

Cultivo de percebes en cautividad. – Bilbao Urban & Cities Design – Cadena Ser – Hoy por Hoy –

[et_pb_section bb_built=»1? _builder_version=»3.0.47?][et_pb_row _builder_version=»3.0.47? background_size=»initial» background_position=»top_left» background_repeat=»repeat»][et_pb_column type=»4_4?][et_pb_text _builder_version=»3.0.105? background_size=»initial» background_position=»top_left» background_repeat=»repeat» background_layout=»light»]

[Entrevista completa aquí.](#)

[Programa completo aquí.](#)



En el marco del plan de difusión de medios de [Bilbao Urban & Cities Design](#), el pasado lunes 13 de diciembre, en el magazine radiofónico [Hoy por Hoy Bilbao](#), de la Cadena SER dirigido por Azul Tejerina, Marta Arana, CEO de [Bay of Biscay Aquatics](#), tuvo la oportunidad de presentar la última tecnología que [D&A Innovative Systems S.L.](#) está impulsando en el especial *Bilbao Degusta* que el programa está llevando a cabo estos días.

Como en años anteriores, *Bilbao Degusta*, en esta décima edición, trata de ver y oír a los mejores cocineros de Bizkaia, ofreciendo al público, oyentes y al gremio de hosteleros y cocineros en general,

especialmente afectados por la crisis generada por la COVID, una cita dedicada a la cultura gastronómica. Este evento está teniendo lugar en la tienda Vorwerk Bilbao, en la Plaza Circular, desde donde no sólo se retransmite en directo por la radio, sino que también cuentan con una retransmisión en directo desde YouTube.

En esta ocasión, Marta Arana, nos acercó al cultivo en cautividad de los percebes, un alimento cuya demanda aumenta en esta época del año. Arana destacó que hasta ahora, el problema para poder encontrar percebes fácilmente, ha sido la estacionalidad y la escasa durabilidad del crustáceo fuera del agua, lo que les llevó a plantearse este nuevo reto.

Mediante el ajuste de la tecnología y el perfeccionamiento de esta desde que empezaran a cultivar percebes en cautividad, los socios han observado que esta técnica es extensible al resto de crustáceos. «Tenemos que industrializar la idea, hasta que no esté perfeccionado no se va a salir al mercado, pero lo que sí se ha hecho ha sido perfeccionar para mantener al resto de crustáceos.»

Arana quiso destacar que estos percebes cultivados en cautividad no buscan sustituir a los percebes naturales, sino que tratan de complementar su demanda.

Este proyecto, el vivero de mantenimiento de percebes, está llevado a cabo por cuatro socios, uno de ellos experto en sistemas de acuicultura de circuito cerrado; otro tiene un gran conocimiento en acuariofilia, principal precursor para el ciclado del agua, el mantenimiento, la depuración y la comida; y el otro es experto en digitalización y sistema de maquinaria ([D&A Innovative Systems S.L.](#)).



[/et_pb_text][et_pb_column][et_pb_row][et_pb_section]

Fecha
2026/01/11