vinetur

Tenerife pone precio a los océanos en el Encuentro de los Mares

Economía azul, cocina y ciencia se cruzan en una cita que mira al futuro de la alimentación

miércoles 6 de mayo de 2026



El debate sobre cómo alimentar al mundo desde el océano ha centrado este martes la segunda jornada de la VIII edición del Encuentro de los Mares, que se celebra en Tenerife. La cita ha reunido a economistas, cocineros, investigadores y representantes del sector para poner sobre la mesa el valor económico, ambiental y gastronómico del mar, desde la economía azul hasta la alta cocina.

La economista Sandra Damijan, profesora de la Facultad de Economía y Empresa de la Universidad de Liubliana, ha defendido que el futuro de la alimentación depende del capital natural azul. Según ha explicado, los ecosistemas marinos y costeros no solo sostienen la producción de alimentos, sino que también son una base para el desarrollo

económico y la sostenibilidad a largo plazo.

Damijan ha definido el capital natural azul como la naturaleza que genera valor económico tanto para la restauración como para las economías nacionales y las economías internacionales. También ha subrayado que un océano vivo crea más valor que uno degradado. Para ilustrarlo, ha citado que los manglares protegen a más de 210 millones de personas y que especies como los tiburones generan ingresos a través del turismo de avistamiento.

La economista ha advertido de que el océano forma parte del sistema económico, pero se está despreciando y destruyendo. En su intervención ha reclamado un cambio de mentalidad para gestionar mejor una economía oceánica que genera millones de puestos de trabajo y supera los 2,2 billones de dólares. También ha señalado el papel que deben asumir los distintos actores: los chefs, al transformar el capital natural en valor de mercado; las políticas públicas, al regular e incentivar buenas prácticas e incorporar ese capital en las cuentas del Estado; y la inversión pública y privada, que debe aumentar.

La cocina ha ocupado también una parte central de la jornada. Jacopo Ticchi, chef de Da Lucio, en Rimini, ha presentado una mirada contemporánea sobre la identidad culinaria del Adriático, en la que tradición, sostenibilidad e innovación se encuentran en cada plato. Su intervención ha girado en torno al conocimiento profundo del producto y a técnicas como la maduración del pescado para reinterpretar los sabores del mar.

Pablo Vicari, chef de Elkano, en Getaria, y de Cataria, en Chiclana de la Frontera, ha defendido incorporar el paisaje culinario en la mesa y educar al cliente con nuevas especies. Ha apostado por una cocina coherente con el entorno y ha señalado que la acuicultura puede aliviar al mar, pero que el mar no puede ser el alimento de la acuicultura.

Gil Fernandes, chef de Fortaleza do Guincho, en Cascáis, ha reivindicado una cocina de proximidad y ha explicado que en su restaurante sirven lo que ven desde el propio local. Su propuesta pasa por trabajar con algas, halófitas y una mayor diversidad de especies frente a la acuicultura intensiva.

Benito Gómez, chef de Bardal, en Ronda, ha señalado que combatir especies invasoras comiéndolas es una buena estrategia si están buenas. También ha recordado que un restaurante es una empresa y que la piscifactoría es una alternativa que se consume.

Desde Tenerife, Diego Schattenhofer, chef de Taste 1973, en Arona, ha subrayado que la creatividad nace del conocimiento del océano. Ha explicado que trabajan con especies locales o poco valoradas para adaptarlas al gusto del cliente y abrir nuevas oportunidades para la pesca.

La investigadora Ana Fuentes, de la Universitat Politècnica de València, ha abordado el potencial del medio marino para alimentar al mundo desde la innovación tecnológica. Ha explicado que trabajan en el procesado, la calidad y la revalorización de subproductos, y ha citado la mejora de técnicas tradicionales como los salazones y la reducción de sodio sin comprometer la seguridad ni la calidad.

Fuentes ha advertido de que más del 60% de los productos marinos consumidos son procesados y una gran parte termina como residuo. Por eso, ha defendido su reaprovechamiento mediante proyectos como BIOZOOSTAIN o nuevas tecnologías de detección. También ha afirmado que el medio marino será clave para mejorar la alimentación y la salud mundial.

Desde la Rauch Foundation, Patti Schaefer, directora ejecutiva, y Ann Golob, consultora de investigación, han presentado el trabajo de esta organización internacional dedicada a la preservación de los ecosistemas marinos. Su intervención ha girado en torno al caso Poros, una victoria frente a la expansión de la acuicultura industrial en esa isla griega.

Según han explicado, en 2025 el gobierno rechazó un proyecto que pretendía multiplicar por 28 la producción de dorada y lubina y ocupar hasta el 25% de la costa de la isla. Para lograrlo, la fundación impulsó investigaciones como un estudio de la University of Oxford que mostró el impacto de estas explotaciones sobre las praderas de posidonia, además de colaborar con la ONG local Katheti y con las autoridades para movilizar a la sociedad.

El caso no solo protegió Poros, sino que obligó a revisar la estrategia nacional de acuicultura en Grecia e incorporó nuevos criterios ambientales y de participación. La fundación lo presenta como una referencia para otros territorios del Mediterráneo, entre ellos Calpe.

La jornada también ha puesto el foco en las praderas submarinas. Núria Marbà, profesora de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, ha explicado que ocupan menos del 0,1% del océano y solo se desarrollan hasta unos 50 metros de profundidad porque necesitan luz, aunque están presentes en casi todo el planeta y existen entre 60 y 70 especies.

Marbà ha detallado que estos hábitats incrementan la biodiversidad, con especies como sepias, doradas o tortugas, sostienen entre el 30% y el 40% de las capturas en el Mediterráneo y actúan como grandes sumideros de carbono, enterrándolo a tasas hasta 17 veces superiores a las de los bosques terrestres. También ha advertido de que se ha perdido cerca del 30% de su extensión desde la Segunda Guerra Mundial por la presión humana y el cambio climático.

La investigadora ha señalado que existe un gran capital natural en las praderas y que puede aumentarse con su regeneración, aunque se trata de un proceso muy lento que puede tardar décadas. Por eso, ha insistido en que la prioridad debe ser conservar las que ya existen y eliminar las presiones que provocan su deterioro.

Por su parte, Alberto Brito Hernández, doctor en Biología y catedrático de Biología Marina, ha defendido el papel de las reservas marinas en Canarias. Ha explicado que deben situarse en zonas de alto valor ecológico, bien vigiladas y alejadas de la presión urbana para generar recursos y economías sostenibles en su entorno.

El Encuentro de los Mares cuenta con el apoyo del Cabildo de Tenerife, a través de Turismo de Tenerife y su marca Tenerife Despierta Emociones, y reafirma el compromiso de la isla con el desarrollo de la gastronomía azul y la protección de los recursos marinos.

La tercera y última jornada se celebrará este miércoles y seguirá profundizando en el capital natural azul con la participación de Ester Serrão, profesora en la Universidad del Algarve y coordinadora del equipo BEE en el CCMAR, que analizará los ecosistemas de Portugal y África; Ana Gago-Martínez, profesora e investigadora del Departamento de Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo y presidenta de la sección europea de AOAC International, centrada en el riesgo de la ciguatera en Canarias; y Santiago Hernández León, del Instituto de Oceanografía y Cambio Global de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, que abordará el valor oceánico del archipiélago.

La gastronomía conectará territorio y producto con Miguel Barrera, chef en Cal Paradís, en La Vall d'Alba, y Alberto González Margallo, chef en San Sebastián 57, en Santa Cruz de Tenerife. La relación con el consumidor será analizada por Eduardo Guardiola, director general de Grupo El Amarre, en Sevilla, y María Luisa Álvarez Blanco, directora general de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados de España, cerrando el círculo entre mar, sector y sociedad.