

Pescado de estero, un pulso a la crisis desde la exclusividad y la calidad



Noticias

Con respecto a 2012, los precios "no han sufrido cambios sustanciales" ya que el precio de la lubina es similar y el de la dorada apenas si ha descendido un 5 por ciento

La dorada y la lubina de estero, criadas con la fórmula de producción más parecida a la natural y cuyo origen se encuentra en las antiguas salinas y esteros de la región suratlántica andaluza, han logrado, gracias a su exclusividad y calidad, lanzar un pulso a la crisis y mantenerse.

Para lograr que el volumen de producción se mantenga y que los precios no caigan o lo hagan en niveles mínimos han sido clave, según ha explicado el presidente de la **Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía (ASEMA)**, Antonio Concepción, las importantes inversiones acometidas por algunos productores que han permitido paliar el cierre de pequeñas empresas y la unión del sector bajo la **marca 'Pescado de Estero'**, la primera existente en el mercado.

Esta marca, bajo cuyo paraguas se cobijan estos productores, localizados principalmente en las provincias de Huelva y Cádiz, diferencia e identifica "un producto singular" caracterizado por un "excelente sabor y una gran calidad" y garantiza un sistema de producción "sostenible y respetuoso con el medio ambiente", localizado en espacios protegidos, de "alto valor ambiental y ecológico" y "único" en España y Europa.

Según ha explicado Concepción, este verano, con respecto a 2012, los precios "no han sufrido cambios sustanciales" ya que el precio de la lubina es similar y el de la dorada apenas si ha descendido un 5 por ciento, si bien parece deberse a que hay más cantidad de este pescado.

Ha recordado que es habitual que en verano, pese a tratarse de la época en la que se suele contar con más oferta, suelen caer los precios, una realidad que el productor contempla y que, por el momento, no merma la rentabilidad de estos cultivos marinos.

Concepción ha insistido en la apuesta importante que están haciendo las empresas dedicadas a este tipo de producción por concentrar la oferta, a través de la Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía impulsada en el primer semestre de 2011 para mejorar la comercialización de sus productos haciéndolos llegar a los mercados bajo la diferenciación de la calidad de producción natural y la marca 'Pescado de Estero'.

Esta unión está permitiendo llegar a nuevos mercados, consolidar los ya existentes, fundamentalmente, Portugal y Francia y, además, dar a conocer este tipo de producción en España con campañas de presentación que persiguen que se incremente el consumo interno.

Gracias a ello acaban de cerrar un acuerdo con una gran superficie para la comercialización de estos productos, si bien "las cosas llevan su tiempo". Y es que, ha señalado, "no es fácil introducir en el mercado un pescado con marca, una calidad superior a la estándar y, consecuentemente, con un precio superior, pero poco a poco lo estamos consiguiendo".

La cría de peces en estero supone desde hace años en torno al 40-50 % de la producción acuícola de Andalucía, con unas 3.000 toneladas anuales de las 7.700 que se produjeron en 2012 y tiene un valor económico que ronda los 20 millones de euros.

Este tipo de producción se concentra en la región suratlántica de la comunidad autónoma andaluza, que en conjunto destina más de 83.000 metros cuadrados a instalaciones acuícolas, en las que se obtienen, principalmente, lubina y dorada, si bien también se producen langostinos, almejas y mejillones.

Redacción