

ABC 2009

La mayor granja marina de Europa está en el Espacio Natural Doñana.

16 Estrategias de negocio

DOMINGO 4 \_ 1 \_ 2009 ABC



La piscifactoría tiene 45 balsas de cultivo de 70 hectáreas de media cada una. La pesca se hace a diario a primeras horas de la mañana

VENDE MÁS DE UN MILLÓN DE KILOS DE PESCADO FRESCO AL AÑO, LA MAYOR PARTE A RESTAURACIÓN

## La mayor granja marina de Europa está en el espacio natural de Doñana

### Pesquerías Isla Mayor

La instalación acuícola pertenece al Grupo Hisparroz, primer accionista de Ebro Puleva, y se encuentra en la finca sevillana de Veta la Palma, un «hotel de cinco estrellas» para peces y aves

Emplea a 60 personas y es un motor económico y ecológico para esta zona eminentemente arrocerá, muy limitada por la sequía cíclica

#### Encarna Freire

Es la mayor piscifactoría de Europa y una de las más grandes del mundo, sin embargo, nada tiene que ver con las explotaciones acuícolas intensivas y semiintensivas que proliferan en Huelva o Cádiz. Pesquerías Isla Mayor,

propiedad del Grupo Hisparroz, accionista mayoritario de Ebro Puleva, está en Sevilla, en Puebla del Río, dentro del Parque Natural de Doñana, en la finca Veta la Palma, un hotel de lujo para aves y peces.

Es la única piscifactoría que se encuentra dentro de

una reserva de la Biosfera. ¿Es eso compatible con la conservación del medio ambiente? La respuesta es rotundamente sí. «La productividad natural de la zona en microalgas, camarones y otros micro crustáceos permite el desarrollo de unos peces de alta calidad y sustenta una riquísima comunidad de aves». Miguel Medialdea, responsable de Calidad y Medio Ambiente de Pesquerías Isla Mayor, explica cómo funciona la cadena trófica mientras visitamos esta zona privilegiada de marismas, junto al estuario del Guadalquivir. Situada en medio de la ruta occidental migratoria de aves entre Europa y África, es una gran desconocida incluso para muchos sevillanos.

En los meses otoñales pue-

de llegar a haber en Veta La Palma hasta 600.000 aves de 250 especies. Cuando la visitamos (noviembre) tuvimos la suerte de contemplar varias colonias de flamencosa que encuentran aquí su hospital y despensa en el viaje hacia la Laguna de Fuente de Piedra. «Ahora hay más aves que nunca y mayor diversidad de especies de acuerdo con los censos históricos. La finca Veta La Palma se ha convertido en un valor económico y ecológico para la zona y una garantía para el Parque Natural de Doñana. Es un ejemplo de forma moderna de conservación», señala Miguel Medialdea.

Pesquerías Isla Mayor, propietaria de Veta la Palma y de la granja marina, pertenece al Grupo Hisparroz, uno

de los principales del sector de alimentación en España, primer productor nacional de semillas de arroz. Hisparroz es el principal accionista (15%) de Ebro Puleva, sociedad que cotiza en Bolsa y cuya presidencia la ostenta Antonio Hernández Callejas, segunda generación de la familia Hernández Barrera.

«Una gran parte de la finca, de 11.300 hectáreas, se encuentra dentro del Parque Natural de Doñana y está sujeta a las normas del Plan de Ordenación de Recursos Naturales y del Plan de Recursos de Uso y Gestión. Dentro de esta regulación se contempla la actividad acuícola en régimen extensivo», indica Luis Contreras, director general de Hisparroz.

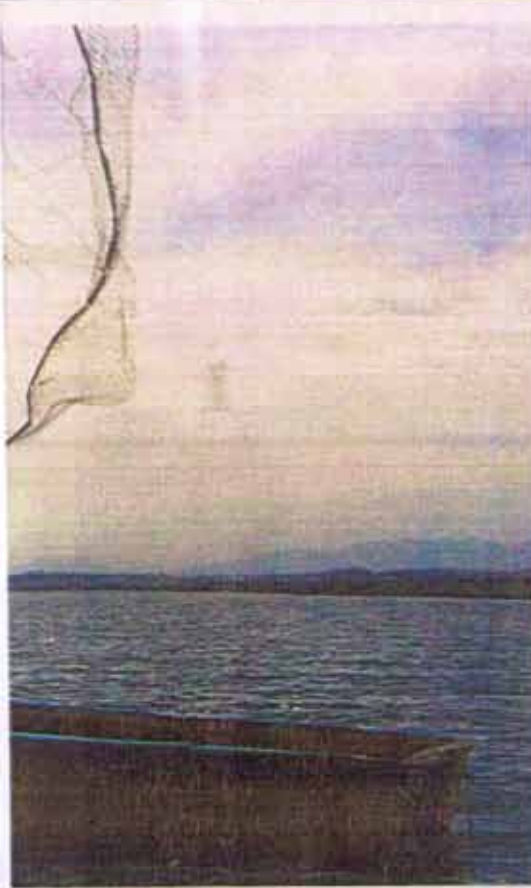
«Es una finca muy contro-

ABC 2009

La mayor granja marina de Europa está en el Espacio Natural Doñana.

ABC DOMINGO 11 DE JUNIO DE 2009

Estrategias de negocio 17



acuícola y a partir de ahí se construyó la granja marina más grande del mundo a cielo abierto con una extensión de 3.200 hectáreas. Los peces se crían en 45 balsas de cultivo de 70 hectáreas de media cada una.

El elemento fundamental de la piscifactoría es el movimiento del agua. Se produce una renovación continua del agua que se trae del estuario del Guadalquivir con cada marea alta dos veces al día. Una estación de bombeo situada en el centro de la finca, que mueve un hectómetro cúbico al día, la distribuye por los canales de la granja. Esta regeneración continua permite mantener un alto nivel de calidad del agua, señala Medialdea.

#### El omega3 de los peces

Las especies que se cultivan en Pesquerías Isla Mayor son lubina, corvina, alboreas, anguillas, camarones y ahora se van a introducir lenguados (ver información adjunta). La alimentación es a base de camarones y crustáceos. Los camarones son muy prolíficos, se reproducen tres veces al año y se alimentan de microalgas.

«Se ha demostrado que la calidad del pescado está relacionada con las microalgas de las que se alimentan los camarones. Florecen en primavera y dan ese color amarillento a la zona. Son muy ricas en antioxidantes y pueden ser el Omega 3 de los peces», comenta el técnico.

Pesquerías Isla Mayor ge-

lada y tenemos una relación fluida con los responsables del Parque Nacional. Veta la Palma es producto del esfuerzo de muchos años y de la apuesta decidida de la familia, que tuvo la visión clara de que todo lo que se hiciera aquí tendría que ser compatible con el respeto al medio ambiente», subraya.

Veta la Palma fue adquirida por el Grupo Hisparroz en 1982. Los anteriores propietarios eran una familia de terratenientes argentinos que dedicaban la finca a la cría extensiva de ganado vacuno. Hisparroz diseñó un proyecto moderno basado en los recursos tradicionales de la acuicultura y creó la sociedad Pesquerías Isla Mayor.

La finca tiene una superficie de 11.300 hectáreas y mide más de 20 kilómetros en línea recta desde la entrada hasta el extremo sur, donde se capta el agua del estuario de río para la piscifactoría. Con un perímetro de 70 kilómetros, ocupa la mitad sur de la Isla Mayor del Guadalquivir y está ro-

deada por el río y por uno de sus brazos fluviales.

En 1990 Hisparroz obtuvo el permiso de explotación

## El estrés del lenguado

### I+D

Después de veinte años de gestión, Veta la Palma quiere dar un salto cualitativo apoyándose en la I+D. La pasada primavera puso en marcha un proyecto de investigación centrado en el lenguado. «Este pez es difícil de criar en piscifactoría porque es muy sensible a cualquier patología, los cambios le estresan y el ciclo comercial no se ha logrado completar», aclara el director general de Hisparroz. El proyecto está apoyado por la Junta y el CDTI y cuenta con la participación de la Universidad de Sevilla. Está muy vinculado al centro de investigación del Toruño, que ha conseguido puestas de huevas y larvas y suministra los alevines a la piscifactoría

para comprobar cómo se adapta al medio. «Los técnicos consideran que el lugar idóneo, el medio natural para encontrar una dieta adecuada y que el lenguado sea más inmune y no se estrese está en Veta la Palma por el tipo de agua y los suelos que hay en la marisma», dice Luis Contreras.

#### Aves depredadoras

La cría de este pez tan cotizado permitirá a la piscifactoría recuperarse, en parte, de las cuantiosas pérdidas causadas por el impacto de aves depredadoras, como los cormoranes y las garzas, que se comen un 20% de la producción de la granja marina.

Una segunda línea de investigación explora las aplicaciones de las microalgas del

## Proyectos solares

Aunque la principal actividad de Veta la Palma, la que genera más ingresos, es la acuicultura, la finca tiene también usos agrícolas y ganaderos a los que pronto se unirán los energéticos. Hisparroz, en sociedad con Endesa, ha conseguido autorización para construir dos plantas termosolares en una zona del norte de la explotación llamada «El Italiano» que sumarán 100 megavatios. Otras dos instalaciones solares irán en fincas próximas. La inversión conjunta en las cuatro plantas rondará los 500 millones de euros. Por otra parte, dentro los usos agrícolas, al norte de Veta la Palma hay 400 hectáreas de arrozal y 2.500 de cultivos forrajeros que se dedican al consumo interno del ganado: entre 500 y 800 cabezas de vacuno y algo de toro bravo. La empresa se encuentra en vías de homologación del sello de ganadería ecológica.

Por último, la explotación turística enfocada al gran público se ha descartado, aunque la finca está abierta a comunidades educativas, investigadores y touroperadores especializados en ornitología.

nera 60 empleos directos, que en su mayoría proceden de los pueblos de la comarca siguiendo una pauta de la empresa. Vende más de un millón de kilos al año entre todas las variedades y alcanza una facturación cercana a 9 millones de euros. La producción se distribuye fuera de los circuitos comerciales habituales: el 80% se destina a restauración y el 20% a «clientes selectos» (cadenas como El Corte Inglés o Alcampo).

#### Exportación

Además de en España, está presente en Italia, Portugal y Francia. La distribución se hace a través de la comercializadora Isla Sur, filial de Hisparroz, con sede en Isla Mayor, que además de pescado fresco vende precocinados, como tortillitas de camarones. El negocio acuícola de Isla Sur alcanzó los 9,5 millones de euros.

En los últimos años la producción ha aumentado a un promedio del 15%. «Nuestra idea es seguir creciendo el año que viene un 15%. Nos estamos preparando para hacer bien los deberes y que el impacto de la crisis sea el menor posible», afirma Luis Contreras.

En este sentido, la empresa redoblará su apuesta por el mercado internacional para llegar a más sitios. Uno de los objetivos principales es Alemania, donde ya tiene un pequeño segmento de mercado en precocinados y quiere entrar ahora con el pescado fresco.

entorno en usos alimenticios o cosméticos, por ejemplo. La inversión en ambos proyectos es de 2,5 millones de euros.

Por otro lado, en breve plazo se inaugurará un vivero y criadero de alevines dotado con las más modernas tecnologías, que fue subvencionado por la Consejería de Agricultura. Esta instalación permitirá a Hisparroz tener sus propios reproductores y controlar las huevas, larvas y alevines, que podrá además suministrar a piscifactorías del entorno. «En Hisparroz somos productores de semillas. Nos gusta cerrar el círculo. Y en acuicultura hay mucho que hacer en mejora genética. Nuestra apuesta es decidida por la investigación», señala el director general.

Los alevines entran en la granja marina con 10 a 12 gramos. Hasta que alcanzan un año, las balsas de cultivo es-

tán protegidas por redes para evitar la depredación de las aves. Con 200 gramos se liberan hasta la unidad de engorde donde se mantienen dos años, el doble de tiempo de lo que es usual en una piscifactoría convencional. Al mercado sale un pescado con un tamaño de un kilo o superior.

#### El apoyo de los cocineros

«Lo nuestro se asimila al pescado salvaje e incluso tiene una calidad superior. Hay grandes cocineros, como Dani García, que lo defienden por encima del pescado salvaje, porque nuestros análisis dicen que los niveles de ácidos grasos polinsaturados y antioxidantes son superiores. Además, damos un servicio continuo durante todo el año y una garantía de que el producto es fresco ya que se pesca diariamente y en 24 horas está en la mesa».