

BOLETÍN DEL MAR



Marc Castells Director Comercial de Marisc Mediterrani:

“Nuestras ostras son el jabugo del mar”

¿Qué diferencia hay entre los moluscos de Marisc Mediterrani y los de otras zonas de España?

Hay una gran diferencia y es que nuestros moluscos se cultivan en un entorno natural único como el Delta del Ebro. Es un parque natural y, por lo tanto, con especial protección medioambiental. A este hecho se une la mezcla que se produce en el delta de agua salada y dulce, algo que no ocurre, por ejemplo, en las rías gallegas. Esta mezcla provoca una mayor cantidad de nutrientes y los moluscos, tanto ostras como mejillones, pueden desarrollarse en plenitud, consiguiendo una carne de mayor calidad y con un sabor inigualable.

Sin embargo, la apariencia de las ostras que cultiváis es más rústica, menos elegante que las de las costas atlánticas.

Nosotros no buscamos apariencia, sino calidad. En el último concurso de cata de ostras en el que participamos, competimos con ostras gallegas y

“Con el cultivo de mejillones y ostras estamos protegiendo el ecosistema del Delta del Ebro”

francesas y las nuestras vencieron con claridad en el apartado de mejor sabor y textura. Nos gusta compararnos con el jamón de jabugo, es más pequeño y, como nuestras ostras rizadas del Delta, con una apariencia más rústica que otros jamones de más tamaño, pero en cuanto a calidad son incomparables. La única diferencia con el jamón de jabugo es que ofreciendo una mayor calidad, nuestro precio no es superior al de las ostras comunes.

¿El que cultivéis en un entorno natural y protegido os ahorra algún proceso en el tratamiento de vuestros productos antes de ponerlos en el mercado?

Aunque partamos de un producto que se ha criado, como bien dices, en un entorno natural de especial protección, nuestra empresa siempre está actualizando tanto la tecnología como la formación de sus trabajadores. Tenemos una depuradora de última generación con tratamiento de circuito cerrado, filtros biológicos, ozonificación, duchas de alta presión, rayos ultravioleta y un largo etcétera con el que no te quiero aburrir, que nos permite controlar todos los parámetros durante el proceso de depuración con las máximas garantías sanitarias. Y, además, en nuestro compromiso inequívoco en la protección del medio ambiente, con el mínimo gasto energético y de agua.

¿Te has referido varias veces al hecho de que Marisc Mediterrani cultiva en un parque natural y que eso es garantía de que el producto es cien por cien natural, pero cultivar en un entorno de tanta importancia ecológica pone en riesgo el equilibrio del entorno?

Al contrario, con el cultivo de mejillones y ostras estamos protegiendo el ecosistema del Delta del Ebro. Los bivalvos utilizan el carbono del agua del mar para formar carbonato de calcio y, por lo tanto, eliminan carbono del océano. Según los últimos estudios científicos la acuicultura de moluscos bivalvos proporciona los alimentos de origen animal de menor impacto. Requiere muy poco aporte de energía y tiene la menor producción de gases de efecto invernadero por porción de proteína, es el alimento más sostenible que existe. Y, por si todo esto fuera poco, en nuestra empresa las conchas de los moluscos que se vacían para su comercialización o que se descartan en el proceso de selección, se trituran como componente de abonos naturales para el campo. También se utilizan en la construcción de arrecifes que ayudan a preservar la vida marina.

Para terminar, vemos que en el catálogo de Marisc Mediterrani no sólo hay productos de cultivo propio, sino que también comercializáis de otros proveedores.

Efectivamente, Marisc Mediterrani quiere dar un servicio total a sus clientes, facilitándoles el acceso a otros productos del mar de una calidad similar a los que cultivamos nosotros. Como productores que somos desde hace muchos años, sabemos distinguir muy bien que género es de calidad y cual no lo es. Esto nos da una gran ventaja competitiva sobre las empresas que son simples comercializadoras. Ya somos dos generaciones que nos dedicamos a este negocio y en este tiempo hemos conseguido seleccionar a los mejores pescadores de cada zona, en muchos casos ya no es una simple relación comercial, sino de amistad y de confianza absoluta.

Abre fácil para ostras



Marisc Mediterrani es la primera empresa española en diseñar un sistema abre fácil para ostras. Realizamos un mínimo orificio por donde meter el cuchillo abre ostras y lo cubrimos con parafina alimentaria para que la ostra mantenga intactas sus propiedades