



desveda



Un ciervo emite uno de los atronadores bramidos. Foto: N.G.

El espectáculo sonoro de la berrea del ciervo

Los parques naturales de Euskadi se preparan para la época de reproducción

◊ I. Ajuria

DONOSTIA – Dicen los expertos que la berrea del ciervo es uno de los espectáculos más sublimes de la naturaleza. Coincidiendo con la época de celo, los grandes venados empiezan a emitir sus atronadores bramidos y se enzarzan en feroces luchas para demostrar el poder que les haga ganarse el favor de las hembras.

La fecha exacta de la berrea difiere, aunque hay quien sostiene que se desencadena con las primeras lluvias de septiembre. Florencio Markina, gerente de la empresa Aran Medioambientales, que trabaja en cotos de Euskadi y Nafarroa, coincide con esa apreciación. “Podríamos ubicarla desde primeros de septiembre a mediados de octubre, aunque es verdad que el

primer chaparrón puede acelerar o retrasar todo ya que el pasto se refresca y tienen comida abundante”, explica.

Aunque en Euskadi no se puede cazar durante la berrea, sí hay espacios naturales a los que se puede acudir a escuchar esos sonidos guturales que retumban entre las montañas y las luchas rituales de poder sirviéndose de sus cornamentas. De hecho, desde el Centro de Biodiversidad de Euskadi se suelen organizar salidas a los humedales de Salburua, en Gasteiz, para ver este espectáculo.

Gorbea y sus zonas limítrofes, llegando hasta Otxandiano, o el parque natural de Pagoeta en Gipuzkoa son lugares donde también se puede disfrutar de este espectáculo. “Es la época del año más propicia para ver ciervos, ya

que salen a los claros. Suele ser impresionante”. Markina advierte, sin embargo, de que hay que actuar con prudencia. “Los grandes venados suelen estar muy nerviosos y pueden reaccionar mal si detectan alguna intromisión. Por tanto, hay que mantener las distancias”.

Para evitar este tipo de perturbaciones y evitar la dispersión de estos animales, la Diputación foral de Araba suele restringir el paso de vehículos por el Gorbea durante la época de reproducción de los ciervos. Este año, por ejemplo, la prohibición se fija del 5 de septiembre al 9 de octubre.

SELECCIÓN Pero más allá del espectáculo que supone la berrea, Markina hace hincapié en la caza selectiva del ciervo fuera de las épocas del celo. “Hay que respetar a los ciervos

trofeos más fuertes como elementos claves para la gestión de esta población y cazar aquéllos que están en regresión u otras piezas más débiles. Así llevamos años tratando de transmitirlo a los cazadores a través de charlas y actividades”.

Los motivos de esta selección radican en que, “salvo el hombre, los ciervos no tienen por aquí grandes depredadores. No hay poblaciones de lobos, por ejemplo, así que si les dejáramos evolucionar solos acabarían enfermando o entrando a las ciudades”. Los accidentes de tráfico también aumentarían considerablemente.

Por ello, concluye este experto, el cazador tiene que suplir “a la selección natural” que se da en la evolución de todas las especies y controlar la expansión masiva de estos venados. ●

Adecapgazteak organiza una jornada gastronómica

Cazadores de entre 12 y 16 años aprendieron a desollar y cocinar piezas de caza menor

DONOSTIA – La asociación juvenil de cazadores y pescadores Adecapgazteak organizó hace unos días, junto a la sociedad de caza y pesca de Durango, una jornada gastronómica cinegética en el restaurante Korostondo de Otxandio.

Según explicaron sus organizadores, la caza también es gastronomía, “un patrimonio cultural que Adecap trabaja para conservar y fomentar” y que, en esta ocasión, se ha centrado en la juventud.

En el transcurso de la jornada, cazadores de entre 12 y 16 años procedentes de los tres territorios históricos aprendieron a desollar y cocinar piezas de caza menor para posteriormente degustarlas con los asistentes.

“La educación en el respeto a la pieza abatida y su aprovechamiento como alimento natural, de calidad y saludable es una realidad y privilegio que entre todos debemos de mantener y sobre lo que queremos continuar trabajando. Además, nos gustaría recopilar las recetas que nuestros mayores han cocinado y mejorado a lo largo de los años”, añadieron desde Adecap. – N.G.

