



## **Dos emprendedores de Córdoba fundan la única piscifactoría que cría y comercializa tilapia en España**

LOCALIZACIÓN: Adamuz (Córdoba)

DURACIÓN VTR: 1'38''

**RESUMEN:** Una piscifactoría cordobesa es la primera en criar y comercializar la tilapia en España. Este pescado, de moda en Europa, cuenta con una producción mundial de más de tres millones de toneladas. España, es uno de los países europeos donde más ha aumentado su consumo. En 2010, fueron importadas más de 2.000 toneladas de filetes de tilapia en nuestro país. Los dos emprendedores cordobeses impulsores de esta piscifactoría en el pueblo de Adamuz, en Córdoba, han querido que sus instalaciones fueran respetuosas con el medio ambiente. Por eso, se ayudan de la energía termosolar para calentar el agua de las piscinas y aprovechan los residuos generados por los peces para abonar los olivos que se encuentran a su alrededor.

### **TEXTO VTR:**

Estas tilapias son las primeras criadas y comercializadas en España y lo hacen aquí en esta piscifactoría de Adamuz, en Córdoba, que con buen ojo ha sabido subirse al carro del pescado de moda, con una producción mundial de más de tres millones de toneladas, y que poco a poco se abre paso en las cocinas españolas.

**RAFAEL ORDÁS**  
Cofundador 'Granjas Piscícolas del Sur'

*"Es un pez que se consume muchísimo en todo el mundo y sin embargo es muy desconocido en España."*

Así que quédense bien con su nombre, Tilapia, porque lo van a escuchar a menudo. España es uno de los tres países de la Unión Europea en los que más ha aumentado el consumo. Solo en 2010 nuestro país importó más de 2.100 toneladas de filetes de tilapia congelada.

**ALBERTO CREMADES**  
Cofundador 'Granjas Piscícolas del Sur'

*"Las características que tiene de muy poca grasa, muchísima proteína, un sabor agradable y un tamaño muy parecido y una fisonomía muy parecida también a la dorada, los hace ideales para expandir su venta aquí en España."*

**RAFAEL ORDÁS**  
Cofundador 'Granjas Piscícolas del Sur'

*"El precio del pez es barato."*

Un dato que bien conocen en las instalaciones de esta piscifactoría de Adamuz donde buscan negocio pero también un mínimo impacto para el medio ambiente. Por ejemplo, estos tubos utilizan el sol para calentar el agua de los peces, y reutilizan sus residuos para abonar los cultivos que les rodean.

**RAFAEL ORDÁS**  
Cofundador 'Granjas Piscícolas del Sur'

*"Estamos rodeados de olivares y nuestra intención es que este compost que estamos produciendo pues sirva para abonar estos olivares."*

Un pescado con más de 4.000 años de historia que empezaron a cultivar los egipcios y del que cuentan que fue el protagonista del milagro del pan y los peces. Quizás tanto misticismo no tenga lugar en nuestra cocina pero sí su sabor y sus abundantes propiedades nutritivas.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)