchas son arrinconadas contra la pared, de donde serán sacadas con un salabre.*

■ *El fondo de la jaula lleva un circuito eléctrico: las truchas son conductoras y una descarga las fulmina en un instante.*

■ *El disco de la máquina fileteadora corta cabeza y cola.*

■ *Los filetes caen a una caja, ya limpios de raspa y asaduras.*

■ *Los desechos van a parar a otra cesta y de aquí, junto a la espina central, a otras factorías para su transformación en abonos.*

■ *Durante la elaboración de filetes la trucha pierde hasta el 48% de su peso total.*

www.solopesca.es

El intenso color rojo de la carne llama la atención del consumidor.

Otro operario repasa los filetes, limpiando restos de espinas o aletas.

Los filetes ya están listos para pasar a la cinta de envasado.

En menos de dos horas las truchas han pasado de comer a ser comidas...

Los filetes llegan a su camino final: de aquí, a los grandes supermercados.

plástico provista de un circuito interior y un cable para electrocución. Una vez arrimada la jaula a la piscina, bajó y se calzó unas botas altas, tomando una tabla con malla metálica en una punta y acercándose hasta la pared, arrinconando las truchas arco iris de carne roja contra ella. Con un gran salabre las pasaba a la jaula y cuando habían un centenar de ejemplares les daba una descarga eléctrica que las mataba de modo instantáneo (las mismas truchas son conductoras y la muerte es general en segundos). No hay sangre ni sufrimientos.

El mismo operario llega a una sala aséptica donde hay una máquina muy curiosa: coge una trucha (son todas de más o menos un kilo) por el centro y la pasa por un disco de cortar que sesga cabeza y cola, y luego la deposita cabeza arriba en una oquedad inclinada que la obliga a descender por su propio peso en una postura fija (lomo hacia arriba). Siempre dentro de la pequeña máquina, una cinta transportadora la hace pasar por unas cuchillas de corte que crean tres piezas: filetes A y B, y raspa... Por último, sale por otro lado y en una caja caen los filetes, ya limpios (caen con un chorro de agua fijo) y sin la raspa. Durante el proceso de limpieza y elaboración, la trucha pierde casi el 50% de su masa carnosa (cabeza, cola y raspa, que entran en la caja de desechos)...

Luego otro operario, en una mesa y con cuchillo y tenedor, y también con una habilidad extraordinaria, pone el filete boca arriba y saca las espinas de la caja visceral, recorta las aletas pectorales y lo clasifica. Poco después los mismos operarios colocan los filetes en cajas de porexpan, pero antes añaden una capa de plástico (todo es aséptico). Completan hasta 5 kilos de peso neto, cierran y etiquetan, pasando a la entrega o bien a las cámaras, de donde saldrán en breve.

Desde que la trucha comía tan tranquila hasta que pasó por todas esa fases y quedó reducida a un filete, sólo han pasado unos minutos... Y posiblemente sólo habrán pasado unas horas cuando lleguen al consumidor, sin conservantes ni aditivos. No nos extraña entonces que estas truchas del Rialb sean apreciadas por los mejores gourmets...

www.solopescaonline.es

LA HORA DE COMER

Resulta curioso comprobar el énfasis que ponen las truchas, ya sean farios o arco iris, cuando llega la hora de comer. Énfasis que suele ser fatídico en muchas ocasiones ya que por muchos motivos estos peces viven en grandes grupos y sólo son separados cuando su tamaño lo requiere, cuando se establecen diferencias de medida en un alto porcentaje o cuando salen rumbo al mercado o al río.

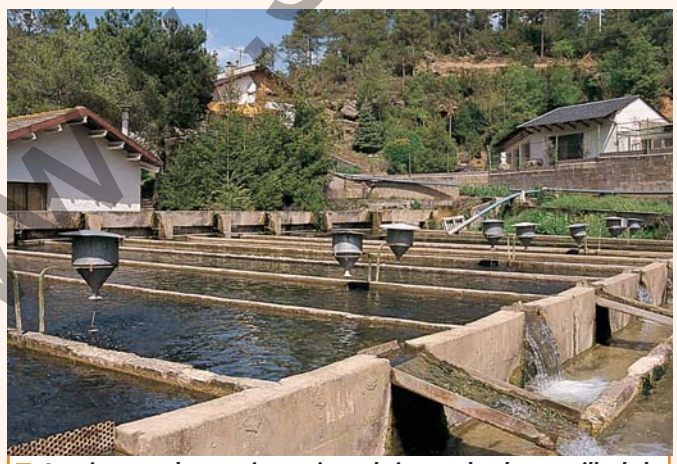
Y es que animales o humanos, cuando llega la hora de comer, hay que comer, la única diferencia es que nosotros somos racionales y dejamos comer antes a los pequeños, o bien aguardamos un momento mejor para hacerlo de un modo más tranquilo...

En la piscifactoría, cuando cae la comida, miles de truchas se agolpan bajo la tolva, dando bocanadas, coletazos y dentelladas a diestro y siniestro, originándose lesiones que muchas veces no desaparecerán. En la cocina no se ven esas lesiones, pero en el río sí, y son esas truchas "mancas" o sin aletas pectorales cuya causa muchos achacan al roce continuo con los muros de cemento de las piscinas.

El desorden durante la comida es total, masivo y rápido, pues dura muy poco, y las consecuencias no van más allá de esas marcas u otras lesiones sin importancia, siendo lo peor la amputación de las aletas pectorales, que dejan un muñón, o la pérdida de algunas zonas carnosas en las agallas y los labios, cosas que tampoco le restarán vitalidad a la hora de sobrevivir en un río o de luchar contra un pescador, ya que jamás pierden su instinto salvaje.

En Molinou se utilizan piensos de calidad, de ahí la fama de sus truchas.

En este momento de locura la trucha suele morder aletas, branquias, etc, produciendo algunas lesiones y mutilaciones.



La misma trucha es quien acciona el eje que abre la trampilla de la tolva.

El estado físico de las truchas es magnífico, aunque éstas irán destinadas a la cocina.

www.solopesca.es