

Prólogo

De la pesca artesanal y sus salvamentos

Conocí a Marcelo Kurta en diciembre de 2019. Alto, fuerte, franco; Marcelo es un guardavidas profesional y, sin lugar a dudas, despierta mucha confianza. Hoy por hoy, Marcelo es también un pescador artesanal muy apreciado por los mejores restaurantes de Montevideo. Además de proveerlos de pescado de alta calidad, Marcelo les sirve eso: confianza. Con otros pescadores artesanales, patrones de embarcación, chefs e investigadores pasamos toda una jornada de trabajo en Bella Vista, Uruguay, dándole vueltas al tema del presente y el futuro de la pesca en las cocinas y las dietas del Uruguay. Había algo en la historia profesional de Marcelo que me inclinó a hacerlo mi principal interlocutor. Aunque siempre había estado cerca al mar, Marcelo llegó a la pesca artesanal relativamente tarde. Y no con mucho éxito inicialmente. Aunque dejaré que el propio Marcelo nos cuente el final de esta historia más adelante, en este *Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal*. Sobre pesca y pescado, la verdad, no tengo más credenciales que la de ser un peruano que disfruta de una mesa con productos del mar. Pero por esa mezcla de convicción y vulnerabilidad en Marcelo, de la que suele proceder la sabiduría, me animé a compartir con

él mi principal curiosidad. Dada la extensión de su litoral, la riqueza de sus aguas, y una historia de inmigración de pueblos del Mar Mediterráneo, ¿cómo era posible que el pescado fuera tan secundario en la gastronomía de Uruguay?

Al terminar de leer este *Catálogo*, estoy persuadido de que las mujeres pescadoras de la Laguna de Rocha tienen mucho que decir en este y otros temas. En 2014, ellas iniciaron un emprendimiento conocido como la *Cocina de la Barra*. Allí elaboran platos típicos, con especies locales tales como el camarón, el lenguado, el pejerrey, la corvina y el cangrejo sirí. Me hace ilusión pensar que sus mesas son también el escenario de conversaciones memorables. Esta pandemia no durará para siempre, o por lo menos no las restricciones para viajar. Regresaré a Uruguay y haré la peregrinación hasta la *Cocina de la Barra* y, si está ya en marcha, me dejaré iluminar por esos proyectos de ecoturismo que vienen “cocinando”.

El *Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal* es una paradoja. La pesca artesanal apenas empieza a insinuar todo su potencial; sin embargo, aquí se reúnen once relatos con historias inten-

sas, casi de aventuras, de innovación y de recuperación de formas de bienestar en riesgo de ser olvidadas. En el año 2018, de alguna forma llegó a Punta del Este, desde el lejano estado de Maine, en los Estados Unidos, una peculiar embarcación que fue rebautizada con el nombre de *Armonía*. Su capitán, Jorge Fuster, está empeñado en pescar ¡con jaulas! Dice que así se puede pescar de una forma responsable y sustentable. Pero esta técnica no había sido probada aún en aguas costeras del Uruguay. Mientras tanto, costa arriba, en la ciudad balneario de La Paloma, en Rocha, Cecilia de Soto y Victoria Pardo creen haber encontrado una solución para uno de los problemas recurrentes de esta comunidad. Toneladas de restos de pescado en descomposición amenazan las vacaciones de verano de tantos visitantes nacionales e internacionales. La solución sería tan sencilla como creativa: aprovechar el residuo y convertirlo en compost de pescado de alta calidad. Pero reclutar la colaboración o participación del Municipio, los pescadores artesanales, los productores agrícolas y los vecinos es un desafío que pudo llevar al fracaso a este proyecto antes de haber nacido.

La narración completa del desenlace de estas historias, y otras siete más, se encuentra en el *Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal*. Le debemos a Ignacio Gianelli y Micaela Trimble la iniciativa y el haber reunido al equipo que se entregó con respeto (la verdad es que la admiración se deja sentir) a la tarea paciente de encontrar estas historias y reunir los relatos de sus protagonistas. La escritora Sofía Rosa le puso el talento por el que es conocida a una edición elegante y amena de estos relatos que se “devoran”. El *Catálogo*, sin embargo, se piensa a sí mismo como una creación colectiva. Es también una creación aún en proceso y destinada a reunir otras iniciativas innovadoras que deberían marcar nuestro futuro con la pesca artesanal. Me tomo la libertad de reiterar que Ignacio Gianelli y Micaela Trimble nos extienden la invitación a contribuir al catálogo con alguna iniciativa innovadora vinculada a la pesca artesanal “en algún rincón de Uruguay”.

El *Catálogo* es uno de los productos del proyecto “Saberes sobre la mesa. Hacia sistemas y prácticas alimentarias sostenibles”. Esta fue la IX Conferencia Pública del Instituto Sudamericano para Estudios sobre Resiliencia y Sostenibilidad

(SARAS, por sus siglas en inglés). El equipo organizador, liderado por Silvana Juri, Lisa Deutsch y Laurie Beth Clark, originalmente se reunió en la sede de SARAS, en Bella Vista, con muchos actores locales e internacionales. Los tres ejes temáticos de trabajo fueron Pesquerías, Agroexportación y Agroecología. De ese encuentro y otros en línea, a medida que nos adaptábamos a la pandemia, surgieron alianzas y cooperaciones que desarrollaron varios proyectos de investigación o de gestión. “Saberes sobre la mesa” mostró estar a la altura de la resiliencia por la que aboga, y el ciclo se extendió desde diciembre de 2019 hasta octubre de 2021. Una y otra vez, se debatieron, imaginaron y se propusieron estrategias para una alimentación sostenible para el Uruguay. Los muchos impactos de la pandemia del COVID-19, como si los del cambio climático no fueran suficientes, nos han revelado viejas y nuevas vulnerabilidades a las que estamos expuestos también en la producción y consumo de alimentos. Los alimentos son una fuerza determinante de realidades existentes y son símbolos de nuestra memoria e identidad. No digo aquí nada que no sepamos ya. Pero creo que estamos empezando a comprender colectivamente que

no podemos imaginar futuros deseables sin incluir visiones amplias y desde muchas perspectivas de la producción y el consumo de alimentos. Para mayor información sobre “Saberes sobre la mesa” y sus productos, pueden visitar el siguiente enlace: <https://saboreandosostenibilidad.net/>. Allí encontrarán información valiosa y útil sobre los talleres, webinaros, blogs, entrevistas y otros proyectos destinados a “poner sobre la mesa” nuevos saberes y conocimientos, de la mano de la diversidad de actores sociales que los producen.

El *Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal* reúne historias de uruguayos que están dando pasos muy firmes hacia la transformación de los sistemas alimentarios para que sean sostenibles y resilientes, pero también para que nos permitan formas de vida apropiadas, saludables y justas dentro de los límites planetarios. Mucho antes de que nos reuniéramos en Bella Vista, ya en Punta del Diablo, Robert Acosta nos marcaba la pauta, sin saberlo. Acosta abre a los visitantes su *Escuelita de Pesca Artesanal*, donde ha encontrado una manera de compartir con alegría la sabiduría y la historia de su comunidad: “Les

dábamos una charla, yo les daba el video de la *Escuelita de Pesca* y les hacíamos una picadita en el galpón, todo en el galpón mismo. Infraestructura que tenemos para procesar el pescado, ahí mismo en el galpón y la gente se iba re contenta, re contenta. Le llevábamos al bote, le mostrábamos las redes, cómo trabajamos, de qué manera, dónde lo procesamos al pescado, cómo lo procesamos y la gente quedaba... Alucinaba... ¡Le encantaba!”

Como este pasaje atestigua, en este *Catálogo* se entrelazan las descripciones claras y hasta pedagógicas de los proyectos con las experiencias vivenciales narradas por los propios protagonistas. Conocemos de primera mano el quién, el cómo y el por qué detrás de cada una de estas iniciativas, y también sus voces y las emociones con las que recuerdan el pasado y se plantean el futuro. Gianelli y Trimble llaman a estas iniciativas “semillas de cambio”. Anticipo que concluirán conmigo, después de conocer este *Catálogo*, que es una esperanza muy bien fundada. “Es como cuando plantás una semilla: dio flor, generó nuevas semillas, cayó una semilla, y está ahí, enterradita, latente. Alimentándose. Vien-

do a ver si se seca o germina”, nos dice Paula Santos, integrante del *Grupo POPA* (Por la Pesca Artesanal en Piriápolis).

Las iniciativas sobre las que el *Catálogo* llama la atención son las que los propios pescadores artesanales, chefs, emprendedores, investigadores y comensales han recomendado. Las iniciativas en sí mismas son el resultado de la alianza de algunos o todos estos actores. Y hasta de actores no humanos. En 2011, El *Grupo POPA* acercó a una diversidad de protagonistas, incluyendo a los leones o lobos marinos que causan daños en capturas y artes de pesca. Aquel conocido lema de *POPA*, “la diferencia nos une”, nos anuncia que la otra historia que los relatos del *Catálogo* cuentan es la de las vicisitudes de las alianzas y sinergias entre actores tan diversos y de intereses tan dispares.

Algún lector habrá reconocido en el título de este prólogo un homenaje entre líneas al libro *De naufragios y leyendas en las costas de Rocha* (1989, 2015) de Juan Antonio Varese. El *Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal* es una publicación hecha con todos los estándares

y metodologías de una publicación científica transdisciplinaria, es decir, hecha por investigadores en colaboración con los propios actores involucrados en la pesca artesanal. No por eso, sin embargo, es una publicación cuyos relatos no sean afines a esta y otras obras de Varese, sobre la gastronomía y las tradiciones culturales de la costa. El *Catálogo*, en su conjunto, es una narración de sinergias entre actores que van más allá de los pescadores, y de vínculos que van más allá de la comensalidad alrededor de una mesa llena de tradiciones y novedades a la vez. No sé si me pregunto o si deseo que este *Catálogo* pudiera ser el anuncio de un nuevo género literario: el de los relatos de salvamentos ante lo que podría haber sido un naufragio.

Jorge Marcone
Director del Consejo Asesor de SARAS
Profesor, Universidad de Rutgers, Nueva Jersey

Noviembre de 2021

Contenidos

1. Sobre el Catálogo

- 1.1 ¿En qué consiste el Catálogo? 11
- 1.2 Conoce las iniciativas 12
- 1.3 ¿Cómo hemos identificado las iniciativas? 13
- 1.4 Objetivos 14
- 1.5 Estrategias 15

2. Iniciativas

- 2.1 COOPESCONAND 17
- 2.2 Abono de Mar 22
- 2.3 Grupo POPA 27
- 2.4 Jardín Primitivo 32
- 2.5 Almejas Palmares 36
- 2.6 Aquí se Pesca, Aquí se Cocina 41
- 2.7 Pacto Oceánico del Este 46
- 2.8 Cocina de la Barra 50
- 2.9 Armonía 55
- 2.10 Hermanos Kurta 59
- 2.11 Escuelita de Pesca Artesanal 63

1.

Sobre el Catálogo

*Saboreando cambios
en la pesca artesanal:
un catálogo transformador
del agua a la mesa*

La pesca artesanal es parte de un **sistema alimentario** que conecta transversalmente los sabores y la cultura del mar, lagunas y ríos entre pescadores/as, chefs y comensales. Históricamente la pesca artesanal en Uruguay ha recibido menos atención de la que merece, pero una ola creciente de pescadores/as y emprendedores/as están desafiando el status quo. A través de alianzas con el sector gastronómico, investigadores/as, actores gubernamentales e iniciativas de desarrollo local, se están gestando y afianzando **iniciativas innovadoras y transformadoras** que tienen el potencial de cambiar la marea. Por ello, y para dar a conocer estas experiencias (así como seguir reuniendo otras que se puedan estar gestando), es que hemos creado el **Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal**, con esperanzas de que sea una herramienta inspiradora para muchos.

¿En qué consiste el Catálogo?

El **Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal** se compone de una **colección de relatos** correspondientes a cada iniciativa, que entrelazan experiencias vivenciales y literarias para conocer de primera mano el quién, el cómo y el por qué detrás de cada **semilla de cambio**. Esta publicación hace especial énfasis en los **objetivos** de cada iniciativa y en las **estrategias** que han implementado para su consecución.

Apostamos a la narración para despertar el interés y conocer más de cerca el mundo de la pesca. Con cada historia nos atrevemos a imaginar que la pesca artesanal es protagonista de nuestro sistema alimentario.



Conoce las iniciativas

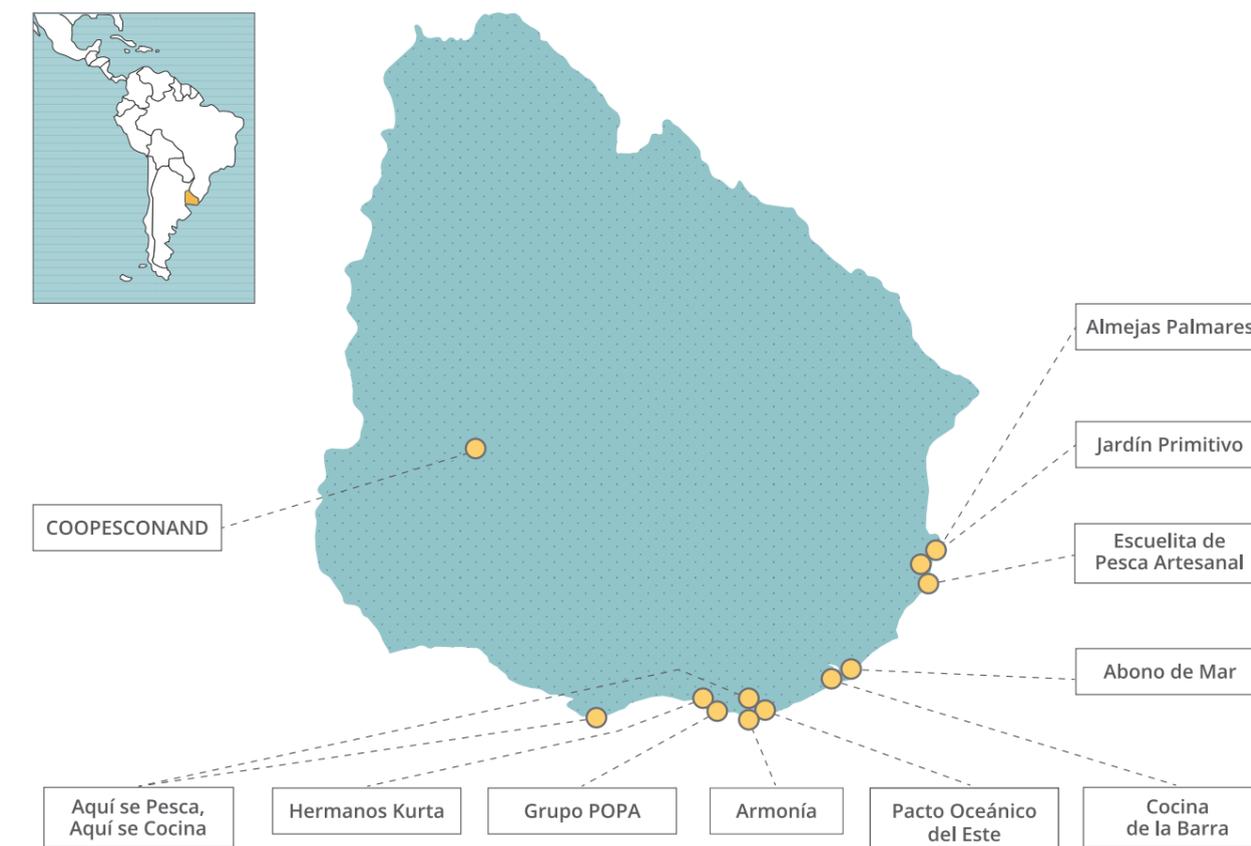
Con la mirada puesta en el **futuro**, nuestro grupo **transdisciplinario** ha recolectado y compilado diversas iniciativas prometedoras con la idea de difundir los esfuerzos que se están realizando, promover **sinergias e imaginar** juntos futuros plausibles y prometedores de la pesca artesanal. Muchas de estas iniciativas son locales, poco extendidas y quizá poco conocidas. Otras involucran un gran número de actores. Lo **innovador** de estas iniciativas radica en diversos y múltiples aspectos: nuevas formas de actuar y percibir la actividad pesquera, nuevas formas de revalorizar la cultura de la pesca artesanal, nuevas formas de vincular la pesca y la gastronomía, nuevas tecnologías para reducir el impacto ambiental de la pesca, nuevas formas de asegurar una calidad óptima de los alimentos, y nuevos caminos de coproducción de conocimiento.

¿Cómo hemos identificado las iniciativas?

El **relevamiento de iniciativas** se realizó en tres pasos:

1. Consulta entre referentes de la pesca artesanal.
2. Búsqueda en la web y en portales de organismos estatales asociados a la pesca y la innovación.
3. Consulta a referentes de las iniciativas identificadas en los pasos 1 y 2 con el fin de conocer nuevas iniciativas innovadoras.

De esta forma, las iniciativas seleccionadas cumplen al menos uno de los siguientes criterios: **criterio de nominación** (la iniciativa fue nominada por al menos un individuo que cree que ésta tiene impactos positivos e innovadores para el futuro de la pesca artesanal); y **criterio de documentación** (la iniciativa fue previamente documentada en artículos de prensa, portales web, artículo científicos, etc.).



Objetivos

Las iniciativas que componen el Catálogo son tan diversas como innovadoras. Por ello, cada iniciativa persigue un conjunto de objetivos diferentes que se alinean con las motivaciones, el espíritu, los valores y las aspiraciones de las personas que las lideran. Los objetivos aquí presentados resultan de un análisis transversal entre las iniciati-

vas relevadas en la pesca artesanal de Uruguay. Aunque existe cierto grado de interrelación entre objetivos, se consideró que cada uno consiste en un objetivo discreto claramente diferenciable del resto. Cabe destacar que la descripción proporcionada es genérica y no se ajusta a la situación específica de cada iniciativa.



Posicionamiento

Alcanzar un lugar diferencial entre consumidores para que elijan visitar un sitio o consumir un producto frente al resto de la oferta gastronómica o de la pesca artesanal.



Coproducción

Producir conocimientos, soluciones y trayectorias a futuros deseados a través de procesos iterativos y colectivos involucrando diversos actores, conocimientos y experiencias.



Valor cultural

Fortalecer, promover y transmitir el acervo de creencias, prácticas, costumbres y tradiciones de la pesca artesanal.



Ordenamiento

Promover el uso ordenado y sostenible del territorio costero-fluvial y las actividades pesqueras allí desarrolladas, considerando criterios ambientales, económicos, socioculturales, e institucionales.



Valor agregado

Proporcionar valor añadido a un producto, proceso y/o actividad a través de la transformación de productos y/o prácticas de la pesca artesanal.



Desarrollo comunitario

Fortalecer el bienestar de los pescadores/as y sus comunidades incluyendo dimensiones materiales, subjetivas y de relacionamiento (cohesión social).



Sustentabilidad ecológica

Promover un balance entre el uso de recursos pesqueros y la conservación de los ecosistemas de los que forman parte.

Estrategias

En función de sus objetivos cada iniciativa ha implementado un conjunto de estrategias principales para su consecución. Así, las estrategias aquí presentadas definen la forma de trabajo y relacionamiento con otros actores vinculados a la pesca artesanal y con la sociedad en general.



Procesamiento

Mejora en procesos de productos y/o materias primas de la pesca artesanal durante la etapa post-captura a través de la incorporación de prácticas y/o tecnologías.



Difusión

Difusión sobre los valores y beneficios asociados a la pesca artesanal, así como al consumo de productos de la pesca artesanal.



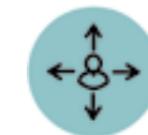
Venta directa

Acortamiento de las cadenas de comercialización, logrando al mismo tiempo un fortalecimiento de la relación pescador-consumidor y pescador-chef.



Financiación

Obtención de apoyos económicos a través de programas o instrumentos públicos y/o privados, locales y/o internacionales, que permitan fortalecer las iniciativas vinculadas a la pesca artesanal.



Diversificación

Diversificación en distintas etapas de la cadena de producción pesquera incluyendo la captura, post-captura y/o comercialización.



Alianzas

Formación de alianzas y relaciones de colaboración entre diversos actores con el fin de ampliar el alcance e impacto de las iniciativas vinculadas a la pesca artesanal, así como aprovechar distintos conocimientos y experiencias.



Economía circular

Reducción y/o reconversión de desechos a través del reciclaje y/o la puesta en valorización de los residuos de la actividad pesquera.



Diferenciación

Diferenciación de productos de la pesca artesanal a través de altos estándares de calidad, prácticas de bajo impacto ambiental, almacenamiento controlado y distribución exclusiva.

2.

Iniciativas



De espaldas al mar, pero de cara al río: Cooperativa Pesquera de Consumo de Andresito (Flores)

En Uruguay es común escuchar que vivimos de espaldas al mar. Pero, ¿qué sucede con los ríos? ¿Pueden ser los ríos y lagunas el escenario de la pesca artesanal del Uruguay? A orillas del **Río Negro**, en Andresito, departamento de Flores, está situada la Cooperativa Pesquera de Consumo de Andresito (**COOPESCONAND**), un proyecto de innovación que fomenta el consumo de pescado de agua dulce, la tecnologización de procesos post-captura y el fortalecimiento de una cooperativa de **pescadores de río**.

– *En el Pueblito Andresito, que está a tres kilómetros de los lagos, hay gente de toda la zona. Nosotros precisamos un logo para la cooperativa e hicimos un concurso con los niños de la Escuela y bueno, quedó ese logo que es hecho por un niño, ahí del pueblito Andresito.*

 @coopescanand

 coopescanand2016@gmail.com

Testimonios de Alberto Morales, pescador artesanal y cooperativista, y Tamara López, veterinaria y asesora de **COOPESCONAND**



COOPESCONAND es una cooperativa de pescadores que a través de la tecnologización de procesos post-captura y el fortalecimiento institucional, fomenta el consumo de pescado de agua dulce y pone en valor la pesca de río en Uruguay.

Uno de los motivos que hace tan especial esta iniciativa es el trabajo colectivo y la fuerte interacción de múltiples actores. Un grupo de **familias de pescadores** que trabaja en la zona hace más de treinta años comenzó a explorar junto a técnicos y especialistas en desarrollo rural y pesca artesanal las posibilidades de innovación para transformar la actividad pesquera en una más sustentable y próspera. A través de diversas postulaciones a fondos concursables, y el incansable asesoramiento de Támara López, asesora contratada por la cooperativa, se ha conseguido optimizar procesos, mejorar la infraestructura y la compra de equipamientos.

– *Acá hay poca o nula información de pescado de río a nivel nacional, de especies de agua dulce. Como nuestros productos son todos locales tuvimos que hacer desde la tabla nutricional hasta los análisis microbiológicos de cada especie o producto, porque no había nada. Ni para empezar a hacer una etiqueta.*

La interacción cercana entre el grupo de pescadores, los técnicos de la Dirección General de Desarrollo Rural del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, investigadores del Instituto de Investigaciones Pesqueras de Facultad de Veterinaria, y los funcionarios del gobierno local proveyeron las condiciones necesarias para escalar el emprendimiento. Un predio cedido por el gobierno local permitió la construcción de una planta de procesamiento en donde se mejora la inocuidad del pescado, se crean y desarrollan nuevos productos utilizando especies como la **tararira**, de difícil procesamiento por sus espinas, o el sabalito, que tradicionalmente se descartaba dada su difícil comercialización.

La **planta de procesamiento**, que actualmente cuenta con una cámara frigorífica, fue diseñada en conjunto con un equipo de Arquitectura de la Intendencia Departamental de Flores y construida a la vera del río por los mismos pescadores.



– *Inculcar el pescado en la dieta uruguaya ya es un cambio cultural. Y nosotros nos juntamos para mejorar, para que nos miraran... Primero fue creándose el primer proyecto de validación de pulpas de sabalito. Después, cuando llegó la procesadora, la máquina, vimos que la tararira que nosotros sacamos durante el año rendía más la producción y podíamos dar abasto a los pedidos que nos pudieran hacer. Entonces nos volcamos para la pulpa de tararira, que es la que mejor rinde. Aparte de los bifés que hacemos de otras especies, la pulpa de tararira es la reina.*

La iniciativa de los pescadores promovió un importante **trabajo interinstitucional** que permitió que se brinden cursos de formación, se realicen experiencias de intercambio con otras comunidades pesqueras y se incorporen habilidades de comercialización y nuevos canales de venta. Entre las nuevas estrategias de comercialización se incluye la posibilidad de proveer de pesca local a dependencias del Estado a través del Registro Nacional de Organizaciones Habilitadas. Dicho registro permite que organizaciones de produc-

tores/as agropecuarios/as y pescadores/as artesanales familiares sean proveedores del Estado a través del régimen de compras públicas para la agricultura familiar. Por este mecanismo, COOPESCONAND ha vendido pesca local a comedores del Instituto Nacional de Alimentación (INDA) en Young, Durazno y Flores. Además de ser un canal de venta estable para los pescadores, los comedores podrán acceder a un alimento local, de alto valor nutritivo y que aporta variedad a la dieta de los beneficiarios de los comedores.

– *Nosotros imaginamos COOPESCONAND como una marca reconocida, ya estable en el Uruguay, como cooperativa de pescadores artesanales de Río Negro, de agua dulce. Que la gente que se va a las termas diga: 'Vamos a llegar a levantar pescado'.*

Aún restan desafíos para esta cooperativa que ya ha superado muchas de las barreras que han tradicionalmente limitado a la pesca artesanal. Entre los principales desafíos se encuentran la necesidad de fortalecer las capacidades de gestión y organización de la cooperativa, el desarrollo de un plan de difusión y comercialización de los nuevos productos elaborados, y por último y más importante, transitar un proceso hacia la autosustentabilidad del emprendimiento.



Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Desarrollo comunitario



Valor agregado



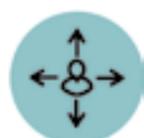
Procesamiento



Alianzas



Financiación



Diversificación



Venta directa



INICIATIVA

Abono de Mar

Como pez en el agua... o al menos, como pescado en el compost

Quizá el olor a pescado no te guste demasiado. Si ese es el caso intenta imaginar cómo huelen varias toneladas de restos de pescado en descomposición. Ese es el gran y hediondo problema al que se enfrentaba la ciudad balneario de **La Paloma** en Rocha, Uruguay.

Además de las increíbles playas y buenas olas, otra de las características que identifican al balneario es su puerto de carga y de pesca. Las chalanas de pesca artesanal suelen ser una imagen típica en el horizonte del lugar. Sin embargo, la importante actividad pesquera también trae sus problemas. Por ejemplo, ¿qué hacer con todos los **restos de la faena o fileteado** del pescado fresco?

La respuesta obvia, y la que fue llevada a cabo por las autoridades en primer lugar, fue volcarla en el vertedero local. Pero, locales y visitantes veraniegos han comprobado que juntos, el calor, la brisa y el pescado en descomposición no resultan en un buen combo.

✉ abonodemar@gmail.com

📘 @AbonodeMar

📷 @abono.de.mar

📺 Abono de Mar

🌐 www.abonodemar.com.uy

☎ (+598) 091 073 339

Testimonios de Victoria Pardo y Cecilia de Soto, socias co-fundadoras de *Abono de Mar*



Abono de Mar es una empresa dedicada, entre otros, al compostaje de los residuos de la pesca artesanal local. Mediante un enfoque de economía circular, la iniciativa busca solucionar un problema ambiental en La Paloma.

Así, *Abono de Mar* surgió de un problema, de un conflicto. La idea en teoría era sencilla, usar la **economía circular** para aprovechar un residuo problemático y convertirlo en un recurso valioso, **compost de pescado** de alta calidad. La idea en práctica resultó un tanto más difícil. A diferencia de otras iniciativas de innovación relacionadas a la pesca, *Abono de Mar* transitó el sinuoso camino del **emprendedurismo ambiental**. Se identificó un problema ambiental, se visualizó una alternativa, se realizó una prueba piloto, y luego se validó la idea de negocio.

Dos de las personas detrás de este emprendimiento son Cecilia de Soto y Victoria Pardo, profesionales de formación, emprendedoras y “palomenses” por adopción. Sus vínculos con la academia y el ecosistema emprendedor han ayudado a que *Abono de Mar* haya sido concebido e incubado a través de distintos programas de apoyo técnico, financiero y de equipamiento de distintas agencias y organizaciones.

– *Se decidió presentar un proyecto, para buscar financiamiento, a la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII), que ese primer fondo fue el que hizo que saliera la marca... que se hicieran las primeras pruebas de laboratorio del producto... como que ahí se arrancó un poco más como emprendedores.*

Hoy en día, *Abono de Mar* es una pequeña empresa consolidada que tiene una gran interdependencia con el gobierno local. La propuesta de *Abono de Mar* no solo aborda un problema ambiental local (olor, lixiviados y contaminación), sino que **conecta a distintos actores** involucrados incluyendo al Municipio de La Paloma, pescadores artesanales, productores agrícolas y vecinos, entre otros. De esta forma, se promueve la **sustentabilidad socio-ambiental**, tanto a partir de la transformación de residuos en recursos, como de la construcción de lazos de confianza alrededor de una **solución innovadora**.



– Y los pescadores participan. O sea, desde el primer momento... Si bien fue medio difícil llegar a acuerdos con todos los pescadores, hoy te llevan el material a donde tú les pides y en los horarios que tú le pides. A cambio se llevan abono.

– Y es una solución para ellos también. Ellos no tienen que llevarlo a Rocha. Eso implica sesenta kilómetros cada vez que van a tirar pescado.

Otros actores claves durante los inicios del emprendimiento fueron los **horticultores** de la zona incluido Alejandro Arbulo, uno de los consultores y co-fundadores de *Abono de Mar*. La localía de Alejandro fue clave para inspirar confianza durante el proceso inicial y para facilitar el entendimiento con las autoridades locales.

– Hubo todo un aventón inicial de apoyo y de convencimiento con la bondad del producto, con pruebas de uso y con un boca a boca de la zona... la gran concentración todavía de las ventas de *Abono de Mar* son de la zona, del Departamento. O sea, no se distribuye como se distribuye el mercado del compost. Todavía hay pertenencia fuerte. En-

tonces, todavía gran parte de ese compost vuelve a la zona.

Al igual que trabajar con desperdicios de pescado, no todo en el proceso resultó sencillo. Hubo vaivenes y cambios. Se comenzó siendo técnicos consultores para el Municipio, luego fueron tres socios emprendedores, y hoy es Victoria quien encabeza *Abono de Mar*.

– Hubo años duros, que bueno, lo que nos sostuvo era un poco el convencimiento de que estaba bueno... Los buenos resultados químicos... El que cada año vos comparabas la facturación e ibas creciendo, y tenías ese colchón de los apoyos que te permitía sostenerte.

En la actualidad existe una fuerte tendencia de mercado dado el mayor interés en la **agricultura orgánica** o la aparición de **cannabicultores** que acompaña el crecimiento de la iniciativa. Este público valora las características del compost de pescado, no solo por su calidad, sino por el proceso y filosofía que hay detrás de *Abono de Mar*.



Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Ordenamiento



Valor agregado



Procesamiento



Alianzas



Financiación



Economía circular



INICIATIVA

Grupo POPA

¡Viento en POPA, la diferencia los une! “Por la Pesca Artesanal en Piriápolis”

El *Grupo POPA*-Por la Pesca Artesanal en Piriápolis surgió en 2011 para buscar soluciones a las problemáticas de la pesca artesanal en el municipio. Fue el fruto de un proceso de investigación participativa en el que tomaron parte los distintos actores implicados (pescadores, investigadores/as, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales). La problemática principal que los acercó fue la interacción entre lobos y leones marinos y la actividad pesquera. En Uruguay, el **león marino** sudamericano es identificado por los pescadores artesanales como el principal causante de daños en capturas y artes de pesca (redes, palangres). *POPA* se conformó como un **ámbito de encuentro de saberes**, propiciando el aprendizaje mutuo entre los participantes.

“**La diferencia nos une**” fue uno de los lemas que eligió este grupo diverso en composición, cuyos miembros tenían el interés común por promover, apoyar y revalorizar la pesca artesanal como actividad de importancia social, económica, cultural y ambiental.

 Grupo POPA - Por la Pesca Artesanal

 Grupo POPA

Testimonios de Paula Santos, integrante del Grupo *POPA*



Desde POPA queremos contribuir a mejorar la calidad de vida de quienes eligieron vivir de la pesca artesanal a la vez de buscar estrategias de pesca sustentables.

POPA es un grupo de investigación-acción participativa que brinda un ámbito de encuentro de saberes, propiciando el aprendizaje mutuo entre pescadores/as, investigadores y otros actores de la pesca artesanal de Piriápolis.

– *La pesca artesanal es conocimiento y cultura. Cultura como forma de vida, y esa forma de vida implica un conocimiento originario muy valioso porque es de tradición oral. El pescador artesanal transmite su vida, y su vida está empapada de conocimiento.*

Antes de abordar en profundidad la interacción conflictiva con los leones marinos, el grupo se enfocó en otro tema que inquietaba a pescadores y demás miembros del grupo: la baja competitividad de la pesca local ante la creciente importación de pangasius, especie que a su vez era comercializada bajo el nombre de productos locales (“**gato por liebre**”), engañando al consumidor. Ante esto, *POPA* inició esfuerzos para incentivar el consumo de pesca artesanal y promover el conocimiento y la valoración de la actividad pesquera por parte de la sociedad. Un hito en este sentido fue la organización de la **Primera Feria de la Pesca Artesanal** en Piriápolis, actividad cultural que tuvo lugar en el verano de 2012 y recibió cerca de 3.000 visitantes. Mediante una variada oferta (muestra fotográfica,

talleres, degustaciones, etc.), acercó a pescadores, chefs, pobladores y visitantes. Asimismo, abrió una puerta para colaboraciones posteriores entre pescadores, investigadores y chefs, y sirvió de inspiración para otras iniciativas similares.

Retomando la problemática inicial, *POPA* desarrolló dos proyectos de investigación participativa (con apoyo de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) y Dirección General de Desarrollo Rural del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca), para diseñar y fabricar **nasas (trampas)** plegables como arte de pesca complementaria que pudiera contribuir a disminuir la interacción con los leones marinos. Los pescadores participaron activamente en todas las fases del proyecto, contribuyendo al diseño, construcción y evaluación de las nasas; realizaron los experimentos a bordo de sus embarcaciones, proponiendo adaptaciones a los problemas que fueron surgiendo, y mejoras para optimizar el rendimiento de las nasas. Como explicaran los pescadores de *POPA*, el potencial de la nasa será



más visible en las épocas de pocas capturas (que es cuando se agudiza la interacción con los leones marinos), dado que permitiría pescar sin que éstos les coman el pescado y dañen las artes de pesca.

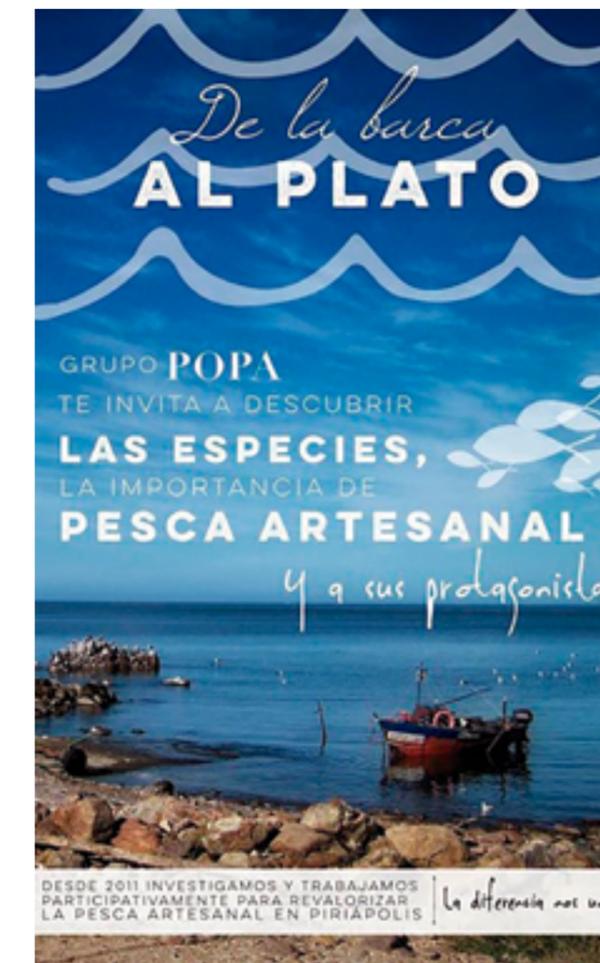
Como sugiere Paula Santos, integrante de POPA, “el grupo se constituyó localmente como un referente de la pesca artesanal, del manejo de esa relación con el lobo y el pescador”, y aunque es difícil determinar la efectividad de un proceso tan largo, sí es posible reconocer que contribuyó a sentar las bases para el inicio de un proceso de co-manejo. Tras la solicitud de pescadores y el gobierno local, en 2015 la DINARA conformó el Consejo Local de Pesca de Piriápolis.

– Es como cuando plantás una semilla: dio flor, generó nuevas semillas, cayó una semilla, y está ahí, enterradita, latente. Alimentándose. Viendo a ver si se seca o germina.

Ambos proyectos también buscaron promover la valorización del pescado artesanal por parte de restaurantes locales, potenciando la recepción de las capturas obtenidas mediante las nasas y los palangres. En palabras del dueño de un restaurante local, “hay mucha desinformación del tema de la pesca. La gente no sabe lo que sale aquí en la zona. Entonces primero hay que ver qué es lo que ofrece la zona y después, nosotros transmitirles qué es lo que hay”. Ante la desinformación y desconocimiento del tema de la pesca, el grupo POPA en conjunto con restaurantes locales diseñaron “De la barca al plato”, una campaña de información que ponía la pesca artesanal sobre la mesa: los materiales de difusión se repartían en individuales descartables para adultos y niños, y un centro de mesa ayudaba a reconocer especies locales y a recordar la importancia que tiene la pesca artesanal para nuestra sociedad. Esta iniciativa fue otro hito para POPA en la búsqueda de difundir el valor cultural de la pesca trabajando

por una mayor valorización de los pescadores artesanales y la actividad pesquera en su conjunto.

Además de vincularse con miembros de otras comunidades pesqueras del país (en la costa de Canelones, Maldonado y Rocha), así como instituciones de diferentes sectores y áreas de la sociedad, POPA fue también recibido por la Comisión Parlamentaria de Ganadería, Agricultura y Pesca en el Palacio Legislativo de Uruguay. Asimismo, esta iniciativa se dio a **conocer por el mundo**, por ejemplo, cuando pescadores e investigadoras de POPA viajaron a México para contar su experiencia en el Segundo Congreso Mundial de Pesca Artesanal. POPA ilustra una rica iniciativa de colaboración e intercambio de saberes entre pescadores e investigadores/as, que en articulación con diversos actores sumaron esfuerzos para aportar a un mejor futuro para la pesca artesanal.



Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Coproducción



Posicionamiento



Valor cultural



Desarrollo
comunitario



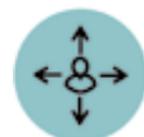
Sustentabilidad
ecológica



Venta directa



Alianzas



Diversificación



Financiación



Difusión



INICIATIVA

Jardín Primitivo

No hay tierra pobre si el mar es rico

Con muchas riquezas en el mar, pero con muchas carencias en la tierra. Así se puede caracterizar desde la perspectiva de un productor hortícola el Cerro de los Pescadores, popularmente conocido como Punta del Diablo. Es que el suelo del lugar es arenoso, con poca **materia orgánica** para nutrir los **cultivos**. Por ello es que Claudio y Leticia, residentes locales y horticultores, habían estado probando distintas formas de enriquecer el suelo a través del **compostaje**.

Enero del 2018. Claudio bajó a la playa y vio que todo el desperdicio de la pesca del día anterior había sido devuelto por el mar: cientos de kilos de tripas, cabezas y colas de pescado entre la gente que había venido a Punta del Diablo por el encanto de sus playas. Con la idea en la cabeza de que estos residuos podrían ser de **gran valor para mejorar el suelo** de cultivo decidió acercarse a los pescadores. No fue fácil. Al comienzo los pescadores no entendían qué iba a hacer una sola persona con todo el desperdicio de pescado de la localidad. Sin mucho convencimiento, los pescadores le cedieron parte del desperdicio para que Claudio intentara el primer prototipo. Aún faltaban dos protagonistas claves de la historia: el **aserrín** y los **microorganismos**

 @jardínprimitivocompost

 @jardinprimitivouruguay

 Jardín Primitivo

 (+598) 099 388 303

Testimonios de Claudio Taroco y Leticia di Santi, fundadores de *Jardín Primitivo*



Jardín Primitivo es un emprendimiento que se dedica al compostaje de los residuos de la pesca artesanal. Mediante un enfoque de economía circular, la iniciativa busca solucionar un problema ambiental en Punta del Diablo.

eficientes nativos. El primero de ellos, desperdicio de los aserraderos locales, también representaba un problema ambiental ya que su deposición en el terreno acidifica el suelo y los bañados, además de que representa un riesgo potencial de incendios forestales. El segundo es un líquido con microbios hecho con mantillo del monte que resulta clave para acelerar el proceso de compostaje.

– *Los microbios son los que hacen la mitad del trabajo.*

Luego de un año los pescadores tomaron en serio a Claudio y a su emprendimiento llamado *Jardín Primitivo*.

– *¡Al ver el producto final que se generaba a partir de los desperdicios no lo podían creer!*

– *Teníamos un fertilizante muy bueno para nuestro suelo a partir de la pesca.*

Durante 60 años el desperdicio de la pesca artesanal había sido un problema ambiental muy grande en la zona y lamentablemente la población ya se había acostumbrado.

– *El cambio fue muy grande. De la noche a la mañana desapareció el problema.*

La comercialización también ha sido un éxito. Hoy *Jardín Primitivo* destina su producción a nivel local pero también llega a los departamentos de Maldonado, Canelones, Montevideo y Florida.

– *La gente te dice que el producto está buenísimo y quiere más...Hasta los mismos pescadores nos compran y nos dicen ‘mi abuelo tiraba ese pescado en la arena y después plantaba toda la vida ahí arriba’.*

Jardín Primitivo no solo ha sido clave para solucionar un problema ambiental, sino que aplicando la lógica circular ha revalorizado los desperdicios de otras actividades económicas locales.

– *El compost de pescado se va a un restaurante que planta sus verduras, o a un vecino, y eso se transforma en alimento, o sea que la cadena del pescado sigue.*



El cambio a nivel local es evidente y a nivel metafórico refuerza las convicciones de Claudio y Leticia.

– Con eso que estaba muerto, los desperdicios de los peces que se pescan y los residuos de los árboles, poder hacer un insumo que después trae nueva vida.

– Si hiciéramos un documental del compost de pescado tendría que arrancar a las 5 de la mañana con el Robert (en referencia a Robert Acosta, de Escuelita de Pesca Artesanal) subiéndose a la barca y terminar en la mesa de alguien con unos vegetales o en un centro educativo, en verdura.

Ni cortos, ni perezosos, los planes de Claudio y Leticia para Jardín Primitivo son grandes.

– Arranqué con una pala, una camioneta y unas ganas bárbaras. Ahora mi objetivo es crecer en otra planta en Rocha. Me gustaría exportar compost de pescado. Tener sellos de calidad. Todo esto sin dejar de ser artesanal, el proceso va a ser el mismo...Me gustaría que en todos los puertos de pesca artesanal tengan una planta de compostaje de Jardín Primitivo para depositar sus residuos, transformarlos y generar fuentes de trabajo.

Objetivos y estrategias

identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



Ordenamiento



Procesamiento



Alianzas



Economía circular



INICIATIVA

Almejas Palmares

De carnada a plato premium de nuestra gastronomía

– Gracias, hoy quiero probar las almejas, ¿de dónde son?
– Son las almejas de Nancy.

Palmares de La Coronilla, Rocha. La historia empieza en 2007 cuando los agujeros en la arena anunciaban **el retorno de la almeja** luego de quince años de presencia casi imperceptible en la playa y sucesivas vedas. Durante décadas, la almeja amarilla fue extraída y comercializada como carnada para la pesca deportiva que no exigía estándares de sustentabilidad. La escasa regulación junto con impactos ambientales regionales diezmaron la población de almejas y el trabajo de la comunidad de pescadores que dependía de ella.

– Cuando yo hice la primera purga dije: ‘Sí, yo salgo a vender’. Se rieron en mi cara: ‘Seguro vas a bajar en Punta del Este a vender’. Y sí, así fue. Bajé, empecé a ofrecer, a regalar almejas, a hablar con los dueños de los restaurantes, con los chefs, a decirles que estábamos empezando y que en realidad

 @almejaspalmares

 @almejaspalmares

 almejaspalmares@gmail.com

 (+598) 095 540 541

Testimonios de Nancy Schuch, almejera y cofundadora de Almejas Palmares

Almejas Palmares



Almejas Palmares es una empresa dedicada al procesamiento y venta de almeja amarilla a restaurantes. La iniciativa transformó el uso y la forma de comercialización de la almeja.

estábamos queriendo hacer la primera planta en el Uruguay y habilitarla por la DINARA.

Almejas Palmares, fundada en 2012 por Nancy Schuch y Gabriel Rocha, es la **primera planta de pesca artesanal** de Uruguay. Cuando los pescadores detectaron el retorno de las almejas se reunieron para pedir los permisos a la DINARA y comenzaron un proyecto **de co-manejo** para mejorar el proceso de captura, el procesamiento de la almeja una vez capturada y el cuidado del recurso. El intento fallido de realizar piletas comunitarias de purga inspiró a Nancy y Gabriel a intentar la purga y comercialización por su cuenta.

– Muchos, sí, nos apoyaron, nos dijeron sí. Otros me dijeron: ‘Bueno, el día que te habiliten volvé’. Y así fue como empezamos. Abrimos una empresa para poder tener un boleto y para poder venderle a los restaurantes, y así fue como empezó el emprendimiento. Empezamos a vender primero, nos íbamos a Punta del Este con 20 kilos que recolectábamos Gabriel y yo, y de a poquito se fueron incluyendo los pescadores. De esa forma se fue

generando, fuimos ampliando la planta y fuimos incluyendo al grupo.

Detrás de *Almejas Palmares* hay **30 familias** que recolectan, que saben cómo es el trabajo, lo que significa sentir el peso de una palada de arena. Y quienes comen las almejas de Nancy saben que vienen acompañadas por una historia de esfuerzo, inversión y persistencia contra viento y marea.

– Desde un principio, lo primero que hicimos cuando salimos a vender almejas directo a los restaurantes fue pagarles un precio mayor en la playa a los pescadores. Nosotros recolectábamos todo el día en la playa y sabíamos lo que nos pagaban por todo el trabajo y no era digno.

Lo que surgió como un sueño en un papel se transformó en una realidad capaz de generar trabajo local, de fortalecer una **identidad comunitaria** y proveer un producto de mar con inigualables características en el país. Convencidos de querer cambiar la historia de la zona, quienes participan de *Almejas Palmares* saben que la



transformación depende de su trabajo, de lo que puedan aprender y de apoyarse mutuamente.

– *Ahora me llaman los pescadores y me dicen ‘¿viste que la almeja está chica todavía? No la vamos a sacar y vamos a esperar a que crezca’. Lo que nosotros sí queremos hacer y lo que hemos hecho es eso, no solamente cumplir con la demanda de los restaurantes, sino generar esa confianza que hoy ellos tienen. Que los restaurantes reconocieran el trabajo y que conocieran a los pescadores. Que supieran de dónde venía esa almeja, quiénes eran los que estaban detrás de ese producto.*

Los chefs fueron actores claves en la consolidación de la **almeja como producto estrella de la gastronomía** de la costa de Uruguay. Esta relación directa trajo desafíos y gratificaciones. Por ejemplo, los restaurantes quisieron incluir la almeja en la carta y no solo ofrecerla como sugerencia del día. Esto impulsó a *Almejas Palmares* a colaborar para conseguir una regulación más específica de las vedas por marea roja, uno de los principales factores que dificulta el suministro regular a los restaurantes.

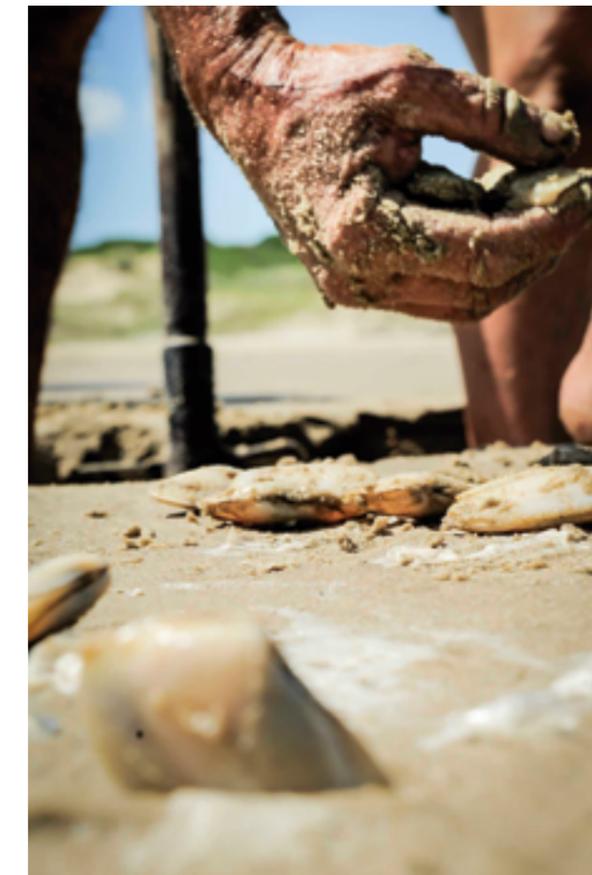
– *María Elena Marfetán (de Pacto Oceánico del Este) agarró la almeja, y así como la agarró se la comió y yo dije: ‘¡Ay, si llega a tener arena!’, cuando recién empezábamos a purgar. ‘Si esa almeja llega a tener arena, Dios mío’, pensé, y nos mirábamos con Gabriel. Y fue la primera que me abrazó y me dijo: ‘Espectacular y vamo’ arriba’.*

La confianza de los chefs en la calidad del producto sorprendió a Nancy cuando supo que en la primera encuesta de satisfacción realizada a los restaurantes, la almeja fue catalogada como un producto premium: “Yo me imaginaba que un producto gourmet era lo más alto. ‘¿Pero qué significa premium?’, pregunté. ‘Es lo máximo, Nancy, es impresionante’, me respondieron”. El reconocimiento formal no tardó en llegar. *Almejas Palmares* fue galardonada con el Premio Sirí en 2019 y 2020 como **Mejor Productor Local** reconociendo así el gran trabajo que vienen realizando año a año.

En los últimos años, las zafas de almeja fueron malas, a lo que se suman las mareas rojas y los efectos del cambio climático. El presente de *Almejas Palmares* no está exento de desafíos y sueños,

por lo que están trabajando en la **diversificación hacia otros productos** tales como el berberecho y el camarón, y hacia nuevas formas de procesamiento tales como el congelado ultra-frío y conservas. También se están uniendo entre las mujeres para formar una cooperativa que fortalezca y genere trabajo a las mujeres de la pesca artesanal.

– *Mi objetivo era llegar a un restaurante y vender un buen producto, pero también fui sorprendida por comensales aplaudiendo cuando llega la almeja.*



Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



Posicionamiento



Valor cultural



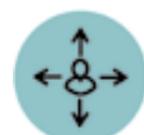
Desarrollo
comunitario



Procesamiento



Alianzas



Diversificación



Financiación



Diferenciación



INICIATIVA

Aquí se Pesca, Aquí se Cocina

Un festival gastronómico para reivindicar y revalorizar la pesca artesanal

– ¿Cuántos zapateros hay en tu barrio?

Con esa pregunta nos interpelaba Mario Del Bó hacia el final de nuestra charla. No es que necesitara arreglar alguna bota con muchas primaveras encima, sino que me hacía ver como oficios otrora comunes, hoy están en peligro de extinción.

– Pero no es sólo con los oficios. Con los alimentos o productos característicos e identitarios está sucediendo algo similar.

La creación de la **Asociación Gastronómica del Uruguay** en 2015, una asociación con fines culturales y de difusión, responde a esa inquietud: **revalorizar productos locales** que de a poco nos hemos olvidado cómo tratarlos, almacenarlos, prepararlos y servirlos. Entre estos alimentos, los productos del mar que ofrece la **pesca artesanal**.

 @aguruguay

 agastronomicadeluruguay@gmail.com

Testimonios de Mario del Bó, promotor y realizador del festival *Aquí se Pesca, Aquí se Cocina*



Aquí se Pesca, Aquí se Cocina es un festival gastronómico orientado a revalorizar la cultura de la pesca artesanal, fomentar el consumo de productos de mar locales, y con lo recaudado, ayudar a equipar comedores escolares.

Mario nos contó que había participado de la Primera Feria de la Pesca Artesanal organizada en Piriápolis por el *Grupo POPA* (ver iniciativa en la página 32) y cómo ese formato quedó resonando en él. Un festival culinario que agrupe gastronomos, pescadores artesanales, comensales y todo interesado que por allí pasara. Con ese espíritu, y junto a la creatividad y empuje de la Asociación Gastronómica y de María Elena Marfetán (de *Pacto Océánico del Este*), se concibió *Aquí se Pesca, Aquí se Cocina*.

– *Imaginate. Pescadores locales explicando cómo son las artes de pesca y mostrando las especies que capturan. Unos metros más allá, cocineros preparando y cocinando las mismas especies que los pescadores exhiben. Por otro lado, niños de escuela explicando a los asistentes que es un cazón, o una corvina, dónde viven y que comen. Sumale músicos, bodegas, jugos y la costa de Punta del Este o Montevideo como telón de fondo. Estaba bueno todo: el objetivo, la forma de hacerlo y el desarrollo.*

La presencia de cada uno de los protagonistas tenía que ver con los objetivos con los que se había ideado el festival. Revalorizar la cultura de la pesca artesanal, fomentar el consumo de pesca local y con lo recaudado ayudar a equipar los comedores de centros educativos.

– *Por eso la presencia de niños. Pero no se trataba de caridad. Se lo tenían que ganar. Tenían que estudiar sobre la biología de los recursos pesqueros, sobre cómo se pescan, sobre la pesca artesanal. Prepararon cartulinas y les explicaban a los asistentes todo lo que habían aprendido. Estaban involucrados.*

Aquí se Pesca, Aquí se Cocina se organizó por primera vez en 2016 y durante cuatro años consecutivos fue protagonista del fin de semana del 12 de octubre. Tuvo lugar tres veces en la glorieta del puerto de Punta del Este y una vez en la rambla de Punta Carretas, Montevideo. En cada edición los asistentes intercambiaron información y conocimiento sobre las especies típicas de la pesca artesanal, su estacionalidad y las mejores formas



de preparación. Se enseñó a reconocer e identificar las variedades de pescado de la zona, entero y fileteado, de la mano de los propios pescadores y finalmente probar exquisitos platos preparados con pesca fresca a cargo de los mejores cocineros y estudiantes de cocina del Instituto Gastronómico.

– Hubo un cambio a partir de eso. En el consumidor y en los restaurantes. Sigo vendiendo salmón, pero también tengo pescadilla. Mañana tengo lo otro, y pasado lo otro. La pesca local fue ganando lugar.

Como toda iniciativa voluntaria que involucra un amplio grupo humano, el sostenerse en el tiempo fue un desafío.

– Fue un proyecto que tuvo su inicio, su desarrollo y su final. Al menos con este nombre. Pero puede suceder con otro nombre, con otra gente... Nos faltó salir de Maldonado y Montevideo. También hay pesca artesanal tierra adentro. Queríamos aprender de la pesca del dorado en Salto, de la pesca de la boga del Río Negro, o del sábalo en Colonia. Queríamos sumar a los actores que están ahí, que son los que saben y los que los trabajan. La idea era hacer algo nacional...Ese fue un debe. Algún día alguien tiene que hacerlo. Ese día nosotros vamos a estar a disposición para ayudar.



Objetivos y estrategias

identificadas para esta iniciativa



Posicionamiento



Valor cultural



Difusión



Alianzas



INICIATIVA

Pacto Oceánico del Este

Un compromiso entre nosotros y el océano

Hoy hacemos un pacto con el océano. Él se compromete a seguirnos regalando el alimento más fresco y nosotros a cuidarlo y respetarlo.

Este es el lema que define al proyecto *Pacto Oceánico del Este*. Iniciado en 2019 como un proyecto de la Corporación Gastronómica de Punta del Este, sus actividades se centran en estrechar los vínculos entre la pesca artesanal, los cocineros y el consumidor. El nuevo pacto surge de la necesidad de recordar nuestra conexión con el mar y conocerlo para cuidarlo y cuidarnos.

*¿Qué es la cultura de la pesca en Uruguay?
¿Cómo la vemos?, ¿desde qué lugar?*

La chef María Elena Marfetán, quien lidera *Pacto Oceánico del Este*, reconoce que los productos locales del mar deben ser protagonistas de la gastronomía y que los cocineros tienen un rol fundamental en promover la cultura de la pesca en Uruguay. Por este motivo, *Pacto Oceánico del Este* trabaja con

 @PactoOceánico

 @pacto_oceanico_del_este

Testimonios de María Elena Marfetán, chef y líder de *Pacto Oceánico del Este*

PACTO OCEÁNICO del este

Pacto Oceánico del Este es un proyecto de la Corporación Gastronómica de Punta del Este, que tiene por objetivo estrechar los vínculos entre la pesca artesanal, los cocineros y los consumidores en el departamento de Maldonado.

los establecimientos gastronómicos de Maldonado como impulsores de la pesca artesanal a través de la construcción de alianzas entre cocineros y pescadores locales: “Si el pescador fue a pescar brótola y trajo anchoa, bueno nada, cocinamos con anchoa y ayudamos a que el público común se amigue con especies que no son tan valoradas”, sugiere María Elena también desde su lugar de chef. De este modo, se promueve la comercialización de especies no típicas y menos valoradas, y se benefician mutuamente cocineros, pescadores y comensales. Los pescadores aumentan las posibilidades de ingresos y los restaurantes pueden contar con una mayor oferta de productos del mar locales y de calidad.

– Una mesa de todos los saberes. En Uruguay urge formar una mesa para hablar del tema de la pesca.

El pacto tiene **tres pilares fundacionales**. El primero es la **difusión** de la pesca artesanal y la **sensibilización** sobre los mejores productos de mar frescos (pescados, moluscos y crustáceos) a través de campañas en redes sociales, radio y

materiales gráficos en sitios clave de la vía pública. El segundo es la **relación de los chefs con los pescadores**, en especial para trabajar en la mejora de las embarcaciones, de las condiciones de captura y de trabajo de los pescadores para asegurar el respeto de la cadena de frío y el tratamiento adecuado de la materia prima. El tercero es **educar** en la primera infancia para **promover un cambio** en el consumo de pescado. Los ciudadanos uruguayos consumen diez veces menos productos de mar que carnes rojas. Y una buena parte de los productos de mar que consumen son importados y no locales. Un programa piloto de *Pacto Oceánico del Este* implementado en 2019, que vinculó a chefs, pescadores, nutricionistas, niños, maestros y cocineros de la escuela en el comedor de un centro educativo, demostró ser un camino para educar en los métodos, artes de pesca y recetas de cocina que favorezcan un cambio de hábitos.

– Si cuidamos el recurso, ganamos todos. Es generar conciencia sobre lo que se está consumiendo; cuando le cuento al cliente de qué se trata la experiencia detrás del plato y dice: “¡Pa, qué bueno!”.



El objetivo de *Pacto Oceánico del Este* es posicionar a Punta del Este como destino gastronómico y apoyar a las 400 familias que dependen directa e indirectamente de la pesca artesanal. Se espera que la iniciativa también pueda replicarse en otros puertos de pesca artesanal del país y generar un sello de calidad que garantice la calidad de los productos y los valores asociados a una pesca artesanal sostenible.

Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



Posicionamiento



Valor cultural



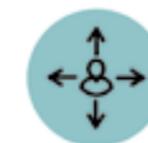
Sustentabilidad ecológica



Difusión



Alianzas



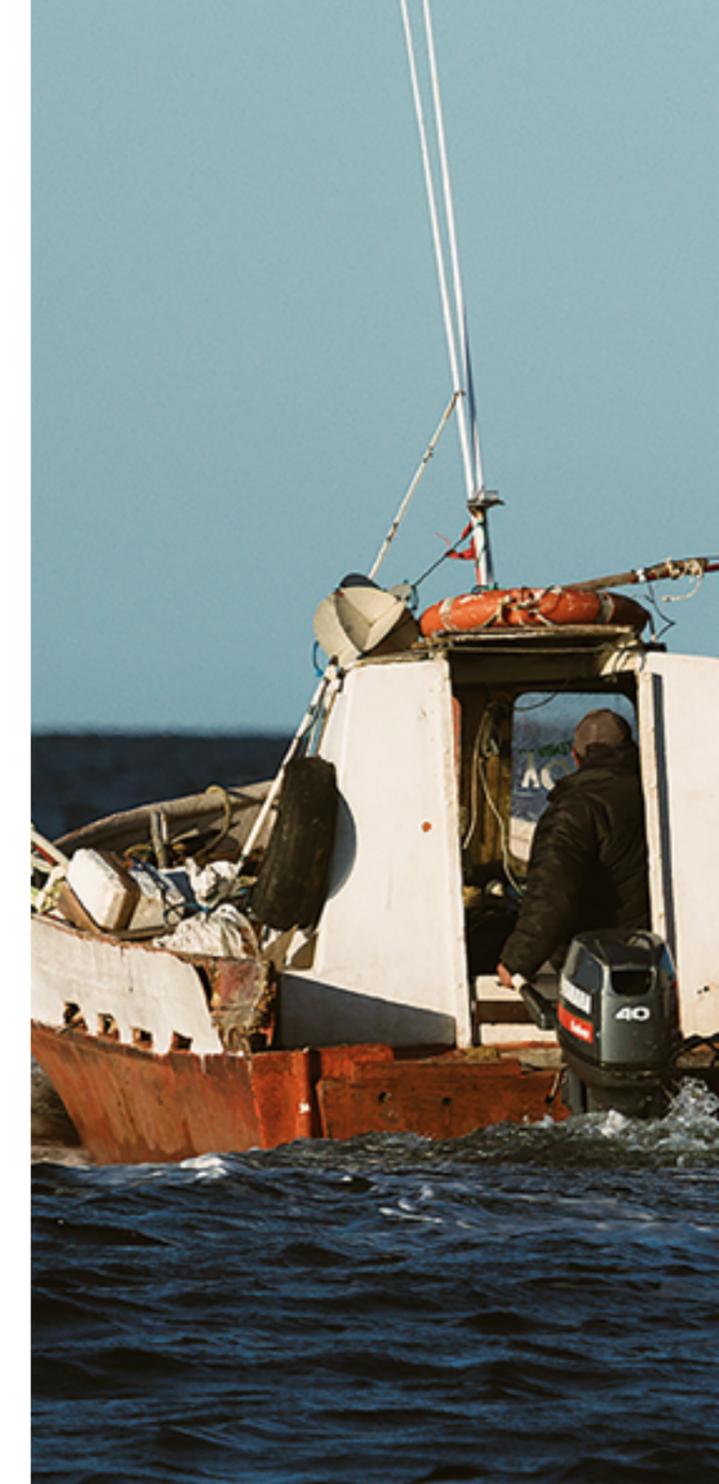
Diversificación



Venta directa



Financiación



INICIATIVA

Cocina de la Barra

Mujeres protagonistas de la pesca artesanal

– Cuando trabajás con gente que vive de hacer, de poner su cuerpo en el recurso, tenés que ensayar la asociatividad haciendo.

Desde tiempos remotos, la **Laguna de Rocha** se comunica con el Océano Atlántico a través de aperturas y cierres naturales de la barra arenosa que los separa. Ese ir y venir de las aguas, mezcla de dulce y salada, es lo que permite que variadas especies de crustáceos y peces puedan ingresar a la Laguna a completar alguna parte de su ciclo de vida. Más recientemente, por la intervención humana, la barra de arena se abre periódicamente de forma artificial según los niveles que alcanza el agua dentro de la Laguna. Atestiguando estas dinámicas costeras se yergue un vigía, la *Cocina de la Barra*.

– Estamos con los pies bien plantados en la Laguna.

La *Cocina de la Barra* es un **emprendimiento culinario** en donde las **mujeres pescadoras** de la Laguna de Rocha reivindican la pesca artesanal diaria del lugar. Con un fuerte componente comunitario, **saberes tradicionales**

 @Cocinadelabarra

 @cocinadelabarra

 (+598) 095 669 936

Testimonios de Ximena Lagos y Cecilia Laporta, técnicas y asesoras de la *Cocina de la Barra*, y Elizabeth Huelmo, Beatriz Ballestero, Paola Ballestero, Elba Osano, Leticia Lobato, Mariana Fernández, Andrea Ballestero, Valeria Ballestero y Natalia Ballestero, todas ellas pescadoras artesanales y/o cocineras integrantes de la *Cocina de la Barra*



Cocina de la Barra es un emprendimiento gastronómico asociativo de mujeres pescadoras, orientado a proveer valor agregado a la pesca local diaria y mantener la identidad cultural en la Laguna de Rocha.

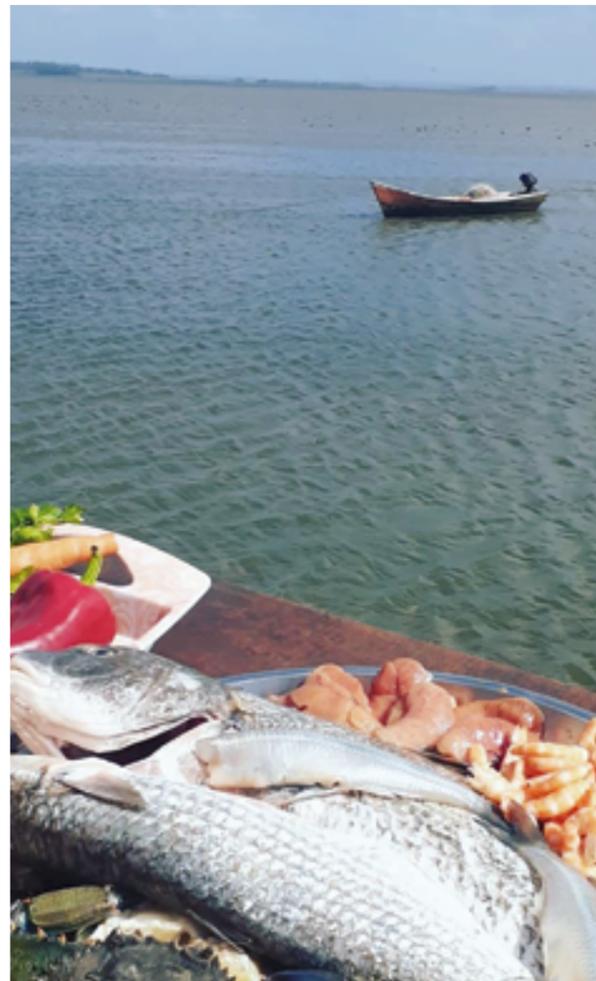
y **sabores locales** se combinan para elaborar platos típicos de producción artesanal con especies locales tales como el camarón, el lenguado, el pejerrey, la corvina y el cangrejo sirí: “Queremos que la gente valore las pequeñas cosas también, no solo lo que los demás le dicen de afuera. A nosotros vienen incontables personas día a día a preguntarnos: ‘Ay, ¿no tienen buñuelos de algas?’, ‘¿y no tienen rabas?’ Y la que esté en la caja dice: ‘no tenemos eso porque eso no sale en la Laguna’. Nosotras lo que queremos es que se conozca la pesca de la Laguna. Que nuestras familias se beneficien con lo que nosotras hacemos acá.” En este idílico lugar, se unen **la tradición pesquera** y la gastronomía en un paisaje singular con la compañía del mar y las aves costeras: “La Cocina viene como a materializar en un producto gastronómico, pero también en lo que sentís cuando venís a este lugar. Y en esto de ver un barquito y ver las redes de pesca y ver el pescador volver y los sonidos que pasan y que sentís. Entonces, ahí hay un objetivo grande de la Cocina, poner en valor también la cultura, no solo al producto de la cocina.”

Este emprendimiento comenzó su proceso en el año 2014 con la reactivación de la **Asociación**

Pescadores Artesanales de las Lagunas Costeras (APALCO) y el respaldo de la Dirección General de Desarrollo Rural a través de su programa “Proyectos de Fortalecimiento Institucional”.

La renovación de APALCO, una de las asociaciones de pescadores más longevas del país, comenzó con la participación de las mujeres en la presidencia y la comisión directiva de la organización, que no solo trabajaron en la conformación del grupo, sino también en lo que tenían ganas de hacer. Y así el salón de reuniones de la asociación de pescadores se transformó en cocina: “Hay una cuestión de que la comida queda como la que la hace ese día. Y también está bueno eso para nosotras. Tiene la impronta de cada una y eso también es parte de lo que es la gastronomía artesanal.” Esta **transformación** trascendió lo material y se manifestó en el trabajo en equipo, la robustez de la organización y la creación de roles y normas a cumplir dentro del grupo.

– Nuestra cocina es libre.



La transformación aún continúa. La *Cocina de la Barra* está forjando la **identidad cultural** del lugar a través de la realización de **festivales culinarios y artísticos** que, además de festejar los continuos progresos, sirven para acercar la belleza paisajística del lugar con los medios de vida de los pescadores locales.

– *Vemos el arte como una forma de compartir. Lo del arte es una cuestión en sí misma, pero también es estratégico. O sea, tiene ahí un componente que es un potencial re transformador también. Entonces la Cocina también es un espacio que puede ser un escenario de resistencia, pero también un escenario de acceso a la cultura.*

Al igual que el agua de la Laguna se renueva año a año, también lo hace la *Cocina*. Los próximos desafíos son promover el **ecoturismo** en consonancia con el área protegida, mejorar aspectos de infraestructura tales como electrificación, refrigeración y equipamiento de cocina. Y esto, a su vez, mejorará la calidad de los productos ofrecidos, se mantendrá una oferta a lo largo del año y se podrá prescindir de intermediarios. En esta misma dirección, la *Cocina de la Barra* se postuló al Registro Nacional de Organizaciones Habilitadas que permite que organizaciones de pescadores

artesanales familiares sean proveedores del Estado a través del régimen de compras públicas para la agricultura familiar.

Aunque son nueve las mujeres que participan directamente, el emprendimiento alcanza a todas las familias de pescadores de la Laguna al comprar la pesca local a mejores precios, y a la comunidad de La Paloma:

– *Todas las maestras de escuela de La Paloma han tenido el orgullo de venir y sentarse a comer aquí y felicitarnos. Todas estamos en esta unión, todas juntas, luchando por la misma, y que ellas vengan a nuestro lugar a disfrutar lo que nosotras les brindamos nos llena de orgullo.*

En la *Cocina de la Barra* saben que no venden solo buenos platos, sino una **forma de vivir y de hacer**, la de las pescadoras artesanales.

– *Sentirte viva: eso es lo que hacemos nosotras. Y esa es la Cocina de la Barra.*



Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



Valor cultural



Desarrollo comunitario



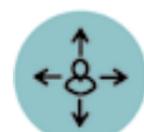
Sustentabilidad ecológica



Procesamiento



Venta directa



Diversificación



Financiación



Difusión



INICIATIVA

Armonía

Pesca artesanal con jaulas y cero desperdicio

Puerto de Punta del Este, Uruguay. Al pasear por sus muelles hay una embarcación que llama particularmente la atención. No se parece demasiado al resto de las embarcaciones de pesca artesanal. En su casco rojo y en letras negras está estampada la palabra *Armonía*. El nombre y tipo de embarcación no son casuales. Su capitán, **Jorge Fuster**, su tripulación y todo en dicha barca buscan alcanzar una armonía entre la pesca artesanal y el mar. A bordo de *Armonía* se pesca con **jaulas**, también conocidas como nasas o trampas. Este arte de pesca proporciona muchas ventajas para quien busca **transformar la cantidad por la calidad**.

Sin embargo, innovar en el tipo de embarcación y en la forma de pescar no es cosa de la noche a la mañana. En primer lugar, hubo que traer al *Armonía* desde Maine (EEUU), refaccionarlo y fabricar las jaulas con las que saldría a pescar. Aún más desafiante fue sortear un sinfín de obstáculos burocráticos. En 2018, el *Armonía* entró en contacto con las aguas de **Punta del Este** por primera vez. Faltaba un ingrediente clave, la experiencia. Las jaulas troncocó-

 @pescaartesanalarmonia

 (+598) 094 44 36 00

Testimonios de Jorge Fuster, pescador artesanal y capitán del *Armonía*



Armonía es una embarcación que utiliza artes de pesca con bajo impacto ambiental, maximizando la eficiencia de los procesos y la calidad de los productos. La iniciativa provee de pesca local y fresca a restaurantes de Punta del Este.

nicas (tenemos que imaginar un cono sin la punta) no habían sido probadas en nuestras aguas costeras anteriormente. Pero cuando hay un amante del mar y un sueño de por medio, las barreras se rompen una a una. A prueba de ensayo y error, el *Armonía* fue corrigiendo rumbo, mejorando la **eficiencia**, la **comodidad** en las maniobras y la **seguridad** a bordo. El compromiso con una **pesca responsable, sustentable y respetuosa** se evidencia en las propias maniobras de pesca y posterior procesamiento a bordo del *Armonía*.

– A medida que viramos las jaulas, vamos faenando, lavando y enfriando el pescado ya descabezado y eviscerado, almacenándolo en cajones cerrados en nuestra bodega bajo cubierta. Esto significa un gran trabajo para la tripulación, pero vale el esfuerzo extra para asegurar la mejor calidad posible de los productos obtenidos de nuestro mar. Una vez en nuestra planta, le damos de 18 a 24 horas de frío en cámara a 0°C, a efectos de dejar madurar y relajar la captura. Al otro día la gente ya puede pasar a retirar el pescado.

El *Armonía* casi **no genera desperdicios** ya que las cabezas y el espinazo de los peces faenados a bordo serán el cebo de la próxima pesca. Otra de las grandes ventajas de este tipo de pesca con reposos cortos de las artes de pesca es que se pueden devolver con vida especies protegidas y ejemplares juveniles al mar.

– Es una pesca con cero descarte. Es lo que viene buscando el mundo hace años... Otro tema es el respeto por la vida de los peces. Hay un conflicto moral al quitar la vida de un ser vivo. Por eso hay que hacer un buen manejo del pescado, con respeto y con un trato humano. Es un alimento.

Los productos de mar de alta calidad que proporciona el *Armonía* buscan ser competitivos en un mercado local cada vez más globalizado e inundado con productos importados. Por eso Jorge busca la **eficiencia y el más alto estándar de calidad** en cada proceso, desde que sale al mar hasta que entrega el pescado a los clientes. El modo de comercialización también es innovador.



El *Armonía* pesca solo para 4 o 5 restaurantes que valoran los atributos del producto que ofrecen, pero también los **valores** que le imprime el *Armonía* a la pesca artesanal. La otra parte de la captura se vende a través de venta directa con clientes de la zona haciendo uso de las facilidades que proporcionan las redes sociales.

El fuerte del *Armonía* es su flexibilidad, ya que además de las jaulas también es capaz de usar otras artes de pesca tales como redes de enmalle. Con este arte también se logra un pescado de excelente calidad. La clave consiste en darle reposos cortos a las mallas para evitar que los peces se ahoguen y así subir a bordo el pescado aún vivo evitando el aplastamiento del pescado. Jorge tiene claro que **cambiar tradiciones** y prácticas, pero sobre todo normativas, en la pesca artesanal no es sencillo. Sin embargo, para que ello suceda, deben existir alternativas viables y condiciones propicias que **incentiven el cambio** y ayuden a evitar la inercia de mantener todo como está.

– A mí me encanta innovar y emprender, pero hay que tener cuidado. Innovar en la pesca artesanal de Uruguay no es fácil. La rigidez o falta de legislación y la poca coordinación entre organismos que competen a la pesca artesanal es el principal obstáculo. Se debiera dar un apoyo para la capacitación y proveer incentivos para facilitar la transición a otras artes de pesca y a las buenas prácticas. Hoy eso no existe. Hay una gran resistencia al cambio por parte de las autoridades. Quien no arriesga, no gana; con suerte empata y por lo general pierde. Modificar normas y corregir consecuencias de errores no deseados debería ser un proceso normal y natural si queremos que una actividad progrese y evolucione. Este proyecto no solo no tuvo ningún apoyo de los organismos estatales, sino que dado lo innovador y novedoso del mismo, sufrió todo el peso de la burocracia. Hay una contradicción implícita entre lo innovador y lo vigente. Si un proyecto no está por fuera de la normativa vigente, entonces no será muy innovador. Si las autoridades competentes no están dispuestas a realizar los cambios necesarios, entonces no habrá innovación ni progreso para la actividad. Sólo habrá más de lo mismo.

Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



Posicionamiento



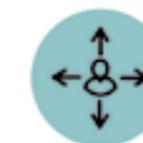
Sustentabilidad ecológica



Diferenciación



Alianzas



Diversificación



Venta directa



INICIATIVA

Hermanos Kurta

Pesca gourmet en Playa Verde-Piriápolis

– *Nacimos en frente al mar. Mi ocio era en el mar y después mi trabajo hice que fuera en el mar.*

Un guardavida devenido en pescador artesanal. Desde la orilla del Arroyo Solís, Marcelo Kurta admiraba las chalanas que pasaban frente a su caseta. Un día, una chalana lo arrimó de vuelta a su caseta luego de que Marcelo terminara de delimitar las zonas de baño. Nunca se había subido a una embarcación de pesca. Fueron solo 10 minutos, pero la conversación que mantuvo con ese pescador llevó a Marcelo a **soñar con construir** su propia embarcación de pesca.

Luego de algunos años en la pesca artesanal y una serie consecutiva de zafras malas, Marcelo y su hermano Diego decidieron cambiar el rumbo. Vendieron la chalana que habían hecho con sus manos y se alejaron por un tiempo de la pesca en Playa Verde. Cuando surgió la oportunidad, en forma de fondos para

 @marcelokurta

 (+598) 094 44 36 00

Testimonios de Marcelo Kurta, pescador artesanal y co-fundador de *Hermanos Kurta*



Hermanos Kurta es una empresa que se dedica a la pesca de especies costeras locales maximizando la calidad de los productos, las técnicas de procesamiento y almacenamiento. La iniciativa provee de pesca local y fresca a restaurantes de Montevideo.

comprar una embarcación chica, ambos volvieron a la pesca artesanal. Pero el formato que tenían en mente era otro. La participación previa de Marcelo en el *Grupo POPA* le ayudó a formar **una visión distinta de la pesca artesanal**. Se hicieron de una embarcación pequeña, una panga, sustituyendo así la típica embarcación de pesca artesanal (chalana) por una más rápida y práctica. Se focalizaron en especies costeras, algunas poco conocidas, y en **mejorar la calidad** del producto final.

– *Le tenía fe a esta pesca en la costa, en nuestro lugar. Y fue así, ahí empezó. Todo empezó de vuelta a andar un poquito mejor.*

Al recuperar su permiso de pesca en 2018 (permiso otorgado a las embarcaciones por la DINARA) mediante un llamado a marineros con experiencia que no tuvieran permiso de pesca, Marcelo y Diego volvieron al mar.

– *Y ahí volvimos, de vuelta a estar formal en la pesca artesanal y con un poco más de entusiasmo, ya pensando en hacer no grandes pescas, sino en hacer grandes ventas.*

Debieron **aliarse con el sector gastronómico** para entender sus demandas y exigencias, pero también para educar sobre cómo se faena un pescado, cómo se cuida, qué vida útil tiene sin que pierda sus propiedades y qué se puede hacer con él. Se vincularon con profesionales idóneos en el tema y se asesoraron con el Instituto de Investigaciones Pesqueras de la Facultad de Veterinaria y la DINARA sobre técnicas de procesamiento, almacenamiento y preparado. Con el tiempo, mejoraron la infraestructura para el procesamiento y faenado inaugurando recientemente su **nueva planta** situada en Playa Verde. Este privilegiado sitio les permite capturar una combinación de especies de agua salobre y salada dependiendo de la época del año y la descarga del Río de la Plata. También les permite un fácil acceso a emprendimientos gastronómicos que valoran la excelente calidad de productos que ofrecen, principalmente de Montevideo, pero también de Maldonado.



– *El pescado puede ser un problema. Cuando el restaurante invierte en un buen proveedor, que podemos ser nosotros o también puede ser otro de Montevideo o de Punta o de Piriápolis, y tiene confianza, ya pide el pescado y se olvida. Porque sabe que el pescado va a venir bien, ¿entendés? Esto es lo que vendemos nosotros: confianza.*

Con **confianza** plena en el producto que ofrecían fueron generando su cartera de clientes. Primero llamaron por teléfono a los restaurantes que conocían de Montevideo, luego el boca a boca, y quizá más importante, **estableciendo vínculos** con los dueños de restaurantes y los jefes de cocina. Una vez que un restaurante de alta categoría los incorporó como proveedores fue más sencillo acceder a otros. Efecto dominó.

– *El objetivo siempre fue tratar de llegar a lo mejor, tener a los mejores clientes. Eso se dio, y ahora el objetivo nuestro es hacer más rentable esto.*

Son varias las ideas y acciones que Marcelo tiene en mente en el corto y largo plazo para lograr una **mayor rentabilidad**. Acostumbrar al cliente al pescado entero. Aplicar técnicas de faena japonesa para el mercado del sushi. Alcanzar una habilitación para etiquetar los productos del mar. Participar de talleres de formación de gastronomía para mejorar la visualización e inculcar la cultura de pesca local y fresca. Por último, inaugurar un local de venta al público para cubrir el segmento de venta directa al por menor.

– *La satisfacción más grande es haber llegado hasta ahí, arriba, con los mejores. Haber llegado a un lugar donde lo nuestro, lo que hacemos acá, sea importante para otro. Hoy el pescado nuestro compite con los mejores.*

Objetivos y estrategias identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



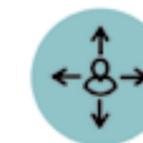
Posicionamiento



Procesamiento



Alianzas



Diversificación



Diferenciación



Venta directa



INICIATIVA

Escuelita de Pesca Artesanal

Graduando amantes del mar

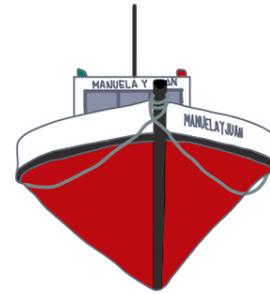
Quizá no todos sepan que **Punta del Diablo** fue originalmente bautizado como **Cerro de los Pescadores**. Es que cuando todo comenzó, allí solo habitaban un puñado de gauchos pescadores que junto a sus familias forjaron la **identidad del pueblo**. Se capturaba tiburón para extraer el hígado y venderlo como insumo para laboratorios que comercializaban vitamina A. Dicha vitamina se encuentra en grandes cantidades en este órgano del animal, y servía para mejorar la agudeza visual de los pilotos de la Segunda Guerra Mundial. Una vez terminada la guerra, la demanda por vitamina A cayó estrepitosamente. En respuesta a la imposibilidad de vender hígados y la falta de electricidad en el pueblo resurgió una técnica primitiva, la **sala-zón de pescado**, hoy mal llamado “bacalao criollo”.

Devenido en **destino turístico** a partir de la década de los 90, Punta del Diablo lucha por mantener su fuerte arraigo por la pesca artesanal como medio de vida y como parte esencial del paisaje. **Robert Acosta** es un defensor férreo de la pesca artesanal. En su Punta del Diablo natal, Robert ha zarpado incontables veces hacia el mar. Sorprendentemente, uno de los mayores de-

✉ escueladepescaartesanal@gmail.com

☎ (+598) 099 406 665

Testimonios de Robert Acosta, pescador artesanal y fundador de *Escuelita de Pesca Artesanal*



Escuelita de Pesca Artesanal

Escuelita de Pesca Artesanal es un proyecto personal orientado a revalorizar la pesca artesanal y mantener viva la tradición pesquera de Punta del Diablo y proveer valor agregado a los productos locales.

saffos no lo ha encontrado a bordo de su chalana Manuela y Juan (llamada así por sus hijos), sino en tierra. La pesca artesanal ya no despierta el mismo interés entre los jóvenes y progresivamente el **oficio de pescador artesanal** se ha ido diluyendo.

– La Escuelita surge por una idea propia. Surge también porque cuando demuelen nuestra casa, demuelen algo, demuelen identidad, demuelen historia. Entonces, como veía que se estaba perdiendo todo eso, digo: ‘No, hay que seguir, y hay que hacer algo para que nuestros futuros niños que vengan acá sepan la verdadera historia’. Aún estamos a tiempo. Y sí, se puede. No hay excusa.

Una de las organizaciones clave para ayudar a concebir y plasmar el proyecto de la *Escuelita* fue **Slow Food**. Como socio de esta organización, Robert viajó invitado hasta Buenos Aires, donde expuso su forma de vida, su forma de ver la pesca artesanal y los problemas que la aquejan. Las ideas de Slow Food encajaban bien con la forma de trabajo de Robert y su familia. Allí comenzó una alianza clave para que la *Escuelita* tomara forma.

La *Escuelita* no se trata de enseñar a pescar, sino que trata de mostrar al turista que visita Punta del Diablo las **tradiciones locales**. Se busca mantener viva la tradición pesquera, aquella que dio origen al pueblo. Así, la *Escuelita* se integró al paquete de turismo “Rutas y Saberes” del Ministerio de Turismo, lo que le dio la posibilidad a los pescadores de acceder a una fuente de ingresos extra, especialmente en la temporada baja. La *Escuelita* recibió personas de todo el mundo y en cada ocasión Robert compartió gustosamente sus conocimientos, su experiencia y la pasión por la pesca artesanal.

– Les dábamos una charla, yo les daba el video de la Escuelita de Pesca y les hacíamos una picadita en el galpón, la infraestructura que tenemos para procesar el pescado. La gente se iba re contenta, re contenta. La llevábamos al bote, les mostrábamos las redes, cómo trabajamos, de qué manera, dónde y cómo procesamos el pescado, y la gente alucinaba, ¡le encantaba!

Así, la *Escuelita de Pesca Artesanal* ha graduado a muchos turistas interesados en la vida del mar,



desde niños pequeños a estudiantes universitarios, y se encarga de **mantener viva la llama de la pesca** en nuestras costas oceánicas. Pero el destino les tenía preparada otra sorpresa. Nuevamente invitados por Slow Food, Robert expuso la experiencia de la *Escuelita* frente a un estadio con capacidad para 25.000 personas en Turín, Italia, que respondió coreando el nombre de Robert y de Uruguay.

– Y ahí es cuando hice un click. Valió la pena. Si habrá valido la pena, aquel día, separarme del intermediario y trabajar para mí y para mi familia.

En la actualidad, Robert junto a Slow Food, están intentando nombrar **baluarte nacional** al charque de pescado. Esta forma de preparar y mantener el pescado forma parte de la historia e identidad de Punta del Diablo. El ímpetu de Robert también lo ha llevado a ser partícipe clave de varios proyectos de investigación relacionados con la sustentabilidad de la actividad pesquera y la profundización del conocimiento científico sobre la biodiversidad marina local.

– Y mi hija hoy en día está estudiando la Licenciatura en Gestión Ambiental porque siempre me vio rodeado de biólogos, rodeado de profesores, rodeado de gente que apostaba y que luchaba para defender y cuidar el medio ambiente. Y eso es algo que te llena el alma. No hay palabras para eso.



Objetivos y estrategias

identificadas para esta iniciativa



Valor agregado



Valor cultural



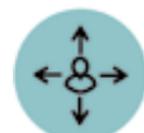
Sustentabilidad ecológica



Alianzas



Venta directa



Diversificación



Difusión



Agradecimientos

Agradecemos enfáticamente la participación de referentes de cada iniciativa, su buena disposición y el habernos permitido acompañarlos, al menos por unas horas, en sus recuerdos del pasado y en cómo imaginan el futuro.

- **COOPESCONAND:** Tamara López, Alberto Morales
- **Abono de Mar:** Victoria Pardo, Cecilia de Soto
- **Grupo POPA:** Paula Santos
- **Jardín Primitivo:** Claudio Taroco, Leticia di Santi
- **Almejas Palmares:** Nancy Schuch
- **Aquí se Pesca, Aquí se Cocina:** Mario del Bó
- **Pacto Oceánico del Este:** María Elena Marfetán, Ana Inés Sánchez
- **Cocina de la Barra:** Cecilia Laporta, Ximena Lagos, Elizabeth Huelmo, Beatriz Ballestero, Paola Ballestero, Elba Osano, Leticia Lobato, Mariana Fernández, Andrea Ballestero, Valeria Ballestero y Natalia Ballestero.
- **Hermanos Kurta:** Marcelo Kurta
- **Armonía:** Jorge Fuster
- **Escuelita de Pesca Artesanal:** Robert Acosta

También agradecemos a Jorge Marccone por su generoso e inspirador prólogo.



Escuelita
de Pesca
Artesanal



COCINA
DE LA BARRA
tradición pesquera



JARDÍN
PRIMITIVO



PACTO
OCEÁNICO
del este



¡Participa en el catálogo!

Si conoces alguna iniciativa innovadora vinculada a la pesca artesanal en algún rincón de Uruguay y quieres ayudarnos a seguir construyendo este catálogo, escríbenos a i.gianelli@usc.es indicando dónde se desarrolla la iniciativa, qué características tiene, y un correo o teléfono para que te podamos contactar.



La impresión del *Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal* es parte del proyecto EQUALSEA (Transformative adaptation towards ocean equity) financiado por el European Research Council (ERC) dentro del Programa Europeo de Investigación en Innovación Horizonte 2020 (grant agreement No 101002784)



Saberes sobre la mesa
Hacia sistemas y prácticas alimentarias sostenibles



SARAS²
*South American Institute for
Resilience and Sustainability Studies*

Instituto SARAS

Calle Los Teros y Cardenales
Bella Vista, Maldonado - Uruguay
Email: info@saras-institute.org
Twitter: @sarasinstitute
Fanpage: [saras.institute](https://www.facebook.com/saras.institute)
www.saras-institute.org

