

Emprendedores

RAFAEL SERVENT
TARRAGONA

Noah Ecoliving

Cultivar setas en posos de café

Desde Deltebre, esta 'startup' busca, a partir de un kit de cultivo doméstico, contribuir a cambiar la mentalidad sobre la valorización de residuos

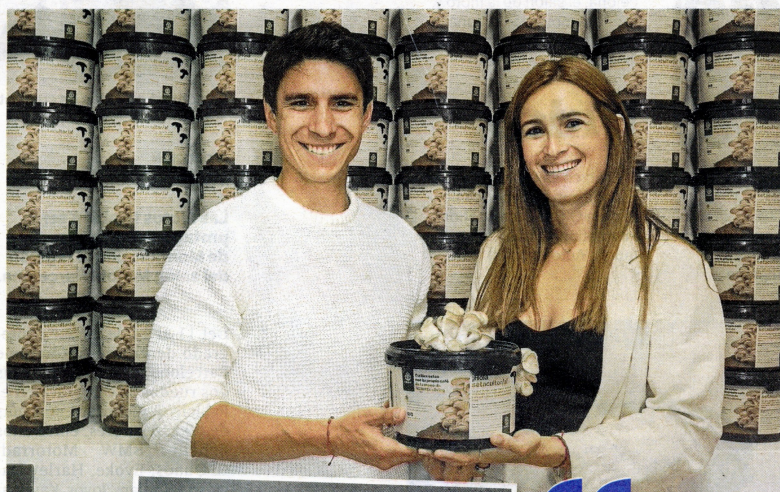
El poso de café que echaba la abuela para abonar los geranios, transformado ahora en sustrato con esporas de hongos comestibles y presentado en un kit. Listo para irle incorporando esos residuos que quedan tras la elaboración del café de la mañana, mezclar con el sustrato, empezar a regar y ver cómo crecen las setas con las que, en unas semanas, podremos organizar una comida.

Es la propuesta de Noah Ecoliving, una startup con sede en Roquetes (Baix Ebre) fundada en diciembre de 2022 por Edu Iglesias (Lleida, 34 años) y Cris Sánchez (Tortosa, 30 años), que acaba de sacar ahora al mercado su primer kit doméstico de cultivo de setas con esporas de gírgola (*pleurotus ostreatus*).

Reconocida en los premios para emprendedores organizados por CETT Fundació -vinculada a la escuela de turismo, hostelería y gastronomía de la Universitat de Barcelona-, Noah Ecoliving busca, según relata su cofundador Edu Iglesias, «regenerar residuos para crear alimentos a partir de ellos».

Tras un primer planteamiento orientado al sector de la restauración, la prioridad ahora es «enfocarnos al consumidor final», donde su propuesta de kit para el cultivo doméstico busca «concienciar y accionar a las personas para producir alimentos en la propia cocina de casa».

Su finalidad última es impulsar ese cambio mental, incidiendo en un hábito cotidiano como la preparación del café. «Solo con que cada mañana, cuando alguien se toma el café, pueda llevar a cabo una acción, es un símbolo de todo lo que se puede llegar a hacer en transformación sostenible», destaca Edu Iglesias.



Edu Iglesias y Cris Sánchez, cofundadores de Noah Ecoliving, con algunos de sus kits de cultivo de setas.

FOTOS: JOAN REVILLAS



LA PROPUESTA

«BUSCAMOS REGENERAR RESIDUOS PARA CREAR ALIMENTOS A PARTIR DE ELLOS»

Graduado en Administración y Dirección de Empresas, Edu Iglesias está acompañado en este proyecto por Cris Sánchez, que con su grado en Química aporta la parte científica. Desde su arranque, llevan invertidos unos 30.000 euros en este proyecto, que a final de año necesitará otros 365.000 euros para poner en marcha una nueva planta de producción con la que ampliarán el obrador que hoy tienen.

En sus nuevas instalaciones (para las que ya tienen autorización, y en búsqueda ahora de financiación) se explorará la producción a escala industrial de setas orientadas al sector de la restauración. También nuevas líneas de producto, donde destacan los embutidos veganos a base de setas. Un producto que, si todo va según lo previsto, confían en poder sacar al mercado en 2024.

Por ahora, sin embargo, todos sus esfuerzos están centrados en ese consumidor final, a través de sus kits de cultivo, que comercializan de forma online a un precio de venta al público de 13,99 euros, gastos de envío incluidos en toda la Península Ibérica.

Fabricados hoy en los Países Bajos (y con fabricación local a partir de 2024), estos kits son capaces de dar un rendimiento de «entre dos y tres producciones de setas, con entre cinco y ocho semanas hasta obtener la primera producción», explica Edu Iglesias. Una cosecha es suficiente, asegura, «para completar la cena de una familia de cuatro personas».

Noah Ecoliving confía en cerrar este 2023 con una facturación cercana a los 80.000 euros, de los que un 95% procederá de sus kits de cultivo. En 2024, ya con su nueva planta de producción en marcha, calculan acercarse a los 600.000 euros facturados (con una cuarta parte procedente del mercado profesional) y una plantilla de unos 18 trabajadores.