ACUICULTURA MARINA : INNOVACIÓN , EMPLEO Y SOSTENIBILIDAD PROTAGONIZAN LA JORNADA CELEBRADA EN EL CAMPELLO

•Responsables de distintas áreas del sector acuícola mostrarán el proceso de cultivo de doradas, corvinas y lubinas en las instalaciones de El Campello.

•Entre los asistentes a la jornada se encuentran alcaldes de municipios cercanos, representantes institucionales, expertos e investigadores.

•La experiencia gastronómica pone en valor el pescado de acuicultura como producto fresco, local y sostenible

La localidad alicantina de El Campello ha acogido la jornada informativa “Acuicultura en mi localidad”, organizada por Acuicultura de España, una iniciativa que reúne al conjunto del sector acuícola con el objetivo de acercar esta actividad a responsables municipales y agentes locales, destacando su contribución al desarrollo económico, social y medioambiental de la zona.

El encuentro ha congregado a alcaldes de municipios cercanos, representantes institucionales, expertos e investigadores, que han podido conocer de primera mano el proceso de cultivo de corvinas, lubinas y doradas en instalaciones situadas frente a la costa de El Campello. La jornada ha puesto de relieve cómo la acuicultura marina puede convertirse en una herramienta clave para impulsar el empleo local, reforzar la soberanía alimentaria y fomentar la sostenibilidad de los ecosistemas marinos.

Según datos del último informe “La Acuicultura en España 2024” de APROMAR, la Comunidad Valenciana es una de las principales regiones productoras de dorada y lubina, especies que representan buena parte de la acuicultura marina española, con una producción nacional total valorada en más de 527 millones de euros.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) reconoce la acuicultura como una de las formas más sostenibles de producir alimentos para una población mundial en crecimiento. En el caso de la acuicultura marina, se trata de una actividad eficiente, con bajo impacto ambiental, que contribuye a conservar los recursos naturales al reducir la presión sobre las poblaciones salvajes.

La acuicultura y la pesca conviven de forma armónica y complementaria en un mismo espacio natural, compartiendo el compromiso de conservar los ecosistemas marinos y garantizar la sostenibilidad del sector. Ambas actividades son motor de empleo e innovación dentro de la economía azul. La jornada ha destacado esta colaboración entre el mundo pesquero y el acuícola, ejemplificada en la participación de la Cofradía de Pescadores de El Campello, que ha mostrado cómo la Lonja contribuye a valorizar el pescado y fortalecer la economía local.

Durante la jornada, los asistentes visitaron una granja acuícola en funcionamiento, donde especialistas en áreas como calidad, sostenibilidad y bienestar animal explicaron el funcionamiento de las instalaciones y resolvieron dudas técnicas.

Entre ellos, la experta Ariadna Sitjà, directora del IATS-CSIC y miembro del Comité Científico de Acuicultura de España, destacó que “la acuicultura marina no solo garantiza un producto fresco y de calidad, sino que también representa una oportunidad real para fortalecer las economías locales y avanzar hacia un modelo alimentario más sostenible”.

La actividad concluyó con una experiencia gastronómica en la que los participantes pudieron degustar platos elaborados con pescado de acuicultura marina (lubina, dorada y corvina), demostrando el potencial culinario y la calidad de estos productos locales.

En palabras de Javier Ojeda, gerente de APROMAR: “Iniciativas como esta son esenciales para dar a conocer la realidad de la acuicultura y su papel en la economía azul. El Campello es un claro ejemplo de cómo la convivencia entre turismo, pesca y acuicultura puede generar un desarrollo equilibrado y sostenible.”