



Biodiversidad con sello gallego

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

P. PIÑEIRO ■ Vigo

Dos aportaciones gallegas son ya ejemplo español de lucha por la preservación y valoración del medio natural. Son la viguesa Teaxul, responsable del diseño de un sistema de eliminación a bordo de los buques pesqueros de parásitos del pes-

cado como el anisakis, y la coruñesa Portomuiños que, desde Cambre se ha convertido en referente del descubrimiento y aprovechamiento culinario de las algas que pueblan la costa gallega.

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 y que les serán entregados el próximo mes de junio por la ministra Rosa Aguilar.

Los responsables de ambas empresas comparten el entusiasmo por su trabajo, no exento de obstáculos y dificultades, además de la apuesta por 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 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.



Muiños recolecta algas. // Xulio Ríos

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 la Cooperativa de Armadores de Vigo, 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 ha logrado una versión, el Ianixul, que re-

baja a 50.000 euros el equipo “porque además de mejorar el medio ambiente, hay que proteger también la economía de las empresas”.



González, con el “Ianixul”. // X.C.G.