

## Sufren pescadores para procesar ostión

► Carecen en Tamaulipas del apoyo necesario para comercializarlo y generar más ventas

**Efraín Klérigan**

CORRESPONSAL

LAGUNA DE BRASIL, Tamps.- Dos años de monitoreos diarios de la **calidad** del **agua** fueron necesarios para que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios certificara que el ostión de dos lagunas en Tamaulipas es apto para ser vendido crudo e incluso exportado, pero a la fecha por falta de recursos no se ha podido procesar.

Martín Vázquez Martínez, director de la Cooperativa Barra del Tordo que engloba a 49 productores de ostión japonés, dijo que desde la certificación en febrero pasado, el precio del ostión apenas subió de 50 pesos a 60 pesos la bolsa de un litro.

"Mejóro el precio de 50 a 60 pesos, y por la **calidad**, ahora tenemos un restaurante de Ciudad Mante que

nos compra 150 bolsas a la semana, y otro de Tampico que nos compra 70 bolsas", dijo el cooperativista.

En total logran vender unas 300 bolsas por semana, lo que se traduce en ingresos brutos de 700 a mil 100 pesos semanales para los socios que

sí trabajan, por lo que la mayor parte tiene que salir a pescar al mar para complementar el ingreso familiar.

Los cooperativistas señalan que, fuera de los compradores que van hasta Barra del Tordo por su cuenta, no tienen otras opciones para procesarlo o comercializarlo.

Además de vigilar la limpieza del **agua** del **rio** Carrizal, los pescadores de la laguna en este poblado costero regulan la reproducción y el crecimiento del ostión japonés para poder sostener la producción.

"Sembramos dentro de la laguna la larva que crece en los manglares para que gane mayor tamaño", dijo Vázquez Martínez.

El biólogo Guillermo López Navarro, quien estuvo a cargo del monitoreo del **agua** en esta laguna y en la de Morales, explicó que el ostión es un molusco que filtra el **agua** a través de su cuerpo para alimentarse.

"Si el **agua** está contaminada, esta contaminación sean bacterias o metales pesados se quedan en su cuerpo", afirmó López Navarro.

Aunque las cifras oficiales hablan de exportaciones de mil 200 toneladas anuales de ostión, los productores no saben que se exporte.

Los bancos certificados están ubicados en las lagunas de Morales, Municipio de Soto La Marina y de Brasil, en Aldama, ambas sobre la región centro de la costa del Golfo de México en esta entidad fronteriza y la especie aprobada de molusco es el ostión japonés.



Efraín Klérigan

► Los pescadores tamaulipecos señalan que fuera de los compradores habituales no tienen otras opciones para procesar el ostión.

