ALLIANCE™

(https://gsa.rakadev.com)

Responsible Seafood ADVOCATE

Innovation & Investment

American Unagi regresa “a casa” la cría de anguilas

16 July 2018

By Julie H. Case

Nueva empresa en Maine busca acortar el ciclo de mar-al-plato de *Anguila rostrata*

Sara Rademaker sostiene una de sus anguilas maduras de talla de mercado, en su instalación actual en el Darling Marine Centre en Walpole, Maine. Foto de James Wright.

Se podría decir que Sara Rademaker está rompiendo un techo de cristal. En su caso, sería el techo de anguila de cristal.

En 2014, Rademaker lanzó American Unagi para cambiar el cultivo de anguilas a suelo estadounidense, de donde provienen las anguilas. Ahora, ella está levantando anguilas de cristal de angulas (elvers) al tamaño comercial en un sistema acuícola de recirculación terrestre (RAS) en Walpole, Maine.

Cuando ella comenzó a pensar en una obra de acuacultura, Rademaker tenía un par de requisitos. Lo que finalmente eligió cultivar tenía que estar basado en tierra, y tenía que ser un producto de Maine. Ella se volvió hacia las anguilas en parte debido a la novedad, y en parte porque vio la oportunidad de hacer las cosas mejor. Y con mucho menos envío.

La gran mayoría de las anguilas que compran los consumidores estadounidenses, principalmente para el consumo en restaurantes de sushi como unagi, son importadas. El modelo actual, que se usa principalmente para la producción de anguilas, incluye anguilas bebés que se exportan a países asiáticos donde se cultivan al tamaño del mercado y luego se importan de nuevo. En el camino, hay una gran cantidad de incertidumbre – incluyendo que si las anguilas han sido tratadas con hormonas y antibióticos – durante todo el proceso.

Mientras que los productores extranjeros a menudo afirman que no usan hormonas, la ambigüedad se mantiene con Rademaker. Se ha demostrado que algunas anguilas reimportadas a los Estados Unidos tienen residuos de la sustancia antimicrobiana malaquita verde y del antibiótico prohibido cloranfenicol. En abril, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. **emitió una alerta de importación (https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_33.html)** sobre anguilas y otros

productos del mar, desde China. Hace aproximadamente una década, tanto como el 25 por ciento del pangasius, el bagre, la anguila y el camarón de China dieron positivo en la prueba de residuos de medicamentos.

Anguilas de cristal, o angulas (elvers), en las instalaciones de American Unagi RAS en Walpole, Maine. Foto de James Wright.

“El otro nivel de incertidumbre es que no sabes qué especie de anguila vas a obtener,” dijo Rademaker. “No sabes si está atrapada legalmente o atrapada ilegalmente.”

Según el Sustainable Eel Group de Europa, donde hay una prohibición de exportación de la anguila europea, **alrededor de 110 millones de anguilas europeas jóvenes (http://www.sustainableeelgroup.org/2018/03/25/eu-fails-to-prevent-illegal-eel-trafficking/)** se han exportado ilegalmente a países asiáticos. El grupo también afirma que, por cada anguila consumida legalmente, de tres a cinco son objeto de tráfico ilegal.

“Hay especies de anguilas en todo el mundo. Muchas de esas especies terminan en las granjas en Asia. Algunas de ellas son cosechadas legalmente, otras son cosechadas ilegalmente; algunas son de pesquerías que se manejan, otros son de pesquerías que no lo son,” dijo Rademaker. “Existe todo ese nivel de incertidumbre. Simplemente no sabes qué anguila estás obteniendo.”

Excepto en American Unagi, donde Rademaker garantiza que sus anguilas son todas de la especie americana *Anguilla rostrata* y criadas sin hormonas ni antibióticos.

También sabe lo que comen sus anguilas y el entorno en el que se crían: por ahora, siete tanques RAS en un cuarto fresco y con poca luz en el Darling Marine Center.

Rademaker recibió sus primeras anguilas aquí en 2015; su segundo lote en 2016. Hoy, tiene 5.000 anguilas, sin incluir los miles de angulas que recibió esta primavera, y está planeando una expansión en un pueblo cercano de la costa central. Espera estar en un espacio comercial, con capacidad para

120 toneladas métricas de anguilas, la próxima primavera y está cerrando su primera ronda de financiación ahora. La idea de Rademaker está ganando interés, ya que fue nombrada ganadora de la competencia de presentación de lanzamiento breve en **Fish 2.0 (https://www.fish20.org/)** el otoño pasado.

Redes de Fyke instaladas en un río de Maine no revelado para atrapar anguilas de cristal, o angulas, en la primavera. Maine y Carolina del Sur son los únicos dos estados de EE. UU. que tienen pesquerías de anguila reglamentadas. Foto de James Wright.

Al igual que muchos productores de anguila, Rademaker todavía depende de semillas silvestres, y probablemente siempre lo hará. American Unagi tiene su propia licencia de comprador este año y cuando compra las diminutas y transparentes angulas, paga el precio de mercado, dijo Rademaker. En marzo de 2018, los precios de angulas alcanzaron un récord máximo estimado en **estimado en $2,700 a $2,800 (http://bangordailynews.com/2018/03/27/business/fisheries/price-offered-for-maines-baby-eels-hits-record-high/)** por libra.

Rademaker también trabaja con un pescador y mayorista local, Pat Bryant de PB Bryant Enterprises, de Nobleboro, quien se desempeña como asesor en el lado de la pesca y la oferta. Algunas de las anguilas de Bryant también son parte de la expansión actual de American Unagi. Sin embargo, en lugar de llevar sus animales a Asia, Rademaker los lleva a través de un par de penínsulas de Maine al Darling Marine Center. Por mucho que la idea de criar anguilas en cautiverio pueda parecer tentadora, no lo prevé en su futuro cercano.

“El ciclo larval es complicado”, dijo Rademaker. Mientras que otros pueden estar progresando en los intentos de criarlas en cautiverio, hasta la fecha la tasa de supervivencia no ha sido la mejor. Confiando en semillas silvestres le dio un momento de pausa.

“Tenía dudas, ya que es una industria pesquera basada en capturas, y tengo experiencia en acuacultura. Pero es un pez que ha tenido éxito en la acuacultura en tierra,” dijo ella.

Sara Rademaker muestra un nuevo envío de sus “bebés,” anguilas de cristal de Maine. Foto de cortesía

Además, hay una pesquería altamente regulada prácticamente a la puerta. De hecho, la pesquería fue abruptamente cerrada esta primavera una vez que los funcionarios de Maine determinaron el uso indebido del sistema de tarjetas deslizantes recientemente implementado, con la intención de rastrear la cadena de custodia y registrar las transacciones.

Esas anguilas, son comedores desordenados, aunque con una prometedora tasa de conversión de 1.4. Ella alimenta las anguilas a mano, dejándolas retorcerse en una canasta más pequeña para alimentarse. Ella está a su capacidad aquí, y una buena porción de estas anguilas han alcanzado el tamaño del mercado, de 150 a 250 gramos cada una. También ofrecen un rendimiento increíble: más del 70 por ciento cuando hace un producto ahumado.

Por ahora, American Unagi entrega anguilas en vivo directamente a los chefs dos veces por semana y solo a aquellos que se sienten cómodos haciendo el procesamiento ellos mismos. Cafe Sushi en Boston las tiene en el menú, al igual que los restaurantes de Portland, Maine, Solo Italiano, Hugo’s, Eventide Oyster Co. y Miyake. American Unagi fue atendido en la Casa de James Beard durante la cena Deadhorse Hill’s “New England Landscape” de Worcester en Deadhorse Hill en 2017.

Poder trabajar con un producto que ha sido cuidado y criado en una escala tan pequeña es realmente importante para Masa Miyake, que solo usa American Unagi para sus platos de anguila de agua dulce.

“Tradicionalmente, la anguila que viene de Asia a los Estados Unidos ya ha sido procesada, salteada y luego congelada en grandes cantidades,” dijo Miyake. “La oportunidad de recibir un producto en vivo produce un resultado tan diferente y también es una gran herramienta de capacitación para nuestro personal.”

En Hugo’s y Eventide, el copropietario y chef Mike Wiley había obtenido algunas anguilas en el pasado, a regañadientes, de pescadores locales. Pero ha estado trabajando con las anguilas de Rademaker por un par de años y las ama.

“Creo que sus productos son deliciosos. Creo que son súper frescos. Creo que Sarah sabe absolutamente lo que está haciendo,” dijo Wiley. “Ella nunca nos trae anguilas que son demasiado pequeñas o parecen haber estado al sol durante horas.” Mantiene estándares de alta calidad, y eso es lo más importante para nosotros: obtener ese gran producto local.”

Además, le gusta la historia hecha en Maine, así como las implicaciones sociales.

“Y creo que Sara es realmente un gran ejemplo de una solución inteligente al absurdo status quo de: atrapar anguilas, enviarlas a Japón y China, engordarlas, cocinarlas, crio-conservarlas, congelarlas y luego enviarlas de regreso a América para ser consumidas – de donde vinieron. Simplemente no tiene ningún sentido.”

Siga al *Advocate* en Twitter *@GAA_Advocate (https://twitter.com/GAA_Advocate)*

Author

JULIE H. CASE

Julie H. Case escribe sobre viajes, vino, comida, ciencia, setas y más. Su trabajo ha aparecido en todas partes, desde Travel + Leisure hasta Wired.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.