



CEDIDA POR LUBIMAR

Un momento de la captura de los pescados.

# DORADAS DE PATA NEGRA

CADA pez pasa una media de tres años o tres años y medio en los esteros, desde que llega con 10 o 15 gramos, hasta que se pesca, con un peso que oscila en torno al kilo o al kilo y medio. Durante ese tiempo las lubinas y las doradas, los dos pescados que "cultiva" Lubimar en sus instalaciones de Barbate, viven en unas grandes balsas de unos 30 metros de ancho por 200 de largo y hasta dos metros de profundidad. Por ellas circula constantemente agua salada proveniente del mar, situado a apenas me-

► Lubimar, una empresa que cría pescados de estero en **Barbate**, logra hacerse un hueco en el sector de la alta gastronomía con doradas y lubinas que tardan más de **3 años en crecer** en sus instalaciones junto al mar y que ocupan 800 hectáreas. **Ya exportan** a Europa y Estados Unidos

UNICEF Comité Español

**LA NEUMONÍA**  
ES LA PRIMERA CAUSA DE MUERTE DE NIÑOS  
TÚ PUEDES AYUDARLES  
HAZTE SOCIO DE UNICEF

www.unicefayuda.es | 902 31 41 31

unicef



CEDIDA POR LUBIMAR

Un momento de la captura de los pescados.

# DORADAS DE PATA NEGRA

CADA pez pasa una media de tres años o tres años y medio en los esteros, desde que llega con 10 o 15 gramos, hasta que se pesca, con un peso que oscila en torno al kilo o al kilo y medio. Durante ese tiempo las lubinas y las doradas, los dos pescados que "cultiva" Lubimar en sus instalaciones de Barbate, viven en unas grandes balsas de unos 30 metros de ancho por 200 de largo y hasta dos metros de profundidad. Por ellas circula constantemente agua salada proveniente del mar, situado a apenas me-

► Lubimar, una empresa que cría pescados de estero en **Barbate**, logra hacerse un hueco en el sector de la alta gastronomía con doradas y lubinas que tardan más de **3 años en crecer** en sus instalaciones junto al mar y que ocupan 800 hectáreas. **Ya exportan** a Europa y Estados Unidos

<b>TEATRO ROMANO DE ANDALUCÍA</b> PROGRAMACIÓN 2015					
<b>BAELO CLAUDIA</b>	6 DE AGOSTO <b>LA ODISEA</b> EL AEDO TEATRO	7 Y 8 DE AGOSTO <b>LAS MOIRAS</b> ENTREDOSS BALLET ESPAÑOL	DEL 12 AL 15 DE AGOSTO <b>MILES GLORIOSUS</b> COMPAÑÍA CLÁSICOS CONTEMPORANEOS	DEL 19 AL 22 DE AGOSTO <b>MEMORIAS DE ADRIANO</b> LA TABARCA	DEL 26 AL 29 DE AGOSTO <b>LA BACANTES</b> EL GRITO DE LA LIBERTAD BIENSA TEATRO LABORATORIO
LOS ESPECTACULOS DARÁN COMIENZO A LAS 22:30 H. PRECIO ENTRADAS 15 € (CONSULTAR OTROS DESCUENTOS) VENTA DE ENTRADAS: <a href="http://www.teatroromanosandalucia.es">www.teatroromanosandalucia.es</a> O EN LA TAQUILLA DEL TEATRO					

Cultura eres tú.





PEPE MONFORTE  
www.cosasdecome.es



GASTRONOMÍA

dio kilómetro y que llega a las instalaciones a través del río Barbate. La densidad de estas instalaciones es de 3 kilos de pescado por cada metro cúbico de agua, un volumen mucho menor que los siete u ocho que tienen las piscifactorías convencionales o los 25 o 30 de las jaulas que hay en el mar y también dedicadas al cultivo de estos animales. La idea es cuidar todos los detalles para que las lubinas y doradas que salen de las instalaciones sean, por utilizar un símil con el jamón ibérico, “de pata negra”.

Vicente Roldán, el gerente de Lubimar, señala que lo fundamental para conseguir una buena calidad en el pescado es que los animales no se estresen, que reciban una buena alimentación y que el agua circule constantemente para que les aporte más alimento. Es difícil concebir que los pescados se estresen cuando las instalaciones, para los humanos tienen un aspecto de lo más relajante. Lubimar ocupa 800 hectáreas de terreno en el parque natural de La Breña, en las afueras de Barbate. Para darse

Por las balsas donde se crían los pescados circula constantemente el agua salada

cuenta del tamaño de las instalaciones basta decir que ocuparían dos tercios de la ciudad de Cádiz. Comenzaron a funcionar en 2006 con tan sólo 100 hectáreas pero en estos nueve años han crecido de forma importante.

La apuesta de esta firma, propiedad de la familia sevillana Hernández Alonso, es abrirse camino en el sector gourmet con sus pescados. Un empresario del sector de la hostelería, que está acostumbrado a trabajar con pescados “de roca” señala, con una risa socarrona: “Es muy difícil distinguir los pescados que se producen en estos esteros de los salvajes. Te digo una cosa, es que están mejor en muchas ocasiones”. La apuesta tecnológica es muy importante. Unas bombas de agua son capaces de mover 12.000 litros por segundo. Aprovechan los movimientos de las mareas. Cuando esta sube el agua se introduce en los esteros o en una serie de canales que tienen las instalaciones. Cuando baja la marea y el agua no llega del mar, esta recorre los esteros desde los canales propios de las instalaciones. Señalan que una de las claves de la calidad del pescado es el agua que viene del Atlántico. Además, las instalaciones están situadas en el parque natural de La Breña con lo que la

contaminación es más complicada. De hecho por los esteros y sus alrededores abundan los flamencos, los patos, o las espátulas.

La segunda apuesta de la firma es la alimentación de los peces. Es mixta. El 30 por ciento de lo que comen se lo aporta el propio agua del mar que entra en los esteros. Esta llega con pequeños moluscos y peces que le sirven de alimentación. A ello se unen los que habitan en los esteros. Las lubinas prefieren especialmente los pequeños peces y mariscos, mientras que las doradas unen también a su alimentación las algas. A esto unen el pienso. Vicente Roldán destaca “que el pienso que utilizamos es de gran calidad. No buscamos engordar el pescado de forma artificial y por tanto, lo que lleva es harina de pescado (de animales capturados con métodos de pesca sostenible) y vegetales.

Roldán resalta que el pienso no lleva otros productos que se utilizan en otras industrias para hacer crecer el pescado de forma rápida. La tercera característica para impulsar la calidad está en la forma de capturar el pescado. Este tan sólo se coge bajo pedido. Es decir, cada día, se sacan de los esteros los kilos de pescado que han solicitado los clientes y no más. Esto hace que no se almacene mercancía. El pescado, nada más sacarlo de los esteros mediante redes manuales se mete en una mezcla de agua con hielo a 0°. Esto hace que el pescado muera de inmediato por un *shock* que se produce en su cuerpo ante el cambio súbito

El producto, que se sirve bajo encargo siempre está disponible para los hosteleros

de temperatura. Los técnicos de Lubimar resaltan que de esta manera el pescado no sufre y esto beneficia a su carne. El pescado se mantiene en esta agua nueve hasta que, a los pocos minutos, es trasladado hasta la nave de envasado de la empresa. Allí simplemente se clasifica según su peso y se envasa de forma automática mediante 16 cajetines

que van agrupando los diferentes tamaños del pescado. Lo habitual es que se vendan ejemplares entre 1 kilo y 1,5 kilos de peso, aunque también se sirven algunos menores. Las cajas de pescado son de seis kilos.

El pescado va en cajas especiales en las que se introduce hielo, separado del pescado por unas láminas de material que impide que el producto se estropee por la acción del agua helada. En menos de 24 o 48 horas el pescado ha llegado a su destino, la mayoría restaurantes o también algunas tiendas gourmet y pequeños supermercados.

Al año están saliendo de las instalaciones de Lubimar 800.000 kilos de pescado. El 80% de la producción va fuera de España, fundamentalmente a países europeos y a Estados Unidos, pero cada día aumentan más las ventas en España. Para ello la firma ha tenido que superar dos frenos que hacían que le fuera difícil llegar a los restaurantes españoles. Por un lado el precio de su producto, más alto que otros pescados provenientes de piscifactoría, y por otro lado la reticencia de los hosteleros a este tipo de productos ya que consideran que el pescado de piscifactoría no es óptimo para sus clientes. Sin embargo destacan que la alta calidad del pro-

ducto está haciendo que “se rompan estos frenos iniciales y estamos ya entrando en los restaurantes españoles y también en los de la provincia de Cádiz, sobre todo en los de alta gastronomía que es a donde vamos enfocados, a un cliente que busca la calidad del producto. De hecho hay clientes que lo ofrecen ya directamente como pescado de los esteros de Barbate como símbolo de calidad”. Roldán destaca que además “hay una gran ventaja para los hosteleros y es que nuestro producto siempre está disponible, siempre con la misma calidad y al mismo precio, lo que les permite fijar sus costes y también lograr mejores resultados gastronómicos. Al principio les cuesta probar pero una vez que lo hacen repiten los pedidos”, destacan.

De hecho la empresa participará en septiembre en el encuentro gastronómico sobre la sal y los esteros que ha organizado un nutrido grupo de empresas del sector gastronómico de El Puerto.

Lubimar está dirigida por la familia Hernández Alonso. An-

La firma ya ha logrado premios nacionales e internacionales por la calidad de su producto

tonio Hernández Barrera fue el fundador de la firma. Era toda una institución en el mundo de las piscifactorías de alta calidad. Precisamente fue el que puso en marcha Veta La Palma otros esteros que funcionan en Sevilla y muy apreciados también por sus productos. Antonio Hernández, ya fallecido, es el que ha desarrollado gran parte de la tecnología que se utiliza en Lubimar. En sus instalaciones trabajan ya 80 personas. La filosofía de la firma es la de respetar al máximo el medio ambiente y a la vez hacer compatible

esta práctica con la alta tecnología.

Así doradas y lubinas comparten espacio con otras especies que se producen de forma natural en los esteros. Así hay también

lenguados, que comercializa la firma, lisas o camarones. También tienen algunas zonas destinadas a la producción de langostino y están experimentando con corvinas, urtas y pargos, de cara a comercializarlas en el futuro.

La firma ha logrado ya varios sellos de calidad e incluso ha logrado premios nacionales por sus trabajos innovador e internacionales por la calidad de sus productos.



Vicente Roldán, gerente de Lubimar con una de las doradas que se producen en sus esteros.



PEPE MONFORTE  
www.cosasdecome.es



GASTRONOMÍA

dio kilómetro y que llega a las instalaciones a través del río Barbate. La densidad de estas instalaciones es de 3 kilos de pescado por cada metro cúbico de agua, un volumen mucho menor que los siete u ocho que tienen las piscifactorías convencionales o los 25 o 30 de las jaulas que hay en el mar y también dedicadas al cultivo de estos animales. La idea es cuidar todos los detalles para que las lubinas y doradas que salen de las instalaciones sean, por utilizar un símil con el jamón ibérico, “de pata negra”.

Vicente Roldán, el gerente de Lubimar, señala que lo fundamental para conseguir una buena calidad en el pescado es que los animales no se estresen, que reciban una buena alimentación y que el agua circule constantemente para que les aporte más alimento. Es difícil concebir que los pescados se estresen cuando las instalaciones, para los humanos tienen un aspecto de lo más relajante. Lubimar ocupa 800 hectáreas de terreno en el parque natural de La Breña, en las afueras de Barbate. Para darse

Por las balsas donde se crían los pescados circula constantemente el agua salada

cuenta del tamaño de las instalaciones basta decir que ocuparían dos tercios de la ciudad de Cádiz. Comenzaron a funcionar en 2006 con tan sólo 100 hectáreas pero en estos nueve años han crecido de forma importante.

La apuesta de esta firma, propiedad de la familia sevillana Hernández Alonso, es abrirse camino en el sector gourmet con sus pescados. Un empresario del sector de la hostelería, que está acostumbrado a trabajar con pescados “de roca” señala, con una risa socarrona: “Es muy difícil distinguir los pescados que se producen en estos esteros de los salvajes. Te digo una cosa, es que están mejor en muchas ocasiones”. La apuesta tecnológica es muy importante. Unas bombas de agua son capaces de mover 12.000 litros por segundo. Aprovechan los movimientos de las mareas. Cuando esta sube el agua se introduce en los esteros o en una serie de canales que tienen las instalaciones. Cuando baja la marea y el agua no llega del mar, esta recorre los esteros desde los canales propios de las instalaciones. Señalan que una de las claves de la calidad del pescado es el agua que viene del Atlántico. Además, las instalaciones están situadas en el parque natural de La Breña con lo que la

contaminación es más complicada. De hecho por los esteros y sus alrededores abundan los flamencos, los patos, o las espátulas.

La segunda apuesta de la firma es la alimentación de los peces. Es mixta. El 30 por ciento de lo que comen se lo aporta el propio agua del mar que entra en los esteros. Esta llega con pequeños moluscos y peces que le sirven de alimentación. A ello se unen los que habitan en los esteros. Las lubinas prefieren especialmente los pequeños peces y mariscos, mientras que las doradas unen también a su alimentación las algas. A esto unen el pienso. Vicente Roldán destaca “que el pienso que utilizamos es de gran calidad. No buscamos engordar el pescado de forma artificial y por tanto, lo que lleva es harina de pescado (de animales capturados con métodos de pesca sostenible) y vegetales.

Roldán resalta que el pienso no lleva otros productos que se utilizan en otras industrias para hacer crecer el pescado de forma rápida. La tercera característica para impulsar la calidad está en la forma de capturar el pescado. Este tan sólo se coge bajo pedido. Es decir, cada día, se sacan de los esteros los kilos de pescado que han solicitado los clientes y no más. Esto hace que no se almacene mercancía. El pescado, nada más sacarlo de los esteros mediante redes manuales se mete en una mezcla de agua con hielo a 0°. Esto hace que el pescado muera de inmediato por un *shock* que se produce en su cuerpo ante el cambio súbito

El producto, que se sirve bajo encargo siempre está disponible para los hosteleros

de temperatura. Los técnicos de Lubimar resaltan que de esta manera el pescado no sufre y esto beneficia a su carne. El pescado se mantiene en esta agua nueve hasta que, a los pocos minutos, es trasladado hasta la nave de envasado de la empresa. Allí simplemente se clasifica según su peso y se envasa de forma automática mediante 16 cajetines

que van agrupando los diferentes tamaños del pescado. Lo habitual es que se vendan ejemplares entre 1 kilo y 1,5 kilos de peso, aunque también se sirven algunos menores. Las cajas de pescado son de seis kilos.

El pescado va en cajas especiales en las que se introduce hielo, separado del pescado por unas láminas de material que impide que el producto se estropee por la acción del agua helada. En menos de 24 o 48 horas el pescado ha llegado a su destino, la mayoría restaurantes o también algunas tiendas gourmet y pequeños supermercados.

Al año están saliendo de las instalaciones de Lubimar 800.000 kilos de pescado. El 80% de la producción va fuera de España, fundamentalmente a países europeos y a Estados Unidos, pero cada día aumentan más las ventas en España. Para ello la firma ha tenido que superar dos frenos que hacían que le fuera difícil llegar a los restaurantes españoles. Por un lado el precio de su producto, más alto que otros pescados provenientes de piscifactoría, y por otro lado la reticencia de los hosteleros a este tipo de productos ya que consideran que el pescado de piscifactoría no es óptimo para sus clientes. Sin embargo destacan que la alta calidad del pro-

ducto está haciendo que “se rompan estos frenos iniciales y estamos ya entrando en los restaurantes españoles y también en los de la provincia de Cádiz, sobre todo en los de alta gastronomía que es a donde vamos enfocados, a un cliente que busca la calidad del producto. De hecho hay clientes que lo ofrecen ya directamente como pescado de los esteros de Barbate como símbolo de calidad”. Roldán destaca que además “hay una gran ventaja para los hosteleros y es que nuestro producto siempre está disponible, siempre con la misma calidad y al mismo precio, lo que les permite fijar sus costes y también lograr mejores resultados gastronómicos. Al principio les cuesta probar pero una vez que lo hacen repiten los pedidos”, destacan.

De hecho la empresa participará en septiembre en el encuentro gastronómico sobre la sal y los esteros que ha organizado un nutrido grupo de empresas del sector gastronómico de El Puerto.

Lubimar está dirigida por la familia Hernández Alonso. An-

La firma ya ha logrado premios nacionales e internacionales por la calidad de su producto

tonio Hernández Barrera fue el fundador de la firma. Era toda una institución en el mundo de las piscifactorías de alta calidad. Precisamente fue el que puso en marcha Veta La Palma otros esteros que funcionan en Sevilla y muy apreciados también por sus productos. Antonio Hernández, ya fallecido, es el que ha desarrollado gran parte de la tecnología que se utiliza en Lubimar. En sus instalaciones trabajan ya 80 personas. La filosofía de la firma es la de respetar al máximo el medio ambiente y a la vez hacer compatible

esta práctica con la alta tecnología.

Así doradas y lubinas comparten espacio con otras especies que se producen de forma natural en los esteros. Así hay también

lenguados, que comercializa la firma, lisas o camarones. También tienen algunas zonas destinadas a la producción de langostino y están experimentando con corvinas, urtas y pargos, de cara a comercializarlas en el futuro.

La firma ha logrado ya varios sellos de calidad e incluso ha logrado premios nacionales por sus trabajos innovador e internacionales por la calidad de sus productos.



Vicente Roldán, gerente de Lubimar con una de las doradas que se producen en sus esteros.