

EDUARDO CATANIA Y SU GRANJA-ESCUELA EN SAN VICENTE

Clarín Rural. 2007.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Acuicultura](#)

En la Argentina, la acuicultura -una actividad incipiente pero que pinta muy bien- tiene sus fortalezas. La principal es la alta rentabilidad, a la que se suma un ciclo productivo -en circuito cerrado- relativamente corto; una alta conversión de alimento en carne; y muy buenos precios con costos medianamente bajos.

Un caso a destacar se encuentra en la localidad bonaerense de San Vicente, a 45 kilómetros de la Capital Federal. Allí, se producen truchas, langostas australianas, tilapias, sogyo (un pez herbívoro originario de China y Rusia), cabezonas, plateadas, carpas y pejerreyes. Todo mediante un sistema de circuito cerrado que posibilita -tras un ciclo productivo de seis a siete meses- que los "bichos", ya en su peso y tamaño óptimos, salgan hacia los supermercados, pescaderías y restaurantes top.

El emprendimiento -Granja Acuática Agua Dulce- está liderado por Eduardo Catania, quien hace más de 30 años empezó en el tema.

Desde el gran proyecto hasta la instalación de estanques poblados de peces en casas particulares, Catania ha hecho de todo por amor a la actividad. Hasta tuvo clientes famosos, como la familia Duhalde, a quienes les pobló un estanque con carpas Koi y pejerreyes, en su quinta "Don Tomás", de San Vicente.

En el sistema implementado por Catania, el agua cumple con todos los parámetros que los ejemplares necesitan para su desarrollo. Es una corriente de agua continua que va de pileta a pileta y obliga a los peces a nadar contra la corriente y estar en movimiento, lo que deriva en una excelente carne, explicó.

La alimentación de los ejemplares se hace sobre la base de balanceado. "En un ambiente natural, para lograr un kilo de pescado hacen falta 7 kilos de alimento, en nuestro sistema logramos la misma cantidad de pescado con 1,5 kilo de balanceado", afirmó. Este sistema además le permite producir de todo, mientras antes en Buenos Aires sólo se podía hacer bagres y pejerreyes. También produce sus propios alevinos. El rendimiento es de 300 tn/ha semestrales.

Una de las debilidades de la actividad, es la falta de conocimiento. Otro problema es que "las personas que saben sobre el tema, no lo difundan", dijo Catania. En eso anda él, además de desarrollar un negocio rentable, reparte su conocimiento.

"Nuestra idea es promover la acuicultura, que las familias, a pequeña escala, puedan producir en sus casas, y que los empresarios lo hagan en grandes dimensiones", afirmó.

"Nuestros campos están poblados de tanques australianos y estos pueden brindar un doble servicio, el de aguada para el ganado y el de estanque productor de toneladas de pescado para el consumo humano. El efecto multiplicador sería gigantesco, marcaría la diferencia", aseguró Catania.

Tras este objetivo, fue que se le ocurrió armar la Escuela del Productor Acuícola que hoy dirige. "Intentamos llegar a los empresarios de todo el país. Es que la acuicultura sostiene las economías del mundo, es el caso de Chile, Brasil, Ecuador, Honduras, México, Europa, Asia, entre otros. Pero la Argentina lo ignora y es necesario difundir esta actividad que potencia la actividad ganadera y agrícola, complementándose y obteniendo toneladas de carne de pescado, en sectores del campo donde hoy no se obtiene ganancia alguna", manifestó convencido.

"En un tanque de 15 metros de diámetro se pueden producir de 15 a 20 toneladas anuales acondicionando dicho tanque para realizar acuicultura", explicó.

En cuanto al costo de acondicionamiento, "sería de unos 50.000 a 60.000 pesos, dependiendo de la especie a cultivar y de si se cuenta con energía eléctrica o no. El valor del producto a obtener es del orden de los 10 pesos por kilo, es decir que la cosecha promedio anual, está en el orden de los 150.000 a 200.000 pesos. Este valor permite amortizar rápidamente la inversión realizada", concluyó Catania.

Volver a: [Acuicultura](#)