

Una piscina con 10.000 litros de agua acogerá a estos peces en la sala Maremagnum

El Acuario recreará el ecosistema del río Miño en un tanque para lampreas

Habrà actividades para los niños y menús especiales en el restaurante del recinto

Rubén Ventureira

A CORUÑA

■ La Casa de los Peces será el próximo mes la parada de los monstruos. De los apetitosos monstruos. La lamprea, sin duda uno de los peces más horribles del mundo, será el protagonista de una exposición.

«Vamos a recrear un ecosistema fluvial, el del río Miño. Es la primera vez en la historia del Acuario que se maneja un gran volumen de agua dulce, pues lo haremos en un tanque cilíndrico con 10.000 litros de capacidad», avanza Paco Franco, director técnico de la Casa de los Peces.

Hasta ahora, se habían realizado «pequeños experimentos» con lampreas en uno de los acuarios de la sala Maremagnum. «Hemos estado viendo cómo se adaptaban y, ahora, hemos decidido hacerlo a gran escala». Primero se probará «con varias decenas, y después iremos aumentando el número». Los ejemplares serán traídos desde A Guarda (Pontevedra). Aún no han llegado. Por ahora, los técnicos de la Casa de los Peces están preparando el acuario que los acogerá, «que está quedando espectacular», apunta Franco.

Programas

Durante el tiempo que dure la exposición se celebrarán una serie de actividades relacionadas con la lamprea.

Los programas destinados a los escolares, como las acampadas de fin de semana, girarán en torno al primitivo pez.

Además, habrá unas jornadas de la lamprea coordinadas por Pablo Gallego, responsable de la Cantina de Ultramar, el res-



VÍCTOR MEJUTO

La lamprea es un pez ciclóstomo muy apreciado en la cocina gallega por su sabrosa carne

taurante del acuario. El cocinero explica cómo la preparará.

«Primero hay que quitarle el limo que recubre su piel. También se quita la hiel de las branquias», empieza. Hay más partes desaprovechadas: «Tiene un cartilago a lo largo del cuerpo. Fíjate si es duro que antiguamente se utilizaba para hacer cuerdas de guitarra. Con un corte en la espalda se le arranca».

Gallego la preparará «a la bordelesa, como la liebre, con su propia sangre». «Se abre por la barriga, se desangra y eso se mezcla con un tinto gallego. Con un amandi, un barrantes o un ribeiro, para que no coagule. Ya lo hacían los romanos», recuerda.

Después, toca esperar. «Se deja macerando con esa sangre, de la noche al día, unas 12 horas. Por último, se pocha la cebolla picada, un par de hojas de laurel... Y se hace un guiso en su propia sangre». Y ya está lista para servir. Para exhibir, lo estará a partir del próximo mes y hasta marzo.

SABÍA QUE... I

Una especie de 420 millones de años que «mató» al rey Enrique I de Inglaterra

■ Su nombre científico es *Petromyzon marinus* y pertenecen al grupo de los peces agnatos (sin mandíbulas). Su origen evolutivo se remonta 420 millones de años atrás, al período Silúrico. Popularmente son conocidas como «vampiros de mar» debido a su condición de parásitos. «Hacen una pequeña herida en la piel del pez que parasitan y a través de ella succionan sus líquidos vitales», explica Franco.

Decía Jorge Manrique que «nuestras vidas son los ríos que van a dar a la mar, que es el morir». La lamprea invierte el sentido del poema. «Nacen en el río, después de que la hembras ponga entre 100.000 y 200.000 huevos, bajan a la mar cuando son adultas y regresan al río para morir. «Desde la llegada de la primavera, se les

puede ver en las rías gallegas, pegadas a los mújeles», detalla Franco. Después toca remontar el río, «lo que hacen sin nutrirse a finales del invierno». En Galicia son muy apreciadas las de Argo, Padrón, Ponteceso y las riberas del Miño.

Con la lamprea no hay término medio. Quien la prueba se entusiasma o no pasa del primer bocado. Entre los primeros figura el rey normando Enrique I de Inglaterra (1068-1135), quien falleció tras una intoxicación provocada por el abuso del pastel de lamprea. En su libro *Historia natural de los peces y otras especies marinas de Galicia* (1788), el naturalista coruñés José Cornide ya advertía que era una comida que «en exceso resulta indigesta». Y señalaba como las más solicitadas las de Tui y Padrón.

La campaña «Dona tu móvil» costeará proyectos de desarrollo con teléfonos viejos

LA VOZ | A CORUÑA

■ Financiar diversos proyectos de desarrollo en países del Tercer Mundo y contribuir a evitar la degradación del medio ambiente. Estos son dos de los objetivos básicos de la campaña *Dona tu móvil* que promueven Cruz Roja y la Fundación Entreculturas.

La colaboración con esta iniciativa consiste sencillamente en donar el viejo teléfono móvil, «aunque ya no funcione», puntualiza una de las colaboradoras con la campaña. Lo que hacen los promotores de este proyecto es reparar dichos aparatos con el fin de poder seguir usándolos o si ello no es posible reciclarlos «siguiendo unos protocolos específicos», indican desde uno de los establecimientos colaboradores. «De este modo —argumentan— además de liberarnos de trastos viejos que no utilizamos, se consiguen fondos para financiar proyectos de desarrollo y se contribuye a evitar la degradación del medio ambiente».

Puntos de entrega

Las personas interesadas en donar su viejo móvil deberán meterlo en un sobre especial y depositarlo, sin el cargador, en un buzón de Correos.

Para hacer dicho envío no es necesario hacer ningún pago y los sobres pueden recogerse en la oficina principal de Correos. Esta campaña cuenta con la colaboración de diversas personas y colectivos y así en el municipio de Oleiros también se pueden recoger sobres para la entrega de los móviles viejos en la tienda Blu, situada en Santa Cristina.

Para saber más datos de esta iniciativa se puede consultar la página web www.donatumovil.org.

OPOSICIONES AUXILIARES ADMINISTRATIVOS POLICIA LOCAL	
PLAZAS OFERTADAS	PLAZAS OFERTADAS
VILASANTAR	1
COLELLEIRO	2
CEC	1
AMES	1
ROIA	1
OLEIROS	2
CECEREDA	4
FENE	2
BUGALDOIS	2
PARANÓ	2
ARTES	2
VIMARAZO	1
ARZUA	1
CAMBRE	2
ESPARTANZA DE A CORUÑA	2
NECOURIA	2
PARANAS	2
NAOEN	2
CECEREDA	2
ARTES	2
BORGONDO	2
AMES	2
MIÑO	2
ARZUA	2
CAMBRE	2
FENE	2
PONTECERO	2
AMES	2
OLEIROS	2
SADA	2
ORTIGUEIRA	2

San Andrés, 82-1º
Tel.: 981 916 960. A Coruña
www.laacademia.info

fotodepilación

MUJER	HOMBRE
AXILA 54€	PIEDRA 81€
INGUIEN 54€	LABIOS 15€
INGUIEN 67€	INICIO 13.50€
PIEDRA INTERNA (incluye) 270€	
PIEDRA 81€	EPILA 135€
AXILA 81€	

Por fin se acabó el problema del vello

La revolución en estética se llama VelaSmooth

Di adiós a la celulitis y la flaccidez

Tratamiento corporal
Bono 10 sesiones: Completo 600€ Localizado 400€

* Descuento 10% si presentas este anuncio

INFORMATE: c/ Nicaragua, 2, 1º (Esquina Juan Flores) • 15005 A Coruña. Tel. 981 255 470