



ALLIANCE™

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



 Intelligence

Ya no somos nómadas, por lo que deberíamos cultivar más pescado

9 January 2017

By Phil Walsh

Mirando a través de la historia, Phil Walsh, el veterano de la industria de los productos de mar, no encuentra razón alguna para restringir la acuicultura



Imagen de Shutterstock. Foto de Kosin Sukham.

Alrededor de 12 mil años atrás, un grupo de *Homo sapiens* partió de África, donde la especie apareció por primera vez alrededor de 150 mil años antes, y encontró su camino a una región que ahora conocemos como Irak. Nómada por necesidad, el hombre primitivo buscó una vida sin la necesidad de la cacería eterna y de la amenaza constante del hambre. Después de siglos de trabajar con bestias salvajes nativas de su nueva tierra, se decidieron por el ganado vacuno, ovejas y cabras como su ganado seleccionado. Con los tres formaron rebaños, que se mantuvieron cerca cuando se les dio buenos pastos y se apresuraron a abandonar sus costumbres salvajes.

En tal vez la mayor consecuencia sin intención de toda la historia, el poder domar a los animales salvajes y la consiguiente habilidad para establecerse en un solo lugar permitió suficiente tiempo libre para la escritura, la arquitectura, las ciudades, el proceso civil y la metalurgia; en otras palabras, la civilización.

Dos mil años más tarde, después de un siglo de experimentación con algunas de las 12 mil especies de hierbas del mundo, los primeros hombres decidieron cultivar trigo, cebada, arroz y mijo, porque crecían rápidamente, resistían plagas y podían mantenerse saludables en almacenamiento a largo plazo. El hombre sigue atraído a los campos abiertos de hierbas hasta el día de hoy, sobre todo cuando les pertenece, tal vez explicando por qué los estadounidenses gastaron 30.000 millones de dólares en su césped el año pasado, más que en la ayuda externa.

De acuerdo con anzuelos de hueso datados con carbono (Timor Oriental, 2011), el hombre ha estado pescando durante 42 mil años. El equipo – cuerda fabricada de cáñamo y diques formados con ramas y palos – hizo poco para agotar poblaciones de peces abundantes. Sin embargo, todo cambió en 1954 cuando inversionistas británicos lanzaron un barco arrastrero de acero de 290 pies diseñado para atravesar el Atlántico para pescar los grandes bancos de Canadá.

Fabricado despiadadamente eficiente con tecnología generada por la Segunda Guerra Mundial, el *Fairtry* utilizó el radar para pescar alrededor del reloj en la niebla, el sonar para barrer el mar buscando presas, las redes de monofilamento hechas con la línea de monofilamento de DuPont, equipos hidráulicos para manejar las redes masivas y las cosechas gigantescas, cuchillos mecánicos para filetear los peces en mares muy movidos, y el congelador de placas de alta capacidad de Clarence Birdseye para poner para procesar y almacenar los frutos de su trabajo. Aprovechado durante 70 días, estuvo de vuelta en 40, a plena capacidad con 1,3 millones de libras de filetes en su congelador, procesado a partir de 4 millones de libras de bacalao que había capturado en menos de 30 días. ¡Un éxito impresionante!

Los EE.UU. puede ponerse serio sobre la acuicultura, o legar a las próximas generaciones futuras un mundo preocupantemente similar al de sus antepasados, donde su principal preocupación será la fuente de su próxima comida.

Con gran parte del mundo todavía sufriendo de una escasez de proteínas de posguerra, no fue una sorpresa cuando una delegación soviética se acercó a los inversionistas de *Fairtry* con una orden de 10 buques de este tipo, añadiendo que las copias de los planos del constructor también eran por supuesto necesarias. Encantados, los dueños entregaron los planos y en menos de un año había *dos* buques factoría pescando en los Grandes Bancos, idénticos en todos los sentidos, salvo el martillo y la hoz en la chimenea del *Pushkin*, el primer super-arrastrero de la Unión Soviética. La orden de los barcos nunca se materializó. La carrera estaba en marcha, y en 1974 *un millar* de buques factoría soviéticos capturaron 2.176.000 toneladas de pescado en todo el mundo, una cosecha hecha aún más significativa porque se componía de pescado notablemente más pequeño que los de años anteriores. La cosecha de 20 años había superado ampliamente el rendimiento sostenible máximo (RMS, MSY) de las pesquerías, una línea roja que nunca se debe cruzar si se quiere que una biomasa permanezca sostenible.

La declaración unilateral de los EE.UU. de una zona económica exclusiva de 200 millas, o EEZ, en 1976 obligó a las flotas de aguas distantes a abandonar las zonas de pesca de América del Norte. El bacalao, el eglefino, la platija amarilla y las poblaciones de perca oceánica comenzaron a recuperarse. La tendencia se revirtió abruptamente cuando las modernizadas flotas de pesca americanas y canadienses, subvencionadas por sus gobiernos y armadas con tecnologías de guerra fría y limitadas

sólo por cuotas que ellas mismas fijaban, terminaron lo que los buques extranjeros habían iniciado. ¿Qué tan malo resultó esto? En un país donde los niños alguna vez recogían el bacalao con cestas, Canadá declaró una moratoria sobre la pesca del bacalao en 1992. El recurso de bacalao había formado la cultura de las provincias marítimas de Canadá durante 500 años y esa pesquería aún está por recuperarse.

El hombre ha sido irresponsable con este precioso recurso y, a pesar de las nuevas cuotas y las restricciones draconianas sobre la recolección, los días de contar con las pesquerías de América del Norte como una fuente confiable de comida asequible se han marchado para siempre. Mucho cuelga en la balanza, y depende de lo que hagamos a continuación.

La evolución va y viene de acuerdo a la necesidad. Cuando la hambruna amenazó a la Europa de la posguerra, el agricultor estadounidense maximizó el crecimiento de los cultivos con organismos modificados genéticamente (OGMs, GMOs), lo que permitió el crecimiento de cantidades suficientes de trigo, cereales y maíz para evitar el desastre. El crecimiento de la población y la amplia prosperidad están ahora aumentando el consumo de proteínas, con un amplio análisis que proyecta la necesidad a corto plazo como incapaz de ser satisfecha por la infraestructura existente. La necesidad de innovar está encima de nosotros y la solución es clara, pero confusos conceptos erróneos y legislación ilógica se interponen en el camino.

La acuicultura es única como productora de proteínas. Consideremos la superioridad de la relación de conversión alimenticia de los peces en relación con la de todos los demás grupos de proteínas: 1 libra de alimento produce aproximadamente 1 libra de salmón cultivado, mientras que toma de 7 a 10 libras de alimento para producir una libra de carne vacuna.

Luego considere la deforestación, la destrucción de pastizales, el uso exorbitante del agua y la disposición de los desechos inherentes a la industria ganadera. Las aves de corral son mejores, pero sólo cuando se producen humanamente, ya que esto produce un animal de sabor superior y saludable, pero se queda corto al compararla con la variedad, numerosas texturas y sabores y la infinidad de aplicaciones culinarias de los peces.

Las innovaciones recientes en la acuicultura incluyen el reemplazo de harina de pescado y aceite de pescado en alimentos acuáticos con soya y otros productos vegetales, sistemas cerrados de producción que reutilizan el agua y evitan los escapes, y la crianza de peces de alta demanda como atún, pargo, platija y mero.

La oposición a la acuicultura se centra en tres premisas. Primero, que dejemos tranquilos a nuestros océanos; segundo, que el pescado cultivado se cría en agua sucia y se infunde con antibióticos y otras sustancias que prometen daños tanto al medio ambiente como a los que los comen; y tercero, que los escapes de peces cultivados a la naturaleza causarán daño irreparable al acervo genético de la naturaleza.

Los productores de peces explican que, si bien sería bueno dejar tranquilos a nuestros océanos, el hambre es un problema serio, y ahora necesitamos cultivar alimentos en ellos, y estar seguros de que el menor daño posible les será infligido, ya que todos aquellos privilegiados de pasar mucho tiempo en el agua comparten un profundo respeto por los océanos del mundo.

En cuanto a los medicamentos y el agua sucia, con la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos nunca habiendo reportado un rastro de antibióticos en el salmón cultivado, los medicamentos no parecen ser un problema. Agua sucia... ¿realmente? Pregunte a cualquier persona con un acuario – los peces no crecen en el agua sucia, se mueren en ella. ¿Por qué

alguien intentaría criar peces en agua sucia? Y aunque nadie quiere ver escapar a los peces, especialmente a los que los poseen, sucede, pero es raro – y aún no hemos oído hablar de ningún daño resultante de los escapes. Tenga esperanza – los sistemas cerrados que no permiten escapes se están construyendo ahora, y aunque su costo es más alto, estarán situados cerca de los centros de población, prometiendo proporcionar tanto trabajos como alimentos.

Considere estas referencias:

Out of a world population of 7 billion, 2 billion people suffer from some form of micronutrient deficiency. Fuente: IFPRI, *Global Nutrition Report 2016*

(<http://ebrary.ifpri.org/utils/getfile/collection/p15738coll2/id/130354/filename/130565.pdf>).

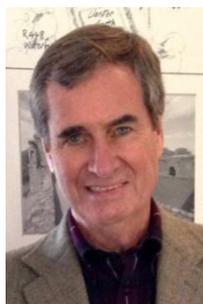
Poor nutrition causes nearly half (45 percent) of deaths in children under age 5 – 3.1 million children each year. Fuente: *The Lancet, Series on Maternal and Child Nutrition*

(<http://www.thelancet.com/series/maternal-and-child-nutrition>), 2013

Hunger kills more people each year than AIDS, malaria and tuberculosis combined. Fuente: FAO, *The State of Food Insecurity in the World 2015* (<http://www.fao.org/publications/sofi/en/>).

Casi tres cuartas partes de la superficie de la Tierra están cubiertas de agua. Mientras que la producción de proteínas terrestres sufrirá para siempre las restricciones impuestas por la disponibilidad limitada y la aptitud de la tierra, la acuicultura no sufrirá tales restricciones, dejándola sola como la única solución lógica a las inminentes necesidades nutricionales del hombre. Los EE.UU. puede ponerse serio acerca de la acuicultura, o legarle a las próximas generaciones futuras un mundo preocupantemente similar al de sus antepasados, donde su principal preocupación será la fuente de su próxima comida.

Author



PHIL WALSH

Además de dirigir programas de productos de mar reconocidos a nivel nacional en Kings Supermarkets, Harris Teeter Supermarkets y Stop & Shop Supermarkets, donde fue pionero en los programas de sostenibilidad al por menor en 2000 al asociarse con el Acuario de New England, Phil Walsh introdujo programas exitosos de mariscos frescos en Porky Products, Inc., DiCarlo Foods y Ritter Sysco Foodservices, los distribuidores de proteína dominantes de Metro Nueva York. Actualmente es Vicepresidente de Crecimiento de Alfa Gamma Group en Miami. Walsh enseña un curso de posgrado en mercadeo de mariscos en la Escuela Rosenstiel de Ciencias Marinas y Atmosféricas de la Universidad de Miami, y fue autor de “Isle of Shoals” en 2013, una novela que detalla la evolución de la industria de los mariscos desde 1965.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.