



(<https://debug.globalseafood.org>)



Intelligence

En el trabajo: muchachas de ostras de hoy en día

9 July 2018

By Nicki Holmyard

Para dos mujeres en los extremos opuestos de la cadena de suministro de mariscos, la misión es la misma: ¡más ostras!



La trabajadora comprometida

Para Fiona Edwards, permanecer afuera en el frío y la humedad durante días seguidos es solo una parte de su trabajo. Ella es una granjera de ostras en el río Avon en Devon, en el suroeste de Inglaterra.

“No fue mi primera opción de profesión,” admitió la dama de 23 años. “Estudiaba idiomas en la universidad, pero me desilusioné con las perspectivas de carrera y la idea de pasar mi vida trabajando bajo techo.”

El padre de Edwards, Tim, estaba administrando un vivero de ostras para Porlock Bay Oysters, una Compañía de Interés Comunitario (CIC), y le ofreció un trabajo a Fiona hasta que su futuro se volviera más claro para ella. Dos años después, Edwards supervisa la granja a tiempo parcial mientras estudia un curso de acceso a la ciencia en Plymouth College. Ella también está deseando tomar un lugar en la Universidad de Plymouth en el otoño para estudiar una licenciatura en biología marina y oceanografía.

Mientras tanto, se ha convertido en una competente productora de ostras, produciendo ostras del Pacífico (*Crassostrea gigas*) y aprendiendo todos los aspectos del oficio mientras trabaja en el vivero de Avon. Ella supervisa la transferencia y el crecimiento de ostras parcialmente cultivadas a Porlock en la costa norte de Devon. En el camino, ella también se ha convertido en una hábil operadora de botes, negociando el pequeño bote río arriba desde Bantham, para llegar al arrendamiento de ostras. Esto es otorgado por el Bantham Estate en un acuerdo renovable de tres años.

“Compramos semillas de ostras que pesan 0.2 gramos de Guernsey Sea Farms, las colocamos en bolsas de malla fina y las atamos a los caballetes metálicos colocados en el fondo del mar,” dijo Edwards.

El arrendamiento de ostras se extiende a los lados del río y permite 600 caballetes, 500 de los cuales están ocupados actualmente. A capacidad máxima, el sitio puede albergar 600,000 ostras de todas las clases anuales.

“La ruta hacia el éxito es clasificar regularmente las ostras, y cada bolsa se clasifica de tres a cuatro veces por año,” explicó. “El objetivo es reducir el número de ostras por bolsa a medida que crecen, y aumentar progresivamente el tamaño de malla de las bolsas. De esta forma, las ostras tienen mucho espacio para crecer y no compiten en exceso por la comida.”

La clasificación de la manera tradicional incluye vaciar las bolsas en una rejilla de malla metálica y mover las ostras sobre ella a mano. Esto permite que las más pequeñas se caigan y se separen. Las ostras de tamaño similar se vuelven a colocar en bolsas, que se vuelven a colocar en un caballete.

No fue mi primera elección de profesión. Estudiaba idiomas en la universidad, pero me desilusioné con las perspectivas de carrera y la idea de pasar la vida trabajando bajo techo.



Fiona Edwards es una ostricultora en el río Avon en Devon, en el sudoeste de Inglaterra.

Puede ser un trabajo agotador, dijo Edwards, pero también hay un ritmo en la tarea y disfruta todo el aire fresco que recibe en el hermoso estuario.

“No todos los días son lluviosos; hay muchos días soleados para estar agradecidos y estamos rodeados de pájaros y otros animales silvestres” dijo. “Y el estudio de todas las otras criaturas marinas que encontramos a nuestro alrededor ha sido la inspiración para mi curso de biología marina.”

El acceso a las ostras solo puede tener lugar durante las altas mareas vivas, cuando el agua cae lo suficientemente baja como para que los caballetes puedan ser descubiertos por el agua. Esto significa que el trabajo se concentra en dos semanas de cada mes.

“Voluntarios de la comunidad pesquera vienen regularmente para ayudarnos con la selección y clasificación, y nuestro objetivo es proporcionarles alrededor de 12,000 ostras por mes para la transferencia a Porlock,” dijo.

Porlock se encuentra en el canal de Bristol, que tiene la segunda marea más alta del mundo, lleva una gran carga de limo y está completamente expuesta al mar desde el noroeste.

“Porlock proporciona algunas condiciones muy desafiantes para las ostras y las primeras pruebas creciéndolas desde un tamaño de semilla pequeño en este sitio no fueron bien. La única forma en que el proyecto podía ser viable era cultivar las ostras a un tamaño mayor en nuestro entorno más protegido del río. Sin embargo, ahora se ha obtenido un segundo sitio de arrendamiento, y está situado donde alguna vez estuvieron los estanques de almacenamiento de ostras nativas, por lo que esperamos que pueda proporcionar un entorno más amable,” dijo Edwards.

Una vez movidas, las ostras pasan de dos a tres meses tomando el terroir local, que se beneficia de las condiciones totalmente salinas. Se venden principalmente al comercio de restaurantes del Reino Unido, donde la historia de la comunidad local y la calidad del producto atraen a un mercado en crecimiento.

El comercializador maestro

Trabajando en el otro extremo de la cadena de suministro, aunque a menudo se la puede encontrar ayudando en una granja de ostras, está Katy Davidson. Conocida como “The Oyster Lady,” Davidson ha pasado muchos años haciendo campaña para elevar el perfil de las ostras en el Reino Unido.

En la última década, ha desbullado ostras en eventos de comida, impartido clases magistrales y demostraciones de chefs, creado y dirigido bares de ostras, y atendido para bodas, fiestas, estrenos y otros eventos.

También ha creado una Oyster Academy, que ayuda a educar al público, a los chefs y a los restauradores, y ha estado desarrollando una calificación ostrelieir.

“La gente puede entrenarse como sommelier, ¿por qué no como un ostrelieir?” preguntó Davidson. Tal posición, agregó, ayudaría a disolver los conceptos erróneos de los comensales sobre las ostras.

“Si hubiera más educación sobre este fantástico bivalvo, lo veríamos comer mucho más,” dijo. “Trato de derribar barreras tales como aprovisionamiento, almacenamiento, manipulación, visualización y preparación, y proporciono notas de cata e información sobre sostenibilidad, en la que cada vez más clientes están interesados.”



Katy Davidson, alias "The Oyster Lady," ha pasado muchos años haciendo campañas para aumentar el perfil de las ostras en el Reino Unido y ha estado desarrollando una calificación más alta.

Davidson Oyster Lady CIC tiene objetivos sociales/ambientales en su núcleo y los fondos excedentes se invierten a través de la Oyster Academy en proyectos de restauración de ostras, educación, investigación y esquemas de acuicultura apoyados por la comunidad como el **Billion Oyster Project** (https://www.aquaculturealliance.org/advocate/ailing-waterways-hail-the-oysters-return/?_hstc=236403678.4a27a11a351160f451c342532dde7ab3.1685453572618.1685453572618.1685453572618.1&_hssc=236403678.1.1685453572618&_h) en los Estados Unidos.

Su último proyecto es el exitoso London Oyster Week, que se estrenó a finales de abril de 2018. Una celebración de ostras en lugares de Londres, que incluyó reuniones curadas en los mejores restaurantes, eventos emergentes, maridajes de ostras y bebidas con patrocinadores y clases master de ostrelier.

Se animó a los comensales a comprar "pasaportes de ostra" que les daban tarifas preferenciales en todos los eventos destacados.

"El London Oyster Week fue un gran éxito, con cientos de personas acompañándonos en 25 lugares de la ciudad para apreciar y celebrar nuestra próspera cultura de la ostra, mientras aprendíamos sobre la importancia de las ostras en su hábitat natural," dijo Davidson.

"También teníamos un calendario de eventos con entradas agotadas con los patrocinadores Bruichladdich Whisky, Mount Gay Rum y Remy Martin, lo que nos permitió presentar a los comensales las delicias de la mixología de ostras y la adecuación de las bebidas espirituosas."

Intento derribar las barreras ... y proporcionar notas de cata e información sobre la sostenibilidad, en la que cada vez más clientes están interesados.

Un punto culminante particular fue una reunión en el restaurante Northbank, donde varios ostricultores presentaron sus propias ostras a los invitados y explicaron el proceso de cultivo.

Amanda Anderson, de la Isla de Barra Oysters, descubrió que el evento era una "noche fantástica." con comentarios positivos de todos los invitados.

"Estaremos más que felices en apoyar una futura London Oyster Week y ayudar a la Oyster Lady en su búsqueda para cambiar el mundo una ostra a la vez," dijo.

Como evento inaugural, Davidson estuvo encantado con el nivel de interés mostrado por los medios, y especialmente con la oportunidad de aparecer en un popular programa de televisión que comparte ostras con los músicos populares Sting y Shaggy.

"Toda la cobertura de los medios fue positiva, lo que ayuda a difundir el mensaje sobre el consumo de ostras. Y con un primer año tan exitoso, definitivamente vamos a aprovechar el evento para 2019 para hacerlo más grande y mejor para todos los involucrados," dijo Davidson.

Para mantenerse ocupada mientras tanto, Davidson está investigando y escribiendo un libro de cocina de ostras, que espera que atraiga a más gente interesada en comer su marisco favorito.

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

Author



NICKI HOLMYARD

Nicki Holmyard ha escrito sobre la industria de productos de mar por más tiempo de lo que a ella le gustaría recordar. Una pescetaria comprometida, también es socia en la primera granja de mejillones cultivados en cuerdas en alta mar del Reino Unido.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.