

Encuentro de los Mares

Jornada de trabajo sobre pescado de estero

Doradas y lubinas gourmet

El Encuentro de los Mares reivindica el pescado de estero como alternativa sostenible

Esta forma de acuicultura apenas sobrevive en puntos de Huelva, Sevilla y Cádiz. Lubimar es uno de ellos

Un camino de tierra lo separa del mundanal ruido. Sólo se oye el chapoteo de los peces. Se ven saltar de vez en cuando. Pero no es alta mar. Ni un río. Tampoco una laguna. Hablamos de un estero, esas balsas de agua construidas en torno a las salinas. Lubinas y doradas crecen aquí a sus anchas. Se toman su tiempo. Entre tres y cuatro años. Está medido. Lo saben bien los responsables de Lubimar, una de las ya escasas empresas que se dedican a este tipo de acuicultura. Nada que ver con otras técnicas como, por ejemplo, las jaulas que se sumergen en el mar. Ni siquiera les afectan las mareas. Se aprovechan de ellas. Gracias a una instalación de bombeo pueden tener el mismo nivel de agua todo el año. Lo controlan al máximo. Como el resto del proceso: desde la compra del alevín, con apenas uno o dos gramos, hasta lo que vendrá entre dos y cuatro meses después, cuando pasan al estero para seguir creciendo. Cada uno a su ritmo. Pero todos con el que le dan en esta finca de 800 hectáreas situada en el Parque Natural de La Breña, en Barbate.

Inadvertida para el común de los mortales, ahora la saca a flote el I Encuentro de los Mares. En su cruzada por la defensa de los mares y la sostenibilidad, no quería pasar por alto esta otra forma de cultivo de pescado especialmente respetuosa con el medio ambiente y los recursos naturales y que apenas sobrevive en Huelva, Sevilla y Cádiz.

El congreso que organiza Vocento con el apoyo de la Diputación Provincial de Málaga y la Junta de Andalucía y que finaliza el miércoles 19 de junio en Jerez tras cuatro días entre Málaga y Cádiz, se trasladaba ayer hasta las instalaciones de Lubimar en una visita que permitía conocer de cerca esa marisma degradada que la familia Hernández se empeñó en recuperar hace trece años y en la que hoy trabajan 120 personas para cultivar ese casi millón de pescado que venden al año. El 65% a otros países como Italia, Portugal o incluso Estados Unidos. “El mercado de este tipo de pescado empieza a recuperarse, pero cuesta aún entender su valor y precio”, advertía el director general de la firma, Javier Hernández, haciendo hincapié, no obstante, en que una de las ventajas de esta modalidad es la constancia tanto en el precio (unos 14 euros por kilo) como en la calidad. Eso lo mantienen a rajatabla desde el comienzo del proceso hasta el final. Desde que se controla cada alevín, y hasta se cuentan por balsa, hasta la cantidad máxima que se recoge en el copo a la hora de la pesca (no mucho más de cien kilos) para evitar que se aplasten.

Siempre la máxima es que el pescado sufra lo menos posible, eso se traducirá en ese punto 'gourmet' que se persigue. Otra curiosidad es que 48 horas antes de la pesca -que por cierto se hace a diario y siempre según demanda- se deja a los peces en ayunas, retirándole la alimentación a base de pienso de harina de pescado y vegetales. Esto les prepara para el momento de la pesca, en la que pasan de ese "spa" a unos 22 grados - como denominaba a la balsa Hernández- a una temperatura de menos un grado en la que se sumerge en cubas con nieve al caer del copo para rebajar la tensión del momento de la pesca. Ahí estarán entre 30 y 45 minutos para después pasar a la planta de envasado, donde controlan uno por uno y se distribuyen por peso en cajas. ¿Diferencia con el salvaje o incluso con otro tipo de acuicultura? Sería para nivel avanzado. Detalles como el color, no tan oscuro en el caso de la dorada por la menor presión y la alimentación, o las escamas, menos desarrolladas. Otra historia son los camarones y los langostinos, con los que están empezando a probar en esta empresa que cuenta también con instalaciones en Puerto Real, Chiclana y las incipientes de Huelva, y que trabajan junto al IFAPA en la investigación de nuevos sistemas de oxigenación y en algas como pienso. Aparte de vender, buscan aportar. De ahí que la finca sea un 65% extensiva y un 35%, semiextensiva. La idea es conseguir recuperar esa parte natural como reserva. Deben luchar contra la pesca furtiva, pero la estampa de flamencos rosados, águilas pescadoras o incluso cangrejos les reafirma en su camino. Aseguran que más de uno les ha llamado locos. Ellos presumen de su locura.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES
GARÇONS®
DE CAFE



**málaga
cádiz**

16 al 19 de junio
de 2019

www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464