El Maipo



El secreto del éxito del cangrejo azul y de cómo una plaga destructora pasó a ser el recurso que salva la economía local

Posted on Febrero 8, 2026
Por Javier F.

Durante años, la **ostra del Pacífico** (Magallana, o Crassostrea, gigas) fue el típico problema que nadie quería en la costa sur de la provincia de Buenos Aires (Argentina). Crece rápido, se expande sin freno y puede cambiar el equilibrio de estuarios y playas. Pero, ¿y si en vez de verla solo como amenaza se pudiera convertir en una herramienta de control y, de paso, en empleo local?

Esa es la idea que está detrás de un proyecto que ya tiene nombre y socios: investigadores del CONICET y la empresa regional **Cultivo Ostras SAS** están desarrollando un piloto para producir **la primera salsa de ostras de origen nacional**, usando como materia prima esta especie invasora. La iniciativa está liderada por el Instituto Argentino de Oceanografía (IADO) junto con PLAPIQUI e INBIOSUR (todas unidades CONICET en Bahía Blanca). Según explica el propio equipo, la ostra del Pacífico “se estableció en la costa bonaerense a partir de 1982”, con especial presencia en el partido de Patagones.

Lo que estaba pasando en la costa (y por qué importa)

El problema no es solo ecológico. El CONICET recuerda impactos muy concretos: desde **valvas afiladas que provocan cortes** en zonas turísticas hasta cambios en ecosistemas de alto valor, como el **estuario de Bahía Blanca**, y efectos en playas como **Pehuen Có** o **Monte Hermoso**. Si alguna vez has caminado por una orilla llena de conchas rotas, ya te imaginas el "detalle" que nadie quiere en un destino de baño.

Aquí entra el giro: si se extrae biomasa de forma intensiva y controlada, el aprovechamiento puede funcionar como **una herramienta de mitigación**. La directora científica del proyecto, Sandra Botté, lo resume así: "El desafío fue transformar una problemática ambiental en una oportunidad productiva".

De la marisma al tarro: control, industria y seguridad alimentaria

El proyecto nació, en parte, cuando en 2022 la empresa pidió asistencia técnica para mejorar el cultivo y el manejo de biomasa en **Los Pocitos** (Patagones). Con financiación del Fondo de Innovación Tecnológica de Buenos Aires (FITBA), el piloto ya ronda el **90% de ejecución** y está en la fase que suele decidirlo todo: **habilitación industrial**, pruebas de vida útil, análisis nutricionales y validaciones oficiales. Un punto clave es la **trazabilidad sanitaria**. El CONICET subraya que la maricultura de ostras en esa zona cuenta con clasificación sanitaria de SENASA como apta para consumo humano, dentro de la zona AR-BA. Dicho de forma sencilla: no vale cualquier recolección, importa el control del área y los estándares de inocuidad.

Desde la empresa, Juan Urizar lo plantea como un paso para diversificar y añadir valor: "Estamos muy cerca de concretar la primera producción nacional de salsa de ostras". Y Eder Dos Santos apunta la lógica ambiental del modelo: escalar "podría aumentar la presión de explotación de la biomasa" y ayudar a frenar la dispersión. En el fondo, este tipo de acuicultura también sirve para hablar de sostenibilidad con ejemplos que se entienden rápido.

Si todo avanza como está previsto, el proyecto deja una lección interesante: a veces, la salida no es solo "erradicar", sino **gestionar con cabeza** (ciencia, controles y mercado) para reducir el daño y ganar resiliencia económica en la costa. Y no está de más recordarlo en un momento en el que los ecosistemas costeros (como manglares y estuarios) están en el centro de muchas estrategias de conservación y adaptación.

El Maipo/Ecoticias