

Έξοδος από την κρίση με... βιολογικά φύκια!

/ [Πεμπτούσια](#)

Image not found or type unknown



Φύκια από το βυθό της Γαλικίας! Μια μικρή ομάδα νεαρών Ισπανών επενδύει στα θρεπτικά φύκια της περιοχής με στόχο τη διάθεσή τους στη γαστρονομία εν καιρώ κρίσης. Επόμενος «στόχος» τους πλέον οι αχινοί...

Δυο νέοι Ισπανοί, απόφοιτοι βιολογίας και επιστημών της θάλασσας, ο Αλμπέρτο και ο Σέργιο, κάνουν καθημερινά καταδύσεις στη θάλασσα της Γαλικίας, στο βορειοδυτικό τμήμα της Ιβηρικής Χερσονήσου. Στόχος τους η συλλογή φυκιών από το βυθό με τελικό προορισμό την επεξεργασία και στη συνέχεια την πώλησή τους ως διατροφικά είδη και μάλιστα «γκουρμέ». Οι νεαροί επιστήμονες αποφάσισαν να κάνουν τις γνώσεις τους για τα φύκια επάγγελμα, συστήνοντας το 2012, εν μέσω οικονομικής ύφεσης που έπληττε την Ισπανία, μία «start-up» επιχείρηση. «Conservas Mar de Ardora» είναι το όνομά της και ήδη τα πρώτα δύο χρόνια εργασιών δείχνουν ότι ο τομέας έχει μέλλον.

«Είναι μία δύσκολη δουλειά, αλλά είμαστε πολύ προσηλωμένοι στον στόχο μας», λέει χαρακτηριστικά ο 33χρονος βιολόγος Σέργιο Μπααμόντε, ένας εκ των τριών ιδρυτών της νεοφυούς επιχείρησης. Αντικείμενο της εταιρείας είναι η εκμετάλλευση των βρώσιμων φυκιών της περιοχής, μια δραστηριότητα που είχε ξεκινήσει στη Γαλικία ήδη από τη δεκαετία του 1980. Ο Σέργιο πριν αποφασίσει να ιδρύσει την επιχείρηση αυτή εργαζόταν ως ερευνητής στο Πανεπιστήμιο της

Κορούνια, στη Βόρεια Ισπανία. Η έλευση της κρίσης, όμως, μαζί με τη διακοπή της κρατικής χρηματοδότησης για τον τομέα της έρευνας, τον οδήγησαν στην υλοποίηση της συγκεκριμένης ιδέας.

«Σήμερα υπάρχει κενό στην ισπανική αγορά σε αντίστοιχα γαστρονομικά προϊόντα και εκεί ακριβώς επενδύουμε εμείς», αναφέρει μάλιστα ο συνιδρυτής της εταιρείας, ο 35χρονος Αλμπέρτο Σάντσεζ. Ο ίδιος, μάλιστα, εργάστηκε ειδικά πάνω στο θέμα αυτό σε ερευνητικό κέντρο βιοϊατρικής της Βαρκελώνης, πριν ξεκινήσει να θέτει σε πρακτική εφαρμογή τις επιστημονικές του γνώσεις.

Βιολογικά προϊόντα της θάλασσας με προοπτική

Φύκια με γαστρονομικό προορισμό προσφέρει η «Conservas Mar de Ardora». Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, κάθε πρωί η περισυλλογή των φυκιών ξεκινά με καταδύσεις, με ειδικό πάντα εξοπλισμό. Οι ειδικοί της «Conservas Mar de Ardora» ξέρουν που ευδοκιμούν τα φύκια που μπορούν να καταναλωθούν κι εκεί εστιάζουν τις υποβρύχιες έρευνές τους. Μαζεύουν κυρίως φύκια «κόνμπου» και «κόντιουμ», τα οποία συχνά υπερβαίνουν τα 20 κιλά ημερησίως. «Αναζητούμε τρόπους να ξεχωρίσουμε με την ποιότητα των προϊόντων μας, συλλέγοντας πρωτογενή υλικά υψηλής ποιότητας, τα οποία έπειτα είναι έτοιμα για επεξεργασία», αναφέρει ο Σέργιο. Από την άλλη πλευρά, η εταιρεία εστιάζει στη φυσική επεξεργασία των φυκιών, απέχοντας από τη χρήση τεχνητών μέσων και δίνοντας έμφαση στη δουλειά «με το χέρι».

Σύμφωνα με επίσημα στοιχεία του ισπανικού υπουργείου Περιβάλλοντος της Γαλικίας, το 2012 οι πωλήσεις βιολογικών προϊόντων με βάση τα φύκια στην Ισπανία ανήλθαν σε 3,8 εκατομ. ευρώ. Ωστόσο, παρά τα θετικά μηνύματα που εξέπεμπε ο κλάδος, η οικονομική κρίση δεν τον άφησε ανεπηρέαστο. «Με το ξέσπασμα της κρίσης δεν υπήρχαν πλέον χρήματα για αντίστοιχα επιχειρηματικά ανοίγματα», σχολιάζει ο Σέργιο, ενώ ο Αλμπέρτο συμπληρώνει ότι «χρειάστηκε περίπου ένας χρόνος μέχρι να λάβουν κάποια χρηματοδότηση».

Κόντρα στην κρίση

Οι δύο νέοι χρειάστηκε να επενδύσουν όλες τις οικονομίες τους για την οικονομική στήριξη της ιδέας τους, ενώ μαζί με ένα τραπεζικό δάνειο κατάφεραν να συγκεντρώσουν ένα αρχικό κεφάλαιο ύψους 300.000 ευρώ. Το ποσό αυτό ήταν αρκετό για να στήσουν και να στελεχώσουν, από κοινού με μία φίλη τους, ένα γραφείο στη βιομηχανική ζώνη του Ορτιγκουέιρα. Έκτοτε, η επιχείρησή τους λειτουργεί αδιάλειπτα και με επιτυχία, αφού πέρα από τη δικτύωσή με τη βιομηχανία έχουν ήδη δημιουργήσει συνεργασίες με ισπανικά εστιατόρια αλλά και

με μεγάλους σεφ, όπως τον βραβευμένο με αστέρι Michellin, Χαβιέ Ολέρος. Επόμενος φιλόδοξος στόχος της «Conservas Mar de Ardora» είναι η έρευνα για την αξιοποίηση των... «βιολογικών» αχινών.

Από το Γαλλικό Πρακτορείο Ειδήσεων και την Deutsche Welle

Παρατήρηση: Το παρόν άρθρο δημοσιεύεται με τη συνεργασία της οικονομικής και αγροτικής εφημερίδας “ΠΑΡΑΓΩΓΗ” (κυκλοφορεί στα περίπτερα κάθε Σάββατο), www.paragogi.net