



:: REPORTAXE

Algamar, firma pontevedresa posta en marcha polos irmáns Fernández Súa, leva trece anos xestionando de forma sostible un recurso natural de alta calidade en Galicia: as algas. A Fundación Biodiversidad acaba de distinguir esta precursora

Pioneiros en agro ecolóxico mariño

REBECA FERNÁNDEZ

Alimentos naturais e de calidade chegan cada día á nosa mesa grazas á agricultura ecolóxica: patacas, leitugas, tomates, cebolas, cenoiras e outros centos de ingredientes cultivados pensando no medio e na nosa saúde. Unha longa lista na que, dende hai anos, están incluída unha das verduras máis esquecidas na nosa tradición culinaria: as algas. Máis ala dos seus peixes e mariscos, as augas atlánticas albergan unha gran biodiversidade que converte a Galicia na horta submarina máis grande do sur de Europa. A súa situación xeográfica, as abundantes correntes mariñas e a forma recortada da súa costa fan dela un lugar único en produción de algas, en cantidade, calidade e variedade.

Conscientes da súa existencia e dos nutrientes que achegan, os irmáns Clemente e mais Fermín Fernández Súa decidiron na década dos noventa aproveitar uns envexables recursos mariños que vían desperdiciarse no mar. O resultado foi Algamar, a primeira empresa española especializada en algas deshidratadas para a alimentación humana, que acaba de ser premiada pola Fundación Biodiversidad do Ministerio de Medio Ambiente, Rural e Mariño por ser un perfecto exemplo de como respecto pola natureza e rendibilidade económica poden ir da man. Por iso, o galardón reconece non só a novidade dun proxecto sostible vinculado ó mar, senón tamén o exemplo que supón para futuras iniciativas que comparten a súa filosofía: ser conscientes de que estamos ante un recurso renovable que hai que cooidar.

Unha ética que se demostra ó longo de todo o proceso de produción, transformación e máis distribución dos seus produtos. De feito, a recolección das algas adultas realízase a man e sen ningún tipo de maquinaria que poida danar a rocha ou prexudicar a súa rexeneración. O posterior secado para a súa deshidratación faise en cámaras deseñadas para que o aire e as súas propias sales mariñas as conserven de forma natural e duradeira, preservando o máximo o seu valor nutricional. Este proceso permite, ademais, unha maior facilidade de transporte, sen frío nin peso excesivo, e de almacenamento a temperatura ambiente.

A oferta de Algamar, ademais de algas deshidratadas, inclúe unha gama de produtos elaborados con estes alimentos mariños como sopas, arroz, pasta, paté, aperitivos ou galletas e que contan co certificado ecolóxico. O obxectivo: facer das algas atlánticas unha verdura de uso común e un valioso ingrediente en calquera dos nosos pratos. ●



Algamar (www.algamar.com) leva a cabo de forma artesanal o proceso de produción dos seus alimentos

O PROTAGONISTA ■ Clemente Fernández Súa defende unha alimentación saudable baseada en recursos autóctonos e de calidade

"Os transxénicos son das maiores ameazas da nosa biodiversidade"

Recoñece que falar nos 90 dunha empresa dedicada exclusivamente á comercialización das algas como alimento humano era entendido como unha temeridade pero a súa capacidade emprendedora, visión de futuro e preocupación polo que comemos levaron a Clemente Fernández Súa e ó seu irmán Fermín a converterse nuns auténticos pioneiros. Trece anos despois de poñer en marcha Algamar, estas verduras mariñas xa non son un produto tan descoñecido e comen, pouco a pouco, a incorporarse á nosa dieta. Un feito que se traduce nunha maior demanda e na consolidación dun proxecto sostible que acaba de ver recoñecido os seus anos de esforzo.

¿Que supón para vós recibir este premio do MARM?

Un recoñecemento oficial a trece anos de duro traballo e, dende logo, un estímulo para continuar. É ademais un premio á nosa forma de entender este negocio: aproveitar uns recursos que nos ofrece o mar pero sen esquilmarlos e conseguindo unha empresa sólida e que dá beneficios.



Clemente Fdez recoñecendo o premio

Trátase dun modelo alimentario contrario ó actual e que avoga, entre outros, polo cultivo de transxénicos.

En Algamar estamos na base de sustentabilidade: traballamos cuns recursos silvestres autóctonos, que é precisamente o oposto ós transxénicos, que constitúen unha das maiores ameazas para a biodiversidade. Moitos agricultores, tanto os ecolóxicos como os

que traballan con variedades autóctonas, sofren a contaminación xenética irreversible provocada pola ambición de tres multinacionais: Monsanto, Bayer e Syngenta. Os seus cultivos van en contra do que é o respecto pola natureza e o patrimonio xenético que nos pertence a todos e que se foi elaborando durante milleiros de anos. É algo que non podemos permitir.

É unha chamada a unha maior conciencia ¿Cres que a hai nos consumidores?

Hai un sector da poboación que se preocupa polo que come, polo que compra e a quen llo compra. Aínda se trata dun movemento emergente en España pero que nace nun momento de moitas ameazas e perigos para a natureza e para a nosa saúde.

¿Cales son os plans de futuro de Algamar?

Consolidar a elaboración dos nosos produtos, crear algúns novos, mellorar a divulgación sobre as especies autóctonas e ampliar mercado peninsular e europeo, no que xa comezamos a introducirmos.

AS CLAVES

Un consumidor responsable

O consumidor das algas galegas non entende de sexo ou idade, senón de conciencia. O cliente de Algamar é un consumidor que se preocupa polo que come, que busca alimentos nutritivos e saudables. E neste campo, as algas son emblemáticas, tal e como recoñecen diversos estudos das universidades galegas e equipos do CSIC, nos que se revela que reúnen as características esperadas dun alimento saudable. Así, non só contamos con moitas algas en variedades importantes dende o punto de vista da alimentación e mesmo do padal, senón que estamos seguros de que son alimentos beneficiosos para o noso benestar.

Contaminación, unha ameaza

Un dos factores clave para unha correcta produción de algas está na limpeza das augas. Esta é a principal característica das galegas, presentes en zonas limpas e libres da contaminación cada vez máis presente na nosa costa. Así o demostran as zonas de traballo de Algamar que van dende as Cíes a Cabo Home, a zona norte da Illa de Arousa e nos acantilados de Mougás e Cabo Silleiro. A causa, non obstante, non é outra que nas nosas correntes, que provocan unha renovación constante da auga e impide a acumulación de substancias contaminantes que estraguen a produción.

A divulgación, un elo clave

Tan importante como a existencia dun produto de calidade é coñecelo. Por iso, Algamar implicouse dende un primeiro momento na divulgación das algas galegas. Mostra diso son os dous libros publicados ata o de agora: *Algas de Galicia, Alimento y Salud*. *Las Verduras del Océano Atlántico*, que xa vai pola súa terceira edición, e *Recetas con Algas Atlánticas*, no que se recollen 170 pratos. Publicación que podería ter a súa continuación cun novo libro onde aparezan as últimas creacións de grandes chefs coas verduras mariñas atlánticas.