

Analizan oportunidades del Pulpo Rojo de Cultivo para pesca artesanal

Se realizó además la primera degustación gastronómica de pulpo rojo patagónico cultivado en el hatchery de invertebrados marinos del Instituto de Acuicultura de la Universidad Austral de Chile (IIM-UACh).



Se degustó, por primera vez, tres preparaciones del Pulpo Rojo.



En 2,2 años, se logra el ciclo completo de vida de la especie.

se logra el ciclo completo de vida de la especie. Uriarte indicó: "Nuestra investigación demuestra que en engorda desde los 50 g hasta los 2 kg se requieren 14,5 meses, mientras que desde los 500 g hasta los 2 kg se requieren 3,5 meses". Esperan que esta experiencia pueda ser transferida a las organizaciones de pescadores.

Implementación de un restaurante que se abastece cien por ciento de pescados y mariscos. Finalmente, la conferencista Doris Soto, investigadora del Centro INCAR y de la RED INLARVI, propuso que la pesca basada en cultivo, es decir, el repoblamiento, un sistema de producción

de alimentos que puede ser climáticamente inteligente, es el camino más relevante para sostener las poblaciones naturales de recursos pesqueros bentónicos. Además, Soto indicó que el repoblamiento de peces, pulpos, erizos, etc., permite contar con alternativas durante los eventos de Marea Roja.

LOBO MARINO

El evento concluyó con la mesa redonda a cargo de Cecilia Godoy, experta técnica de la FAO, que destacó el potencial de este cultivo para las organizaciones de pescadores.

Por su parte, Simón Díaz, pescador y representante de Calbuco en el Comité del Plan de Manejo

del Pulpo, recordó la complicada situación que vive la pesca artesanal con respecto a la disminución de las poblaciones del pulpo rojo Patagónico y llamó a no olvidar un problema permanente del sector que es el aumento significativo de las poblaciones del lobo marino. Por ello el poder contar con cultivos de diferentes especies, como es el caso del pulpo, podría ser una alternativa real para la pesca artesanal. "Yo veo que en unos años más podríamos tener una jaula con unos 200 pulpos de cultivo y nosotros mismos alimentarlos con las jaibas que capturamos. Es un sueño, pero veo que puede ser una realidad", sostuvo Díaz.

Analizando las oportunidades del cultivo de pulpo para la pesca artesanal y con una original degustación del producto, se desarrolló el tercer taller del pulpo rojo Patagónico (*Euroctopus megalocythus*), organizado por MEC CONICYT, Universidad Austral de Chile e INLARVI.

Los expertos de la subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Subpesca, Mariana Delgado y Daniel Segura, analizaron las oportunidades de la acuicultura de pequeña escala, especialmente en las áreas de manejo administradas por pescadores y dejaron claro que el cultivo del pulpo tiene mucho

sentido para ser realizado a corto plazo en las caletas de pescadores artesanales de la región. En la ocasión explicaron que existe un Comité de Manejo de Pulpo Rojo con participantes de Ancud, Quellón, Calbuco, Quellén y Dalcabue. Del mismo modo, sostuvieron que el Plan de Manejo del Pulpo requiere financiamiento constante para obtener los resultados esperados. Los académicos de la UACh, Dr. Carlos Molinet y Dr. Iker Uriarte mostraron los últimos resultados en el estado de la pesquería y en el cultivo del pulpo, respectivamente.

De acuerdo con lo señalado por el Dr. Iker Uriarte, con 26 meses de cultivo, es decir 2,2 años,

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Durante el break, los asistentes pudieron degustar, por primera vez, de tres preparaciones del pulpo rojo Patagónico de cultivo (cultivado desde huevo en los laboratorios del IIM-UACh de la sede Puerto Montt) a cargo de la chef Paula Baez del Restaurant "Tres Peces" de Valparaíso (ver fotos). Las sesiones culminaron con dos conferencias, la de la periodista Meyling Tang, socia del Restaurant "Tres Peces", que destacó el éxito que ha tenido su propuesta gastronómica de unir la pesca responsable con el precio justo y pagado directamente y al día a los pescadores artesanales, y acuicultores de pequeña escala a través de la

ALIMENTO SUPER PREMIUM PARA PERROS

- Alimento de alta calidad producido en Chile con tecnología Australiana
- Alimento Natural producido con carne fresca
- Alta digestibilidad de las proteínas, alta gelatinización de los almidones y fibra cocida

FreeGO!
SUPER PREMIUM CARNE Y VEGETALES
www.freego.cl

DISTRIBUIDO POR Inversiones Anules Limitada Zona Sur

OPTIMUS

OPTIMA RELACIÓN PRECIO/CALIDAD

- Alimento de alta calidad producido en Chile con tecnología Australiana
- Alimento Premium ideal para criadores de razas exigentes
- Alimento Natural producido con carne fresca
- Alta digestibilidad de las proteínas, alta gelatinización de los almidones y fibra cocida

+56 9 42664894 / etroncoso@freego.cl

Peluquería Mito's
Carina Torres Castillo
Peluquera Profesional

Galería Benjamín
Blanco Encalada Nº 251, local 2 Castro
Cel: +56986796310 // +56977199908

CORTE PARA VARONES, DAMAS Y NIÑOS, ALISADOS PERMANENTES