



(<https://debug.globalseafood.org>).



Innovation &
Investment

Noruega presenta granja de fletán como estrella de sostenibilidad

25 June 2018

By James Wright

La sala de exposición digital The Explorer identifica a Sogn Aqua como un productor con visión de futuro



La granja de fletán en tierra Sogn Aqua AS en Ortnevik, Noruega. Foto de Tory Williams.

Situada a lo largo del pintoresco Sognefjord, la entrada de océano más larga y profunda de Noruega, se encuentra lo que la nación escandinava considera otra forma de belleza: una granja de fletán.

En la base de montañas cubiertas de nieve que sobresalen de aguas cristalinas que surgen en las costas de Ortnevik, a unas horas de Bergen, Sogn Aqua ha construido una red de 1 hectárea de módulos similares a raceways llenos de las aguas cristalinas antes mencionadas, alimentado a la granja con base en tierra a través de un oleoducto. En esas aguas poco profundas yacen miles de fletán del Atlántico (*Hippoglossus hippoglossus*) de diferentes tamaños.

Esta granja, y la tecnología que proporciona fletán fresco a los mercados de exportación, se exhibió recientemente en el lanzamiento de **The Explorer** (<http://www.theexplorer.no/>), una sala de exposición digital para explorar las diversas soluciones de sostenibilidad del país, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible descritos por las Naciones Unidas.

Ser uno de los 30 en hacer el lanzamiento de un producto diseñado para resaltar las “soluciones avanzadas” de Noruega es un reconocimiento especial, dijo Ole-Kristian Hess-Erga, gerente de calidad y desarrollo de Sogn Aqua AS.



Fletán criado en el vivero Sogn Aqua en Slantevik, Noruega. Foto de Tory Williams.

“Es una confirmación de que hacemos las cosas bien, y que probablemente estemos en el frente,” dijo Hess-Erga. “Estamos muy orgullosos de haber sido seleccionados en base a los altos estándares y criterios de The Explorer en materia de sostenibilidad, medio ambiente y escalabilidad. También creemos que este es un reconocimiento de nuestros socios y cómo participan en el desarrollo.”

Esos socios incluyen **Aqua-Spark** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquaculture-exchange-mike-velings-aqua-spark/?hstc=236403678.6ac0cdfcb283e331d9a7460543520a7c.1680918921277.1680918921277.1680918921277.1&hssc=236403678.1.1680918921278&hs>) el fondo de inversión de impacto con sede en Holanda que ve el sistema de bombeo de agua patentado por Sogn Aqua como un “cambio de juego” e invirtió en la compañía en 2016. (Nota del editor: Aqua-Spark y el CEO de Sogn Aqua, Jan Arne Brekke a principios de mayo organizaron un recorrido por el sitio de la granja y el criadero de la compañía en la cercana Slantevik, que se construyó en 2009.)



El presidente de Sogn Aqua Jonny Atle Marøy, el director ejecutivo Jan Arne Brekke y Ole-Kristian Hess-Erga, gerente de calidad y desarrollo, posan para una foto durante una visita al sitio en mayo. Foto de Tory Williams.

El pescado ahora se vende fresco a restaurantes de alta gama, hoteles y empresas de catering a través de distribuidores bajo la marca **Glitne** (<http://glitne.net/>). El fletán “blanco como la nieve,” como se comercializa, podría entrar pronto en los mercados minoristas como filetes de sashimi ligeramente ahumados, agregó Hess-Erga. Glitne – que en la mitología nórdica era el hogar de Forseti, dios de la justicia – se está vendiendo al Reino Unido

a través de **Direct Seafoods** (<https://www.directseafoods.co.uk/>), a Francia a través de Saveurs de Norvège y Pomona, y a los Estados Unidos a través de **Ultco** (<http://www.ultco.us/>).

Según Hess-Erga, la granja producirá cerca de 300 toneladas métricas (MT) de fletán este año, con una capacidad de 700 MT para el año 2021. Los cinco raceways de 150 metros están construidos sobre roca, con el agua almacenada por revestimientos de estanque de poliuretano, en lugar de una estructura de hormigón vertido permanente. Este diseño flexible permite desmantelar fácilmente la granja si es necesario y fue uno de los factores en la capacidad de la empresa para obtener un permiso de manera relativamente rápida.

“Cada módulo contiene dos tanques separados que comparten un canal de tratamiento de agua. El agua de producción se introduce en el canal de tratamiento por medio del chorro de agua y aire de entrada, creado por un eyector,” explicó Hess-Erga. “Al hacer esto, la mezcla de agua de entrada y agua de producción se oxigena, se desgasifica para el dióxido de carbono y se eliminan las partículas por floculación/desnatao antes de que se devuelva a los tanques de producción.”

Los planes de Sogn Aqua se extienden más allá de esta instalación – el próximo año espera comenzar la construcción de una nueva instalación más grande en la misma área, con edificios diseñados por el famoso arquitecto canadiense **Todd Saunders** (<http://saunders.no/work/>) para integrarse con el entorno natural e integrarse con la comunidad de Ortneset. La capacidad anual de la compañía llegaría entonces a 3.000 toneladas métricas, dijo Hess-Erga.

Propuesta de la granja de fletán Sogn Aqua AS en Ortneset, Noruega. Ilustración de Saunders Architecture.

Cultivar fletán del Atlántico, que tarda de cuatro a cinco años en crecer hasta alcanzar un tamaño de mercado de 5 kg, es “extremadamente complejo,” dijo Hess-Erga. El establecimiento de reproductores productivos lleva hasta 10 años, dijo, y la producción de huevos es delicada. La etapa más crucial, explicó, es después de la eclosión y la introducción a los alimentos vivos, durante el cual las larvas experimentan metamorfosis, un período en el que los peces requieren nutrientes muy específicos para hacer frente a la transformación. Con un tamaño de 300 a 500 gramos, los peces son llevados al sitio de engorde en Ortneset.

“El largo tiempo de producción aumenta el riesgo, a pesar de que experimentamos una tasa de mortalidad muy baja cada año. El largo tiempo de producción y la tasa variable de crecimiento/tamaño solo pueden mejorarse significativamente a través de un programa de mejoramiento a largo y largo plazo. Los requerimientos de nutrientes, especialmente en peces más grandes, no están muy bien establecidos y, por lo tanto, el alimento disponible podría no ser óptimo. Las densidades de siembra aumentan a medida que aumenta el tamaño.”

Esta complejidad es una de las razones por las que la cría de fletán solo está siendo realizada por un puñado de equipos en todo el mundo. Hess-Erga dijo que Sogn Aqua es la tercera más grande en Noruega, detrás de Sterling White Halibut en Hjelmeland y Nordic Halibut en Averøy. Representan un esfuerzo por diversificar la acuicultura noruega, lo que según Hess-Erga es crucial. Noruega, dijo, tiene los medios y el conocimiento para hacerlo.

“Tenemos la obligación de hacerlo, tanto reemplazando la pesca de especies en peligro con la acuicultura como el hacer especies de alto valor y especies a un nivel trófico inferior disponibles para el consumo humano,” dijo. “La tecnología fácil y simple, como nuestro sistema, se puede adaptar a otras especies y a países menos desarrollados. Mejorando las prácticas de producción, reduciendo el impacto sobre el medioambiente y contribuyendo a la creación de valor en otras áreas.”

Un fletán en la superficie de la granja Sogn Aqua en Ortnevik, Noruega. Foto de Tory Williams.

The Explorer aspira a convertirse en un servicio global de búsqueda de soluciones noruegas para los desafíos internacionales, para impulsar las exportaciones noruegas y fortalecer la posición de Noruega como pionera en sostenibilidad.

La acuicultura tiene sus desventajas a escala mundial, dijo Hess-Erga, enumerando el pobre bienestar animal y la calidad del agua, eutrofización, escapes, descarga de productos químicos utilizados para fines de limpieza y tratamiento, uso de antibióticos y la presencia de parásitos como problemas que los métodos de producción de Sogn Aqua previenen.

“Si estos problemas se abordan correctamente y hay una búsqueda continua de mejores soluciones, las prácticas de producción pueden ser sostenibles,” dijo Hess-Erga, en relación con la acuicultura que cumple los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. “Si se agrega una mejora de los problemas sociales y locales, la transparencia, el respeto por la naturaleza y se incluye toda la cadena de valor, la granja resultante puede ser verdaderamente sostenible.”

Siga al *Advocate* en Twitter [@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author



JAMES WRIGHT

Editorial Manager
Global Aquaculture Alliance
Portsmouth, NH, USA

james.wright@aquaculturealliance.org (<mailto:james.wright@aquaculturealliance.org>).

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.