

Los acuicultores ecológicos, guardianes en la protección de la biodiversidad



Noticias

Criar pescado o marisco certificado como "ecológico" exige condiciones muy estrictas

Las empresas dedicadas a la acuicultura ecológica defienden su importancia en la protección la biodiversidad y de las especies, además de cubrir el hueco que hay en el mercado para los productos pesqueros dentro de la moda de alimentos "verdes". Criar pescado o marisco certificado como "ecológico" exige condiciones muy estrictas: piensos sin residuos o fabricados con materia prima de caladeros sostenibles, menor densidad de peces y, sobre todo, agua con mucha pureza, según han explicado a Efeagro fuentes de este sector. Por ello, estas piscifactorías han potenciado el mantenimiento de humedales e incluso han convertido las granjas en "estaciones biológicas", en centinelas donde "saltan las alarmas" sobre la calidad acuática, según el director técnico de la empresa Naturix (Guadalajara), Curro Villarreal.

El director de **Caviar de Riofrío (Granada)**, Alberto Domezain, cree que se podrían invertir los términos: la acuicultura ecológica solo se puede practicar cerca de ríos o lagos con agua "muy buena".

En cuanto a la acuicultura marina, el **Grupo Culmarex** defiende que es una alternativa "sostenible", frente al agotamiento de los caladeros y de la pesca salvaje.

En 2012, la producción nacional registrada en acuicultura ecológica alcanzó 771 toneladas de peces, moluscos y crustáceos, según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El director técnico de **Naturix**, firma dedicada íntegramente a la trucha ecológica, considera que las granjas de este tipo ejercen un control de la biodiversidad "que no hace ninguna otra clase de industria".

Esta producción ha favorecido la creación de zonas húmedas y el asentamiento o conservación de especies de flora o fauna, como el martín pescador, el martinete, anfibios o libélulas. Estas granjas están, en ocasiones, ubicadas en zonas de la Red Natura o del convenio Ramsar (de alto valor para las aves).

La filosofía de Naturix, cuya capacidad de producción es de 100 toneladas, es favorecer el consumo de proximidad y combinar la acuicultura con el "turismo ecológico, la pesca recreativa o la educación ambiental". Por ello, cuenta con una "laguna verde" donde los visitantes pueden pescar y soltar el pescado, actividades para niños y propuestas gastronómicas en las que cuentan con otros productores ecológicos de la zona; además, prepara un proyecto en la Bahía de Cádiz para cultivo ecológico marino en zonas de estero.

Por su parte, Ríofrío, que nació hace 18 años, es pionera mundial en la obtención de caviar ecológico y sus 2.000 kilos proceden de esturiones criados de ese modo; sin embargo, parte de su producto se vende como convencional, porque en su presentación se añaden aliños para satisfacer la demanda del público. Su director defiende el "control absoluto ambiental", la compensación de emisiones de dióxido de carbono y, especialmente, la "recolonización" por muchas especies, que han "conquistado" y "recuperado" el hábitat en zonas colindantes.

Domezain recuerda, también, que la presencia de patos silvestres y su paso en épocas de migración han convertido al municipio granadino en un atractivo turístico.

En el litoral, el Grupo Culmárex concentra su producción "verde" en granjas de Almería, donde cría lubina y dorada ecológica en "un entorno privilegiado, en aguas cercanas al Parque Natural del Cabo de Gata-Níjar", según fuentes de la empresa. Culmárex asegura que los piensos se elaboran con materias primas de caladeros sostenibles certificadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). De las 13.000 toneladas de producción del grupo, que opera en el mar Mediterráneo (Baleares, Murcia, Málaga), la ecológica supone 500 toneladas.

Desde la **Fundación Observatorio Español para la Acuicultura (Oesa)**, su director general, Javier Remiro, insiste en el valor de la piscicultura -ecológica o convencional-, para conservar especies en peligro, y cita proyectos como el de la centolla en Baleares, pulpo en Galicia o lenguado en Andalucía, que han servido para darles "una segunda oportunidad" y reintroducirlos en el mar.

Redacción