

## Y POR QUÉ NO COMER SPONDYLUS?

Desde 1998 más o menos, la enorme concha marina conocida localmente como "concha spondylus" ha sido vendida por los medios como un "manjar gastronómico", un "afrodisíaco", y como un referente turístico - cultural. El resultado de esta publicidad es una gran escalada en la demanda seguida por la oferta de personas ignorantes del daño que hacemos, muchos relacionados al turismo. Desde su salida a la fama como marisco super-exótico han pasado apenas 12 años y hoy se extingue ampliamente a lo largo de nuestras costas, vergonzosamente y con mayor velocidad en las costas del Parque Nacional Machalilla - un área marina protegida (al menos en papel) desde 1979.

Esta concha es un molusco que demora mucho en madurar sexualmente, probablemente unos 12 años y vive más de 100. Comerla, en cualquier plato típico, por delicioso que éste sea, es un billón de probabilidades menos de que como especie vuelva a poblar los lechos marinos.

Ud. quizás se preguntará, es la concha spondylus un manjar gastronómico? Y qué marisco al ajillo, al vino, asadito o en salsa de maní bien preparado no lo es? Será un afrodisíaco? Igual cosa. Es un referente turístico? Claro que sí: la vemos en los museos, las tumbas, las estampillas y en nuestra historia. Se pregunta la gente cuál es la huella ecológica que dejó su elección en el menú? Solo la mejor informada lo hace. El cambio en la abundancia de esta concha en el sur de Manabí se hizo obvio desde el 2002. Los pescadores artesanales y buzos de la zona de influencia del PNM quieren dar marcha atrás a la sobre-explotación que sufre esta especie. Una asociación de 40 pescadores viene luchando desde el 2004 por la instauración de una VEDA pero, frente al nulo apoyo por parte de las autoridades sectoriales y municipales, la iniciativa está quedando en nada.

Al momento, el Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC), en colaboración con el Centro de Investigaciones Marinas (CENAIM) de la ESPOL se encuentran desarrollando tecnología pionera para la cría en cautiverio de larvas de concha *Spondylus princeps* con el propósito de ayudar a municipios costeros a restaurar el equilibrio dentro de áreas que garanticen protección. Lamentablemente, esto no es conocido y la gente ignora que hace un mal al fortalecer la demanda de esta concha. En el caso que el PMRC y CENAIM-ESPOL tuvieran éxito (la larvicultura ya se ha logrado!), la siembra de larvas se haría sólo en pequeñas áreas piloto y el resultado no se vería por unos 15 a 25 años. El caso es que se necesita la colaboración ciudadana y comercial para poder tener un verdadero éxito.

Todos deben saber que el consumo masivo de esta especie es **INSOSTENIBLE** en las presentes circunstancias.

Los mejores restaurantes sirven delicias sin sacrificar la BIODIVERSIDAD!

**HOSTERIA LA PERLA APOYA LAS VEDAS DE  
CONCHA, LANGOSTA Y CANGREJO!**

