

El grolar, hijo del cambio climático

El biólogo Yaisel Borrell habló ayer de los efectos de la acción del hombre en la hibridación de algunos animales

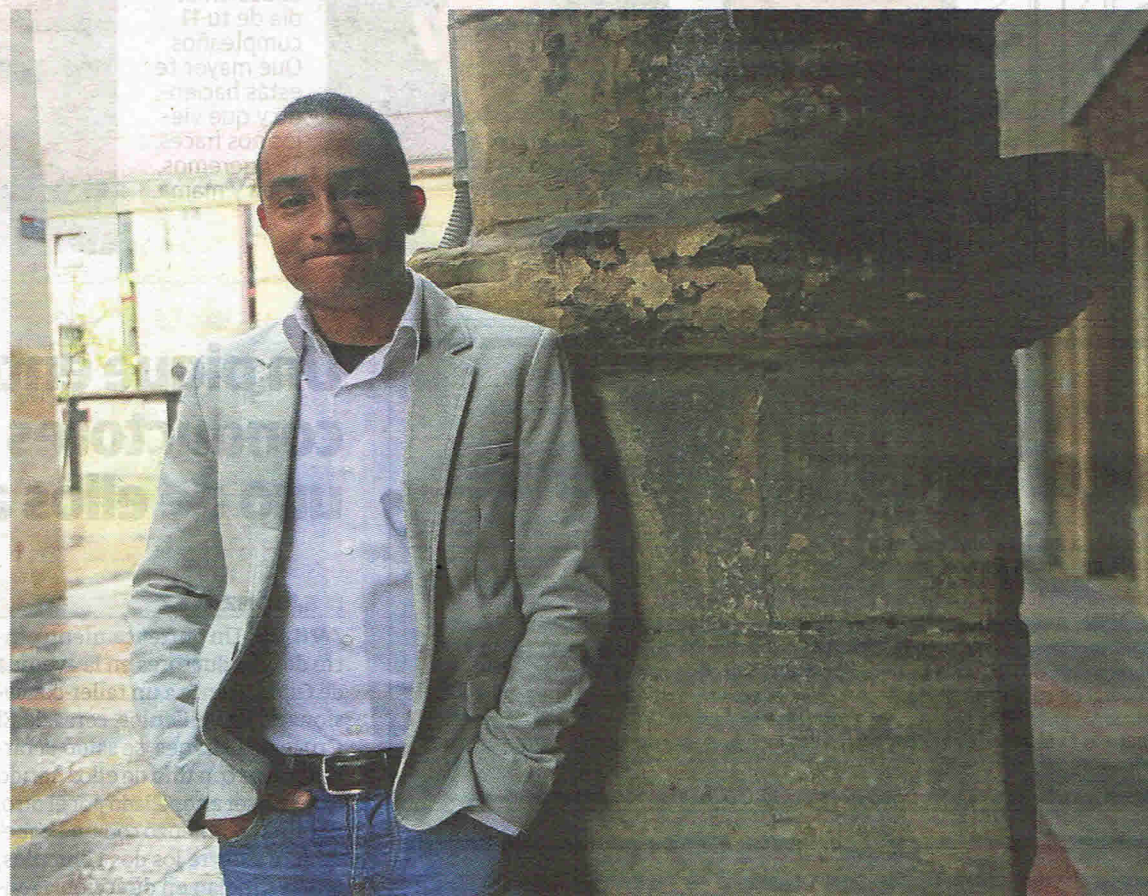
:: C. DEL RÍO

AVILÉS. La mula, el animal híbrido más popular, resulta del cruce de una yegua y un burro; el balfín, de un delfín de nariz de botella hembra y una falsa orca macho; el cebrallo, de la copulación de una cebra macho y una yegua; y el ligre, de un león o leona con un tigre o tigresa. Solo son cuatro ejemplos de una lista que no deja de crecer y en la que se encuentran animales tan exóticos y extraños como el beefalo, el burdégano, el cebrasno, el grolar, el motty, el pumapardo o el perro lobo checoslovaco, por citar solo algunos.

De los orígenes de la hibridación animal y vegetal, incluso de la humana, habló ayer el profesor del departamento de Biología Funcional de la Universidad de Oviedo, Yaisel Borrell, en el taller sobre la evolución que tiene lugar en el Centro de Servicios Universitarios. Antes de alertar de las consecuencias de la acción del hombre en los procesos de hibridación, recordó que éste hibridó hace 80.000 años al entrar en contacto el 'homo sapiens' con los antiguos neandertales, de los que posee hasta un 4%, según han puesto de relieve los estudios científicos realizados en la cueva asturiana del Sidrón.

El profesor subrayó que la hibridación «se produce de forma natural con muchísima más frecuencia de la que hasta ahora se le reconocía». Cerca del 50% de las especies de plantas conocidas en la actualidad se originaron por este proceso y se cree que el 10% de las especies de aves hibridan de forma habitual y natural con otras especies. De hecho, «casi todos los vertebrados pueden haber pasado por algún evento de hibridación en la antigüedad». Aún así, la acción del hombre en fenómenos como el calentamiento global está repercutiendo de forma notable en la aceleración de estos procesos.

«Es una farsa negarlo» como demuestra el deshielo del círculo po-



Yaisel Borrell, ayer, antes de comenzar su conferencia en el Centro de Servicios Universitarios. :: MARIETA

LAS FRASES

Yaisel Borrell

Profesor de Biología Funcional

«Habría que eliminar los híbridos consecuencia de la actividad humana, es más fácil cuando no ha ocurrido»

«Es una farsa negar el cambio climático, como demuestran los animales surgidos del deshielo»

lar Ártico que, según explicó, está poniendo en contacto especies que antes pocas veces se veían obligadas a compartir la misma zona. «Los osos polares cada vez pasan más tiempo en tierra debido a la falta de áreas heladas y los grizzlys u osos pardos pueden acceder a latitudes más altas gracias a la bonanza del clima». Ha surgido así el 'grolar'.

No solo por tierra, también por

mar porque el descubrimiento de nuevos híbridos entre tiburones «puede ser una señal más del cambio climático».

Yaisel Borrell citó tres impactos negativos de la hibridación. En primer lugar, la extinción genética de una o de las dos especies que participan en el proceso por la producción de «enjambres de híbridos», el segundo de los impactos, que son poblaciones y especies en las que todos los individuos son híbridos en diversos grados. Por último, la depresión exogámica ya que la «descendencia híbrida tiene una supervivencia inferior a cualquiera de los padres».

Ante esta situación, la pregunta era lógica. ¿Se debe preservar la integridad genética de las especies? Como estrategia general, el profesor de Biología apostó por eliminar aquellos híbridos «consecuencia de la actividad humana» porque «la gestión y conservación es más fácil cuando no ha ocurrido». Léase, los enjambres de híbridos, «un problema casi insoluble». Por eso, «la de-

tección y respuesta rápida ante la hibridación es un factor crítico para evitar males mayores».

De encuentros en el reino animal también hablaron en el mismo Aula de Pensamiento Científico de la Universidad de Oviedo el profesor de Zoología Andrés Arias y Laura Miralles, de Genética. Ellos centraron el enfoque en las especies alóctonas que pueden multiplicarse convirtiéndose en invasoras. No necesitaron irse muy lejos para tomar los ejemplos. Como ya informó este periódico, el mejillón pequeño marrón está colonizando la ría de Avilés así como la navaja americana Villaviciosa, Gijón y Otur.

Advirtieron de los problemas ecológicos, económicos y sociales que pueden ocasionar y conminaron a ayudar a su detección y freno a través de una red de vigilancia ciudadana. Invitó a los ciudadanos a tomar una fotografía y enviar la localización de la posible especie invasora a la dirección de correo electrónico tengolinvasor@gmail.com.

SÁBADO 31 DE
OCTUBRE DE 2015

COMARCA AL DÍA

EXPOSICIONES

Ángel Garraza, en el CMAE

El ceramista Ángel Garraza expone en el CMAE su obra 'Causas interiores'. Dentro del XXI Certamen San Agustín de Cerámica. Hasta el 14 de noviembre de lunes a sábado en horario de 11 a 13 horas y de 18 a 21 horas.

Eduardo Pagán, en Valdecarzana

'Nosotros-sujeto del cambio. Retratos de la diversidad' de Eduardo Pagán Arribas. Hasta el 6 de noviembre. Lunes de 11 a 14 horas. De martes a sábado de 11 a 14 y de 16 a 20 horas.

MÚSICA

Amarela, en La Breña

La cantautora murciana actúa esta noche, a partir de las 22 horas, en el bar La Breña, en La Carriona. Entrada libre.

Black Bottle Riot

La banda holandesa Black Bottle Riot actúa hoy, a partir de las 21 horas, en la sala club del Centro Niemeyer. Precio: 15 euros

VARIOS

Amagüesto en Trasona

Sidra dulce y castañas en el centro cultural de Trasona, a partir de las 19.30 horas.

Horarios cementerio

Ampliación del horario del Centro de Interpretación del cementerio de Avilés con motivo del Día de Todos los Santos. Hoy y mañana, el CICALAC abrirá de 11 a 19 horas.

Microrrelatos de Terror

El Café Lord Byron (C\ Palacio Valdés) celebra hoy la I Noche de Microrrelatos de Terror, a partir de las 20.30 horas. Consistirá en la lectura de los relatos que lleven los asistentes convenientemente caracterizados.

I Jornadas del Mejillón y Ribeiro

Distintos establecimientos de Sabugo celebran las I Jornadas del Mejillón y el Ribeiro. Media ración y dos vinos costará 5 euros; la ración entera y dos vinos, 9.