

n65

OPINA

COLABORA

NÚMEROS ANTERIORES

RSS

Contenidos

PORTADA

QUIÉN ES QUIEN

2020 FUTUROS POSIBLES

¿Fin, o principio, de una era?

CONTAMOS CONTIGO

La opinión de los lectores

IDEAS FUERZA

Better questions, better thinking

La ingeniería Kansei

CONVERSANDO CON...

Peter Watson

Kurt Brassel

A FONDO

Introducción

Innovación abierta: Nokia, IBM y los 'Living Labs'

«Innovar no es tener ideas sino llevar las cosas a la práctica»

Proyectos de innovación y desarrollo del BBVA

Redes sociales en entornos corporativos: ¿nacem o se hacen?. El caso Somos Azules

INPUT MUNDI

HERRAMIENTAS FUERZA

Una extensión muy interesante para Thunderbird

Recuperar un archivo eliminado con herramientas gratuitas

GENTE INQUIETA

Jordi Armengol, gerente de Cooked in Barcelona. Moda con denominación de origen

Pantallas, pantallas, ¡más pantallas, por favor!

ORGANIZACIONES FUERZA

DOPPLR. El valor de ser la red social más pequeña de Internet

TAXITAINMENT

LIBROS FUERZA

DESCONECTA

FIBRA SENSIBLE

Eco
innovación

Happy Shrimp Farm

Por Petz Scholtus

Quizá os parezca que una piscifactoría de langostinos tropicales en el puerto industrial de Rotterdam, en Holanda, esté un poco fuera de lugar, pero ésta es la historia de cómo dos holandeses, Gilbert Curtessi y Bas Greiner, consiguieron montar la primera **Happy Shrimp Farm** (literalmente, *piscifactoría de langostinos felices*) sostenible en Europa.



La ubicación de la piscifactoría Happy Shrimp Farm no es fruto de la casualidad. Para criar especies tropicales, se necesita agua templada, y calentar grandes masas de agua para llenar una piscifactoría tropical en Europa podría haber resultado una empresa costosa e insostenible. No obstante, en este caso, los dos fundadores de la empresa hallaron la solución en la planta eléctrica de E.ON Benelux, situada en la zona industrial de Rotterdam.

Una tubería de 2,5 km entre la piscifactoría de langostinos y la planta eléctrica recupera el calor residual del proceso industrial -que se emite a la atmósfera a 60°C- para calentar las piscinas de agua de la piscifactoría a una temperatura constante de 30°C, la necesaria para hacer felices a los langostinos tropicales. La posibilidad de compartir el terreno con la planta eléctrica vecina y usar su calor residual impulsó a estos emprendedores a construir esta piscifactoría de langostinos sostenible en Rotterdam. «No sólo resulta más barato, sino también más sostenible porque normalmente el calor se perdería cuando la planta lo soltase al aire», explica Gilbert Curtessi en una entrevista. Es una situación en la que todos salen ganando, tanto sostenible como rentable.

Una vez solventada la cuestión energética, se tenía que encontrar la especie adecuada. En un principio, los fundadores pensaron en una piscifactoría de pargos o de atunes, pero pronto se decidieron por el langostino gracias a un índice de conversión de alimento más interesante y a un crecimiento más rápido. Peces de mayor tamaño, como los pargos o los atunes, necesitan entre cinco y seis kilos de alimento para generar un kilo de carne, mientras que los langostinos sólo necesitan un kilo y medio de alimento para producir un kilo de langostinos. Y no sólo eso, sino que el pargo es carnívoro, lo que no conviene en un hábitat de piscifactoría. Al final, eligieron el langostino ecuatorial o blanco (*Penaeus vannamei*) porque es vegetariano y se puede alimentar con algas y otros ingredientes vegetales en vez de pescado, que cada vez es más escaso y caro. Curtessi afirma, además, que el langostino ecuatorial es más sabroso que el langostino tigre.

Los productos Happy Shrimp son extremadamente frescos y sanos; la piscifactoría respeta el medio ambiente, y es socialmente responsable

La producción de algas es en sí misma un nuevo negocio. Una de las ventajas más evidentes es que las algas mantienen el agua limpia, ya que consumen CO₂ y liberan oxígeno, además de servir como alimento para los langostinos. Hasta el momento, la piscifactoría Happy Shrimp Farm obtenía las algas de varios proveedores, pero el siguiente paso será montar una planta piloto para tener un sistema de producción de propio, empleando los residuos de la piscifactoría y de la planta eléctrica de E.ON para cultivar esa valiosa planta. Curtessi nos explica que las algas son mucho más que un mero alimento para los langostinos (recordad los sistemas de biocombustible de Alicante que conocimos en Renacer07). Las algas consumen grandes cantidades

Extras

Friend of HappyShrimp

de CO₂ y ayudan así a combatir el calentamiento del planeta. Además, se pueden emplear como biocombustible y suplementos alimentarios, en la cosmética natural y en la industria farmacéutica.

¿Qué otros factores hacen de la piscifactoría Happy Shrimp Farm un negocio sostenible e innovador? En resumen, los productos Happy Shrimp son extremadamente frescos y sanos; la piscifactoría respeta el medio ambiente, y es socialmente responsable. El aprovechamiento del calor residual de la planta eléctrica de al lado es sólo una parte. Lo malo de comer langostinos tropicales hoy en día en Europa es que habitualmente se tienen que congelar y transportar largas distancias desde el hemisferio sur. Los métodos de cría en esos países pueden ser muy intensivos, y a menudo resultan perjudiciales para los ecosistemas locales, ya que se contaminan los manglares en los que se crían. Además, la cadena de frío emplea mucha energía, porque los langostinos nunca llegan a Europa frescos sino congelados. Happy Shrimp Farm no sólo ofrece langostinos frescos a lo largo de todo el año, sino que rechaza el uso de antibióticos, promotores del crecimiento o aditivos y químicos para mejorar el agua. También recorta la distancia que deben recorrer los alimentos, con lo que reduce también el embalaje y el consumo de energía gracias a una cadena de frío de menor duración.

En 2009, Curtessi planea lanzar la primera etiqueta reconocida de langostinos ecológicos, en la que está trabajando actualmente junto con la Unión Europea. El plan de empresa de Happy Shrimp Farm a 5 o 10 años vista es abrir alrededor de 25 Happy Shrimp Farms en toda Europa. Sólo necesitan grandes ciudades con fuentes de calor residual para compartir el terreno y demanda de langostinos frescos.

Compártelo:    

Comentarios

Novato

Creo que la noticia pone énfasis en la innovación sobre el re-aprovachamiento de la energía y no en los detalles de cómo se mantiene la granja (con-sin antibioticos) en cualquier caso a mi ya me vale. Pero cuando ví el título de la noticia pensaba que se trataba de una granja que cria langostinos felices reproduciendo música de mozart a lo largo de su crecimiento :D

Escrito por Javier [14/10/2008 a las 10:16]

Tema de enseñanza

Sería más happy y rentable para el futuro ecológico del planeta, informar a los niños de la filosofía verde de estos innovadores en lugar de tantas materias obsoletas (historia, gramática, etc...) . Gran ventaja habituar al personal a ver innovación para inculcar inquietud a los futuros innovadores.

Escrito por carlos norberto [01/10/2008 a las 22:33]

¿Piscicultura sin antibióticos?

Veó muy complicado hacer piscicultura productiva sin usar nunca antibióticos. Tendrán que bajar muchísimo la densidad del cultivo, quizás hasta niveles en los que no sea rentable... además del riesgo de que una enfermedad mate toda la granja... ¿Alguien conoce alguna experiencia mundial en piscicultura sin antibióticos?

Escrito por Andrés [05/09/2008 a las 09:38]

Opina

Tu nombre

Título de tu comentario

Tu comentario

Enviar

Las etiquetas html permitidas son <a href> (para links),
 (para saltos de línea), o (para negrita), <i> o (para cursiva) y (para imágenes)

Infonomia se reserva el derecho de editar estas aportaciones y descartar aquellas que no se consideren pertinentes.

Recuerda que con un simple relectura antes de enviar tu comentario, prestando

un poco de atención a la ortografía y la puntuación, facilitarás una lectura más clara y rápida, consiguiendo comunicar lo que deseas a un mayor número de lectores.

[¿Qué es InPonomio?](#) | [¿Quiénes somos?](#) | [Nota legal](#)

📍 2005 Zero Factory S.L. - Av. Icària 205-207 2º1ª - 08005 Barcelona (España) - T.+34 93 224 01 50 📍