



ALLIANCE™

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

---



Innovation &  
Investment

---

# Productor del Caribe tiene como objetivo hacer un nombre para sutchi

18 January 2016

By James Wright

## Empresario alemán desarrollando nicho para el panga cultivado en la República Dominicana



En octubre, el presidente de República Dominicana, Danilo Medina Sánchez recorrió la región de Kopejito donde opera Value Aquaculture, y visitó la granja de sutchi/panga para chequear su inversión. El fundador de Value Franz Fix con la camisa azul clara.

Hace un cuarto de siglo, el empresario alemán Franz Fix hizo un nuevo hogar en la República Dominicana, donde ahora es co-propietario de un hotel de lujo en el pueblo de Cabarete. La costa norte de la isla nación caribeña es popular entre los amantes del windsurf. La vida relajada de isla le ha permitido a Fix perseguir una pasión que ha tenido desde los 7 años: la cría de peces ornamentales tropicales. En sus propias palabras, él es uno de esos “tipos de peces extraños.”

Durante los últimos cuatro años, sin embargo, Fix ha estado creciendo una especie mucho más grande que el tetra común y potencialmente mucho más lucrativo que koi. Está cultivando una de las principales especies de peces de alimentos comerciales del mundo, el bagre panga (*Pangasius hypophthalmus*), que es nativo del río Mekong en Vietnam y sujeto a un intenso escrutinio en todo el mundo a pesar de su increíble popularidad. Este pescado blanco versátil es el sexto pescado de mayor consumo en el mercado de Estados Unidos, a pesar de que la mayoría de los consumidores nunca han oído hablar de él. Pero debido a que Dominicana no está ni la mitad de un mundo de lejos de los puertos de Estados Unidos, los filetes de panga de Fix pueden enviarse frescos, sin congelar, a Miami en sólo 90 minutos.

Esta empresa no es un hobby. Fix se ha asociado con Patricio Mena, un ingeniero con experiencia en la industria salmonera chilena. Él ha alineado a dos veteranos de ventas de productos de mar en Estados Unidos – uno en cada costa – para despertar interés en un mercado en el que simplemente no existen los filetes de panga frescos. La singularidad del producto – el que su equipo recién formado está comercializando como Sutchi Puro del Caribe – es sólo comparable, Fix sostuvo, con los recursos utilizados para cultivarlo.

“Somos realmente afortunados en muchas direcciones,” dijo Fix, en referencia a la ubicación geográfica de la granja, alta calidad del agua y del suelo y el apoyo del gobierno y de la comunidad donde su compañía, Value Aquaculture S.R.L., opera ahora (Value es el proyecto piloto de la asociación Kopejito , asistido por los préstamos del gobierno dominicano y otros incentivos para apoyar la acuicultura responsable y crear puestos de trabajo). Los estanques en los que se crían los peces imitan el entorno natural tanto como sea posible. “Nuestros estanques de peces se parecen más a los biotopos que a estanques estériles de peces,” dijo Fix.

El cambio del nombre del producto de swai a sutchi también puede traer buena suerte. Ambos nombres de mercado son aceptados por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), que supervisa los productos de mar importados. A pesar de su versatilidad y profunda penetración en los mercados internacionales clave, nombres comunes como pangasius, tra y swai simplemente no han resonado con los consumidores. El aspecto sorpresa es una buena cosa – nos diferencia un poco del producto asiático. La mayor sorpresa, sin embargo, es cuando la gente lo prueba. Ellos dicen, ‘Wow, esto es a lo que sabe.’”

Value Aquaculture está funcionando en Kopejito, en la zona de Arroyo de Savana, usando agua de manantial de montaña filtrada por piedra caliza que Fix dijo su empresa y otros en la asociación tienen el acceso exclusivo. El efluente de la granja de sutchi fertiliza los campos de arroz cercanos y otra agricultura. “Lo más importante es que tenemos la escala para crecer y crecer y crecer,” dijo Fix.

***El aspecto sorpresa es una buena cosa – que nos diferencia un poco del producto asiático. La mayor sorpresa, sin embargo, es cuando la gente lo prueba. Ellos dicen, ‘Wow, esto es a lo que sabe.’***

La clave para ese crecimiento, y crucial para el mantenimiento de un mercado de filetes frescos, es la capacidad de desovar los peces durante todo el año. Panga típicamente desova de primavera a otoño, y prefiere reproducirse en su hábitat original. La especie no nativa se convirtió un poco en un rompecabezas para que Fix lo resolviera. Él lo junto con el desove inducido por hormona en el laboratorio – usando gonadotropina coriónica humana o hCG aprobada por la FDA – y “engañando” a los peces con luz artificial, cobertura de invernadero para mantener la temperatura del agua por encima de 28 grados centígrados y otras medidas para garantizar la cría de 12 meses al año. Tomó estos últimos cuatro años para que Fix desarrollara 800 reproductores. Su descendencia crece rápido, tomando cerca de ocho meses a partir de alevines al tamaño del mercado.

En octubre, el presidente de República Dominicana, Danilo Medina Sánchez recorrió la región de Kopejito donde opera Value, y visitó la finca para comprobar su inversión. La acuicultura podría ser una bonanza para la región, donde la abundancia de agricultores produce arroz, pero con muy pocos puestos de trabajo y exportaciones próximas a cero (la República Dominicana exporta sólo cantidades nominales de productos de mar en general). Medina se comprometió a apoyar el proyecto mediante la mejora de los caminos de acceso cercanos y la construcción de una tubería para el agua de la montaña, que Fix dijo es una mejora clave y demuestra el compromiso del Gobierno con el desarrollo de la acuicultura.

“El agua nos llega de las montañas, impulsada únicamente por la gravedad. No hay necesidad de bombas” para mover el agua las 15 millas que necesita moverse, Fix añadió, y no hay posibilidad de que el agua se contamine por explotaciones agropecuarias en el camino. Value esta en el proceso de solicitud de certificación de tres estrellas de Mejores Practicas Acuícolas, BAP (criadero, granja y planta de procesamiento).

Producido en las proximidades de un mercado potencialmente lucrativo, el pescado está atrayendo el interés de los compradores de productos de mar al por menor y de servicio de alimentos. Sean Bergen, propietario de Sustainable Seafood Sales en Portland, Maine, es el distribuidor exclusivo del producto en los Estados Unidos. Ellos alistaron la ayuda de Sylvia Beaudoin, presidente de Wild Harvest Seafoods en Kenai, Alaska, para cubrir más terreno. Entrevistado a mediados de diciembre, Bergen dijo que primero comenzó a importar el pescado en julio, y está trayendo de 500 a 1.000 libras a la semana a Miami. Value Aquaculture producirá 300 toneladas métricas (TM) en el 2015, dijo Fix, proyectando una capacidad anual de 1.500 TM en el 2017.

Wegmans, Giant Eagle, Sam’s Club y otros minoristas están pateando los neumáticos, al igual que algunos distribuidores y compradores de restaurantes. Bergen dijo que el producto puede ser vendido en sus diferenciaciones clave: origen, fresca y el nombre sub-utilizado de “sutchi.”

“El aspecto sorpresa es una buena cosa – que nos diferencia un poco del producto asiático. La mayor sorpresa, sin embargo, es cuando la gente lo prueba. Ellos dicen, ‘Wow, esto es a lo que sabe,’ dijo. La carne tiene un color naranja claro, Rosado profundo que viene del maíz brasileño en el alimento. La formulación del alimento ha sido recientemente ajustada para incluir un maíz blanco producido en los EE.UU., que Fix espera aclarar el color de los filetes. “Todo es cuestión de atractivo a la vista,” dijo Bergen, quien agregó que los primeros catadores han descrito el sabor como suave, dulce y crujiente.

A pesar de su historia de fondo interesante, el sabor en última instancia será la verdadera prueba para el sutchi del Caribe, Fix admitió. “Puede ser tan sostenible como cualquier otra cosa,” dijo, “pero si no sabe bien no vale mucho.”

[@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/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@gaalliance.org](mailto:james.wright@gaalliance.org) (<mailto:james.wright@gaalliance.org>).

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.