

Chef&Hotel | opinión

Sostenibilidad y Pesca Responsable en Chile: Un Compromiso con el Futuro



Jorge Ortega

Asesor Gastronómico
 Director Ejecutivo FEGACH
 Miembro Honorario American Culinary Federación
 Miembro Academia Culinaria Francesa

Chile, con su extensa costa de más de 4.000 kilómetros, es un país profundamente vinculado al océano. La pesca ha sido, durante siglos, una fuente vital de sustento y cultura para muchas comunidades chilenas. Sin embargo, en las últimas décadas, la sobreexplotación de los recursos marinos y el cambio climático han puesto en riesgo este valioso patrimonio. En este contexto, algunos restaurantes chilenos han decidido liderar el camino hacia la sostenibilidad y la pesca responsable, demostrando que es posible disfrutar de la gastronomía marina sin comprometer el futuro de nuestros océanos. A continuación, presento algunos ejemplos de iniciativas y restaurantes en Chile que están marcando la diferencia con sus prácticas sostenibles.

1. La Pesca del Bacalao de Profundidad en la Región de Magallanes

El bacalao de profundidad, también conocido como merluza negra, es una especie de alto valor comercial y gastronómico. En la Región de Magallanes, se ha implementado un riguroso sistema de gestión pesquera que incluye cuotas de captura, áreas protegidas y monitoreo constante. La empresa Austral Fisheries ha sido pionera en este esfuerzo, obteniendo la certificación del Marine Stewardship Council (MSC) por su pesca sostenible. Esta certificación garantiza que el bacalao se captura de manera responsable, respetando los límites biológicos y reduciendo al mínimo el impacto en el ecosistema marino. Este modelo de gestión no solo preserva la especie, sino que también asegura un futuro próspero para las comunidades pesqueras locales.

2. La Pesca Artesanal del Jurel en la Región del Biobío

En la Región del Biobío, la pesca artesanal del jurel es un ejemplo de cómo las comunidades locales pueden gestionar de manera sostenible sus recursos. Los pescadores artesanales han adoptado prácticas responsables, como el uso de artes de pesca selectivas que minimizan la captura incidental y la implementación de vedas biológicas para proteger los períodos de reproducción del jurel. Además, la colaboración con científicos y ONGs ha permitido un monitoreo continuo de las poblaciones de jurel, asegurando que las capturas se mantengan dentro de los límites sostenibles. Este enfoque comunitario no solo promueve la sostenibilidad ecológica, sino que también fortalece la cohesión social y la economía local.

3. La Acuicultura Sostenible del Mejillón en Chiloé

La isla de Chiloé es conocida por su producción de mejillones, y en los últimos años, ha habido un fuerte impulso hacia la acuicultura sostenible. Empresas como Cultivos Marinos Tongoy han adoptado prácticas innovadoras, como el cultivo en suspensión, que reduce el impacto en el lecho marino y mejora la calidad del agua. Además, se ha promovido el uso de insumos y técnicas ecológicas, evitando el uso de químicos dañinos y fomentando la biodiversidad marina. La certificación de estándares internacionales de sostenibilidad, como la Aquaculture Stewardship Council (ASC), ha permitido a los productores de mejillones chilenos acceder a mercados más exigentes y concienciados con el medio ambiente, demostrando que es posible

combinar rentabilidad económica con responsabilidad ambiental.

Estos ejemplos demuestran que la sostenibilidad y la pesca responsable no son solo conceptos teóricos, sino realidades tangibles que están transformando la manera en que gestionamos nuestros recursos marinos. Chile tiene la oportunidad y la responsabilidad de liderar en este ámbito, mostrando al mundo que es posible mantener un equilibrio entre la explotación económica y la conservación ambiental. Afortunadamente también muchos chefs y empresarios gastronómicos promueven este tipo de prácticas y sin duda cada vez más podemos dar cuenta de ellos; restaurantes como Boragó y La Calma en Santiago, La Caperucita y El Lobo, Raíz y Bote Salvavidas en Valparaíso, Cangrejo Rojo en Puerto Varas, entre muchos otros. El caso del Restaurant Tres Peces de Valparaíso es el mejor ejemplo de la sostenibilidad, este restaurante trabaja directamente con pescadores artesanales, garantizando una cadena de suministro transparente y comercio justo. Tres Peces se distingue por su menú basado en la disponibilidad diaria de pescados y mariscos, evitando así la sobreexplotación de especies. Además, el restaurante promueve activamente la educación sobre la pesca responsable, fortaleciendo la redes con comunidades de pescadores, tanto entre sus clientes como en la comunidad académica y entre pares, organizando talleres y charlas sobre la importancia de conservar nuestros recursos marinos, con mucha generosidad. Esta iniciativa no solo fomenta una mayor conciencia ambiental, sino que también fortalece el vínculo entre la gastronomía y la sostenibilidad.

Sostenibilidad y la pesca responsable no son solo conceptos teóricos, sino realidades tangibles que están transformando la manera en que gestionamos nuestros recursos marinos. Para los profesionales gastronómicos es fundamental la adopción de prácticas sostenibles, que no solo benefician a nuestras comunidades pesqueras, sino que también garantiza que nuestros océanos continúen siendo una fuente de vida y prosperidad para las generaciones venideras.