



Sostenibilidad con sabor a mar: cultivo de ortiguillas y otras especies para evitar su extinción

LOCALIZACIÓN: Instalaciones de iMare Natural (Motril) y Lowë Gastrobar (Granada).
DURACIÓN: 1'43''

RESUMEN: Ortiguillas, pepinos de mar y espárragos de mar. Son las especies que está cultivando en cautividad iMare Natural, una spin-off de la Universidad de Granada. Son especies en peligro de desaparición y muy apreciadas en la cocina. Además esta empresa ubicada en Motril forma parte de un proyecto europeo que busca nuevas aplicaciones de estas especies relacionadas con la medicina y la cosmética.

VTR:

Esto es una ortiguilla de mar. Es una de las especies que iMare Natural, una spin-off de la Universidad de Granada, cultiva de manera ecológica en sus instalaciones en Motril. Con los desechos del cultivo de la ortiguilla, aprovechan para criar otras especies.

CAROLINA ALONSO
iMare Natural S.L.

"La diversificación de los cultivos marinos. Nosotros hemos cogido varias especies clave para poderlas cultivar mediante una tecnología limpia y responsable con el medio ambiente".

ANA ESTHER ORTIZ
iMare Natural S.L.

"La ortiguilla de mar. Tenemos otras dos especies, la holoturia o pepino de mar, y el tercer producto es una planta, que es el espárrago de mar".

Los desechos de la ortiguilla sirven de nutrientes al pepino de mar y a su vez el agua en la que se cría sirve de sustrato para el espárrago de mar. Se trata de especies en peligro de desaparición por su sobreexplotación.

CAROLINA ALONSO
iMare Natural S.L.

"Son especies también muy sensibles porque están sobreexplotadas, son fácilmente asequibles para el furtivismo".

ANA ESTHER OSORIO
iMare Natural S.L.

"De momento, a nivel nacional no hay ninguna empresa que consiga cultivarlo en cautividad".

Además de una iniciativa sostenible, uno de los objetivos es la venta orientada a la gastronomía. En este restaurante de Granada trabajan este producto para preparar, por ejemplo, este arroz meloso de ortiguillas y espárrago de mar.

JESÚS GONZÁLEZ
Chef Lowë Gastrobar

"Se puede hacer desde un arroz como he hecho yo, unos raviolis rellenos, una tortita de ortiguillas".

CAROLINA ALONSO

"Las especies en sí tienen una calidad nutricional muy elevada, aportan muchas proteínas, ácidos grasos esenciales como el caso del omega 3".



iMare Natural S.L.

En el terreno de la investigación, esta empresa granadina forma parte del proyecto europeo 'Tascmar' que busca otras aplicaciones en estas especies.

CAROLINA ALONSO
iMare Natural S.L.

"Son especies que se cree que pueden tener aplicaciones importantes en el campo de la medicina y de la cosmética".

iMare Natural es uno de los treces partners de ocho países diferentes que dan forma a este proyecto que cuenta con 6,7 millones de euros.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es