



Reunión en Roma del Consejo General de Pesca del Mediterráneo, órgano dependiente de la «F.A.O.» Representando a España los mallorquines Sres. Massuti Oliver y Oliver Massuti, junto a ellos el representante de Israel, M. Kramer destacado investigador de Tel Aviv.

Un viejo edificio del Paseo Marítimo, en el que casi nadie repara sino para opinar de que el solar es excelente para levantar un hotel, alberga una de las instituciones más eficaces y desconocidas para nuestra isla. Se trata del Laboratorio Oceanográfico, dependiente del Ministerio de Comercio y en el que trabaja un equipo de técnicos con resultados que colocan a Mallorca entre los primeros lugares de Europa en este aspecto.

D. Miguel Massuti, que ha sido propuesto por los «Siurells de Plata» como uno de los mejores mallorquines del año, nos atiende tras unos muy provechosos viajes que ha realizado recientemente.

—¿Qué es, concretamente, el Laboratorio Oceanográfico?

—Es un órgano de investigación oceanográfica y biología marítima. Es uno de los más antiguos de España y, también, de Europa.

—¿En qué consiste esta investigación?

—En primer lugar una investigación básica, de corrientes marítimas, temperaturas, etcétera, con unos resultados de aplicación más bien remota. En segundo lugar efectuamos una investigación de aplicación más directa, tal la biología pesquera, el estudio de recursos varios, la de nuevos recursos y la de la racionalización de la pesca. Y, ahora, la de la organización de cultivos.

—¿Cree usted en los cultivos marítimos?

—Naturalmente. Y en su necesidad. El Mar Mediterráneo está agotado y se han efectuado experiencias de cultivos en el Mar Menor en Cartagena.

—¿Con qué especies?

—La dorada, por ejemplo, que, con piensos compuestos ha experimentado un crecimiento de do-

ble rapidez y muy buena calidad. También la anguila. A escala industrial existen, en el Japón, unos cultivos de langostinos que han dado muy buen rendimiento a los cuatro años.

—¿Cree usted que la alimentación a base de piensos compuestos no puede restar calidad a estos peces «cultivados»?

—No. Porque lo que da calidad a los peces es la sal. Un agua hipersalina da buenos mujoles o lisas, lo que, en mallorquín, llamamos «lises», de mejor calidad que las que se pescan aquí debido a la mayor salinidad del agua.

—¿La cautividad no puede perjudicar a los peces?

—No, de ninguna manera porque no se trata de una cautividad, sino de una estabulación en la que se eliminan a los peces los enemigos naturales. Es decir que no tienen competición en la eliminación de elementos nocivos.

—Usted ha realizado algunos viajes, en estos últimos meses ¿cuáles han sido?

—He estado en Roma para asistir al Consejo General de Pesca del Mediterráneo, que es un órgano dependiente de la F.A.O. He asistido, en Málaga, al Primer Coloquio de Biología Marítima organizado por la Universidad de Granada y en el que se ha establecido el primer contacto entre científicos y la universidad. También he estado en Madrid para asistir a la Junta Anual de Estudios de Pesca de la Dirección General de la Marina.

—¿Cómo se halla la investigación de su especialidad en nuestro país?

—Mire, en nuestra especialidad podemos decir que estamos a nivel europeo y a la cabeza. No disponemos de todos los medios que quisiéramos pero, por otra

parte, el Plan de Desarrollo nos ha favorecido concretamente a nosotros puesto que hemos conseguido lo que necesitábamos para la investigación. Nuestra especialidad tampoco exige grandes inversiones, esta es la verdad y en 10 años se nos ha suministrado el material que hemos pedido.

—¿Cuántos técnicos trabajan en el Laboratorio Oceanográfico?

—Un biólogo, un platólogo de pesquera y crustáceos.

—¿Cómo se halla la pesca en Baleares?

—Agotada totalmente hasta cien metros de profundidad, de 250 a mil, an no, pero lo estará si no se ordena rápidamente. Vea estos gráficos y se dará cuenta de que, por ejemplo, en 1958 se obtenían 16 kilos de gamba por hora de pesca y en 1960 sólo 4 kilos.

El escámelerán está a sólo 400 gramos por hora.

—¿Hay muchas embarcaciones en Palma?

—Unas veinte de Mallorca y cuarenta de la península.

—¿Puede salvarse aún la pesca?

—Ha pasado el momento para salvar la existente en profundidades de 100 a 250 metros y haremos lo posible para salvar el resto. El pescado azul, sin embargo, siempre existirá porque no es un pescado localizable en una zona sino que va y viene. «Llampuga» por ejemplo, hace años que no se pesca y es porque, por circunstancias no se aproxima a la costa, bien por la temperatura de las aguas o por otras causas. Sin embargo vendrán temporadas favorables.

—¿No es peligroso o perjudicial el pescado azul?

—Mire, no sólo no es peligroso sino que yo me atrevería a decir que es beneficioso porque se está demostrando que es un elemento alimenticio con buenas proteínas y eliminador del colesterol.

—¿Cree usted que el «cultivo» de langostas y crustáceos en general, hará bajar el precio de éstos?

—Yo creo que el cultivo no abaratará estos precios porque puede ser que la industrialización, cuando se domine esta técnica, se dirija a una mayor obtención. De todas formas quien come langosta, lo hace muy de tarde en tarde y lo que interesa es obtener pescado con buenas proteínas y que sirva de alimento diario.

**SERVICIO NEUMATICOS**

REPARACION CUBIERTAS POR VULCANIZADO

**MICHELIN**

BIBILONI, S. A. - Juan Alcover, 34