

Los beneficios de las verduras del mar

Premiada la explotación de las algas para consumo humano

DAVID BOLLERO
MADRID

— Cuando en 1996 los hermanos Fernández Súa comenzaron su aventura Algamar en Galicia, muchos fueron los que los tacharon de locos. Ahora, 13 años después, la Fundación Biodiversidad acaba de otorgarles el premio Liderazgo e Innovación por este proyecto de recolección y elaboración de algas marinas para consumo humano. Se trata de un alimento rico en proteínas, minerales, vitaminas y otros nutrientes, que ya formaba parte de la dieta mediterránea 600 años antes de Cristo y que en países como Japón puede llegar a constituir el 25% de la dieta habitual.

Fermín y Clemente, los hermanos fundadores de la empresa, se criaron en la ría de Vigo y son perfectos conocedores del que es, con toda probabilidad, el mayor bosque de algas, por cantidad y variedad, del sur de Europa. Oficialmente, la Xunta de Galicia ha ca-

talogado como interesantes por sus propiedades más de 60 especies de estas verduras del mar. De hecho, esta variedad es la que llevó a estos gallegos a plantearse explotar un producto que hasta entonces se importaba de países como Japón.

Los inicios no fueron sencillos; al ser pioneros, no contaban con ninguna referencia en nuestro país, por lo que hubieron de aprender sobre la marcha, desarrollando desde los sistemas de selección y recolección, a las técnicas de secado, el almacenaje y la conservación. Esto último resulta muy sencillo puesto que, una vez deshidratadas, las propias sales favorecen su preservación sin necesidad de refrigeración, durando años.

Varias son las ventajas de trabajar con algas, puesto que al tratarse de recursos silvestres no es necesario prestarles cuidados de plantación. La recolección es manual, con el objetivo de preservar el hábi-

tat en el que crecen. “Se cortan a cuchillo o con hoz”, explica el fundador, “para no dañar la roca que sirve de soporte a las algas”. En función de la especie, se recogen en invierno, primavera o los primeros días del verano. Es vital cuidar los tiempos, puesto que un temporal puede arruinar la cosecha y, si se llega tarde, puede iniciarse su descomposición.

Algamar recoge cerca de 15 toneladas de algas deshidratadas al año, que en su estado natural suponen un 90% más de volumen. En 2005, comenzaron a exportar a otros países europeos como Portugal, Dinamarca, Bélgica, Reino Unido, Polonia e Italia.

La Fundación Biodiversidad valoró la contribución de Algamar a la explotación sostenible de los recursos marinos. La sede de la compañía está en la localidad de Pazos de Borbén, zona con riesgo de despoblación, según la UE. La actividad ha contribuido a la inserción laboral de las mujeres de la re-



Trabajadores de Algamar recolectan algas en las Rías Baixas. ALGAMAR



Pastel de algas.

gión: el 100% de los empleados son trabajadoras con contrato indefinido, recurriendo a temporeros en los momentos pico de la recolecta.

Una de las preocupaciones de los consumidores de algas es la contaminación marina. Fernández Súa explica que “comparadas con otros productos del mar, las algas retienen porcentajes de contaminantes muy inferiores”. Tras la catástrofe del *Prestige*, recurrieron al Departamento de Química Analítica de la Universidad de Santiago. Los re-

sultados excluyeron la presencia de agentes contaminantes en las algas. Fernández Súa lo atribuye a dos factores: “Por un lado, el vertido se produjo hacia la costa norte y nosotros trabajamos en la sur, y por otro, Galicia es un punto único de renovación de las aguas, con corrientes de hasta 12 kilómetros por hora”. *

Más información:

— WEB DE LA EMPRESA
GALLEGA ALGAMAR
www.algamar.com