

El mar austral fuente agotable de recursos

A pesar de las frías aguas que rodean el extremo sur del Continente Americano en donde nos encontramos, la vida que se mece bajo la superficie del mar es intensa. Pareciera ser interminable, pero se encuentra tristemente desprotegida. Desde el pequeño Krill hasta la Ballena Jorobada forman parte de un entramado ecosistema que deberíamos estar llamados a proteger debido a su débil estatus. Los pescadores artesanales son los primeros en conocer las variaciones que se producen allí, cuando bajan los niveles de producción o cuando tienen que ir a zonas cada vez más alejadas para obtener sus productos.

Ya hace algunos años Magallanes fue la base para el desarrollo de la industria palangrera, donde flotas pesqueras dieron mucho trabajo a tripulantes que, con muy buenas remuneraciones, se hacían a la mar a la captura de la Merluza del Sur, del Bacalao y el Congrio. Eran épocas buenas en que las bodegas se repletaban en menos de un mes de faena, para luego hacerse cada vez más difícil, con periodos de mareas más largas, hasta ser de dos o tres meses y con bodegas incompletas. ¿Qué pasó? El producto fue diezmado a gran escala. Lo mismo pasa hoy con otras especies y no hay un programa general que pesquise la ubicación de las flotas que maniobran en el Atlántico Sur, como lo sería una Antena Satelital que, ubicada en nuestra zona, podría abarcar la zona oscura en que hoy se mueven impunemente.

La cadena alimenticia está siendo afectada en todos los niveles, pues unos son comida de otros y cualquier quiebre, puede llevar a un deterioro sospechado, pero no valorado. No sólo los peces y animales del mar viven de ello, sino también un sinnúmero de otras especies antárticas y subantárticas que requieren de proteínas para fortalecer sus colonias.

El cuidado que debe tenerse con recursos como los choritos, ostiones, Huepo o centollas es algo que no se puede dejar de lado. El descuido en su manejo o la irresponsabilidad en la extracción de los recursos no sólo pueden privarnos de placeres gastronómicos, sino que puede interrumpir procesos que pueden ser devastadores. Sin querer, muchas veces contribuimos (comprar de manera clandestina) a acrecentar su merma. Lo hacemos en la confianza de que somos unos cuantos los que lo hacemos, pero, y ¿si tomáramos conciencia de que somos muchos con la misma actitud?

La irresponsabilidad permanente de nuestras generaciones, que vemos todo como relativo, se reproduce desde lo mínimo hasta lo máximo. Desde el faenamiento de centolla hembra hasta la caza de ballenas con fines de "estudio científico". El

concepto es "hay que comer, hay que producir, hay que devastar". ¿Y qué dejaremos a nuestros nietos? Simple: QUE SE LAS ARREGLEN SOLOS.