

Origen 2008
Veta La Palma, Calidad en el pescado de piscifactoría



Nuestros
proveedores

Veta La Palma

Calidad en el pescado de piscifactoría

Veta aérea de las piscifactorías, ubicada en el Parque Nacional de Doñana.

Texto: Yanet Acosta.
Fotos: Pesquerías Isla Mayor.

Veta La Palma, propiedad del grupo Hisparroz, ha conseguido romper uno de los tabúes más arraigados en la gastronomía al demostrar que la producción acuícola puede ser también un producto *gourmet* digno de los mejores restaurantes.

Para el director general de Hisparroz, Luis Contreras, hablar actualmente de una pieza de carne de una vaca salvaje es "absurdo" y recuerda que la lechuga y el cerdo ibérico son productos que llegan al consumidor tras pasar por la mano del hombre. Por ello cree que, con el tiempo, en la pesca pasará lo mismo. En ese momento, Contreras considera que "sólo se distinguirá entre la producción en granja de calidad y la que no lo es".

De hecho, el principal cliente de Veta La Palma es ya la restauración, de la que procede el 70% de la facturación de la empresa y a la que se destina en casi el 80% de la producción, que actualmente asciende a 800 toneladas de lubina, 100 toneladas de camarones y de albulos o mijoles, respectivamente, otras 150 de dorada y unos 35.000 kilos de anguila.

Por ahora, sin embargo, el prejuicio sobre el pescado de piscifactoría está muy extendido y, según el director general de Hisparroz, la razón es que aún se trata de un sector poco

desarrollado, en el que queda mucho por hacer y en el que Veta La Palma es pionera no sólo a nivel nacional sino mundial.

EN EL CORAZÓN DE DOÑANA

En 1982, el Grupo Hisparroz, propiedad de la familia Hernández Barrera, principal accionista del Grupo Ebro Puleva, adquirió una extensión de 11.300 hectáreas enclavada en el Parque Natural de Doñana. En 1991, decidió iniciar la actividad acuícola en una zona de 3.200 hectáreas, en donde comenzó la producción de pescado en semi-extensivo. Es decir, parte del ciclo productivo se desarrolla en las lagunas de forma autónoma.



Flemonca en la marisma.

De hecho, hasta un 80% de las aves que pasan por Doñana con dirección a Europa en sus movimientos migratorios desde África utilizan como lugar de cría, descanso o alimentación esta extensa finca, situada en el municipio sevillano de Puebla del Río y cuyo territorio atraviesan los ríos Guadalquivir y Guadamar o Brazo de la Torre.

La finca ofrece diversidad de hábitats y, además de la superficie destinada al cultivo acuícola, cuenta con 4.000 hectáreas de marisma sin transformar dedicadas a la cría de ganado y 3.500 de cultivo de cereal y arroz. Su gran objetivo, desde un principio, fue conseguir una línea de producción adecuada, respetando el entorno e incluso aportando diversidad a este medio natural. Para ello, la empresa se ha volcado en la investigación y ha logrado avanzar en la eficiencia de la productividad de los cultivos acuícolas.

Año tras año, la presencia de aves, tanto sedentarias como migratorias, junto con las especies nidificantes, han ido aumentando de manera continua en la finca, como demuestran los censos confeccionados regularmente por la Estación Biológica de Doñana, que asegura que más de 70.000 ánsares comunes procedentes del Delta del Volga y países Bálticos, pasan por este territorio.

Su atractivo ha llevado a inaugurar un espacio de uso público y permite la entrada a interesados en el ecoturismo.

Veta La Palma emplea a cien personas, entre ellos, ingenieros agrónomos, biólogos,

Origen 2008
Veta La Palma, Calidad en el pescado de piscifactoría



ornitólogos, especialistas en análisis de aguas y trabajadores de las explotaciones acuícolas, ganaderas y agrícolas.

UNA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

En Veta La Palma se aplica un sistema de producción ecológico y, además, para especies como la lubina, en un régimen semi-extensivo, es decir, casi en libertad, ya que sólo la primera parte de la producción se realiza en instalaciones acotadas, mientras que para otras especies como el camarón, la cría es en extensivo, totalmente en libertad. El responsable de calidad de Veta La Palma, Miguel Medialdea, aclara que este tipo de planteamiento ya difiere mucho de lo que habitualmente se entiende por producción acuícola, que es intensiva y con una densidad de cultivo elevada y una alimentación para los peces únicamente a base de pienso.

En Veta La Palma, la densidad de cultivo es muy baja, ya que apenas llega a los cuatro kilos por metro cúbico, gracias a la combinación del régimen semi-extensivo y extensivo. La disposición de la explotación permite aprovechar la riqueza natural del agua del estuario del río, por lo que no es necesario alimentar artificialmente el pescado excepto en un momento del ciclo y como complemento; fundamentalmente, al principio, cuando son alevines. Durante el resto del ciclo se alimentan de forma natural de los recursos del propio río y sólo por necesidad,

debido a cuestiones climatológicas, se les proporcionan complementos de alimentación. Medialdea explica que los piensos utilizados tienen como base la harina de pescado y otro material vegetal, usando lo último en alimentación artificial, con productos contrastados y siguiendo las normas de calidad. De hecho, el sistema de gestión de calidad de la empresa, que incluye todos los pro-

EL PRODUCTO ESTRELLA ES LA LUBINA "PREMIUM", DE MÁS DE UN KILO

cedimientos de trabajo, está certificado bajo la norma UNE EN ISO 9001:2000. Además, el biólogo destaca que lo que crea el sistema inmunitario de los peces y lo que les da el valor diferencial es la alimentación a base de camarones y otros organismos naturales que están en el agua. Para Medialdea, esa es la clave del éxito de los peces de Veta La Palma en cuanto a textura, sabor y calidad.

En las instalaciones se gestionan otras especies que entran por captación directamente del estuario, como son los albueros, de gran valor comercial en Levante, la anguila y el camarón. Medialdea explica que se consiguen directamente del río y debido a que hay un sistema muy racionalizado del agua.

UNA ACUICULTURA ÚNICA

Lo más parecido a Veta La Palma que existe en acuicultura pueden ser la de los esteros tradicionales, como los que hay en la Bahía de Cádiz, pero se trata de unidades menores y los aportes de alimentos son superiores, con lo que este tipo de acuicultura, según Medialdea, se debe considerar más como semi-intensiva.

En Veta La Palma, las unidades semi-extensivas tienen una superficie de 5.000 metros cuadrados de superficie, que pueden llegar a ser unos 7.000 metros cúbicos, y en ellas se encuentran entre 15 y 20.000 peces.

Las 2.300 hectáreas de la granja marina están divididas en 45 grandes unidades de 70 hectáreas y, a su vez, cada una de ellas se compone de unidades menores semi-extensivas de cabecera. También cuenta con una laguna de 70 hectáreas que sirve para el cultivo y como mecanismo de filtración y decantación, para que el agua tenga gran calidad cuando salga al río. De hecho, según Medialdea, gracias a este proceso la calidad