

# Acuicultura sostenible en el Parque Natural dels Ports

Texto: Rosa Ruiz / Fotografías: Aiguanatura dels Ports

En el corazón del Parque Natural dels Ports, en Tarragona, encontramos un proyecto desarrollado con pasión y excelencia. Su protagonista es Anna Nebot, una acuicultora y divulgadora ambiental cuyo compromiso con la sostenibilidad la llevó a recuperar una antigua piscifactoría tradicional de trucha para transformarla en un nuevo espacio de producción acuícola sostenible, en el que tienen cabida la cría y recuperación de peces y el disfrute del ecoturista que acude a visitarla. Estas cualidades la han hecho merecedora de un máximo galardón en los últimos premios para mujeres rurales del Ministerio de Agricultura.

Anna Nebot se graduó en Zoología en la Universidad de Barcelona y realizó un postgrado en acuicultura. Comenzó su andadura profesional como jefe de acuaristas en el Aquàrium de Barcelona. Luego, cuando llegó la maternidad, cambió bañarse con tiburones por la formación, y terminó en la Red de Referencia en Acuicultura de la Generalitat de Catalunya. Pero “estaba gestionando proyectos y yo lo que quería era meter las manos en el agua y tocar los peces. Soy de bota, no de bata”, afirma.

En 2015 surgió una oportunidad que no podía dejar escapar: recuperar una piscifactoría abandonada en el marco incomparable del [Parque Natural dels Ports](#). Así que se embarcó en el ambicioso proyecto de convertirla en un espacio multidisciplinar donde poder realizar actividades de recreo, educación, producción e investigación en acuicultura sostenible con especies autóctonas.

Así nació [Aiguanatura dels Ports](#), un proyecto que le obligó a hacer “muchos sacrificios” y a “empezar de cero”. Ese sacrificio se ha visto recompensado con el [Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales en la Actividad Acuícola](#), otorgado por el Ministerio de Agricultura, un “reconocimiento a todos los años de esfuerzo”, incluyendo los viajes constantes entre Tarragona y Barcelona para estar con su pareja y sus hijos pequeños.

Detalle de una de las 46 balsas de la explotación.

La piscifactoría consta de 46 balsas distribuidas en cinco niveles a lo largo del barranco de la Conca, con un volumen total de agua de 10.500 m<sup>3</sup>. Las instalaciones ocupan un total de nueve hectáreas en el Parque Natural.

Al pedirle que cuente qué es lo que hace, se dibuja una sonrisa en su rostro: “Combinamos la recuperación de la trucha con actividades de pesca y turismo”, algo que le encanta porque atrae a familias que quieren aprender. “Es gente a la que le gusta la naturaleza y, además, el que viene, repite”. Su actividad ha contribuido a que estos visitantes conozcan el entorno, pero la actividad va más allá: “Trabajamos con especies autóctonas. La trucha de linaje mediterráneo es un proyecto muy estimulante”, explica Anna. También “estamos recuperando ciprínidos para repoblar ríos con la Generalitat”.

Aunque, sin duda, la formación es su pasión. “Quiero transmitir mi filosofía de defensa de la acuicultura sostenible. Por eso hacemos mucha educación, explicamos qué es la acuicultura, cómo se pueden reproducir y criar peces sin afectar al medio”. De esta manera combinan aprendizaje y diversión aportando mucha información sobre un tema muy desconocido. Cientos de escolares, de infantil hasta bachillerato y FP, han pasado por estas instalaciones, lo que en palabras de Anna supone un “gran reto”.

## SUMANDO PROYECTOS

Conocida en la zona como “la truchera”, esta mujer inquieta compagina diferentes iniciativas y proyectos. Al de recuperación de la trucha común de linaje mediterráneo –desarrollado junto a la Universidad de Girona, que se encarga del análisis genético– añadió la prueba de un pienso para peces a base de estrellas de mar, junto al clúster gallego de acuicultura, en un proyecto financiado por Fundación Biodiversidad.

Más recientemente, desde 2020, está desarrollando un proyecto divulgativo que emplea ciprínidos y producción vegetal en acuaponía –sistema que combina el cultivo de plantas en hidroponía y la producción de peces con acuicultura–. “Es mi último niño”, confiesa riendo.

“A través del pez puedes llegar a producir plantas”. Y explica cómo los nutrientes excretados por los peces en forma de nitratos y fosfatos favorecen el crecimiento de los vegetales. Anna produce de esta forma fresas, habas, berenjenas, lechugas... y habla maravillas del sabor de sus tomates. Por eso considera que habría que apostar más por esta técnica, no solo a nivel educativo, sino también para recuperar granjas similares, que podrían plantearse una producción de proximidad y sostenible, con mínimo consumo de agua.

También dispara su ilusión el trabajo con especies de peces amenazadas. “La gente no sabe cómo son; yo las tengo en las balsas, no solo para conseguir que se reproduzcan, sino también para que los visitantes las vean y puedan identificarlas”, comenta. Anna añade que toda la energía que utilizan “es limpia, no estamos conectados a la red eléctrica”; la generan por placas solares y gracias a una microturbina que tienen ubicada entre diferentes niveles de agua.

Su última aventura es participar en el proyecto europeo [AWARE](#) (de Aquaponics from WAstewater REclamation), en el que “diecinueve socios de varios países de la Unión quieren demostrar que se puede hacer acuaponía con aguas residuales después de una depuración terciaria avanzada”. De ser viable, podría plantearse un futuro en el que aguas recuperadas fueran aptas para producir peces comestibles. ■



La divulgación a niños y mayores es una de las patas del proyecto.



El Parque Natural dels Ports supone un entorno privilegiado.