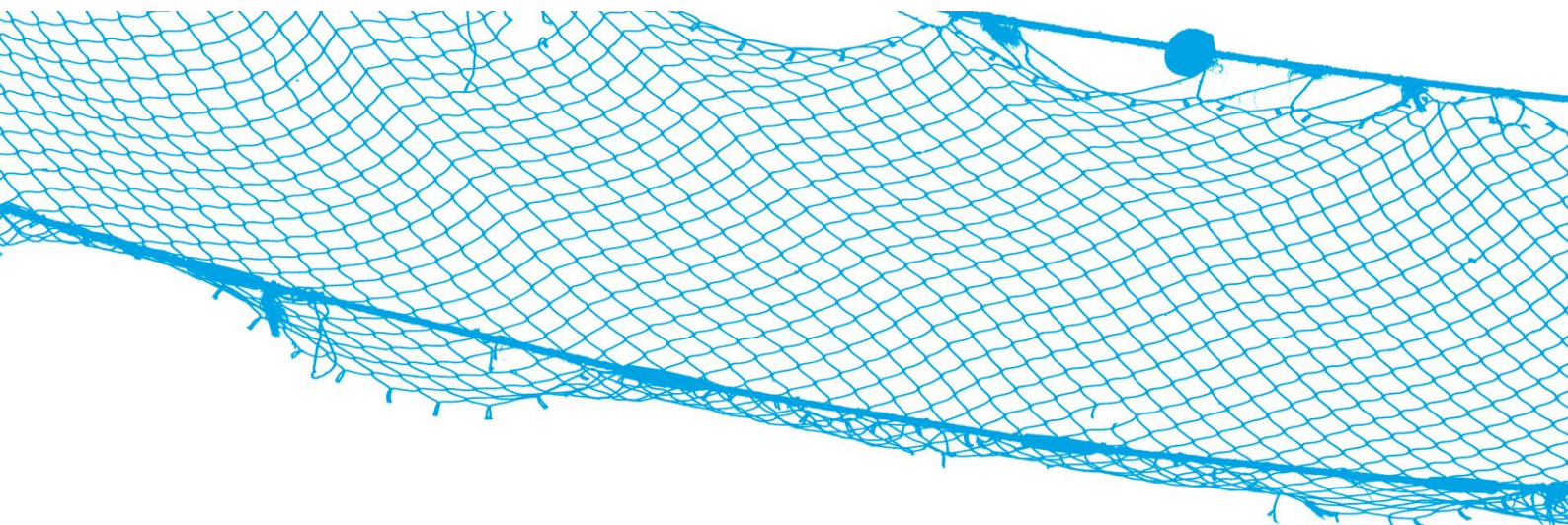




El Tesoro Verde de Nuestras Rías: Las Algas Gallegas en Cifras (2020-2024)

Ángel Manuel Rodríguez Rodríguez

Licenciado en Biología por la Universidad de A Coruña (1999), comenzó a trabajar en la Consellería do Mar (INTECMAR) en 2007, iniciando una extensa trayectoria como analista de laboratorio. En 2023 obtiene plaza como biólogo en la Xunta de Galicia, ejerciendo actualmente como investigador en el área de recursos marinos del Centro de Investigacións Mariñas de Galicia (Cima).

Emilio Abella Rey

Licenciado en Biología por la Universidad de Santiago de Compostela, trabajó como técnico en la cofradía de pescadores "A Pastoriza" de Vilanova de Arousa desde 1998 hasta 2021, año en el que se incorpora al Centro de Investigacións Mariñas de Galicia como personal investigador en el área de recursos marinos.



La recolección de algas, una actividad con profundas raíces en nuestras rías

Más allá del pescado y el marisco que dan fama a nuestras lonjas, las rías gallegas esconden un tesoro verde cada vez más valorado: las algas marinas. Lo que antaño era principalmente "argazo" para fertilizar los campos, hoy es una materia prima codiciada para la alimentación, la cosmética o la industria farmacéutica. Pero, ¿cuál es el peso real de esta actividad en nuestro sector? ¿Cuánto se recoge, cuánto vale y quién se beneficia de este recurso?

Un estudio exhaustivo del Centro de Investigacións Mariñas de Galicia, que analiza datos desde 2020 hasta 2024, aporta cifras claras. Se han analizado los datos de venta de nuestras lonjas (los informes AT2 bien conocidos por el personal técnico de las cofradías), los registros de las empresas transformadoras, datos de la propia Consellería do Mar, del ministerio y de la UE, así como otros estudios específicos sobre distintas especies, todo ello en el marco de un proyecto REDEMAR más amplio denominado ALGAPROX. El objetivo: realizar una radiografía completa para comprender el presente y vislumbrar el futuro de la explotación de algas en Galicia.

Una Renta Complementaria, pero Vital para la Diversificación

La primera conclusión es clara: la recolección de algas no va a sustituir, ni de lejos, a la pesca o al marisqueo tradicional. En términos económicos, el valor total de las

algas vendidas en lonja representa, por lo general, **menos del 1% del valor de la pesca fresca**. Esto confirma lo que muchos profesionales ya sabían: las algas son una fuente de ingresos complementaria, una herramienta para diversificar la actividad y no poner todos los huevos en la misma cesta.

Sin embargo, su papel es más importante de lo que esa pequeña proporción sugiere. La actividad genera ingresos directos para unas **300 personas cada año en Galicia** y resulta fundamental para mantener la actividad económica en ciertas épocas o cuando otros recursos escasean.

¿Quién Recolecta y Quién Transforma?

El estudio distingue dos actores principales en la primera fase de la cadena:

1. **Las Cofradías:** Son las grandes protagonistas de la extracción. El volumen de algas recogido por los profesionales del mar a través de los planes de gestión es más del doble que el extraído directamente por las empresas. Esto demuestra que el sector pesquero artesanal es la principal fuente de suministro de materia prima.
2. **Las Empresas:** Aunque extraen menor cantidad de forma directa, son el motor de la transformación. Esta estructura dual, con recolectores en las cofradías y un sólido tejido industrial, es una de las claves del sector en Galicia.

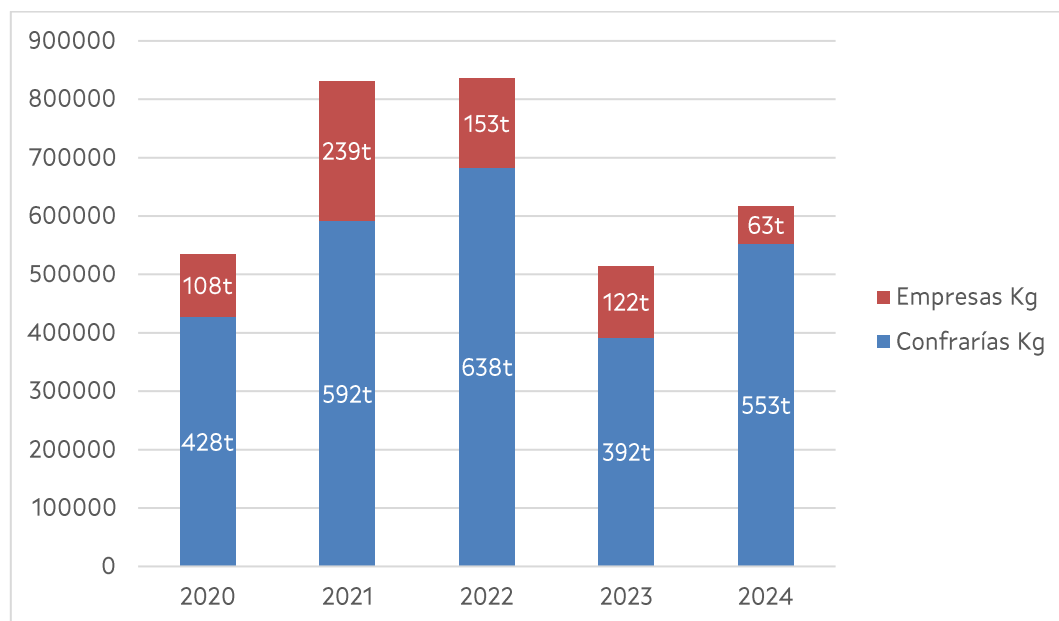


Figura 1.- Cantidades totales de algas recogidas (empresas + cofradías) durante el período 2020-2024.

Las Reinas de las Rías: ¿Qué Especies Lideran el Mercado?

No todas las algas son iguales, ni en volumen ni en precio. El estudio revela tendencias muy claras que resultan de gran interés para los profesionales.

Líderes en Volumen: Wakame y Lechuga de Mar

Si hablamos de kilos, hay dos ganadoras indiscutibles en las lonjas gallegas:

- ***Undaria pinnatifida* (Wakame):** Esta especie se ha convertido en la más recolectada en volumen y también en la que más dinero genera en total. Alcanzó un **pico espectacular en el año 2022**, tanto en cantidad como en ingresos, superando los 316.000 euros de facturación ese año.
- ***Ulva* spp. (Lechuga de mar):** La segunda en el ranking, con una presencia constante y un valor total que rondó los 110.000 euros en 2024.

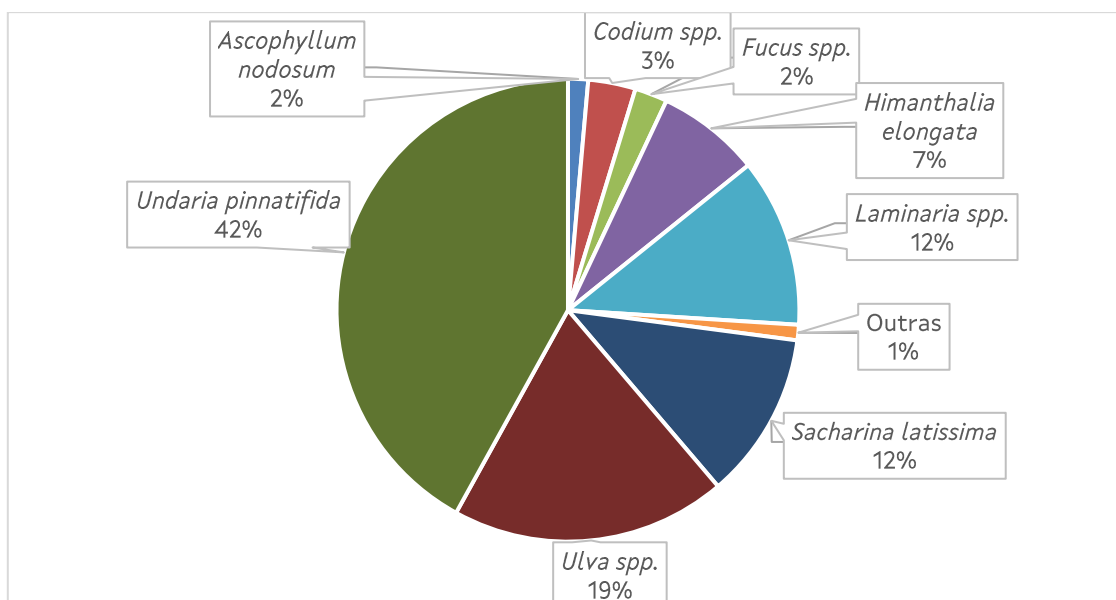


Figura 2. Comparativa de los porcentajes de cada especie de alga recogida por las cofradías durante el período de estudio (2020-2024).

Las que Vienen con Fuerza: Ramallo e Espagueti de Mar

Además de las especies líderes, hay dos que han mostrado un crecimiento continuo y sostenido en volumen y valor durante todo el período, lo que indica una demanda fuerte y estable:

- ***Codium* spp. (Fideo de mar)**
- ***Himanthalia elongata* (Espagueti de mar)**

La Cuestión Clave: El Precio por Kilo

Pero los kilos no lo son todo. Para el bolsillo del recolector, el precio medio es fundamental. Aquí la clasificación cambia por completo:

- **Las Joyas de la Corona (Precios Altos: >1,60 €/kg):** Son las más rentables. Su recolección, aunque en menor volumen, puede generar jornales muy importantes.
 - *Porphyra* spp. (Nori)
 - *Mastocarpus stellatus*. (Musgo estrellado)
 - *Chondrus crispus*. (Musgo de Irlanda)
 - *Gracilaria* spp. (Gracilaria)
 - *Codium* spp. (Fideo de mar).
- **Las de Volumen (Precios Medios: 0,60 - 0,90 €/kg):** Su rentabilidad se basa en recoger grandes cantidades.
 - *Undaria* spp. (Wakame)
 - *Ulva* spp. (Lechuga de mar)
 - *Himanthalia* spp. (Espagueti de mar)
- **Las Industriales (Precios Bajos: <0,40 €/kg):** Destinadas principalmente a la extracción de compuestos, requieren volúmenes enormes para ser rentables.
 - *Ascophyllum* spp. (Correa)
 - *Fucus* spp. (Botella)

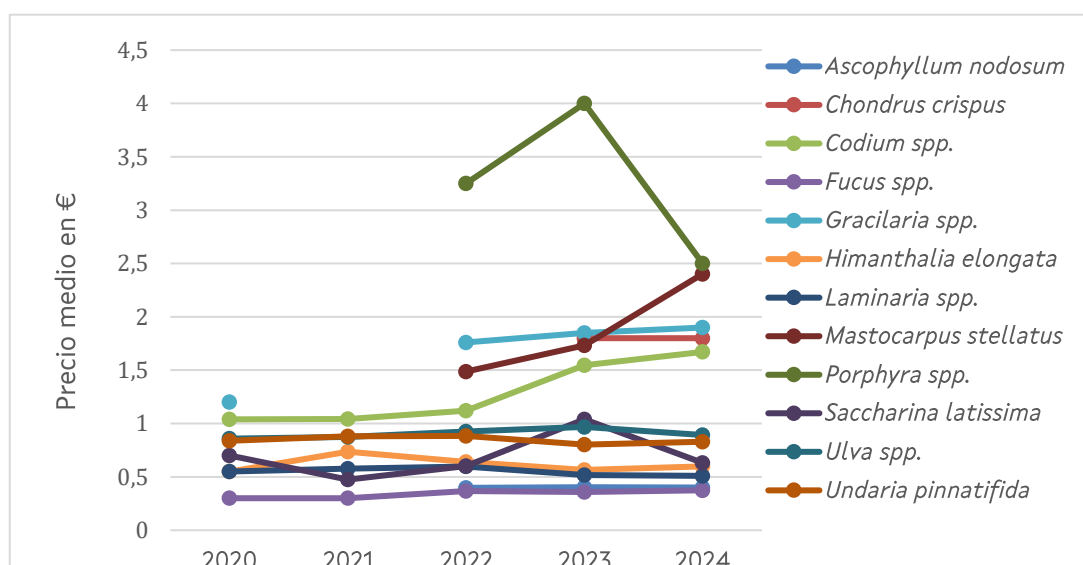


Figura 3. Precio medio por especie durante el período de estudio (2020-2024).

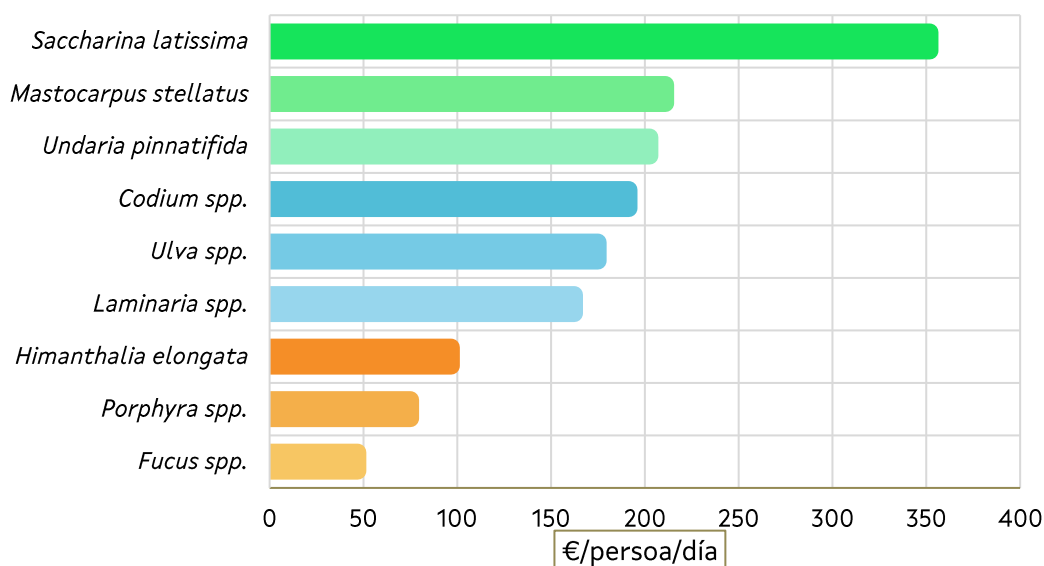


Figura 4. Ingresos estimados medios (€/persona/día) por tipo de alga

El Mapa de las Algas: ¿Dónde se Mueve el Sector?

La actividad no se distribuye por igual a lo largo de toda la costa. El análisis de las ventas en lonja dibuja un mapa claro:

- **El epicentro: A Illa de Arousa.** La cofradía de A Illa es la líder indiscutible, y supera las 300 toneladas anuales en la mayoría de los años.
- **Importancia destacada:** Por detrás de A Illa se sitúan las cofradías de Cambados, O Grove, A Coruña y Cangas.
- **Presencia relevante:** Otros puntos importantes, aunque con volúmenes menores o más irregulares, son Ferrol, Ortigueira, Aldán y Corcubión.

CASO DE ESTUDIO: LA PRODUCTIVIDAD DEL WAKAME ENTRE CANGAS Y A ILLA

El estudio comparó la productividad (kilos recolectados por metro cuadrado) del wakame (*Undaria pinnatifida*) en Cangas y A Illa entre 2021 y 2023. El resultado es sorprendente:

- En **2022**, año de máxima expansión de la especie, ambas cofradías obtuvieron rendimientos muy similares.

- Pero en **2021 y 2023**, la productividad en **Cangas fue extremadamente baja**, mientras que en **A Illa se mantuvo en niveles elevados**.

¿A qué se debe esta diferencia? ¿Es a la disponibilidad del recurso en el mar, o tiene que ver con el esfuerzo de recolección, la gestión del plan o la demanda del mercado en cada zona? Una pregunta clave para el seguimiento futuro de los planes.

Galicia en el Mundo: Líderes en Diversidad, no en Cantidad

Poner nuestras cifras en contexto ayuda a entender nuestra posición estratégica:

- **En España:** Galicia es la **líder indiscutible**. Aportamos más del 90 % de todas las algas extraídas del medio natural en el país. Otras regiones como Asturias o Cantabria tienen una producción prácticamente testimonial.
- **En Europa:** No somos los mayores en volumen. Países como **Noruega o Francia** recolectan mucho más, pero centrados en pocas especies para la industria de los alginatos. La gran fortaleza de Galicia es la **diversidad**: explotamos una gama de especies mucho más amplia, que incluyen algas rojas de alto valor que nos dan una posición única.
- **En el mundo:** La producción mundial supera los 35 millones de toneladas, y el 97 % procede de la **acuicultura en Asia**. Nuestra producción extractiva es una gota en ese océano. Esto significa que no podemos competir en cantidad, sino en **calidad, diferenciación y valor añadido**.



Botones de Espagueti de mar (*Himanthalia elongata*), también se pueden observar *ulvas*, coralinas y algas rojas.

Conclusiones y Mirada al Futuro: Retos y Oportunidades

El estudio del Cima deja varias conclusiones claras para el sector:

1. **Actividad Complementaria y Estratégica:** La recolección de algas es una pieza clave para la diversificación económica de las flotas de artes menores y mariscadores, aportando resiliencia al sector.
2. **Valor sobre Volumen:** El futuro no pasa por recolectar más, sino por valorizar mejor lo que tenemos. La tendencia al alza en los precios de especies como el *Codium* indica que hay mercado para productos de calidad.
3. **La Importancia de la Gestión:** Las diferencias de productividad observadas (como en el caso del wakame) demuestran que es crucial entender mejor cómo influyen la disponibilidad del recurso, el esfuerzo extractivo y la demanda del mercado para optimizar los planes de gestión.
4. **Nuestra Marca es la Diversidad:** Nuestra gran ventaja competitiva en Europa es la variedad de especies que podemos ofrecer. Potenciar este nicho de mercado es fundamental.

El sector de las algas en Galicia tiene por delante el reto de mejorar su sostenibilidad, innovar en nuevos productos y consolidar sus mercados. Conocer en profundidad la realidad con datos como estos es el primer paso —y el más firme— para asegurar que este tesoro verde siga generando riqueza en nuestras rías durante muchos años.

Artículo basado en el estudio *“La explotación sostenible de las algas en Galicia: análisis integral del período 2020–2024”* de A.M. Rodríguez Rodríguez y F.E. Abella Rey presentado en el II simposio de personal técnico de Marisqueo (II SiTeM)