

Científicos de la UPV intentan salvar la tellina valenciana - Levante de Castelló - 13/05/2016

# Científicos de la UPV intentan salvar la tellina valenciana

► Hace diez años se capturaban 300.000 kilos de estos moluscos mientras que en 2015 sólo 1.900

S. S. GANDIA

■ Científicos de la Universitat Politècnica de València (UPV) pretenden contribuir a la recuperación de la tellina mediterránea tras detectar que esta especie, tan apreciada en la cocina y especialmente como aperitivo, está al borde de la desaparición debido a un exceso en las capturas, a las cremas solares que contaminan la primera franja de playa, donde habitan estos moluscos, y a la falta de nutrientes que tiene su origen en la ausencia de lluvias.

Los estudios dirigidos por el biólogo Miguel Rodilla han determinado que hace diez años se capturaban unos 300.000 kilos de tellinas, cantidad que en 2015 se redujo a apenas 1.900 kilos. Por ese motivo, la Generalitat prohibió las capturas en verano de 2015.

Este estudio dirigido desde el Campus de Gandia de la UPV ha comprobado que entre Valencia y Dénia no solo había disminuido la densidad de población de tellinas,

sino también su tamaño.

Los científicos, que en esta iniciativa han colaborado con la Cofradía de Pescadores del Grau de Gandia, han planteado varias propuestas para mejorar la población de tellinas en el litoral valenciano. Entre ellas figura la posible cría en la fase inicial de su desarrollo para, después, «sembrarlas» en la arena del mar. Así se evitaría que los depredadores se coman a las larvas más pequeñas.

Según Miguel Rodilla, el equipo de investigación que dirige está a punto de solicitar a la Generalitat que acote un espacio en la costa para iniciar esos experimentos de reintroducción de la tellina, dado que la idea es iniciar las pruebas a partir del próximo otoño. «Existe preocupación en la conservación de las tellinas y es importante que desde la comunidad científica trabajemos con ellos para aportarles información», señaló el científico, que hace años que trabaja en este proyecto.



Barcos dedicados a la captura de tellina del puerto de Valencia, parados sin poder faenar. SERGIO VIÑUELA

## Ahora llegan de Andalucía y Galicia

Aunque sean diferentes en textura y sabor, en producto congelado la tellina también procede de otros continentes

S. S. GANDIA

■ Las apetitosas tellinas que se sirven como aperitivo o que forman parte de los ingredientes de decenas de platos, especialmente en verano, ya no salen mayoritariamente de las playas valencianas. El biólogo Miguel Rodilla señala que, primero con la escasez de producto y desde el año pa-

sado por la prohibición de capturarlas, las tellinas que se sirven llegan mayoritariamente de Andalucía, Galicia e incluso Portugal.

Aunque la textura ya sea diferente, y también el sabor, la tellina también llega a España en forma de producto congelado, y en este caso su procedencia se amplía a muchos países, incluso de otros continentes.

Pese a la dramática reducción de la población de tellinas en las costas valencianas, situándose al borde de la extinción, el biólogo Miguel Rodilla es optimista de cara al futuro porque, según señaló ayer a Levante-EMV, en cada fe-



Miguel Rodilla, en su trabajo. LEVANTE-EMV

cundación se depositan gran cantidad de larvas. Lo importante, añade, es que se corrijan los factores que siguen causando su drástica reducción, algo que depende de las administraciones y de la meteorología.