

ECONOMIA

Un estudi identifica el Delta com l'espai idoni per al cultiu i producció d'algues

L'aqüicultura podria integrar l'activitat, promoguda per les Nacions Unides i la Unió Europea i amb diversitat de sortides comercials

La Ràpita ACN / Redacció

La comissió general de Pesca per al Mediterrani de la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) i la Unió Europea tenen el propòsit de promoure una indústria d'algues sostenible al Mediterrani. El cultiu d'algues és una biorefineria de la qual es pot extreure infinitat de productes i de composicions: fibres, proteïnes, pigments, líquids, substàncies bioactives, carburants, etcètera. En este context, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat ha encarregat un estudi d'anàlisi de potencialitats per al desenvolupament de cultius de microalgues i macroalgues al litoral català, que ha identificat el delta de l'Ebre com el lloc més adequat de la costa catalana on desenvolupar esta indústria.

Javier Cremades és l'autor de la recerca, que va presentar dimecres en una jornada internacional de treball a l'Auditori Sixto Mir a la Ràpita. Cremades considera que les badies tenen les condicions mediambientals per a dur a terme esta activitat, per les condicions hidrodinàmiques, la temperatura de l'aigua i la gran qualitat de nutrients que venen dels excrements del cultiu de molluscs de la zona o altres.

"És el lloc modèlic on implementar el sistema complet, amb una aqüicultura sostenible, moderna, que diversifica productes i pot ser un model per a altres zones mediterrànies", va defensar Cremades. El científic va remarcar que tots els nutrients que arriben per la desembocadura de l'Ebre i els procedents dels cultius arenicoles del Delta configuren "l'escenari perfecte" per al cultiu d'algues a curt i mitjà termini.

L'estudi de la Universitat de la Coruña ja identifica vuit algues autòctones del litoral català -d'un ventall d'una vuitantena d'espècies-, amb valor comercial i que complixen els criteris. **"Em quedaria amb dos o tres -dos de verdes i una de roja per a començar"**, aconsella Crema-



des. L'estudi assenyala les Gràncies per a obtenir agar -additiu en la indústria alimentària amb alt contingut proteic; les del gènere Codium -per a productes d'aplicació farmacològica; i les espècies d'Ulva - per a consum humà i animal i també estudiades per a aplicacions en medicina regenerativa per les seues propietats antivirals, antioxidants, anticoagulants i anticancerígenes.

"Cal començar amb algunes, per tal que vaja bé, que el sector aprenga i es vagen comercialitzant. Després, es pot estendre, per exemple, a les gàbies de tonyines roges (a l'Ametlla de Mar) o les granges de llobarros (a la badia de Roses), i a altres escenaris", aposta el científic.

Segons Cremades el futur de les macroalgues depèn de cultivar-les i no d'explotar els recursos naturals. La producció de marisc i peix a les badies del Delta fa d'estes empreses les candidates a ser pioneres a muntar sistemes integrats incorporant el cultiu d'algues. **"És un sistema multitrofic que combina espècies de diferents nivells i fa que l'impacte de l'aqüicultura sobre el medi siga menor"**, va detallar l'autor de l'estudi.

TRÀMITS I PERMISOS Un dels problemes és la lentitud dels tràmits administratius, de les concessions



A dalt, muscleres a la badia dels Alfacs. A sota, mostra d'aperitius amb l'algua espirulina. / ARXIU / ACN

de terreny marítim terrestre o el nombre d'espècies que cal cultivar. La Direcció General de Pesca i Afers Marítims defensa que s'ha generat "l'ecosistema institucional i empresarial -amb ajuts europeus per als productors- perquè el país no perda este tren".

Si bé qui ho té més fàcil són els aqüicultors i productors de peixos que ja estan en el sector, el director general de Política Marítima i Pesca Sostenible del Govern, Sergi Tudela, va animar altres emprenedors, que hauran de demanar concessions de domini públic marítim terrestre. L'Ajuntament de la Ràpita podria reduir els terminis d'estos tràmits a través de la creació d'espais concessionats

termini, però, com a municipi, és una oportunitat que no podem deixar perdre", va apuntar Caparrós.

DOS EMPRESES A CATALUNYA A

Catalunya hi ha dos empreses que cultiven algues, en concret, espirulina, i ho fan a l'interior, no pas al mar. Es tracta d'Organa Espirulina d'Almenar (Segrià) i de Mircoalgae Lab de Tarragona. En la jornada de treball a la Ràpita es van presentar diversos usos culinaris dels seus productes amb diferents propostes d'aperitiu: olives farcides amb espirulina, que sacia; un humus d'espirulina i torrada amb espirulina fresca amb oli i sal. De postres, es va servir albercoc amb xia i iogurt de coco amb la potència de color i esferificacions de ficocianina, pigment blau fotosintètic d'origen natural.

A Tarragona cultiven esta microalga en hivernacles amb tancs d'aigua salobre, i a Lleida ho fan en basses petites, de 20 centímetres d'alçada, i amb malles d'ombra per a augmentar-ne els nutrients. **"Necessita calor, com les hortalsisses, bon clima i sol"**, va explicar Mario Muñoz, gerent i promotor de Microalgae Lab. **"Les microalgues només es fan en estes empreses, en interior. Ara volem testar i desenvolupar la potencialitat de fer-ho al mar"**, va afegir el director general de Pesca.

Muñoz va afegir que l'espirulina és **"una planta autosostenible"**. La seua empresa treballa amb aigua de pluja i energia solar i per cada quilò de microalgues que produeixen **"gairebé dos quilos de CO2 es trauen de l'atmosfera"**. A la granja d'Organa tenen 700 metres quadrats productius, cosa que suposa un estalvi anual de 70 milions de litres d'aigua, com va subratllar Joan Solé, CEO de l'empresa, que va afegir: **"Cada metre quadrat de cultiu d'espirulina equival a un metre quadrat de bosc tropical pel que fa a la captació de CO2 i d'emissió d'oxigen a l'atmosfera. Per tant, és un aliment que combat el canvi climàtic"**.