



Tahiche Lacomba
Director Comercial de Iberia en AVRAMAR

En enero del presente año, la fusión de las cuatro principales empresas acuícolas de Grecia y España daba lugar a la creación del mayor productor de pescado *premium* del Mediterráneo: **AVRAMAR**

¿Qué supone AVRAMAR en el contexto de la acuicultura mundial?

Este sólido grupo, fruto de la unión de las empresas Andromeda Group, Nireus, Selonda y Perseus, representa sin duda un nuevo rumbo a seguir en la acuicultura mediterránea.

Si bien a comienzos de año se presentó oficialmente su nueva imagen y denominación, junto a su plan estratégico, detrás de este proyecto existen más de cuarenta años de experiencia provenientes de las cuatro principales compañías acuícolas del Mediterráneo que componen AVRAMAR.

El común denominador de las empresas integrantes es su pasión por el mar y el haber sido pioneras y líderes de la acuicultura mediterránea durante varias décadas gracias al cultivo de pescado griego en los mares Egeo y Jónico y de pescado español a lo largo de la costa mediterránea y las Islas Canarias. Un bagaje y un *know how* que han marcado el inicio de una nueva era para la acuicultura griega y española.

¿Qué notas definen a AVRAMAR ante este cambio de paradigma?

AVRAMAR, en el desempeño de su actividad, pretende desarrollar su misión de llevar el Mediterráneo a las mesas de los consumidores de todo el mundo, ofreciendo el mejor pescado bajo el lema "Better Fish, Better Lives".

Para ello, su estrategia pasa por crear un grupo sólido y competitivo que fortalezca los vínculos con clientes, empleados, consumidores y con la sociedad en general; siempre con el máximo respeto por los peces y el medio marino como prioridad.

¿Es la sostenibilidad un pilar fundamental para el grupo acuícola?

Absolutamente. Nuestros planes de futuro están estrechamente ligados a la sostenibilidad, pues entre nuestros objetivos prioritarios se encuentra el de aumentar el acceso de la población mundial a alimentos saludables y sostenibles procedentes de nuestros mares.

Todo ello generando un impacto económico, social y medioambiental positivo a largo plazo.

Así, en AVRAMAR entendemos la sostenibilidad en toda su dimensión, volcándonos en el cuidado del entorno y también de las comunidades en las que desarrollamos nuestra actividad.

El medio marino es nuestro aliado, ya que la calidad y pureza del agua juegan un papel fundamental en la supervivencia de nuestras granjas.

Además, es importante señalar que, entre las fuentes de producción de proteína animal de cultivo, la acuicultura es la más



respetuosa con el clima y la que cuenta con unas emisiones de gases de efecto invernadero más bajas.

Tal y como comentaba al inicio, nuestra compañía está marcando un punto de inflexión en la acuicultura mediterránea con la consolidación y profesionalización de esta industria que se presenta como la única solución a la creciente demanda de productos alimentarios de calidad procedentes del mar por parte de la población.

Actualmente, contamos con las certificaciones de mayor reconocimiento internacional que acreditan una acuicultura responsable como GLOBALG.A.P., ISO 14000 o ASC -esta última en el caso de la corvina-, pero nuestra estrategia en el plano de la sostenibilidad y nuestro compromiso con una producción y consumo responsables van más allá: pretendemos abordar los desafíos globales y alinearnos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

Solo así seremos capaces de convertir nuestro planeta en un lugar mejor para las generaciones futuras.

¿Qué especies comercializa AVRAMAR?

Cultivamos principalmente dorada, lubina, pargo rosado y Corvina REX. Esta última es el buque insignia de nuestra compañía. Pescados sabrosos, ligeros, nutritivos y con muchas posibilidades culinarias que son muy valorados tanto por el consumidor como por los profesionales de la gastronomía.

Nuestra compañía se esfuerza diariamente para implementar los estándares más exigentes y, fruto de ello, contamos con los certificados IFS y BRC para toda nuestra producción y, en el caso de la corvina, también con el certificado Halal.

Además, en España, nuestros pescados lucen el sello "Crianza de Nuestros Mares" que garantiza su origen nacional y la máxima frescura y calidad.