

## Inaugurada en el Aquarium de Donostia la exposición '*Atunetan: pesca sostenible y consumo responsable*'

- La muestra refleja la importancia de la pesca y el consumo de túnidos para la sociedad vasca, y ofrece una visión global de este recurso marino desde la perspectiva biológica, tecnológica, gastronómica y de salud.
- El objetivo de la exposición es el de contribuir a la pesca sostenible y al consumo responsable de los recursos marinos, al tiempo que se mejora la difusión del conocimiento científico y la visibilidad de la investigación marina que se lleva a cabo en nuestras costas.
- AZTI-Tecnalia y el AQUARIUM Donostia-San Sebastián han realizado esta exposición con el apoyo del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.
- La muestra permanecerá abierta al público hasta después del verano.

**Donostia-San Sebastián, 29 de enero de 2010.-** Hoy se ha inaugurado en el AQUARIUM Donostia-San Sebastián la exposición '*Atunetan: pesca sostenible y consumo responsable*', organizada por el Centro Tecnológico experto en investigación marina y alimentaria AZTI-Tecnalia y el AQUARIUM Donostia-San Sebastián con el apoyo del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

La exposición, que permanecerá abierta hasta después del verano, ha sido inaugurada por Vicente Zaragüeta, Presidente de la Sociedad Oceanográfica de Gipuzkoa, Rogelio Pozo, Director General de AZTI-Tecnalia, y Jon Azkue, Viceconsejero de Pesca del Gobierno Vasco.

La muestra refleja la importancia de los túnidos para la sociedad vasca, y ofrece una visión global de este recurso marino desde la perspectiva biológica, tecnológica, económica y gastronómica. El objetivo de la exposición es el de contribuir a la pesca sostenible y al consumo responsable de los recursos marinos, al tiempo que se mejora la difusión del conocimiento científico y la visibilidad de la investigación marina que se lleva a cabo en nuestras costas.

### **Interactiva y visual**

Acorde con su filosofía de no sólo generar conocimiento, sino también divulgarlo, en sus más de 25 años de trayectoria AZTI-Tecnalia ha desarrollado numerosas acciones

en el marco de la divulgación social de la ciencia, la tecnología y la innovación. El AQUARIUM Donostia-San Sebastián, por su parte, a lo largo de sus 100 años de actividad ha venido potenciando nuestra cultura marina y marítima realizando numerosas actividades de divulgación e investigación. En esta exposición se ha realizado un esfuerzo especial para adecuar los contenidos al visitante familiar, a través de contenidos adaptados a todos los públicos. La muestra cuenta, asimismo, con un espacio para los más pequeños y una pantalla táctil que permitirá saber cuál ha sido el grado de aprendizaje de los visitantes.

La exposición utiliza medios interactivos y variados recursos visuales y sonoros para acercar el mundo de los túnidos a los sentidos de los visitantes. El contenido se refuerza con la puesta en marcha de un apartado especial sobre la muestra en el portal del mar Itsasnet ([www.itsasnet.com](http://www.itsasnet.com)), en el que se podrá consultar gran parte de la información y material gráfico de la exposición.

### **Unos grandes desconocidos**

La exposición, que pretende además ser un reconocimiento al trabajo de los pescadores del Cantábrico –en especial el de la flota de bajura de Euskadi–, ha elegido como paradigma de pesca sostenible y consumo responsable de los recursos marinos a la pesquería de túnidos con métodos tradicionales. Estas especies, a pesar de su protagonismo en el mar, la pesca, la ciencia, la tecnología, la gastronomía, y la cultura, son al mismo tiempo unas grandes desconocidas.

No en vano debemos recordar que la pesca de túnidos ha sido, y es, uno de los pilares que sustentan la actividad pesquera de bajura en el País Vasco. En los últimos 10 años las capturas de bonito han representado cerca del 30% del total de capturas del stock del Atlántico Norte y las de cimarrón alrededor del 5% de las capturas del stock del Atlántico Este y Mediterráneo.

La muestra se ha organizado alrededor de cuatro espacios expositivos: biología, pesca y tecnología, gastronomía y consumo, y salud.

### **Biología**

El itinerario comienza con una explicación de la biología del atún blanco (*Thunnus alalunga*) y atún rojo (*Thunnus thynnus*), sus migraciones y las diversas tecnologías utilizadas para su estudio.

La dificultad de mantenerlos y reproducirlos en cautividad y las amplias migraciones que realizan estas especies se traducen en un conocimiento limitado de las mismas. Por tanto, en su estudio se combinan las técnicas clásicas de biología pesquera, junto con otras más sofisticadas como el marcaje electrónico. En estas técnicas, la colaboración con los pescadores profesionales y deportivos es clave para poder recuperar las marcas. Por tanto, la difusión de cómo se realizan estas campañas y

cómo contribuyen a aumentar el conocimiento de estas especies es de gran importancia y esta exposición pretende contribuir a ello.

### **Pesca y tecnología**

La exposición refleja la transformación experimentada por una sociedad que ha pasado de asumir y premiar la extinción de animales denominados dañinos a desarrollar una conciencia sobre los beneficios y servicios que la naturaleza reporta a la humanidad.

Desde el ámbito de la tecnología, debido a la magnitud de las capturas y de su beneficio económico, las flotas que explotan las poblaciones de atunes son las más sofisticadas y tecnológicamente más avanzadas del mundo, especialmente la flota de cerco congeladora.

La exposición pretende reflejar el contraste existente entre las tecnologías más modernas utilizadas en la captura de los túnidos y los métodos tradicionales empleados por los pequeños barcos artesanales. También se muestran las tecnologías aplicadas a la pesca y la necesaria colaboración entre el estamento científico y el sector pesquero. Todo ello posibilita el poder ofrecer al consumidor una alta calidad en el producto y una garantía de pesca sostenible y local.

### **Gastronomía y consumo**

En su vertiente gastronómica, la exposición muestra cómo las recetas tradicionales están tan en boga como otras nuevas presentaciones y formas de consumir estos pescados (ahumados, sushi, etc.). Este auge conlleva el desarrollo de técnicas de análisis molecular para diferenciar especies y evitar el fraude.

Del mismo modo, se hace especial hincapié en la calidad de los ejemplares con la denominación comercial de “Bonito del Norte” y la marca Eusko Label-Kalitatea. Es decir, aquellos ejemplares capturados en el golfo de Bizkaia, con artes de pesca tradicionales respetuosas con el ecosistema.

### **Salud**

En el espacio que la exposición dedica a la salud se presta especial atención a la valorización de especies de pescado azul debido a sus propiedades nutricionales, lo que ha colocado a los túnidos en un lugar preferente en la dieta de los consumidores por ser fuente natural de ácidos grasos omega3.

Son, por tanto, múltiples puntos de vista sobre un recurso que, a través de la exposición, dan una visión fresca, renovada y completa de este mundo conocido de forma fragmentada, hasta ahora...

**Horarios de la exposición:**

Lunes a viernes, de 10 a 19 h

Fines de semana, festivos y puentes de 10 a 20 h