

Logran cultivar por primera vez en cautividad la ‘ortiguilla de mar’, una especie animal marina muy demandada en cocina

Edición

Investigadores granadinos han conseguido cultivar por primera vez en cautividad una especie animal marina, denominada ortiguilla de mar (*Anemonia sulcata*), y ya han iniciado el cultivo de la espardeña o ‘pepino de mar’ (*Stichopus regalis*), aunque éste se encuentra en fase de investigación inicial. Ambas especies tienen un enorme potencial culinario y excelentes propiedades nutricionales. Además de estas dos anémonas de mar, los científicos también han logrado cultivar artificialmente una planta marina, la salicornia, también llamada “espárrago de mar” en nuestro país.

En la actualidad, la captura de anémonas y su posterior uso en restaurantes y establecimientos de cocina ‘gourmet’ ha provocado un notable declive y peligro de estas poblaciones animales, “deteriorando considerablemente el nicho ecológico de la zona costera e intermareal, debido a la aparición de furtivos y la sobreexplotación por su alta rentabilidad económica”.

La empresa iMare Natural S.L., ‘spin-off’ de la Universidad de Granada, se dedica a la diversificación de los cultivos marinos en el sector de la acuicultura integrada, una práctica fundamentada en el máximo aprovechamiento de los aportes orgánicos excedentarios procedentes del cultivo o explotación de una especie.

Como explica Pedro A. Álvarez, uno de los investigadores y fundador de la firma, “hasta la fecha todo el consumo de estas especies marinas procedía únicamente de la pesca extractiva, lo que supone una alteración muy importante del ecosistema”.

Mediante un eficiente sistema de bombeo y canalización, los aportes orgánicos son reciclados y aprovechados para convertirlos en fertilizantes o aportes nutricionales, que posteriormente se emplean para otros tipos de cultivos auxiliares. Los excedentes alimenticios y desechos orgánicos de un cultivo acuícola son remineralizados, a su vez, por otra especie, mediante un cultivo acuapónico para crear sistemas en equilibrio y con sustentabilidad ambiental mediante la biomitigación.

Propiedades saludables

Respecto a las especies cultivadas por primera vez en Granada, la ortiguilla de mar “apenas tiene calorías, y aporta componentes esenciales para nuestra salud, debido a su elevado contenido de proteínas, colesterol y purinas, y bajo contenido en grasas”, destaca Álvarez.

Por su parte, la salicornia contiene entre el 30 y el 40 por ciento de proteínas, calcio, magnesio, potasio y sodio, y un elevado porcentaje de ácidos grasos esenciales (omega 6), que puede alcanzar hasta el 75 % en el caso de las semillas. Este alto contenido en ácido linoleico permite reducir considerablemente la cantidad de colesterol en sangre. Esta planta se riega con agua de mar, y cada vez se emplea más como acompañamiento en platos de pescado o mariscos, o cocida con otras verduras. “Además, la salicornia es un cultivo rico en aceite que puede ser utilizado también para la generación de biocombustibles”, afirma el investigador.

En último lugar, la espardeña es un producto muy apreciado gastronómicamente en Cataluña, las Islas Baleares y Valencia, donde puede alcanzar precios de hasta 150 euros por kilo. Antiguamente, “su consumo se asociaba a los pescadores con bajos recursos económicos, pero hoy en día se sirve en restaurantes de alto nivel”.