



La empresa coruñesa Portomuiños y la viguesa Teaxul se han convertido en ejemplo nacional de lucha por la preservación y valorización del medio natural. La Fundación Biodiver-

sidad, del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, acaba de premiar su labor innovadora y su compromiso con el medio ambiente. Los responsables de Portomuiños y de

Teaxul comparten el entusiasmo por su trabajo y la voluntad de que el uso comercial de los recursos marinos no comprometa su perdurabilidad en el tiempo

Biodiversidad con sello gallego

Medio Marino premia a dos empresas gallegas por el descubrimiento y uso de algas marinas y por un novedoso sistema de eliminación de anisakis y parásitos del pescado

P. Piñeiro

A CORUÑA

Dos aportaciones gallegas son ya ejemplo español de lucha por la preservación y valorización del medio natural. Son la coruñesa Portomuiños, que se ha convertido en referente del descubrimiento y aprovechamiento culinario de las algas que pueblan la costa gallega, y la vi-

guesa Teaxul, responsable del diseño de un sistema de eliminación a bordo de los buques pesqueros de parásitos del pescado como el anisakis.

Ambas iniciativas empresariales, seleccionadas entre más de medio millar de propuestas, han visto reconocida su labor innovadora y su compromiso con el medio marino con los premios que este mes les

concedió la Fundación Biodiversidad, del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino (MARM) y que les serán entregados el próximo mes de junio por la propia ministra Rosa Aguilar.

La cambresa Portomuiños es un referente en el uso gastronómico de las “verduras del mar”, con las que elabora pasta, galletas o conservas. Mientras que Teaxul logró solucio-

nar el problema económico y sanitario que provocan los parásitos del pescado. Los responsables de ambas empresas comparten el entusiasmo por su trabajo, no exento de obstáculos y dificultades, además de la apuesta por la preservación del medio ambiente y la voluntad de que el uso comercial de los recursos no comprometa su perdurabilidad en el tiempo.

▼ Una apuesta por las “verduras del mar” desde Cambre

Portomuiños tiene once años de existencia, más de un “fracaso” en su singular camino, una vocación innovadora que se traduce en una docena de proyectos de I+D+i con las universidades gallegas para la selección, cultivo, explotación sostenible y procesado de algas marinas, factura anualmente unos 2 millones de euros y da trabajo ya a una veintena de personas bajo la dirección de Antonio Muiños y Rosa Mirás.

La empresa tiene en su ADN las “verduras del mar”, de las que Galicia es privilegiada huerta aunque modesta y “reacia” consumidora. Portomuiños aportó ocho especies, así como un amplio mostrador de productos de uso gastronómico elaborados a partir de algas recolectadas o cultivadas en la costa gallega, como pasta, galletas o sofisticadas conservas. A tal variedad de productos —el 35% dirigidos al mercado de la UE, que se proyecta potenciar antes de dar el salto al americano— llega la empresa, según detalla Antonio Muiños, después de un complejo y largo proceso de investigación de las características de las algas, modos de recolección o cultivo y de sus aplicaciones a la



Antonio Muiños.

cocina o el procesado. Para esta fase cuentan y han contado con la colaboración de los mejores cocineros del país, “ya amigos” y habituales del aula gastronómica de Portomuiños.

▼ El reto de cuidar el mar y la economía de las empresas

Fundada en 1983, la empresa y Centro Tecnológico de Investigación Aplicada Teaxul se orientó desde sus inicios hacia el I+D+i y ya en 1985 patentó la primera báscula del mundo para instalar a bordo de pesqueros y que hoy sigue siendo la “estrella” del catálogo comercial de la firma liderada por Xulio César González.

Empeñado en que es necesaria “una nueva visión” de la economía, que tenga en cuenta la protección y el uso responsable de los recursos, González y su equipo se empeñaron, a petición los armadores gallegos, en dar solución definitiva al problema económico y sanitario que plantea la creciente presencia de anisakis y otros parásitos del pescado. Y es que, tras la evisceración de los peces a bordo, los parásitos vuelven al mar y a los peces que lo pueblan. El sistema ideado por Teaxul —como avanzó este diario— logra la completa inertización de los desechos de la pesca mediante un proceso basado en el uso del ozono. El resultado del trabajo fue un prototipo probado con éxito en un buque de Gran Sol aunque su coste, unos 80.000 euros, no dejó conforme al inquieto empresario vigués, que



Xulio César González.

ha logrado una versión, el Ianixul, que rebaja a 50.000 euros el equipo “porque además de mejorar el medio ambiente, hay que proteger también la economía de las empresas”.