



Con un langostino vivo entre las manos, el chef Tomás Sánchez y el cultivador Marc Indigne. | YURI MILLARES

Langostino cultivado en Canarias, fresco y sostenible

Alternativa al langostino de acuicultura que viene congelado de Asia o América y produce graves impactos medioambientales, Gran Canaria lo produce sin aditivos químicos, con alimento ecológico y tierra adentro con agua pura del Atlántico.

Y. MILLARES

A las instalaciones que tiene la empresa Langostino Real Canarias en Ingenio, llegaba días atrás de visita el chef Tomás Sánchez, vicepresidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros en esta isla (Acyre Gran Canaria). “Del langostino hay un montón de demanda y en la restauración tenemos que tirar de congelador porque fresco no hay nada”, comentaba mientras se interesaba por las condiciones en las que este crustáceo es cultivado aquí.

“España importa cada año 150 mil toneladas de langostino congelado, y no hay fresco o tiene que ser pescado según haya y cada vez son más pequeños porque hay sobre-



El langostino que se cultiva en Gran Canaria se envasa y se comercializa fresco a diario. | ARCHIVO/MILLARES

pesca”, explica Marc Indigne, gerente de esta empresa que es pionera en España y en Europa por la forma en que lo trabaja, “para que nuestro langostino sea lo más sano y fresco posible”.

En unas instalaciones situadas varios kilómetros tierra adentro y en condiciones de circuito cerrado, totalmente controlado y sostenible (“con agua de mar que se va renovando sin producir impacto en el medio ambiente, ya que usamos tecnología natural biofloc”, precisa el gerente), lo que aquí cultivan por el momento, aunque hay previsión de ampliar a otras especies, es el langostino blanco del Pacífico, una especie tropical que en

condiciones naturales vive en aguas salobres de la desembocadura de ríos y que en acuicultura debe reproducir las condiciones de temperatura y salinidad del agua. Las post larvas (que tienen de 7 a 9 mm) les llegan desde Florida (EE UU) y las introducen en unos tanques de aclimatación. “Nos llegan sin enfermedades, con la certificación SPF (*Specific Pathogen Free*)”, dice al insistir que no utilizan “ni químicos, ni antibióticos, ni conservantes, porque trabajamos de forma biológica”.

El tanque “guardería” de las post larvas está a 30° C, donde después de un mes pasan a los tanques de pre engorde y engorde a 26-27° C.

En las distintas fases de su crecimiento son alimentados con presa viva (artemia), algas y pienso ecológico certificado. “Para su aclimatación vamos subiendo la salinidad del agua hasta que van al tanque de stock, con agua pura de mar, para después sacrificar y envasar. Aquí les bajamos la temperatura a 17° C para que se queden aletargados, no gasten energía y no se ataquen unos a otros, ya que son depredadores”, añade Iván Vidal.

El resultado es un langostino fresco, sabroso y saludable con calidad sashimi (para comer también crudo), que tras el proceso de reaclimatación final con agua pura de mar se purga, por lo que no hace falta quitarle la tripa cuando se va a trabajar en cocina. “Tenemos un producto tipo gourmet: textura más firme y crujiente que el congelado; sabor ligeramente dulce ya que no tiene sal añadida; y sabor persistente”, resume Indigne.

Más información, en la edición digital (pellagofio.es)



LANGOSTINOREAL
canarias

100 % FRESCO
100 % ECOLÓGICO
100 % CANARIO

Ingenio (Gran Canaria). Teléfono: 928 172 076. Web: www.langostinoreal.es