

Economía & Empleo 2005
Negocio y entorno en plena armonía



Economía & Empleo 2005
 Negocio y entorno en plena armonía

14

ECONOMÍA EMPLEO 13-FEBRERO-2005

ENTORNO | DESARROLLO SOSTENIBLE



Negocio y naturaleza,

En pleno corazón de las marismas de Doñana, la finca Veta La Palma ha sabido combinar a la perfección su producción acuícola, agrícola y ganadera con el respeto al medio ambiente. Tanto es así, que la gestión desarrollada por sus propietarios, la familia arrocera Hernández Barrera, la ha convertido en la propiedad privada más importante de Europa para la conservación de la avifauna.

La familia Hernández Barrera ha hecho de Veta La Palma un paradigma de la conservación creativa. Situada en el corazón de las marismas de Doñana, esta finca ocupa 11.300 hectáreas y se encuentra sujeta a un modelo de gestión que ha propiciado un perfecto entendimiento entre negocio y naturaleza. Hace veinte años que los fundadores de Herba adquirieron -a través de Pesquerías Isla Mayor- esos terrenos a unos propietarios argentinos que, en la década de los 50, decidieron secar los tres lucios de la zona para criar ganado al estilo de su país de origen. Este paso acabó con la riqueza avícola que había caracterizado a Veta La Palma desde comienzos del siglo XIX, y no recuperaría cierto brío hasta 1992. La clave de esa recuperación se encuentra en el cambio de titularidad de la



Santuario. Veta La Palma aglutina a 600.000 aves de 250 especies.

finca, ya que Pesquerías Isla Mayor optó por volver a inundar la zona desecada e invertir en la producción acuícola. Las primeras experiencias realizadas en este sentido se tradujeron en el retorno de entre 10.000 y 12.000 aves, cifras que hoy se han multiplicado por 50, hasta situarse en 600.000 ejem-

plares de 250 especies procedentes de Europa y África. Esta evolución le ha valido a Veta La Palma su reconocimiento como santuario avícola del Viejo Continente, con una ebullición que se sustenta sobre dos pilares: los nutrientes generados en la gran lámina de agua dispuesta para la produc-

Producción en auge

La finca mantiene más de un centenar de empleos y su producción ya es demandada por los grandes restaurantes de España, Francia, Portugal e Italia

ción acuícola -ocupa 3.200 hectáreas- y las islas artificiales diseñadas por los biólogos de la empresa, que se han convertido en importantes núcleos de nidificación. En la actualidad, este humedal dispone de 44 balsas o unidades de cultivo de 70 hectáreas, en las que se crían lubinas, doradas, anguilas, lenguados y camarones, siendo éstos últimos la base alimenticia de muchas de las aves que se dan cita en la zona y del resto de los peces.

Conscientes de que el 90 por ciento de la superficie de Veta La Palma se encuentra en las lindes del Parque Natural de Doñana y de su valor medioambiental, los responsables de la finca han optado por preservar sus valores mediante una gestión ecológica, que permita a la naturaleza producir según sus propios ritmos, sin sobreexplotar los recursos y sin el uso de componentes químicos. Ésta ha sido, precisamente, la clave

Una ruta de ecoturismo

1 Llegada a Veta La Palma y recepción

Los visitantes pueden llegar a Veta La Palma desde Sevilla, o bien desde la localidad gaditana de Sanlúcar de Barrameda. En el primer caso, realizarán un trayecto de 40 minutos por carretera que discurre por una extensa zona de marismas y arrozales que bordean el Parque Nacional de Doñana. Si se opta por el segundo, entonces la travesía se realiza en barco y también durará unos 40 minutos, pudiendo variar levemente en función de la dirección de la marea. El barco navega río arriba, muy cerca de la orilla y pasando junto a las dunas y bosques de pino

que dominan el sur de Doñana. El centro de recepción está rodeado por una zona de marisma inundada, que es residencia habitual de multitud de especies de aves acuáticas únicas en Europa. El edificio ha sido construido siguiendo un estilo arquitectónico tradicional, lo que facilita su integración en el entorno. Asimismo, dispone de amplios ventanales con doble acristalamiento que permiten observar la belleza de la zona.

La recepción inicial incluye una explicación detallada sobre el modelo de desarrollo sostenible que caracteriza a la gestión de la finca, utilizando una maqueta a escala. Además, en el centro existen láminas para identificar a las especies de aves que se verán durante el paseo, y vídeos sobre la avifauna y las

actividades que se vienen desarrollando en la explotación.

2 Itinerario a través de la finca

Tras la bienvenida, comienza el itinerario a través de la finca. El recor-

rrido se realiza en autobús o microbús, acompañado en todo momento de un guía especializado, e incluye las siguientes actividades:

• Paseo en patera tirada por caballos a través de una de las numerosas gavetas (extensiones de agua dedicadas al cultivo piscícola) de la

finca. Estas pateras o barcas de fondo plano constituyen el medio de transporte tradicional en la marisma antes de la existencia de carreteras. El recorrido es de 1 kilómetro, y a lo largo del mismo los visitantes pueden recrearse en la contemplación del paisaje y observar muy de cerca algunas de las 250 especies de aves que cohabitan en Veta La Palma (50 de ellas consideradas de interés para la conservación).

• Degustación al aire libre de productos de la finca. Tras el paseo en barca, se ofrece un aperitivo al aire libre que incluye la degustación de algunos productos típicos de la gastronomía marisameña, como el caviar de mejillón, el mejillón marinado o el paté de pato, acompañados de marzanilla, cerveza y refrescos. La degustación se realiza en una zona



Economía & Empleo 2005
Negocio y entorno en plena armonía

ECONOMÍA Y EMPLEO 13-FEBRERO-2005

15



Diversidad. El humedal de 3.200 hectáreas que baña Veta La Palma es la clave de la diversidad que caracteriza a esta explotación enmarcada en el Parque Natural de Doñana. Sólo los flamencos suman 60.000 ejemplares.



Punto de encuentro. La zona es centro del flujo migratorio entre Europa y África.

del éxito del proyecto. Y es que ese modelo de desarrollo ha permitido obtener pescado con una calidad y características similares a las que tendría si se hubiera criado de forma salvaje. El secreto está en los 300 kilómetros de canales que mueven continuamente el agua, dotándola de oxígeno y nutrientes.

Una prueba de la calidad alcanzada es que el grueso de lo que se produce en Veta La Palma se vende, mediante distribuidores, a restaurantes de España, Portugal, Italia y Francia, así como a grandes superficies (entre ellas, El Corte Inglés): Pese al tiempo que se necesita para que un ejemplar

pueda sacarse al mercado—se requieren cuatro años de crianza para que una lubina llegue a los tres kilos de peso—, la producción acuícola es constante, pues prácticamente todos los años se siembra alguna balsa.

Las técnicas de pesca son muy cuidadosas. Miguel Medialdea, biólogo de Pesquerías Isla Mayor, explica que se reduce el nivel del agua de las balsas, cuya profundidad media es de 60 centímetros. Esta operación lleva a los peces a colocarse en unos canales interiores de mayor profundidad, donde el pescador los arrastra con una red. Concluida la captura, la balsa se mantiene vacía durante varios meses—habitualmente, los de verano— para que el suelo se endurezca y mineralice, en un proceso de saneamiento natural que evita la persistencia de agua putrefacta y posibles brotes de botulismo.

Aunque la acuicultura representa la actividad más importante de Veta La Palma, hay otras tres que gozan de una proyección creciente: ganadería extensiva, agricultura y ecoturismo. En el ámbito ganadero, destaca la cría de caballos autóctonos y de reses bravas del hierro de Ybarra, uno de los más antiguos de España. Respecto a la agricul-

tura, la finca tiene 400 hectáreas destinadas al arroz y otras 2.500 a cereales de secano, que dedican la mayor parte de su producción a la alimentación del ganado. El ecoturismo ha sido la última actividad que se ha puesto en marcha, y la idea es que sea de baja intensidad para no alterar el entorno y preservar su diversidad (en la zona también hay ciervos, gamos y zorros). Lo que se ofrece es una ruta para grupos de entre 20 y 40 personas, que pueden disfrutar de paseos en barcazas tiradas por caballos, degustar comida de la zona, observar la avifauna, conocer las fincas de pesca e, incluso, ver cómo se conduce el ganado por el campo—ver texto adjunto—.

A juicio de Medialdea, Veta La Palma es fruto de una decidida apuesta por la generación de ecología, propiamente ante el que "ha resultado fundamental la creación de riqueza y empleo". Muestra de ello es que la finca mantiene un centenar de puestos de trabajo directos y varias decenas de indirectos, lo que ha ayudado a crear "un negocio rentable, dinámico y sostenible". Así lo atestiguan los premios concedidos por la Junta de Andalucía, la organización Eurotrack Internacional o la Fundación Anders Wall (vinculada a la CEI).

habilitada para ello, en la que se ha construido un chozo marismero.

Observación de aves. La ruta continúa a través de una extensa zona de marisma inundada y dedicada al cultivo piscícola, en la que se

concentran anualmente cientos de miles de aves acuáticas que llegan a Veta La Palma procedentes de Europa y África para pasar el invierno, reproducirse, o reponer fuerzas en sus ciclos migratorios.



Un paseo a pie permite al visitante disfrutar de la variada fauna ornitológica de estas lagunas y la belleza del humedal restaurado, cuya riqueza ha convertido a Veta La Palma en la propiedad privada más importante en la actualidad para la conservación de la avifauna de Europa. El recorrido a pie conduce hasta un observatorio estratégicamente situado entre dos lagunas y junto a una de las muchas extensiones de marisma salvaje que aún conserva la finca, dedicadas a la cría extensiva de ganado bravo.

Demostración de pesca tradicional del camarón. El camarón es un crustáceo que se produce en gran abundancia en las más de 3.000 hectáreas de superficie inundada de Veta La Palma. Además de constituir el alimento natu-

ral de muchas aves salvajes y de los peces cultivados en la finca, el camarón se pesca artesanalmente con fines comerciales. En esta parte del recorrido se realiza una parada para explicar la pesca del camarón mediante un tipo de red tradicional llamada nasa holandesa.

Demostración de pesca con tarraya. En esta actividad, los visitantes asisten a una demostración de pesca mediante una de las artes de más honda tradición en la zona: el lance de la tarraya. Los visitantes aprenden a reconocer, ayudados por las explicaciones del guía, las diferentes especies de peces que actualmente se cultivan en la finca (lubina, dorada, albur, lenguado...), y que son representantes de la fauna piscícola autóctona del estuario del Guadalquivir.

3 Almuerzo marismero

Almuerzo elaborado a base de productos marismeros. La jornada de visita concluye con una comida en el centro de acogida, consistente en un menú de tres platos, que incluye camarones preñados y en tortilla, cangrejos a la plancha, mújol ahumado, arroz con pato o cangrejo, lubinas y doradas, arroz con leche y helados, acompañados de vino blanco y tinto de reserva. Al finalizar el almuerzo, el catering que trabaja para la finca sirve café y licores. Todos los productos pueden ser degustados por parte de los visitantes sin límite de consumición.