



Operarias de Algamar, en Pazos de Borbén, manipulan algas wakame antes de pasar a los hornos de calor. / LALO R. VILLAR

Vasco y Madrid llevan ventaja —aquí están los paladares más exquisitos según los distribuidores de marisco gallego— y, por delante de todos ellos, Portugal, donde incluso sirven algas a diario en algunos comedores universitarios. El sabor asardinado del alga nori o el toque marino del kombu o el wakame combinado con la textura de la verdura de tierra son las propiedades con las que juega la nueva cocina. Su sabor recuerda al del pescado y el marisco y, aunque la mayoría se pueden comer en crudo, es al cocinarlas cuando

En China y Japón son tan apreciadas como aquí un jamón de pata negra

El wakame gallego tiene ocho veces más calcio que la leche

realizan estos matices marinos.

Deshidratadas llegan al consumidor en paquetes de 100 gramos de los que se obtiene 1 kilo de producto, una vez rehidratadas. “Es algo que la gente no ve cuando va a comprar, le parece demasiado caro”, explica Fernández Sáa, que indica que su presencia no debe superar el 20% del total del plato pues se desvirtuarían los sabores. Algamar opta por la distribución de las algas deshidratadas o elaboradas: sopas, patés, pastas, cremas, galletas o sazonadores. Se trata de un camino en constante ebullición que comparten con otras firmas también pioneras en este campo, como Conservas Lou o Conservas Portomuiños. Todos ellos tuvieron que tirar de la imaginación inventando hace más de una década el sistema de secado —se colocan en unas planchas unas 48 horas bajo unas condiciones térmicas y de presión determinadas que les permitirán perder el 80% de su volumen— o seleccionando las variedades más adecuadas con la colaboración de universidades y centros de investigación como el CSIC. También la Xunta ha impulsado su desarrollo a través de varios proyectos como Carrasea o Valbiomar, en los que se da cuenta de las aplicaciones cosméticas, farmacéuticas o alimenticias de las algas.

La huerta marina del sur de Europa

Galicia sólo explota la décima parte de su banco de algas, el más rico del continente

LARA VARELA
Pontevedra

Galicia se perfila como la gran huerta marina del sur de Europa. A la riqueza de los bancos marisqueros y pesqueros se suma uno de los filones alimenticios de los próximos años: las algas. A día de hoy no se explota ni una décima parte de los vegetales que crecen en el litoral gallego pese a que aquí se encuentra el banco de algas más valioso de Europa, junto a la Bretaña francesa, con 60 especies de interés.

Bien lo saben los hermanos Clemente y Fermín Fernández Sáa que, en 1996, fundaron Algamar: la primera empresa dedicada a la recolección y elaboración de algas marinas deshidratadas. La iniciativa emprendedora acaba de ser reconocida por

su carácter innovador por los Premios Fundación Biodiversidad, dependiente del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. La firma, que tiene su sede en Pazos de Borbén, proporciona empleo estable en una zona rural a una plantilla 100% femenina. En 2008 las 200 toneladas de algas procesadas facturaron más de 500.000 euros.

Y es que la prioridad es introducir las algas en el mercado, incorporarlas a la dieta diaria como un elemento más. Propiedades no le faltan: son bajas en grasas y extraordinariamente ricas en fibras y sales minerales —el índice proteico de carnes y verduras de tierra no resiste comparación alguna con el de las algas—, aportando un gran valor nutritivo. El wakame autóctono tiene ocho veces más calcio que la leche y el espagueti de mar,

seis veces más hierro que las lentejas. Cualidades que los fundadores de Algamar han difundido en jornadas y publicaciones en torno a las verduras marinas. Recuerdan que hace 50 años “el mejillón no lo quería nadie, se utilizaba para abonar los campos” y ahora es uno de los mejores embajadores de la gastronomía gallega.

Pese a que su consumo se ha duplicado en los últimos 20 años, tan sólo 14 cofradías y cuatro empresas gallegas (Algamar, Portomuiños, Ceamsa y Conservas e Ahumados Lou) se afanan desde febrero a septiembre en su recolección, que ronda las 300 toneladas anuales, con la firma de Pazos de Borbén a la cabeza. Es la vendimia del mar, cuando los buzos se sumergen entre 5 y 8 metros, en área de rompiente, para extraerlas. Al igual

que con la uva, el recolector conoce por su tamaño y color el punto exacto de maduración.

En empanada, con arroz, ensalada, en revuelto o tortilla las posibilidades son casi infinitas, incluso en dulce. Las algas están presentes en helados, flanes, mermeladas, conservas o mahonesas. Aportan consistencia y estabilidad en forma de extracto pero su incorporación a la dieta en países como China o Japón forma parte de la cultura culinaria tradicional. Allí, un buen ramillete de algas es tan apreciado como aquí un jamón pata negra.

En Europa, el nivel de consumo es muy bajo y la demanda se centra sobre todo en herbolarios, supermercados ecológicos y cocina de gourmet. El objetivo ahora es hacer de ellas un producto atractivo para el gran consumidor. En esto, Cataluña, País