

Jóvenes emprendedores españoles apuestan a procesar algas gallegas

www.prensalibre.com / 10 agosto 2014

Equipados con unas hoces especiales y aprovechando la marea baja, van de roca en roca segando la larga alga kombu o el codium y metiéndolas en sacos que luego cargan a pie desde la playa por una serpenteante escalera hasta lo alto del acantilado donde dejaron su coche.

"Es duro, pero estamos muy motivados", dice Sergio Baamonde, un biólogo de 33 años, que decidió en abril de 2012 junto a su amigo Alberto Sánchez, otro científico marino de 35 años, crear su propia compañía "Conservas Mar de Ardora" para explotar de forma sostenible algas para alimentación.

En 2012, las conservas, algas y preparados alimenticios relacionados con algas, con etiqueta ecológica, facturaron €3.8 millones, afirmó en marzo la ministra regional gallega de Medio Rural y Marino, Rosa Quintana.

"Hay un vacío ahora mismo en Galicia en este tipo de productos gourmet de algas y estamos intentando entrar en él", explica Alberto, que trabajó en un centro de investigación biomédica antes de su nueva aventura.

También Sergio trabajó en un laboratorio de la Universidad de La Coruña hasta que "se cortaron las ayudas", afirma. Más tarde, de 2007 a 2009, asesoró a las cofradías de pescadores gallegos "sobre cómo debe hacerse la explotación de algas" en un programa del gobierno regional gallego.

"Después vino el tema de la crisis y no había dinero para ese proyecto", explica Sergio, reconociendo que la crisis le impulsó a lanzarse en este nuevo proyecto en una España con un muy elevado desempleo, actualmente aún del 24.7%.

"Tardamos un año en conseguir la financiación", relata Alberto, sentado en la pequeña oficina de su factoría en la localidad gallega de Ortigueira, donde desde principios de año funciona su compañía.

- Sabores inesperados -

Estos dos jóvenes emprendedores invirtieron €300 mil, que reunieron juntando sus ahorros, ayudas de familiares, créditos y una pequeña subvención pública que les permitió adquirir el terreno para levantar su fábrica, donde llevan a cabo la preparación de las algas para la venta.

"Buscamos un producto que nos diferencie a través de la calidad, en la selección de la materia prima y la forma de elaborarla" con productos ecológicos, dice Alberto, que muestra un producto exclusivo: el espagueti de mar picante.

"No mecanizamos diferentes procesos" como el lavado de las algas que se hace a mano, relata Sergio, que junto a su compañero y María, hermana de Alberto, realizan todas las labores desde la recogida en el mar hasta la comercialización del producto fresco, en conserva o deshidratado, además de buscar clientes.

Entre estos, cocineros como Javier Olleros, que tiene una estrella Michelin, o Daniel López del restaurante "O Camiño do Inglés" de Ferrol, un apasionado al que le gusta experimentar con las algas.

"Puedes sacar sabores que la gente no espera", dice López, mientras prepara un plato de merluza envuelta en lechuga de mar o unas raciones de bonito marinado adornado con codium, y dialoga animadamente con Sergio sobre ideas para preparar esta verdura del océano.

La pasión por la investigación de Alberto y Sergio quiere también plasmarse en dar un "apartado científico a la empresa" para buscar nuevos caminos en el tratamiento o la producción de algas.

"Nuestra idea es invertir mucho en I+D", afirma un entusiasmado Sergio, mientras su compañero pone el acento en la necesidad de diversificar.

"Las algas son un producto estacional por lo que hay una parte del año que no tendríamos carga de trabajo", explica Alberto, que baraja ideas como cubrir la temporada de otoño cultivando setas.

"A la larga queremos trabajar con otros productos del mar como los erizos, pero por ahora son meros proyectos", concluye.