



SABOR A MAR AUSTRAL

platos e historias de la
pesca artesanal



Sabor a mar austral: Platos e historias de la pesca artesanal.
Primera edición, 2023.

Material elaborado por: Wildlife Conservation Society Chile (WCS-Chile) en colaboración con Chefs representantes de restaurantes locales y pescadores artesanales de la Región de Magallanes. Así mismo, este material fue apoyado en términos de revisión, entrega de información e insumos por parte profesionales de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, de la Región de Magallanes y Antártica Chilena.

Impreso gracias al apoyo de: Walton Family Foundation, en el marco del proyecto “Fortalecimiento para la gestión sostenible de las pesquerías de ostión y centolla en la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena”, ejecutado por WCS-Chile.

Imágenes en el material: Fotografías en portada de Jonathan Poblete y WCS-Chile.

Ilustraciones extraídas con autorización de: Postales de “mar, alimentación responsable” (Chile es mar), material proporcionado por profesionales de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena, y elaboración de Javiera Contanzo.

Elaboración de contenidos educativos: Belén Guarda, Project Manager de Dirección Científica en WCS-Chile.

©Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión del presente material para fines educativos u otros **no comerciales**, siempre que se cite claramente la fuente.



SABOR A MAR AUSTRAL

platos e historias de la pesca artesanal





Contenidos

9 | Consumo responsable de recursos marinos

11 | Consumo responsable desde la institucionalidad

Recetas marinas australes

12 | Ostiones a la parmesana, una receta con 24 años de historia

14 | Ceviche ostión-pulpo en leche de tigre de ají amarillo

16 | Sra. Merluza

18 | Merluza austral en dos salsas

20 | Sándwich marinero

22 | Caldillo de congrio

24 | Chupe de mariscos

26 | Bombones de centollón en salsa de huiro

28 | Empanada de centolla mandarín

30 | Lasaña de centolla

32 | Crepes de centolla Navegantes

34 | Pejerrey frito al aroma de ajo

36 | Pejerrey grille

Historias de pescadores artesanales

40 | Teresita Nancul Montiel

42 | Omar Silva Huentelicán

44 | José Leonidas González Maldonado

46 | Manuel Lemus Díaz

48 | Pedro Barría Barría

50 | Jaime Godoy Chávez

52 | Edwin Olivares Fuentes

54 | Agradecimientos





Consumo responsable de recursos marinos para un ecosistema saludable y una pesca artesanal sostenible

En la actualidad, dada nuestra realidad ambiental global, cada vez se tornan más relevantes nuestras decisiones y acciones cotidianas, respecto del cuidado de nuestra naturaleza. Una pequeña acción puede ser perjudicial o favorable para el medio ambiente, y con ello para nosotros mismos.

Consecuentemente, una de las acciones que se puede tornar beneficiosa para nuestra naturaleza, y con ello contribuir a su conservación, es el consumo responsable de los alimentos. Nos referimos a adquirir o consumir un producto que proceda de prácticas realizadas conforme a las normativas vigentes. Así no se ve afectado el consumidor y tampoco la sustentabilidad del recurso.

Nuestros océanos enfrentan diversas amenazas, en su mayoría tienen relación directa con nuestro accionar. Por ejemplo: la contaminación, pérdida de biodiversidad, actividades económicas con prácticas insostenibles para el maritorio, entre otras amenazas. Por lo tanto, tomar decisiones o actuar de una manera consciente y ambientalmente responsable, podrían contribuir a mitigar las amenazas y con ello, navegar hacia un óptimo futuro para nuestros océanos. En este sentido, el consumo responsable de recursos marinos significa que estamos respetando las medidas de administración establecidas (vedas, arte de pesca, talla mínima para su extracción, entre otras), las cuales están diseñadas para asegurar la vida de nuestra biodiversidad marina en el tiempo, como así también la sustentabilidad de la pesca artesanal.

En la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena, la pesca artesanal es reconocida como una actividad ancestral, desarrollada ya por pueblos originarios, la que se realiza bajo adversas condiciones climáticas. Para obtener estos recursos deben navegar durante días y permanecer en faenas de pesca durante meses, lejos de sus hogares. Por décadas, esta actividad es una de las más importantes a nivel regional. Los recursos marinos provenientes de los océanos más australes del mundo son altamente cotizados y destacan por su alto valor para la gastronomía. Promover el consumo responsable, principalmente en el sector gastronómico local, y con ello, en los consumidores, es clave para la sustentabilidad integral de los recursos, para la pesca artesanal y para los ecosistemas marinos australes.



Por lo anterior y gracias al financiamiento de Walton Family Foundation y en el marco de nuestro proyecto “Fortalecimiento de la gestión sostenible de las pesquerías de ostión y centolla en la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena”, elaboramos en conjunto con actores del mundo gastronómico y pesquero artesanal local, este recetario “Sabor a mar austral, platos e historias de la pesca artesanal” el cual busca promover el conocimiento y

conservación de los recursos marinos locales, así también relevar el valor de la actividad pesquero artesanal en consumidores locales de estas delicias del mar. Con este recetario esperamos reflejar el compromiso ambiental y por la conservación de los ecosistemas marinos magallánicos, de quienes fueron partícipes de todo el proceso el cual conllevó la elaboración del presente material.



Consumo responsable

desde la institucionalidad

Como país con una extensa costa, vocación oceánica y tradiciones vinculadas al mar, siempre vamos a estar promoviendo- desde la institucionalidad pesquera- el consumo de productos del mar, enfocado en un consumo responsable que esté en línea con el cuidado de los recursos del mar y por supuesto con una educación e información oportuna hacia los chilenos y chilenas.

Nuestra invitación, como Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, es que cada magallánica y magallánico se convierta en un embajador y fiscalizador de nuestros recursos; más conocedores de las medidas de administración que permiten la sostenibilidad de las pesquerías regionales, que denuncien todas las malas prácticas, incluida la pesca ilegal que causa un gran daño a la economía local y pone en riesgo también la salud de las personas. ¡Disfrutemos de las delicias del mar informándonos y denunciando las irregularidades que detectemos!



Ximena Gallardo Andrade
Directora Zonal de Pesca y Acuicultura Magallanes



Recetas marinas australes



La biodiversidad marina que habita en los mares australes de Chile, es única respecto de otras zonas del país, pues surge en particulares condiciones climáticas, geográficas y oceanográficas.

En este contexto, gracias a la actividad pesquero artesanal local y al sector gastronómico regional, tenemos la oportunidad como consumidores, de deleitar nuestro paladar con los más exquisitos recursos marinos (como es el caso de la centolla, ostión, mariscos, peces, entre otros) los cuales son preparados de manera tradicional y/o innovadora, transformándose en platos cargados de historia con sabor a mar austral.

A continuación compartimos maravillosas recetas de Chefs representantes de reconocidos restaurantes de la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena, comprometidos con el consumo responsable de los recursos marinos locales y con ello, la sustentabilidad la actividad pesquero artesanal regional.

Ostiones a la parmesana,

una receta con 24 años de historia



Chef: Noelia Barría

Restorán: La Luna

Creadora: Familia Navarro Kusch



Elaboración:

- Blanquear los ostiones en agua con sal hirviendo por 5 minutos. Sacar el exceso de agua y reservar.
- En una olla disponer la crema de leche, caldo, sal y pimienta a gusto. Una vez tome hervor agregar la maicena diluida en agua fría. Revolver durante 2 minutos aproximadamente.
- Una vez lista la crema, agregar el queso parmesano en hebras y los ostiones.

Montaje:

- Montar en una paila de greda o plato para horno. Gratinar con queso parmesano deshidratado durante 5 minutos en un horno precalentado a 200 grados.
- Finalmente disfrutar nuestra preparación acompañada de una copa de vino de la casa Sauvignon Blanc La Luna y unas tostadas.



Tiempo de preparación: 30 minutos.



2 porciones en plato de greda



Ingredientes:

- 800 g. ostiones regionales.
- 300 g. crema de leche entera.
- 5 g. de caldo de verdura.
- 25 g. de maicena.
- 150 g. de queso parmesano en hebras.
- Toque de sal y pimienta a gusto.
- Queso deshidratado parmesano para gratinar.



Es importante plantearnos de qué manera contribuir al cuidado de nuestros océanos y de la constante contaminación a la que está sometida hoy en día, hay que educar a todos; niños, jóvenes, adultos, empresas que sustraen nuestros alimentos, manipuladores de alimentos, el turismo, etc.

*No existe los mismos océanos en todas partes, cada espacio representa algo único e irremplazable, en nuestra Patagonia contamos con una riqueza marina única, cuidar y respetar de ella es parte de todos para dejar nuestro legado casi intacto a las futuras generaciones. **Noelia Barría, Chef de restorán La Luna, Punta Arenas.***



El ostión del sur (*Austrochlamys natans*) y ostión patagónico (*Zygochlamys patagonica*) se pueden consumir frescos a partir del **5 de febrero hasta el 15 de marzo**, fuera de estas fechas se encuentra en temporada de veda. ¡Recuerda consumirlos frescos, en la temporada apropiada!



A top-down view of a bowl of oostichow soup. The soup is a thick, creamy white color and is served in a dark, possibly cast-iron, bowl. Two large, golden-brown scallops are prominently placed on top of the soup, their edges slightly charred. The scallops are garnished with a generous amount of finely chopped green herbs, likely parsley. Two large, triangular pieces of toasted bread, also golden-brown and sprinkled with herbs, are placed on the rim of the bowl, leaning over the soup. The bowl sits on a white plate with a decorative red border. The entire dish is set against a background of a dark wooden table with a visible grain.

El ostión del sur y ostión patagónico se pueden extraer exclusivamente por medio del buceo y hasta los 20 metros de profundidad. La talla mínima para su extracción corresponde a 7,5 cm y 5,5 cm de altura valvar respectivamente. Estos ostiones son únicos respecto de otros del país y el mundo, pues aquellos provenientes de la Región de Magallanes, habitan de manera natural bajo imponentes glaciares y ventisqueros.

Ceviche

ostión - pulpo

en leche de tigre de ají amarillo



Chef: Eduardo Morales

Restorán: Taberna Bar



Elaboración:

- Picar (3 cm aprox.) tentáculos del pulpo y reservar junto a los ostiones en bowl.
- Seguidamente, preparar la leche de tigre.

Preparación para la leche de tigre:

- En un bowl agregar pescado picado en trozos pequeños, añadir todas las verduras, líquidos y luego licuar. Finalizar salpimentando a gusto y dejar reposar por al menos 10 minutos previo a servir.

Armado del ceviche:

- Posteriormente echar la leche de tigre en un bowl con pulpo y ostiones y revolver.
- Luego de que se hayan juntado los sabores pasar a un plato de presentación colocando la cebolla y cilantro arriba.



Tiempo de preparación: 30 minutos.



5 porciones



Ingredientes para el ceviche:

- 500 g. pulpo cocido
- 500 g. ostiones
- 2 unidades de cebolla morada
- 500 g. jugo de limón sutil
- Puñado de cilantro
- 500 cc. de leche tigre ají amarillo

Ingredientes para la leche de tigre ají amarillo (500cc):

- 100 g. Pescado blanco (Colas o despuntes)
- 200 cc. Leche evaporada
- 100 cc. Jugo de limón
- 50 g. Apio
- 50 g. Cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 50 g. Cilantro
- 15 g. Ají amarillo (puede ser en pasta)



*Para nosotros el cuidado del mar es imprescindible, una parte importante de las proteínas del mundo provienen de ahí. Aún más afortunados los que estamos en aguas Australes donde hay un sin fin de productos de primera para la gastronomía. **Eduardo Morales, Chef de Taberna Bar, Punta Arenas.***



El ostión del sur (*Austrochlamys natans*) y ostión patagónico (*Zygochlamys patagonica*) se pueden consumir frescos a partir del **5 de febrero hasta el 15 de marzo**, fuera de estas fechas se encuentra en temporada de veda. ¡Recuerda consumirlos frescos, en la temporada apropiada!



En el caso del ostión del sur, al alcanzar 4 cm de altura valvar, comienzan a reproducirse por primera vez. Sin embargo, para asegurar la reproducción de esta valiosa especie, la talla mínima legal de extracción, medida desde la unión de las dos valvas hasta el lado opuesto, es 7,5 cm.



Sra. Merluza



Chef: John Moll

Restorán: Jekus



Elaboración:



Tiempo de preparación: 15 a 20 minutos.



1 porción



Ingredientes:

- Merluza
- Puré de papas.
- Ostión
- Palmito
- Salsa bechamel (leche - harina - mantequilla y chardoney).

- Cocinar la merluza a la plancha con aceite y sal.
- Posteriormente, en un sartén colocar los palmitos y ostiones para sofreír. Lentamente se apagan con el vino chardoney y se incorpora la salsa bechamel, ya elaborada.
- Sal y pimienta al gusto.
- Servir junto a puré natural.



Para mí y creo que para muchos el mar es muy necesario e importante, ya que nos alimenta, más del 50% de nuestros alimentos los produce el mar. También es un factor importante nuestro clima, ya que produce la mayoría del oxígeno que respiramos. Entre otros beneficios,. Constituye la base de la economía mundial, puesto que sustentan sectores como el turismo, la pesca, el transporte marítimo internacional, entre otros.

Jhon Moll, Chef restorán Jekus, Punta Arenas.



La merluza del sur (*Merluccius australis*) se encuentra en **temporada de veda a partir del 01 de agosto al 31 de agosto del mismo año**. Por lo tanto, ¡Puedes consumirla durante el año, exceptuando el mes de agosto, respeta su veda para una exitosa reproducción!



La merluza se reproduce por primera vez entre los 8 y 10 años, cuando alcanza 70 cm de longitud, pero puede vivir hasta 35 años y medir casi 1,5 metros. El consumo de merluza es muy beneficioso para nuestra salud y nutrición. En cuanto a vitaminas, su carne contiene vitaminas del grupo B (vitamina B1, B2, B3, B9 o ácido fólico).



Merluza austral en dos salsas



Chef: Fernando Carrasco

Restorán: La Chaira



Elaboración:



Tiempo de preparación: 45 minutos



4 porciones



Ingredientes:

- 800 g. filete de merluza limpia
- 200 g. Camarón limpio
- 500 cc vino tinto (de preferencia Carmenere)
- 200 cc Crema
- 30 g. Fécula maíz
- 50 g. Azúcar
- 150 cc Fondo oscuro
- 30 cc vino blanco

Para la salsa de camarón:

Saltear camarón en aceite de oliva hasta alcanzar punto de cocción, desglasar con vino blanco, agregar crema y mantequilla. Dejar reducir 5 min a fuego medio, una vez terminado el tiempo, procesar y reservar.

Para salsa de vino:

Disponer 450 cc de vino tinto en una olla y llevar a ebullición, agregar el azúcar y revolver hasta disolver los cristales, incorporar fondo oscuro y dejar reducir durante 5 min a fuego medio, una vez terminado el tiempo disolver la fécula en los 50 cc restantes de vino tinto. Ligar y reservar.

Para la merluza:

Cortar merluza en porciones de 200 gr c/u, salpimentar y enharinar. Calentar la sartén a fuego fuerte, una vez caliente agregar aceite de oliva, esperar que tome temperatura, sellar merluza previamente sazonada y enharinada. Dejar cocinar 5 minutos por lado para formar costra y alcanzar el punto de cocción recomendado.

Una vez lista la merluza reservar. Disponer salsas en pocillos por separados, decorar plato y montar merluza junto a las salsas y degustar.



*El mar debe ser sustentable, solo así podremos aprovechar sus recursos hoy y las generaciones venideras. **Fernando Carrasco, Chef restorán La Chaira, Punta Arenas.***



La merluza del sur (*Merluccius australis*) se encuentra en **temporada de veda a partir del 01 de agosto al 31 de agosto del mismo año**. Por lo tanto, ¡Puedes consumirla durante el año, exceptuando el mes de agosto, respeta su veda para una exitosa reproducción!





La merluza austral se reproduce por primera vez entre los 8 y 10 años, cuando alcanza 70 cm de longitud, pero puede vivir hasta 35 años y medir casi 1,5 metros.

Sándwich mariner



Chef: Marcelo Cortéz

Restorán: Qapak



Elaboración:

- Primero proceder con adobar la merluza en batido de tu preferencia.
- Posteriormente freír la merluza en aceite.
- Una vez esté lista la merluza, proceder a montarla sobre la lechuga incorporada en un sándwich de pan a elección.
- Sobre la merluza, agregar salsa criolla (mezcla de cebolla morada en pluma, más limón cilantro y ají amarillo)
- Finalmente, untar salsa tártara en ambas paredes del pan de sándwich y cerrar el pan.
- Se recomienda acompañar con maíz tostado salado.



Tiempo de preparación: 10 o 15 minutos



1 - 2 porciones



Ingredientes:

- Merluza austral
- Lechuga, cebolla morada, cilantro, limón, ají amarillo.
- Pan de sándwich
- Salsa tártara.



*Es imperante el cuidado del mar, debemos proteger las reservas de recursos para así poder mantener una rica diversidad marina. **Marcelo Cortéz, Chef restorán Qapak, Punta Arenas.***



La merluza del sur (*Merluccius australis*) se encuentra en **temporada de veda a partir del 01 de agosto al 31 de agosto del mismo año**. Por lo tanto, ¡Puedes consumirla durante el año, exceptuando el mes de agosto, respeta su veda para una exitosa reproducción!





La merluza se captura en la pesca artesanal con espineles verticales. Un espinel consiste en una línea principal a la cual se unen, en mismas distancias, líneas con anzuelos y carnada, de manera que en un solo espinel puede haber diez o más anzuelos.

Caldillo de congrio



Chef: Nelson Vásquez

Restorán: La Marmita



Elaboración:



Tiempo de preparación: 40 minutos



5 porciones contundentes en plato de greda



Ingredientes:

- 1 kilo de congrio fileteado (200 g. por plato)
- 500 g. de papas cortadas en gajos
- 350 g. de cebolla cortada a la pluma
- 250 g. de tomate en corte parmentier
- 20 g. de ajo
- 200 cc de vino blanco
- 1 litro de caldo de pescado
- Orégano, merquén y sal
- Cilantro para el emplatado

- Sofreír la cebolla en pluma y agregar orégano, sal y merquén.
- Agregar el congrio porcionado y papas en gajos, apagar con vino blanco; incorporar fumet.
- Hervir 15 minutos y agregar tomates. Seguir hirviendo hasta que estén cocidas las papas.
- Rectificar sabor, servir en greda e incorporar cilantro.



*Sin el mar o con el mar contaminado no podemos disfrutar de sus recursos y para las próximas generaciones no será posible consumirlos, por eso hacerlo de manera sustentable permite mantener su flora y fauna. **Nelson Vásquez, Chef restorán La Marmita, Punta Arenas.***



Se sugiere que el consumo del congrio dorado (*Genypterus blacodes*) sea de **ejemplares mayores a 90 cm.** ¡Recuerda adquirirlo en lugares debidamente establecidos!



El congrio dorado es una especie con un crecimiento lento que se reproduce por primera vez a los 5 años, al alcanzar 90 cm de longitud, con máximas longitudes de 2 metros y vivir hasta 30 años. Su extracción está sujeta a cuotas de pesca.



Chupe de mariscos



Chef: Jorge Cárdenas Gallegos

Restorán: Hotel Savoy



Elaboración:



Tiempo de preparación: 30 minutos



4 porciones



Ingredientes:

- 600 de mariscos variados de la zona dependiendo de la época del año.
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas medianas
- 8 rebanadas de pan de molde
- 700 cc de leche entera.
- Cilantro picado.
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/4 queso mantecoso.
- Sal y pimienta a gusto
- 150 cc caldo de mariscos.

- Dejar remojando el pan en la leche.
- Comenzar a sudar la cebolla en la mantequilla con un poco de sal, luego agregar el pimiento rojo bien picado, cocinar por 3 minutos más.
- Agregar el marisco y el caldo y dejamos cocinar a fuego medio por 3 minutos más.
- Incorporamos la mezcla del pan junto con la leche y el cilantro.
- Sal pimentamos y lo dejamos cocinar por un momento más.
- Servimos en pocillos de greda, cubrimos con queso mantecoso y lo dejamos gratinar por 10 minutos a fuego alto y servimos.

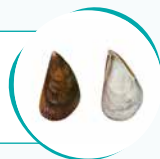


Cuidar el mar en los alimentos es muy importante, ya que los pescados y mariscos son una fuente fundamental de nutrientes para muchas personas. Si no cuidamos del mar los ecosistemas marinos pueden ser afectados negativamente por la contaminación y la sobrepesca, y los alimentos del mar son un recurso limitado y no renovable.

*Por lo tanto, es crucial proteger los océanos y su vida marina para garantizar la seguridad y la disponibilidad de alimentos del mar para que tanto nosotros como las futuras generaciones puedan seguir disfrutando de ellas. **Jorge Cárdenas, Chef restorán Hotel Savoy, Punta Arenas.***



Los mariscos cholga (*Aulacomya atra*), chorito (*Mytilus chilensis*) y almeja (*Venus antiqua*), **actualmente no cuentan con una veda extractiva** (es decir, los puedes consumir durante todo el año). Sin embargo, su consumo está sujeto a un análisis de marea roja. ¡Recuerda adquirir estos recursos en lugares debidamente establecidos!



Para obtener estos recursos, el arte de pesca apropiado corresponde a la recolección de orilla y buceo. Actualmente está prohibido el transporte de ejemplares desconchados así también su procesamiento en lugares no habilitados.



Bombones de centollón en salsa de huiro



Chef: María Fehrenberg Medina

Restorán: Cucharón Austral Gastro-Emporio



Tiempo de preparación: 45 minutos



4 porciones, 16 unidades



Ingredientes:

- 800 g. de centollón desmenuzado
- 300 g. de cebolla
- 100 g. de pimentón rojo
- 10 g. de ajo.
- 10 g. de azúcar
- 8 g. de sal
- 80 ml. de vino blanco
- 3 g. aliño completo
- ½ g. pimienta negra
- 5 g. paprika
- 5 g. de ají de color
- 70 g. de mantequilla
- 20 ml. de aceite de oliva
- 80 g. de queso rallado
- 150 g. de pan de molde blanco
- 100 g. de panko
- 150 ml. de leche entera
- 2 huevos
- 150 g. de harina
- 150 g. de panko
- 200 cc. de aceite de maravilla

Ingredientes para la salsa:

- 100 g. de huiro
- 100 cc de salsa de soya
- 50 cc de vinagre de arroz o manzana
- 80 g. de azúcar o panela
- 1 g. de jengibre en polvo o 5 g. de jengibre en tubérculo pelado y en lonjas.



Elaboración:

Para los bombones:

- Cortar la cebolla en brunoise, (cuadritos pequeños), llevar a una olla a fuego medio y sudar.
- Agregar aceite de oliva, los pimientos en brunoise, ajo machacado, azúcar; sofreír hasta dorar y agregar los condimentos, sal, revolver y el vino blanco hasta el hervor para agregar la centolla y la mantequilla hasta derretir e incorporar todos los ingredientes revolviendo hasta hervir.
- Dejar entibiar y agregar el resto de los ingredientes. Hacer bolitas de 60 gr aprox. y apanar por harina, huevo, panko. Refrigerar por una hora y posteriormente sacar para freír hasta dorar en fritura profunda.

Preparación salsa de Huiro:

- Remojar el huiro con agua por una noche en la nevera, posteriormente cortarlo en pedazos de 4 cm de largo para q no sea difícil quitarlos de la salsa.
- En una olla agregar el vinagre y dejarlo ebullición para apagarlo con la salsa de soya, agregar azúcar y revólver hasta disolver. Agregar el huiro y el jengibre.
- Reducir hasta que su consistencia caliente sea parecida a la del almíbar o goma. Puedes agregar esta salsa directamente en los bombones o en un pocillo y untar desde ahí.

*El mar cubre el 70% de nuestro planeta, es importante cuidarlo y respetar a todo ser viviente, además de ser responsables de mantener el balance natural por nosotros y nuestras futuras generaciones. **María Fehrenberg, Chef Cucharón Austral Gastro-Emporio, Puerto Williams.***



Puedes consumir centollón (*Paralomis granulosa*) fresco desde febrero a noviembre, pues se encuentra en **periodo de veda desde el 01 de diciembre al 31 de enero del año siguiente** ¡Recuerda consumirlo o adquirirlo en lugares establecidos y autorizados!





La extracción de hembras está prohibida así también capturar individuos por medio de redes o buceo. El método para extraer legalmente esta especie corresponde a trampas y el tamaño que debe tener cada individuo para su consumo legal corresponde a 8 centímetros de longitud cefalotorácica. Es común que gran parte de los consumidores asocien al "centollón" como la especie "macho" de la centolla, sin embargo, son especies distintas.

Empanadas de centolla mandarín



Chef: José Luis Vera Lagos

Restorán: Buda Express



Elaboración:

- Cortar la cebolla en cubos pequeños y el ajo.
- Mezclar la cebolla cortada en cubos con el ajo y la centolla.
- Sofreír lentamente, y posteriormente agregar el vino blanco, sal y la crema. Esperar a que emulsione y dejar enfriando.
- Agregar toda esa mezcla en la masa de empanada, doblar armar y freír.



Tiempo de preparación: 15-20 minutos



2-4 porciones



Ingredientes:

- 100 g. Centolla
- 1/2 Cebolla
- Vino blanco a gusto
- Crema a gusto
- Pizca de sal
- Un diente de ajo
- Masa de empanada pre-lista



*El mar debemos cuidarlo por muchas razones, la abundancia de la vida marina son un pilar en nuestra alimentación, si no lo cuidamos muchas especies dejarán de existir. **José Vera, Chef restorán Buda Express, Punta Arenas.***



Puedes consumir centolla (*Lithodes santolla*) fresca desde inicios del mes julio hasta el 30 de noviembre. **Su veda es partir del 01 de diciembre al 30 de junio del año siguiente**, por tanto ¡Recuerda consumirla en el periodo de tiempo legalmente autorizado para asegurar la sustentabilidad de esta especie!





La centolla se reproduce por primera vez a los 5 años, cuando su caparazón mide entre 6 y 7 cm de largo (medidos desde la zona de la boca hasta el extremo opuesto del caparazón) y pesa sólo 1 kg. Sin embargo, puede crecer hasta alcanzar casi 20 cm de largo y pesar hasta 6 kg. Existe veda indefinida para la captura de hembras, y los machos sólo se pueden extraer fuera de la estación reproductiva si miden más de 12 cm de largo. Este maravilloso recurso, debe extraerse de acuerdo a la normativa, por medio de trampas de pesca.

Lasaña de centolla



Chef: Rosa Pineda

Restorán: Okusa Restaurant



Elaboración:

- Cocer el salmón a la plancha con sal y pimienta.
- Cortar el zapallito italiano en láminas y blanquear en sal y pimienta a gusto.
- Pasar por agua caliente la espinaca.
- Comenzar a armar la lasaña colocando una lámina de zapallito italiano, espinaca y sobre ella la salsa bechamel, trozos de centolla y salmón.
- Repetir varias capas con el mismo procedimiento y luego arriba colocar el queso.



Tiempo de preparación: 30 minutos



1 porción

De igual forma se puede hacer en una asadera y multiplicar de acuerdo con las cantidades deseadas.



Ingredientes:

- 125 g. zapallo italiano
- 40 g. espinaca, puede ser congelada o fresca.
- 75 g. de centolla.
- 25 g. de queso.
- Salsa blanca o bechamel.
- 150 g. de salmón fileteado.



*La conservación del mar tiene que venir de todos, no botando basura ni desperdicios como también en la pesca, siendo respetuosos en las fechas de veda y que los compradores también respeten en no comprar en esas fechas. **Rosa Pineda, Chef de Okusa Restaurant, Punta Arenas.***



Puedes consumir centolla (*Lithodes santolla*) fresca desde inicios del mes julio hasta el 30 de noviembre. **Su veda es partir del 01 de diciembre al 30 de junio del año siguiente**, por tanto ¡Recuerda consumirla en el periodo de tiempo legalmente autorizado para asegurar la sustentabilidad de esta especie!





Las hembras de centolla portan sus huevos durante 10 meses en el año. Posterior a ello pueden producir de 5.000 a 30.000 huevos por año. Luego de la maduración de los huevos, entre noviembre y diciembre, se inicia simultáneamente el proceso de muda en las hembras, apareamiento y fecundación de una nueva camada de huevos, gran parte de este proceso ocurre en los bosques de huíro.

Crepes de centolla Navegantes



Chef: Livanne Cyriaque

Restorán: Hotel los Navegantes
(Bautista Restaurant)



Elaboración:



Tiempo de preparación: 20 minutos



6 porciones



Ingredientes para los panqueques:

- 100 cc de leche
- 25 g. de harina
- 2 huevos
- 1 pisco de sal

Ingredientes para el relleno:

- 200 g. Centolla Magallánica
- 50 cc leche
- 50 cc crema de leche
- 50 g. queso roquefort
- 50 g. queso mantecoso
- 10 g. harina
- Pimienta al gusto

Panqueque:

Ligar todos los ingredientes, cocinar en panquequera. Reservar.

Salsa:

Derretir la mantequilla a fuego suave, agregar la harina, dejar que se dore ligeramente añadir la leche y mezclar con batidor para desbaratar los grumos. Incorporar, la crema, sal, pimienta y la variedad de quesos. Por último, la Centolla.

Armado del crepe:

En el centro de cada panqueque, colocamos 2 cucharadas soperas grandes de relleno, cerramos en forma de pañuelo, y colocamos la salsa restante sobre las crepes. Llevamos al horno en una placa. Servir bien caliente.



*El mar es un gran valle que se extiende por todo el planeta tierra y que conecta a los continentes. Fuente de inspiración y fuentes de vida, y sobre todo un espacio de paz y tranquilidad para quienes lo visitamos habitualmente. **Mauricio Palacios, Coordinador del programa de conservación marina, WCS-Chile.***



Puedes consumir centolla (*Lithodes santolla*) fresca desde inicios del mes julio hasta el 30 de noviembre. **Su veda es partir del 01 de diciembre al 30 de junio del año siguiente**, por tanto ¡Recuerda consumirla en el periodo de tiempo legalmente autorizado para asegurar la sustentabilidad de esta especie!





Sabías que para que el proceso reproductivo de la centolla sea exitoso, el macho debe ser más grande que la hembra. La centolla puede llegar a vivir 12 años y a los 7 años alcanza el tamaño óptimo para su extracción y consumo.

Pejerrey frito al aroma de ajo



Chef: Hernán López Canales

Restorán: Hotel España, Porvenir



Elaboración:

Preparación para aroma de ajo:

Triturar el ajo junto con el aceite; dejar decantar y reservar.

Preparación pescado:

- Abrir los pejerreyes a lo largo, ubicar el espinazo y cortar al nivel de la cola, levantar con cuidado para así removerlo con las espinas. Cortar las aletas si tuvieran.
- Lavar muy bien y después salpimentar ambos pejerreyes.
- Batir los huevos junto con el perejil hasta lograr una mezcla homogénea.
- Pasar los pescados por la harina y después por el batido de huevos; repetir este procedimiento una vez más.
- Precalentar una sartén con aceite (que cubra la superficie de este).
- Cuando el aceite tome calor suficiente entre 160 a 180 °C.
- Comenzar a freír y a continuación agregar solamente el aceite aromatizado del ajo triturado.
- Retirar el pescado cuando ya se encuentre dorado.
- Servir con papas cocidas.



Es vital la conservación del mar, debido a que es una fuente de recursos para todos, éstos nos facilitan la vida, bien por los alimentos que extraemos de él y además por ser un regulador climático, a través del ciclo del agua. Por lo tanto, creo que la protección del mar y el hábitat de numerosas especies de animales y vegetales es un desafío que todos debemos tomar con responsabilidad evitando contaminar y sobre explotar los recursos.
Hernán López, Chef Hotel España, Porvenir.



Tiempo de preparación: 40 minutos



2 porciones



Ingredientes para el pejerrey frito:

- 2 pejerreyes
- 200 g. de harina
- 2 huevos
- Perejil
- Sal y pimienta

Ingredientes aroma de ajo:

- 4 dientes de ajo
- 100 cc de aceite.



Actualmente en la Región de Magallanes, el recurso no tiene veda, sin embargo, existen embarcaciones autorizadas para extraer este recurso ¡Recuerda adquirirlo en lugares debidamente habilitados para su compra y /o consumo!



El pejerrey que habita las aguas de la
Región de Magallanes corresponde
a la especie *Odontesthes nigricans* o
pejerrey de las Malvinas.



Pejerrey grille



Chef: Carmen Rivera

Restorán: Ancla Mar



Elaboración:



Tiempo de preparación: 15 minutos



4 porciones



Ingredientes:

- 6 unidades de pejerrey
- ½ taza de harina
- 1 huevo
- sal
- puré de papas casero para acompañar.

- Cernir la harina y unir con la sal y el huevo hasta lograr una mezcla homogénea.
- Rebozar los pejerreyes en el batido recién realizado.
- Freír por 3 minutos aproximadamente.
- Servir junto a una porción de puré de papas natural.



*El mar para mí es un lugar al que siempre regreso en búsqueda de inspiración y tranquilidad. Un espacio alegre, sin límites y lleno de misterios que aún debemos descubrir. El mar nos une, nos conecta y nos abre caminos. **Nykol Jara, Profesional del Programa de conservación marina, WCS-Chile.***



Actualmente en la Región de Magallanes, el recurso no tiene veda, sin embargo, existen embarcaciones autorizadas para extraer este recurso ¡Recuerda adquirirlo en lugares debidamente habilitados para su compra y /o consumo!



A close-up photograph of a white oval plate containing a whole fried fish, likely a pejerrey, served with a side salad of sliced red onions and tomatoes. The background is blurred, showing a restaurant setting with white ceramic vessels and a dark table.

La dieta del pejerrey varía de acuerdo con el tamaño de los individuos. Los más pequeños se alimentan de plancton, mientras que los de mayor longitud ingieren peces como alimento principal.





Historia de pescadores artesanales

El consumo responsable de la biodiversidad marina, involucra el conocimiento y respeto hacia las medidas administrativas y normativas establecidas para estos recursos, así también a la valoración referente a la historia de la actividad y de quienes trabajan en ella, entendiendo el proceso de aquel alimento que “se extrae del mar y termina en nuestro paladar”.

En este sentido, a continuación, encontrarás historias de pescadores artesanales de la Región de Magallanes y Antártica Chilena, quienes narran su experiencia desde sus inicios desempeñándose en la actividad y los desafíos que identifican al ejercerla en los maravillosos mares australes.

Embarcación navegando entre los hielos de Fiordo Parry, presente en el Área Marino Costera Protegida de Múltiples Usos (AMCP-MU) Seno Almirantazgo, Tierra del Fuego.



Teresita Nancul Montiel

Puerto Natales

Natalina y madre de 5 hijos, Teresita es una emblemática mujer pescadora de Magallanes, que maneja los hilos del negocio familiar que ha conformado con su esposo, encargándose de la planificación en tierra del trabajo que luego se realiza en el mar. También ha sido representante de uno de los comités de manejo de la región y dirigente del sector pesquero artesanal.

“Mi papá era pescador artesanal y el recuerdo que tengo es que la vida en el mar era muy sacrificada en esos años. Tenía una embarcación de no más de 11 metros, con lo básico. Yo vi a mi padre que trabajaba mucho, sufría mucho también por no tener la tecnología que tenemos ahora, por no andar bien equipado. No tenía las medidas de seguridad tampoco. Yo veía que era mucho esfuerzo lo que él hacía. Hoy las cosas han cambiado, las embarcaciones están bien equipadas, tienen balsas salvavidas, los elementos de comunicación y la seguridad”.

Para Teresita, como para la mayoría de la gente de mar en Magallanes, la gran preocupación son las adversas condiciones climáticas, los fuertes vientos y los temporales que se desatan de manera improvisada en zona de pesca. “La sufro hartito con el tiempo malo cuando mi esposo está embarcado, pero por lo menos ahora tenemos

telefonía e internet satelital, lo que permite que hablemos a diario. Eso hace que uno se sienta mucho más cerca”.

“Me gusta ser dirigente, nunca he tenido un problema con mis pares pescadores. Hay un gran respeto mutuo y yo creo que esa es la gran labor de un dirigente, primero el respeto y pensar en las necesidades que tiene mi gente, no en las mías propias”.

Aunque tiene un espacio ganado en un rubro históricamente conformado por hombres, ahora su norte es trabajar en una nueva organización conformada únicamente por mujeres. “Yo les digo que aprendan del mundo pesquero, que la única manera que tienen de posicionarse es teniendo conocimientos de las faenas de pesca, sobre las vedas y cómo se pesca. No es necesario que las mujeres se embarquen, hay mucho trabajo que se hace desde tierra”.

Teresita recorre algunas veces los fiordos y canales de Magallanes, pero lo evita. Prefiere manejar el negocio familiar desde tierra. El temor por el mar la acompaña, aunque no la paraliza. Perdió a uno de sus hermanos en faena de pesca y de esa pérdida, como es evidente, no se ha recuperado, pero sirvió de aliciente para continuar con su legado como una de las pocas mujeres pescadoras al servicio de otros pescadores en Última Esperanza.



Fotografía submarina de grampón de "huíro" (*Macrosystis pyrifera*).



Omar Silva Huentelicán

Porvenir

Nació y creció en Porvenir, hijo de una familia de pescadores. Se recuerda de niño, apenas caminante, en la orilla del mar en las proximidades de Bahía Inútil. Su padre y sus tíos se dedicaron históricamente a la extracción de centolla y algunos peces.

Omar es un pescador de diversos recursos: pejerreyes, róbalos, erizos, ostiones, centolla o centollón, dependiendo de las vedas y las condiciones climáticas. "Trabajamos cerca de Porvenir, recorremos Bahía Inútil y Seno Almirantazgo".

El recurso más importante para Omar es la centolla, la que extrae entre julio y noviembre. "Centolla hay, es verdad que se trabaja a más hondura, pero es porque acá el recurso llega tarde. Se sabe que el mes de julio la centolla está recién cambiando de caparazón, está flaca. Los meses que son buenos, con centolla firme con buena carne y bien productiva son octubre, noviembre y diciembre".

Omar, quien también es dirigente del sector, se muestra preocupado por el calendario de veda de la centolla, que a su juicio está desfazada y que en palabras de él debería modificarse para resguardar el recurso. "La centolla es un recurso que da mucho dinero a la región, pero no se hacen los estudios correspondientes para protegerlo". Otro de los recursos que destaca es el ostión. Conoce bien el sector de

Bahía Parry, desde donde se extrae este codiciado producto que está en veda hace años, medida que fue tomada para proteger el recurso de la sobreexplotación que estaba teniendo. Sin embargo, tiene una ventana extractiva que se levanta por cerca de un mes entre febrero y marzo de cada año. "Está bien que el recurso esté cerrado casi todo el año, porque este lugar de extracción es muy chico. Cuando hay extracción llegan más de 200 embarcaciones a sacar el recurso. Se forma una ciudad flotante en Bahía Parry".

Otro de los recursos a los que se dedica es el erizo, un recurso que a su juicio es conservado por las adversas condiciones climáticas. "Acá la veda la da el tiempo. En el sector donde trabajo el erizo se ve abundante, hay mucha semilla. Ahora yo vengo de tres días de faena de erizo, de los cuales pude trabajar 2 y sé que se vienen 15 días de temporal en los que no podré dedicarme a eso".

Omar fue parte del Comité de Manejo de Centolla y Centollón y es actualmente presidente del Sindicato de Trabajadores y Pescadores Artesanales Independiente de la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena, y cree que los pescadores no otorgan importancia de la asociatividad por lo que él considera, "la poca preocupación que existe por la pesca artesanal. Es un sector que recibe poca ayuda. Es un sector que depende de sí mismo".



Juvenil de centolla (*Lithodes santolla*)



José Leonidas González Maldonado

Punta Arenas

Buzo desde los 16 años, en los años 80 migró desde Hualaihué a Magallanes para dedicarse a la faena de ostión. Con más de 40 dedicado a la pesca artesanal en la región, registra tantas desventuras como satisfacciones. Reflexiona con cariño sobre la importancia de la pesca artesanal para costear los estudios de sus dos hijos, a quienes los tiene presente en todo momento. De los malos momentos habla poco.

Las pesquerías que recuerda con más cariño son “el congrio y la mantarraya que se pescaban con espineles”. Ahora se dedica a la centolla y desde hace varios años que resiste con estoicismo las largas faenas de centollas que se extienden por 4 o 5 meses. “Ya no hay ninguna otra faena que te dé la misma cantidad de plata que la centolla. Ir a zona de pesca requiere tener experiencia. Si no tienes experiencia, en 20 días colapsas. Hay gente que se ve tentada por la plata, porque se paga bien, pero no es fácil estar en zona de pesca. Afuera te mata la soledad. Ahí debes tener agallas, enfocarte en trabajar, que no te mate la inexperiencia. Tienes que saber cocinar, hacer pan, comida”.

“Mi experiencia como pescador ha sido muy buena. Yo trabajando en la pesca tuve lancha, le di estudio a mis dos hijos. Siempre me ha permitido tener mis cosas. Es un trabajo rentable. Es sacrificado, pero bien remunerado”.

Pedro o “Leo” como le dicen sus amigos, comenta que ha visto como la pesca ilegal es más habitual de lo que pensamos y de los cuidados que tiene para que el recurso perdure para las nuevas generaciones. “Cuando sube la centolla hembra, hago el sacrificio de salvarla. Yo sé que, si sigue la pesca ilegal, no creo que desaparezca la centolla, pero si habrá menos recursos para los pescadores. No hay conciencia mientras reciban la plata. Yo no soy un santo, pero hay gente que sacrifica la pesquería”.

Un accidente, mientras buceaba, le costó varias hernias en la columna. La presencia de cetáceos en el sector hizo que su equipo lo subiera a superficie de manera rápida. A días del accidente regresó a puerto y se trató durante meses para recuperar la movilidad. Si bien volvió a trabajar y lo hace sin mayores problemas, la molestia le recuerda constantemente que tuvo suerte, que él sí pudo volver y contar que en el mar las cosas son difíciles.



"Quine" artesanal con ostión del sur (*Austrochlamys natans*), extraídos en Bahía Parry, AMCP-MU Suro Almirantazgo, Tierra del fuego.



Manuel Lemus Díaz

Punta Arenas

"La familia Lemus es una familia de mar de toda la vida. Mis tíos y mi papá trabajan en Puerto Montt al erizo y la centolla. Nosotros nos vinimos en la década del 80 a Magallanes, nosotros nos vinimos a estudiar, mi papá llegó antes a trabajar a una empresa, pero unos años después seguimos a mis tíos y primos que se fueron a trabajar al mar".

"Yo era súper joven cuando comencé en el ostión, buceaba en los bancos naturales, en los ventisqueros cercanos a Bahía Parry. Nos tocaba viajar en botes a remolque de una embarcación grande. Viajabas al ojo, según los cerros y las estrellas, porque instrumentos de navegación no teníamos. El clima era terrible, no como ahora".

Manuel ha seguido los pasos de su padre, en cuanto a la pesca y a la dirigencia del sector. Fue presidente de la Corporación de Pescadores de Barranco Amarillo y aunque navegó varios años, y se dedicó por completo la faena de pesca, hoy lo hace desde tierra. La pérdida de su mejor amigo en el mar fue el punto de inflexión para replantearse las extensas jornadas de pesca, los meses lejos de su familia y, por supuesto, el peligro al que se exponía.

"A mí me marcó la pérdida de mi mejor amigo en el mar. Se incendió mi embarcación y él se tiró al agua. Cuando llegó la patrullera hizo el rescate de los otros tres tripulantes, pero a él nunca lo encontramos".

Manuel es un agradecido de su trabajo en el mar y no pierde de vista que "todo lo que tengo ha sido fruto de la pesca artesanal. Llegué a tener 5 embarcaciones, pero las fui vendiendo porque se necesitaba mucha plata para mantenerlas. Hoy con tres embarcaciones, sigo dedicado a la pesca artesanal pero también a la comercialización de los productos que extraigo, como el erizo y la centolla. Mi producto pasa por planta y luego lo entrego a la empresa que me compra. Yo le ofrecí mi negocio a la empresa, pero con este valor agregado, pasando antes por la planta".

De las palabras de Manuel se deduce que hoy no están dadas las condiciones para dejar parte del producto en la región. En gran medida porque la demanda regional es baja, tanto que no es atractiva para el sector. Los pescadores prefieren entregar el 100 por ciento de su recurso a una planta pesquera. Comenta que con solo una embarcación se podría abastecer el total de las pescaderías de la región. Eso sí, no pierde de vista la importancia del consumo interno: como actual director de la Corporación de Pescadores de Barranco Amarillo, tiene en mente abrir un espacio en el mismo terminal pesquero donde se pueda comercializar recursos marinos, una tarea pendiente en la región y una manera de crear un vínculo mayor entre la ciudadanía y la pesca artesanal.



Glaci r Parry, AMCP-MU Seno Almirantazgo, Tierra del Fuego.



Pedro Barría Barría

Punta Arenas

El año 2000 llegó desde Ancud a la región de Magallanes. Buzo y armador, se ha dedicado a la extracción de luga y erizo, principalmente. Conoce bien las profundidades de nuestros fiordos y canales y los recursos que allí ha encontrado por más de dos décadas. “Estoy preocupado por la sobreexplotación que ya existe en la zona, es brutal y se necesita una veda que se extienda por tres o cuatro años para los tres recursos que para mí son principales, luga, erizo y centolla. De otra manera nuestros hijos no van a alcanzar a ver estos productos”.

Para Pedro no solo es preocupante la sobreexplotación de los recursos, también lo es la contaminación de nuestros mares. “Yo buceo toda esta costa (Punta Arenas) y hay muchos animalitos que no están, que ya no existen. Se ha muerto mucha fauna. Para mí obedece a la contaminación. Hay compañeros pescadores que aún no adoptan medidas para guardar su basura, de traerla a puerto en una bolsa”.

Conoció de cerca la sobreexplotación de los recursos marinos en la región de los Lagos y Aysén. Vivió la época dorada y la decadencia posterior de los recursos. “Vi como desaparecieron los productos. Yo mismo me considero un exterminador de ciertos recursos que ya no existen en estas regiones”.

Sobre Magallanes y la pesca artesanal, la define como “una región inhóspita, las navegaciones son largas y extremas. Para sacar en estos días el producto, navegamos 27 horas sin parar el motor. Acá es mucho más peligroso, los temporales son sin aviso, hay que estar muy atento a las condiciones climáticas”.

Sufrió la pérdida de una embarcación en la región en un naufragio, cuando se desató un temporal de noreste que duró varios días. “Sin pérdidas de vida. Tuvimos suerte”.

“Tengo esta relación con el mar que es de dulce y de agraz, en el sentido que se pasan muchas penas, pero también es una lucha para que a la familia no le falte nada”. Lo amargo de la actividad pasa por lo que a su juicio es la contaminación, la pérdida de biodiversidad y la poca preocupación de algunos de sus pares por conservar las costas de la región. “Yo veo cómo los animales están enredados en los neumáticos, en las bolsas y se sabe que eso les hace tanto daño”.

Pedro habla sin reserva sobre sus propios pecados como pescador. “Con los años fui madurando estos temas, nosotros antes también contaminábamos, no nos dábamos cuenta, no teníamos la mentalidad que tenemos ahora. Hemos ido cambiando, nos hemos ido transformando”. Para él la contaminación es el gran tema que debe superar la pesca artesanal en la región.



Embarcación resguardada en las costas del
AMCP-MU Seno Almirantazgo, Tierra del fuego.



Jaime Godoy Chávez

Puerto Williams

Su padre de Valdivia y su madre de Puerto Montt llegaron a Puerto Williams en la década del 60. Los recibió un insipiente poblado, tan estratégico como recóndito. Jaime nació unos años más tarde, en 1968. “Más de 30 años que trabajo en la pesca. Siempre he sido independiente. Desde chico he trabajado en esto, porque mi papá era marino y salíamos a pescar centolla con otro tipo de arte, que era el canastillo que se usaba antes”.

Se dedica tanto a la centolla y al centollón, recursos emblemáticos del canal Beagle. Y aunque la centolla goza de más prestigio, lo cierto es que el centollón es también un apetecido crustáceo. “Para los dos recursos se ocupa el mismo material. La diferencia está en que para la centolla se usa más carnada y se arreglan más las trampas, porque es más esquivo. Con la centolla se trabaja y gasta más, pero también es mejor pagada. Estos últimos años, el precio de la centolla superó los diez mil pesos el kilo”.

“El centollón es más fácil encontrarlo, pero es más sacrificado el trabajo, porque las trampas son más pesadas, pueden llegar a los 100 kilos y hay que estar levantando peso todo el día. A mí me acomodan las dos pesquerías. Yo soy pescador de antes de nacer, yo creo”.

Sus inicios como pescador fueron los más esforzados: perderse los momentos familiares que no se repiten, ver crecer a sus hijos, acompañar a su esposa en la crianza. Sin embargo, se queda con todo lo que sí le ha dado este trabajo. “La pesca artesanal me ha permitido una buena vida. Desde los estudios de mis hijos, he tenido buena salud. He tenido muchas satisfacciones como pescador. Buenos amigos también”.

Destaca los avances tecnológicos en la navegación, los que a su juicio han contribuido a trabajar con mayor seguridad. Las diferencias desde que comenzó hace 30 años como pescador hasta ahora son notorias. Lo que sí continúa igual es la majestuosidad del escenario de la pesca del fin del mundo. “Nosotros todos los días estamos viendo ballenas, lobos, los paisajes son maravillosos. El mar es mi vida y seguirá siendo mi vida mientras tenga salud”.

“Yo salgo todos los días a trabajar en la mañana y regreso por la tarde” Sus faenas, desde hace unos 15 años, son por el día en el canal Beagle. Una realidad un tanto distinta a la que viven los pescadores del resto de la región que deben hacer faenas por semanas e, incluso, meses. A dos horas de navegación, Jaime ya se encuentra con la zona donde puede recoger las trampas y llevar de vuelta a casa los dos crustáceos más apetecidos de la región e íconos de la Provincia Antártica Chilena.



Pescadores mostrando aparato de pesca (trampas centolleras) para la captura de esta especie (*Lithodes santolla*), Puerto Williams.



Edwin Olivares Fuentes

Puerto Williams

Edwin es presidente de la Asociación Gremial de Pescadores y Armadores Artesanales de Puerto Williams y ha sido uno de los gestores de la implementación y puesta en marcha de la caleta de pescadores, una de las obras más anheladas por el sector.

El año 89 llegó a Puerto Williams para quedarse. “Nosotros comenzamos a trabajar en los años 90, cuando se abrieron los registros. Nuestro fuerte siempre fue la centolla y el centollón. En estos momentos de mi vida no salgo mucho a faena. Mi hijo, uno de los menores, que estudió cocina internacional, quiso quedarse unos días pescando, pero al final no se fue más”. Ahora es él quien se dedica de lleno a la extracción de crustáceos.

El fuerte de su trabajo en un inicio fue la comercialización, la compra y venta de recursos marinos a las plantas. Hace unos 8 años dejó la comercialización y volvió a dedicarse únicamente a la pesca artesanal.

“La pesquería es cíclica, hay años muy buenos, y otros no tan buenos. Creo que desde el 2012, sí hay una merma considerable de desembarque año tras año. Cada vez la centolla está más escasa, podemos decir que es por el clima, por la temperatura del agua, o

por el poco control. Sin embargo, esto no ha afectado al pescador porque cuando hay menos centolla, sube más el precio”.

“Hay dos temas que nos preocupa de sobre manera, la poca fiscalización y el esfuerzo pesquero que crece considerablemente cada año. Cada vez sale menos centolla y el esfuerzo pesquero sigue creciendo”. Edwin cuenta que, pese a los esfuerzos de la asociación gremial por levantar esta preocupación a distintas instancias, no logran las respuestas que esperan.

En el otro lado de la moneda está el trabajo que realiza la asociación gremial y sus 32 asociados. “La caleta da hartos servicios, ha sido muy favorable para los pescadores”. Cuentan con espacios para atracar y reparar las embarcaciones y un sistema para moverlas sin que esto implique ser arrastradas.

Antes de ser presidente de la asociación gremial formó parte de los primeros comités de manejo de la región, como representante de Puerto Williams. Aunque ha alzado la voz con las inquietudes del sector pesquero, y se muestra comprometido con seguir haciéndolo, no esconde que muchas veces los tiempos y la burocracia lo frustran.



Embarcación navegando en aguas del
AMCP-MU Seno Almirantazgo, Tierra del Fuego.



Agradecimientos

Agradecemos profundamente el compromiso y colaboración de quienes aportaron y apoyaron la realización de este material y con ello, trabajar en conjunto por el consumo respetuoso y responsable de la biodiversidad marina que habita las desafiantes aguas australes de nuestro país.

En particular, agradecemos a representantes y Chefs de restaurantes participantes del presente proyecto, así también a pescadores artesanales de la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena, quienes compartieron su historia, evidenciando los desafíos y amor por realizar esta actividad en mares australes, el cual trasciende generaciones y nos permite continuar disfrutando las bondades del mar.

Finalmente agradecemos a profesionales y Dirección Zonal de Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Región de Magallanes, por su constante apoyo y colaboración en participar de nuestras iniciativas que buscan promover el consumo responsable de recursos marinos en la comunidad local, apuntando hacia una pesca artesanal sustentable en el tiempo.



-
-  [wcs_chile](#)
 -  [WCSChileKarukinka](#)
 -  [chile.wcs.org](#)
 -  wcschile@wcs.org
 -  +56 612 613 334



Este material fue impreso gracias al apoyo de: Walton Family Foundation, en el marco del proyecto “Fortalecimiento para la gestión sostenible de las pesquerías de ostión y centolla en la Región de Magallanes y de la Antártica Chilena”, 2023.

¡Juntos por la naturaleza!

