

# Producción de algas marinas para el consumo

**FLAG: Pequeñas islas danesas y Bornholm**

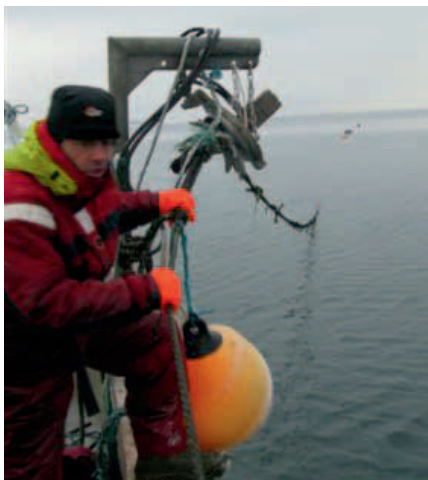
Islas de Anholt; Fejø; Skarø; Årø; Bjørnø; Ertholmene; Bornholm; Thurø, Dinamarca

## Presentación del proyecto

Constituido por las partes interesadas de dos FLAG daneses, el de la isla de Bornholm por un lado, y el de las islas más pequeñas por otro, este proyecto se refiere a la explotación comercial del alga marina, un recurso poco aprovechado en las aguas de Dinamarca. El proyecto contribuirá, a través de la promoción del cultivo, la cosecha y la preparación sostenibles del alga marina, a diversificar la economía local de las islas, ayudando así al mantenimiento de la población y comunidades locales.



## Contexto y principales desafíos



La de Bornholm y demás pequeñas islas danesas son zonas remotas, amenazadas por la despoblación y la escasez de posibilidades de negocio. La producción de algas representa, pues, una oportunidad potencial para los empresarios locales, y también para los propios pescadores. Explotada convenientemente, el alga marina podría ayudar a diversificar la oferta de productos locales y a aumentar los ingresos de los productores del sector de la alimentación y de los restaurantes de la región.

Si bien es cierto que en Dinamarca no hay realmente una tradición del cultivo, cosecha o explotación del alga marina, la creciente popularidad del sushi y el desarrollo de la nueva cocina nórdica están aumentando la demanda de este producto. Las aguas danesas producen, o pueden producir, especies de algas similares a las que crecen en el Asia Oriental

o el Atlántico. Se trata de un alga de excelente calidad y, para determinadas finalidades, aún mejor que el alga seca importada, por los niveles inferiores de salinidad que tienen algunas zonas de las aguas danesas.

Muchas de las 27 pequeñas islas de Dinamarca de menos de 1 000 habitantes son conocidas, al igual que la de Bornholm, por su producción alimentaria. Sin embargo, faltan nuevos productos que sean competitivos en el mercado, razón por la que muchos productores del sector de la alimentación no trabajan a tiempo completo en la producción alimentaria, viéndose obligados a complementar sus ingresos con otras actividades parciales. Esto puede dificultar las condiciones de trabajo, dejando poco tiempo o energía para el desarrollo de cualquier producción.

## Objetivos del proyecto

- › Cultivar tres especies de alga marina en cantidades -y calidad- suficientes para satisfacer la demanda de las empresas locales de preparación de alimentos, así como de los consumidores y restaurantes de localidades mayores.
- › Desarrollar al menos dos productos nuevos para la exportación o la venta en cada centro de producción.
- › Cultivar, como actividad complementaria, una gama de plantas halófilas (plantas resistentes a la sal) de alto valor gastronómico.
- › Crear material informativo y poner en marcha una campaña en las principales ciudades para difundir el valor culinario y los beneficios para la salud del alga marina.
- › Explotar el potencial turístico de este nuevo proyecto mediante demostraciones de la producción sostenible del alga y su uso para desarrollar una cocina local genuina basada en los recursos de la región.

## Descripción del proyecto

La idea de este proyecto surgió inicialmente de una serie de encuentros informales y sesiones de exposición de ideas en 2009, en los que participaron productores independientes y expertos en producción y desarrollo de productos.

El primer paso concreto consistió en un pre-proyecto financiado por separado a través de un fondo específico del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Pesca danés para investigar el mercado mundial del alga marina y los aspectos técnicos del cultivo, cosecha y preparación de la misma. Así, se estudió el mercado danés para la importación de algas y se contactó con los restaurantes y laboratorios de alimentos más importantes (entre ellos el NOMA, nombrado mejor restaurante del mundo en 2010 y 2011, y el Laboratorio Nórdico de la Alimentación) con objeto de obtener información sobre sus experiencias con el uso de las algas y su punto de vista sobre las especies de mayor potencial comercial. En el mencionado pre-proyecto también se incluían visitas a posibles socios con los que abordar el interés en la producción de algas y las posibilidades de su cultivo y cosecha.

En función de los resultados del pre-proyecto, se preparó una propuesta de inversión, basada en la intensificación del uso de los recursos e infraestructuras existentes y en una inversión directa adicional mínima. Dicha propuesta combinaba igualmente el cultivo de alga marina con la cosecha de alga silvestre, lo cual hizo posible iniciar el desarrollo de la producción seis meses antes de lo que se habría previsto.

La aplicación del proyecto fue enviado a los FLAG en mayo de 2010, comenzando el cultivo, a pequeña escala, en diciembre de 2010. En la actualidad se está organizando una serie de talleres (el primero tuvo lugar en abril de 2011) para abordar las cuestiones prácticas relativas al cultivo y la preparación. Dichos talleres cuentan con la participación de expertos de universidades e instituciones de investigaciones danesas.



Con objeto de garantizar la profesionalidad y la innovación en términos de desarrollo del producto, un conocido chef acostumbrado a trabajar con algas se encargará de otros cinco talleres dirigidos a aquellos socios del proyecto que deseen concentrarse en el desarrollo del producto. Los productos desarrollados abarcarán desde aperitivos y ensaladas a base de algas hasta vinos y helados. Además, un consultor con experiencia en desarrollo de productos alimentarios visitará periódicamente las distintas iniciativas para consolidar y supervisar los avances..

Para la primera cosecha, que está prevista en verano de 2011, se está preparando el material de envasado y presentación, junto con el de promoción, incluyendo una colección de recetas. Asimismo, se están planeando campañas de marketing en colaboración con la Asociación de Pescaderos Daneses y el mayor mayorista de alimentos de Escandinavia, y algunos productores locales pretenden hacer presentaciones y demostraciones de sus productos en mercados y ferias de alimentación de la región.

## Principales actores participantes

El proyecto implica a ocho islas, cinco de las cuales son miembros de la "Red alimentaria de las pequeñas islas danesas". Bornholm, una de las islas más grandes de Dinamarca, fue la fundadora y en la actualidad miembro activo de la Red Europea de la Herencia Culinaria Regional (<http://www.culinary-heritage.com/index.asp>).

El total, 16 son los países que participan en el proyecto, ya sea en el cultivo o también en el desarrollo de productos. Todos provienen de campos diferentes: cultivadores de mejillones, piscifactores, jardineros, un 'nature manager' y artista, un productor de vino, otro de sidra, un fabricante de helados, un productor de extractos de plantas y alimentos funcionales, y un productor de mermelada, conservas en escabeche y arenques sazonados.



## Resultados del proyecto

De este proyecto se espera, principalmente, la creación de un pequeño núcleo de cultivadores y transformadores daneses del alga marina con el conocimiento suficiente para extender la producción a nuevas especies y desarrollar nuevos productos, en línea con la demanda de la nueva cocina nórdica. Ello ayudará al objetivo de diversificación de la producción alimentaria en las islas, haciéndola menos dependiente de los cambios del mercado.

Más concretamente, el proyecto pretende:

- › Crear un mínimo de cuatro nuevos puestos de trabajo de aquí a su finalización;
- › Iniciar el cultivo de al menos tres especies de alga marina;
- › Que cada participante desarrolle al menos tres nuevos productos;
- › Lanzar dos campañas de información y marketing, crear cuatro folletos de información, organizar una conferencia, cuatro talleres y una serie de viajes de investigación para los participantes.

La utilización de la infraestructura existente, como pueden ser los barcos de pesca y los distintos puertos e instalaciones de los pequeños atracaderos, ayudará a preservar el patrimonio cultural actual y, al mismo tiempo, a aumentar el atractivo de las islas para los turistas. Además, las campañas promocionales contribuirán a mejorar la imagen de las islas, como productoras de productos locales de calidad y como lugares de interés para visitar.

Cabe destacar también que el cultivo del alga puede tener un impacto positivo en el entorno natural. La eliminación de nutrientes ayuda a purificar el agua de mar y, al mismo tiempo, los sistemas de cultivo proporcionan nuevos biotopos para los organismos marinos (peces jóvenes, p. ej.).

## Superar los obstáculos: lecciones clave

El primer obstáculo encontrado fue el financiero. Los pequeños productores locales poseen una capacidad de inversión limitada y no es fácil encontrar suficiente financiación complementaria para proyectos productivos, que gozan de menor contribución pública. Dicha escasez de financiación complementaria se traduce en que, probablemente, el proyecto no podrá hacer uso de toda la dotación del Eje 4.

Otra cuestión fue el tiempo de procesamiento de la solicitud y de los pagos. La primera entrega tardó alrededor de ocho meses. La financiación provisional, por su parte, es una cuestión esencial para los productores carentes de efectivos o las asociaciones sin ánimo de lucro. Afortunadamente, la cuestión fue resuelta gracias al generoso apoyo de un banco local.

A nivel técnico, conseguir las "semillas" para el cultivo de las algas resultó considerablemente difícil, un obstáculo generalizado en la industria del alga y que ha obligado a los participantes del proyecto a crear su propio criadero, que empezará a funcionar en otoño de 2011.

En lo referente a los factores de éxito, los promotores destacan:

- › La preparación minuciosa de un informe a partir del pre-proyecto.
- › La organización de sesiones de presentación y degustación a lo largo del año 2010, que ayudaron a evaluar las reacciones del consumidor y el interés de los mayoristas del sector de la alimentación.
- › El apoyo y motivación de los FLAG participantes.
- › El notable "espíritu pionero" de los socios y colaboradores.

## Perspectivas de futuro

A pesar de que los requisitos de financiación del proyecto aún no están totalmente resueltos, ya dispone de fondos suficientes para llevarse a cabo hasta el final. Eso sí, será importante lograr mayor arraigo en las comunidades locales, así como establecer la cooperación con expertos y autoridades alimentarias.

Teniendo en cuenta que se ha pretendido limitar la necesidad de nuevas inversiones, para contar más bien con los fondos y el equipamiento existentes, los costes de explotación se han mantenido al mínimo, lo cual permitirá que el proyecto siga en marcha durante varios años, aun con bajos niveles de ventas al principio.

Esto es algo importante, ya que, a pesar de que los productos derivados del alga marina han sido generalmente bien acogidos por el público en las degustaciones y demás pruebas, desconocemos el alcance final que tendrá entre los consumidores, y el desarrollo de un mercado viable podría llevar tiempo.

En cualquier caso, y a más largo plazo, se ha planteado la idea de combinar la producción de alga marina con la cría de peces o mejillones. También la interacción entre producción de algas y cría de especies de peces consumidores de algas (como el salmonete) podría aportar beneficios adicionales.

## Transferibilidad

La esencia de este proyecto es el desarrollo basado en los recursos locales previamente utilizados o infrautilizados. Dinamarca nunca ha tenido tradición de consumo de algas, pero la emergencia de la cultura del sushi y la nueva cocina nórdica ha abierto una nueva oportunidad de mercado.

El concepto del proyecto es directamente transferible a zonas en las que los recursos naturales están infrautilizados (captura accidental, plantas silvestres, viejas variedades de vegetales y cereales o razas tradicionales de ganado u otros animales). En Escandinavia, por ejemplo, la nueva cocina nórdica ha creado una demanda de productos locales de prestigio. En términos de organización del proyecto, podrían utilizarse los mismos sistemas organizativos y financieros. Por último, el proceso podría perfilarse aún más con una mejor estrategia que tratara las cuestiones de financiación provisional, entre otras cosas.

## Costes y financiación

<b>Coste total:</b>	<b>€ 158 253</b>
<b>Distribución de los costes:</b>	
Servicios de consultoría y administración	€ 84 102
Material/equipamiento de producción	€ 33 622
Desplazamientos y transportes	€ 18 239
Productos informativos	€ 17 596
Trabajo voluntario	€ 2 682
Auditorías	€ 2 012
<b>Financiación:</b>	
Contribución del Eje 4:	€ 84 492 (70% FLAG de las pequeñas islas / 30% FLAG de Bornholm)
Proyecto del Parque Nacional del Sur de Fionia	€ 40 234
Agencia de la industria alimentaria danesa – Marketing	€ 17 435
Ministerio del Interior	€ 13 411
Trabajos voluntarios	€ 2 682

## Información sobre el proyecto

**Título:** Producción de especies de algas comestibles en las aguas danesas:  
el inicio de una nueva profesión

**Duración:** dos años (ene 2011 – dic 2012)

**Fecha del estudio de caso:** mayo 2011

### Datos de contacto

Kai Winter,  
presidente de la "Red alimentaria de las pequeñas islas danesas".

[kai@kernegaarden.dk](mailto:kai@kernegaarden.dk)

+45 54 72 21 21

### Datos del FLAG

**FLAG de las pequeñas islas danesas**

[mp@aktionsgruppe.dk](mailto:mp@aktionsgruppe.dk)

+45 38 33 00 67

[Ficha informativa del FLAG](#)

**FLAG de Bornholm**

[hjj@lag-bornholm.dk](mailto:hjj@lag-bornholm.dk)

+45 20 42 33 70

[Ficha informativa del FLAG](#)

**Editor:** Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

**Cláusula de exención de responsabilidad:** La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos.