

PATROCINIO MORRONDO CATEDRÁTICA DE VETERINARIA

## «El mejor control de la población de animales silvestres es la caza»

Afirma que los animales cazados deben dedicarse al consumo humano, ya que su carne, dice, es muy sana y muy sostenible

**XOSÉ MARÍA PALACIOS**  
REDACCIÓN / LA VOZ



Patrocinio Morrondo, docente en la Facultad de Veterinaria de Lugo, lleva años estudiando enfermedades de animales.

La fauna silvestre ocupa buena parte de su atención, aunque ella destaca que esos animales no solo entran en contacto con los domésticos, lo que explica la necesidad de medidas de precaución, sino que el aprovechamiento de su carne resulta aconsejable.

—¿Hay más o menos enfermedades en la fauna silvestre de las que había hace años?

—Hago mía una frase del profesor Cordero del Campillo [profesor que le dio clase en León, en su etapa universitaria]: «No existe lo que no se diagnostica». Si le damos la vuelta, existe lo que se diagnostica. Hace años, en España se contaba con los dedos de la mano la gente que se dedicaba a estudiar enfermedades de la fauna silvestre.

—¿Ha mejorado la situación?

—Igual que hay enfermedades

que no se diagnostican, aparecen otras. En el corzo, allá por el 2007 más o menos, empezaron a descubrirse unas larvas, *cephemyia*, que se desarrollaban en sus vías respiratorias. Hay corzos de otros países que estaban adaptados a esas larvas; aquí los pilló sin estar adaptados, y hubo una mortalidad del 50 % de la población en algunas zonas por esa causa. Igual que los animales domésticos tienen una guía sanitaria, deben usarse esas mismas guías para los animales silvestres. Los animales silvestres deben tener una gestión sanitaria y también una gestión de población. Cuando hay una superpoblación de animales, hay entre ellos más lucha por el alimento y más riesgo de propagación de enfermedades. Lo importante es que haya una población sana. La población de animales silvestres debe estar controlada, y la mejor forma de controlarla es la caza, que está denostada. Un tema que explico a mis alumnos es por qué resulta necesaria la caza para controlar esa población; ellos me dicen que se puede hacer con depredadores, pero no es un asunto fácil. El corzo, por ejemplo, prácticamente solo tiene como depredador al lobo; y si el lobo tiene cerca

**EL PERFIL**

**TRAYECTORIA**

**De Biología a Veterinaria**  
Patrocinio Morrondo estudió Ciencias Biológicas en León, en donde luego cursó también la carrera de Veterinaria. Está afincada en Lugo desde el año 1990. Es catedrática del área de Sanidade Animal de la Facultad de Veterinaria.

un ternero al que pueda atacar, no va a atacar al corzo: es la ley natural. Hace falta un equilibrio entre depredadores y depredados. En el concepto One health (Una salud, en inglés) entran el medio ambiente, las poblaciones de animales y las de humanos. —¿Hay que subrayar ante la sociedad que ese control es útil? —Sí, porque además la carne de caza es muy sana y muy sostenible. Conejos, liebres, perdices... se crían en un sistema algo semejante al régimen extensivo. Una vez cazados, esos animales deben liberarse para el consumo humano. Eso puede ser una importante vía de futuro para el campo. En algunos países ya se ve con cierta asiduidad el embudo de ciervo.



Morrondo ha realizado estudios sobre enfermedades del corzo tras contactar con entidades de todo tipo, y destaca que trabajos teóricos y prácticos demuestran que hay infecciones comunes a ese animal y a otros domésticos. Su campo de trabajo en esa investigación ha abarcado varias comunidades del norte de España.

ALBERTO LÓPEZ

## «Donde hay más densidad de población de corzo, hay mayor tasa de enfermedad de Lyme»

En los últimos años aparecieron casos de personas afectadas por picaduras de garrapatas. Morrondo comenta que una pediatra del HULA, Esther Vázquez, le trasladó que había casos de gente con la enfermedad de Lyme, que transmiten las garrapatas, y ella llegó a establecer una relación entre la abundancia de poblaciones de corzo y ese problema. «Donde hay más densidad de población de corzo, en la montaña y en otras zonas rurales, hay también una mayor tasa de enfermedad de Lyme», afirma.

La prevención es necesaria no solo para quienes viven en el campo. «Cuando se va al campo, hay que tomar —dice— una serie

de medidas preventivas: por ejemplo, conviene llevar pantalones largos y ropa que cubra todo el cuerpo y revisar esa ropa al llegar a casa y ver si hay alguna garrapata». Los problemas no son inmediatos pero sí graves, subraya. «Las garrapatas son 'listas', así se lo digo a mis alumnos, porque inyectan una especie de sustancia anestésica: no duele su picadura como sí duele, por ejemplo, la de un mosquito», explica.

«En la enfermedad de Lyme, los primeros días no se nota nada; luego pueden aparecer fiebre o dolores musculares, síntomas que se pueden confundir con los de la gripe; hay que atacarlos a tiempo», agrega.

## Nuevo vídeo de Chisco Lema en De Re Naturae: el lobo en verano

CARBALLO / LA VOZ

A Francisco Javier Lema, veterinario y exalcalde, lo han llegado a definir como el Rodrigo de la Fuente de la Costa da Morte. Chisco tiene un canal en Youtube, De Re Naturae, fuente de saber sobre la fauna. Hay una especie en la que es todo un experto, el lobo. Precisamente sobre este animal trata el último de los vídeos, que aborda qué les ocurre en la época de más calor del año, el verano. La publicación da continuidad a otra pieza, sobre el lobo en primavera. El estío es el momento del año en el que los lobos de la manada están volcados en el cuidado de la nueva prole. Todo gira en torno a la zona de cría y la nueva camada. Orbitan alrededor de la lobeira y los cachorros, de carácter social y familiar, se van desarrollando.

## Nela alimenta desde Coristanco al futuro de Ames

**EMMA ARAÚJO**

REDACCIÓN / LA VOZ

La red de comedores escolares de Ames podrá disponer el próximo curso de una producción exclusiva de patatas de Coristanco, ya que la empresa Agropecuaria Nela ha cerrado un acuerdo con el Concello para suministrarle la producción de una de las diez hectáreas que cultiva. Su cosecha anual formará parte de los más de 1.500 menús que cada día se sirven en los colegios amesenses en el período lectivo. Una hectárea puede parecer mucho, pero en realidad la elevada demanda de este producto provocará que las patatas que salgan de esta explotación supongan tan solo el suministro de tubérculos para apenas un mes. Con todo, el edil de Educación, David Santomil, avanza que este es un primer paso y una prueba que demuestra el buen funcionamiento de la red de comedores. El acuerdo con esta explotación llegó de la mano de Slow Food Compostela, y tanto el productor como el Concello



Escolares de A Maía visitaron la huerta de Coristanco que producirá la cosecha para Ames. M. RODRÍGUEZ

de Ames aceptaron esta colaboración sin dudarlo, aunque a ambas partes les sabe a poco.

Para Nela supone un paso más en su modo de entender la agricultura, ya que desarrolla iniciativas similares con otros colegios, y también suministra su producción de patatas a grandes distribuidoras y a clientes cuyos nombres traspasan fronteras: Inditex, Carrefour... Un cartel en la huerta de Coristanco informa de que lo allí se cultiva irá para el comedor del gigante textil, y en la misma zona una se-

ñal idéntica confirma que la red de comedores de Ames también tiene leira propia. Miguel Negreira, titular de la explotación, destaca de su producción el cuidado extremo de la calidad de lo que cultiva, algo que también aplica a la comercialización, que hace de forma directa. Parte de su valor añadido surgió por la exigencia de Inditex para recibir las patatas lavadas y no cepilladas, un cuidado extra que incorporó al resto de su clientela, colegios incluidos. Pero no solo de patata presume esta explota-

ción de Coristanco, sino también de la parte divulgativa. Esto quedó patente cuando sesenta escolares del colegio A Maía se trasladaron a finales de mayo a la explotación para conocer la parcela y espacios de interés de la zona. Para el grupo, la jornada fue una aventura, la única salida que pudieron realizar en todo el curso debido a las restricciones por el coronavirus. También les sirvió para conocer cómo se cultivan las patatas que van a comer y poner en valor el esfuerzo que esto requiere.