



Editorial

El día de Acción de Gracias es un fenómeno mundial

Por Eugene Lapointe

Aunque los estadounidenses creen que su día de Acción de Gracias (Thanksgiving) es el único “auténtico”, los sentimientos en la materia y las celebraciones que conlleva provienen de un comportamiento universal. Numerosas sociedades reconocen su buena fortuna al término de cada temporada de producción y celebran las cosechas generosas agradeciendo el Todopoderoso o a la Madre Tierra por el alimento y la abundancia acordada. En Europa, se llevan a cabo varias celebraciones de agradecimiento por las vendimias abundantes, y el vino es considerado por todos como un símbolo de riqueza de la Tierra. En numerosos países, el otoño es el periodo en que se lleva a cabo la caza del ciervo, del jabalí, del oso, de la liebre y demás fauna silvestre, porque es en ese momento del año en que las poblaciones de todas esas criaturas son las más numerosas. Su explotación no las perjudicará y contribuirá a su seguridad alimenticia en los meses venideros.

En Japón, las poblaciones costeras van al templo y agradecen con sus plegarias a las ballenas que constituyen el alimento tradicional de ciudades y pueblos del litoral. También las comunidades nórdicas agradecen por las capturas de peces, así como por la captura otoñal de ballenas las cuales serán aprovechadas durante el invierno que se avecina. En las regiones en las cuales los animales con pelo son cazados por su piel, la carne también es utilizada como alimento, ya que todo despilfarro sería inaceptable. Los pueblos nativos de Canadá saben que una parte del mejor alimento les es ofrecida envuelta en un manto de piel, lo que la mantiene caliente para los años venideros. Cuando nada se despilfarra es una forma de respeto y de acción de gracias.

IWMC World Conservation Trust hace llegar su agradecimiento por el apoyo recibido de sus amigos, ellos que conocen y practican el arte del verdadero uso sostenible de los recursos renovables del mundo. Debemos recordar siempre que nuestras cosechas son un don que se nos ofrece por nuestra conducta responsable y por nuestro respeto hacia la generosidad que recibimos de la naturaleza. ■

Indice

Editorial: El día de Acción de Gracias es un fenómeno mundial	Página 1
Respaldan iglesias el uso sustentable de la palma comedora	Página 2
Uso sustentable del palmito en Argentina	Página 3
Cuba: Quieren evitar una masacre de cangrejos en Playa Girón	Página 4
Argentina y la cría de langostinos	Página 5

Respaldan iglesias el uso sustentable de la palma camedora

Son las seis de la mañana en un pequeño pueblo de Oaxaca, México. José Charro y algunos miembros de su familia emprenden un recorrido de dos horas a pie para llegar a una zona de crecimiento de palmas *Chamaedorea*, bajo la sombra profunda de la selva húmeda tropical. Una productora clasifica hojas de palma *Chamaedorea* en un almacén antes de empacarlas, refrigerarlas y transportarlas a los mayoristas.

Charro vive de la recolección de palma camedora, y año con año se ve obligado a internarse más y más en la selva y recorrer distancias mayores para encontrar suficientes plantas con las cuales satisfacer la creciente demanda de palmas, de uso en arreglos florales, funerales y celebraciones de la pascua en toda América del Norte.

Para los cristianos, el uso de hojas de palma durante la semana santa simboliza la entrada de Cristo en Jerusalén. Desafortunadamente, aun cuando algunas especies de *Chamaedorea* están amenazadas, el uso de hojas recolectadas en forma no sustentable es común en las iglesias.

Sin embargo, un giro hacia la recolección sustentable y el comercio justo podría permitir que lo que hoy es una amenaza ecológica se convierta en un importante instrumento para la conservación de la selva húmeda, en acelerado proceso de desaparición. Actualmente sólo subsiste alrededor de 10 por ciento de lo que fuera la superficie original de las selvas húmedas de México, debido fundamentalmente a la conversión de tierras para la ganadería extensiva. Con pocas opciones a su alcance, cada vez más familias "roban" tierra a las selvas para la crianza de ganado.

La recolección y cultivo de camedora en forma sustentable representa una excelente alternativa, toda vez que las palmas crecen en el sotobosque y requieren de la sombra natural que las copas de los árboles de la selva tropical les brindan.

"Si se logra ofrecer una alternativa que agregue valor a la selva, entonces ello a su vez dará lugar a una mayor protección por parte de la población local", afirmó Dean Current, investigador adjunto en el Centro para el Manejo Integral Agrícola y de los Recursos Naturales (Center for

Integrated Natural Resource and Agricultural Management) de la Universidad de Minnesota. "Los pobladores tendrán un interés personal, en la medida en que su sustento depende directamente de la selva."

Si bien muchas personas opinan que no se debería permitir ninguna actividad comercial en la selva protegida, Current está convencido de que la actividad limitada funciona en realidad mejor. El resguardo de estas zonas valiosas "jamás ha sido del todo exitoso, simplemente porque no se dispone de los recursos necesarios para contar con un número suficiente de personas en el terreno, protegiendo la selva", afirmó.

Mientras tanto, las pruebas de la teoría del interés personal han "caído del cielo": las imágenes de satélite de Guatemala muestran que en las zonas donde los pobladores locales cultivan o recolectan madera y productos forestales no maderables, como la palma, en extensiones de terreno concesionadas a la comunidad ("concesiones comunitarias"), se registran muchos menos casos de quema o incendios de terrenos forestales. De hecho, en tales concesiones comunitarias la degradación ambiental es mucho menor que en parques nacionales y zonas de reserva totalmente protegidas.

"Esas imágenes muestran fuegos e incendios consumiendo los recursos todo alrededor de las concesiones comunitarias, pero ninguno o casi ninguno en su interior", afirmó Current. "Así pues, las evidencias apuntan a que el esquema está funcionando ahí."

Con el propósito de ayudar a identificar oportunidades para la producción sustentable y el comercio justo de la palma *Chamaedorea*, la CCA publicó el informe En busca de un mercado de América del Norte para la palma sustentable. Y dado que dicho estudio identificó el interés de numerosas congregaciones cristianas en Estados Unidos, el Secretariado decidió dar seguimiento al asunto y encomendó a Current la realización de un estudio más detallado entre las iglesias.

Fuente: <http://www.cec.org/trio/stories/index.>■

Uso sustentable del palmito en Argentina

No todas las palmeras son, además de plantas elegantes, ricas y tiernas en su interior. Por el contrario, poco de ello podríamos prever al apreciar su fibroso tronco y las lacerantes hojas que caracterizan a la mayoría, muchas cargadas de temibles espinas.

El uso más generalizado que se ha dado a las palmáceas -de las que existen más de dos mil especies en todo el mundo- pesa sobre sus frutos, generalmente conocidos como "cocos": nutritivos, sabrosos y hasta salvadores de inminentes hambrunas, como corolario de caóticos naufragios en aguas tropicales.

Sin embargo hay una pequeña y poco llamativa palmera que vive oculta en el claroscuro de la selva misionera, cuyo "coco" no merece mayor atención, pero guarda en su interior un verdadero tesoro. Es el palmito (*Euterpe edulis*), y se lleva todos los lauros a la hora de poner sobre la mesa sus dotes para el paladar humano.

Podríamos homologar su cogollo -el corazón de la palmera- al caviar de esturión del Caspio, cuando los mucho más abundantes "cocos" pertenecientes a otras especies de palmeras, serían -salvando las distancias-, una suerte de filete de merluza. Los expertos en cocina y nutrición reconocen en el palmito una elevada carga nutritiva con escasísimas calorías. En las góndolas, las amas de casa acuden a las bien conocidas latas adorando su practicidad: los palmitos sólo requieren ser trozados y apenas adherizados, sin necesidad alguna de cocción ni mayor elaboración. Uno de los recursos más naturales de la cocina moderna.

Alimento natural

En buena medida esto se debe a que los palmitos son directamente extraídos de la selva, pues no se desarrollan bajo ningún tipo de práctica agrícola sistematizada, al menos en la Argentina. La variedad del país, que sólo vive en el norte de la provincia de Misiones, nunca ha podido ser cultivada con éxito, cosa que sí pudo lograrse con especies afines de Brasil y otros países de Sudamérica.

Pocos comensales saben, empero, que la extracción del cogollo implica inevitablemente la muerte de la planta, cuyo rendimiento alcanza el contenido de unas cuatro latas.

En plena selva, una brigada de macheteros bien adiestrados puede dar cuenta de un hectárea de palmitos en menos de una jornada y, a ese ritmo, terminar con los palmitales de una comarca en pocos días. Consecuencia: la actividad puede llevar rápidamente a la especie al borde de la extinción.

Una vez que la cosecha de palmitos silvestres fue regulada por las autoridades, los palmiteros mantuvieron su trabajo desde la ilegalidad. Estos son capaces de operar en forma silenciosa en los manchones de bosque cerca de las chacras, sin que sus dueños lleguen a percatarse hasta pasados varios días.

"En Misiones uno no recorre la selva todos los días", cuenta Clodomiro Antón, uno de los colonos del norte de la provincia, que empieza a descubrir en los palmitos que pueblan su propia parcela un interesante recurso para su familia. "Debemos estar atentos a los forajidos, ya que un solo manchón de palmitos justifica para los furtivos cualquier tipo de aventura". Incluso lo hacen de noche, montando campamentos en los que una rudimentaria máquina enlatadora opera sin cesar. El furtivo producto marcha hasta una base más organizada donde se etiquetan las latas y se dispone de los cargamentos.

En la pista del palmito

Pero ¿es posible un palmito "sostenible", cuya extracción no comprometa la conservación de la especie?. Este es el tema que desvela a la bióloga Sandra Chediack, quien gracias a un estudio realizado con la ayuda de la Fundación Vida Silvestre Argentina, estudia la vida íntima de la grácil palmera selvática.

Los investigadores encontraron que la germinación de las semillas y el crecimiento de las plántulas no es igual de efectivo, ni igual de rápido, bajo diferentes condiciones de suelo, luz y humedad. Una de las claves para que los palmitos se mantengan en un área, aún cuando son explotados, es que se permita a las plantas adultas liberar sus semillas antes del corte. De esta manera, no bien las plantas mayores son cortadas, las pequeñas comienzan su camino para ocupar su lugar, incluso estimuladas por una mayor llegada de luz.

Continuación en la página 4

Continuación de la página 3

Otra de las preocupaciones del equipo de Chediack es conocer con mayor profundidad a un insecto que ataca a las plantas de manera avezada, el "picudo de la palma". No sólo la afecta directamente alimentándose de sus fluidos, si no que también le contagia un pequeño gusano nematode, que luego es responsable de otra enfermedad conocida como "anillo rojo".

Muchos de los ambientalistas que antaño se enardecían contra el consumo de los palmitos, hoy tienden a reconocer que, si la planta es razonablemente aprovechada, puede contribuir a la conservación de la selva y a una mejora sustancial en la calidad de vida de la gente. La mayoría de los colonos que tienen palmitos en sus parcelas de tierra han debido tumar parte del bosque para plantar yerba mate, ananás, mamones o mandioca. "Si nos dedicáramos al palmito, que sólo vive en la selva, tendríamos un mejor justificativo para dejar el monte en pie", explica uno de los colonos.

Las selvas misioneras del palmito son hogar de una fauna y flora silvestre no igualada en el resto de la Argentina, pero

también constituyen el ámbito de vida de algunas de las últimas comunidades de aborígenes de linaje guaraní. La mayor parte de los jóvenes de estas comunidades emigran hacia los centros poblados, donde difícilmente logran un empleo digno. Tal vez esta tierna y elegante palmera contribuya, en un futuro cercano, a forjar para ellos un futuro junto a sus propias raíces.

Proyecto Palmito

El Refugio de Vida Silvestre El Yaguareté, ha iniciado junto con un grupo de productores, el análisis preliminar de un esquema de comercialización de la especie. A partir de estudios previos (tanto en el área ambiental como en la económica) desarrollados por la Fundación Vida Silvestre Argentina, en la actualidad se encuentra en desarrollo un relevamiento intensivo de los palmitales, y un plan de manejo para las propiedades involucradas en el proyecto. ■

Fuente: Anibal Parera - FVSA

Cuba: Quieren evitar una masacre de cangrejos en Playa Girón

Biólogos cubanos tratan de evitar la masacre de miles de cangrejos rojos. Cada año, en su período reproductivo, los crustáceos mueren cuando cruzan una ruta que va a la histórica Playa Girón y los autos los aplastan.

La playa cubana puede ser un lugar peligroso para los cangrejos. Entre abril y mayo –período de reproducción- los cangrejos colman la ruta que va desde Playa Larga a Playa Girón, motivando la atención de los turistas que visitan la zona, escenario de combates durante la invasión militar anticastrista dirigida por los EE.UU. en 1961.

“Caminan del monte hacia la costa para el apareo. Luego retornan a su hábitat, y a los diez días las hembras vuelven a cruzar el pavimento para depositar los huevos en el mar. Al poco tiempo, una mancha rojiza de cangrejitos sale de la costa hacia el monte”, agregó la bióloga.

Según la bióloga Juliett González, es un singular espectáculo que a veces impide ver el color negro del asfalto, pero que provoca que miles de cangrejos de la especie *Gecarcinus ruricola* no sobrevivan a la amorosa travesía al morir aplastados. "Para protegerlos el CITMA está inmerso en un proyecto internacional, que entre otras alternativas, investiga vías que impidan la masacre que tiene lugar durante el cruce de la carretera", dijo la bióloga Juliett González. ■

Fuente: AFP

Argentina y la cría de langostinos

En el marco de la II Expotécnica de Santa Cruz, organizada en esta oportunidad por la Escuela Industrial José Smith, se llevó a cabo el lanzamiento del proyecto piloto comercial de cría de langostinos que Argenova planea inaugurar en diciembre con la puesta en marcha del laboratorio que actualmente se construye en un sector cercano a la playa, denominado Punta Norte, de esta localidad.

El biólogo Carlos Rajoy, quien además de tener a su cargo el plan posee una vasta experiencia en el trabajo con paeneidos (camarones) en cautiverio en Ecuador, realizó una exposición, ilustrada con la proyección de imágenes, en la que brindó detalles de cómo se planea encarar el proyecto respetando el ciclo biológico de la especie, de la que aseguró se irá aprendiendo a medida que se experimente ya que no existen experiencias de cría de langostino a escala piloto comercial en aguas saladas. “Existen experiencias sueltas en el INIDEP y en la Universidad de Mar del Plata, pero se hicieron por poco tiempo”, indicó el experto en un pasaje de su charla que duró 20 minutos.

Tras el cultivo de fitoplancton, alimento natural del langostino en su primer estadio, Rajoy explicó que se procederá a la captura de reproductores vivos para inducirlos después a la cópula, y a hembras eventualmente impregnadas que se logre capturar se las depositará en un lugar a temperatura apropiada para el desove iniciándose allí el primer período, ya que luego de 24 horas eclosionan los primeros estadios larvales que en cuatro semanas aproximadamente evolucionarán a post larvas. Allí se inicia la etapa de engorde, que el experto evaluó como más sencilla pero también delicada, porque se necesita un alimento equilibrado hasta que el individuo alcance la talla comercial de 16 a 20 gramos momento en que ocurre la cosecha, es decir a 4 ó 5 meses de la eclosión de los huevos.

Continuando con su prolija exposición, Rajoy dijo que la semilla se siembra en piscinas y que en el caso de Argenova se ha pensado que el tamaño de las mismas sea de 5 mil litros, lo que vuelve el cultivo más complejo porque se necesita que estén aireadas, y al ser superficies densamente pobladas –de 65 individuos por metro– se requiere más tecnificación para mantener el nivel de oxígeno del agua. Explicó entonces que se está evaluando como realizar la aireación, porque existen distintos métodos dependiendo de la extensión de la superficie a sembrar, uno de ellos es un motor montado en una plataforma que produzca el salpicado de agua mediante paletas.

Párrafo aparte mereció la explicación de los alimentos para ambas etapas en la cría del langostino, en ese sentido detalló que fuera del cultivo de fitoplancton, los paeneidos en cautiverio requieren alimentos balanceados especiales que son principalmente fabricados en Japón y Estados Unidos, y que vienen enlatados y a un costo extremadamente oneroso por lo que –según admitió el biólogo– también se irá probando, dejando en ese sentido abierta la posibilidad de que esa alimentación, en un futuro pueda ser preparada aquí.

Aunque dejó algunos interrogantes, Rajoy finalizó su charla reiterando que el emprendimiento, que valoró como sumamente atractivo, “es una experiencia piloto comercial donde se permite el error”, y en ese sentido hizo una justificación de este proyecto de acuicultura afirmando que posee varios puntos a favor, “tiene una alta demanda y un buen precio de comercialización además de un desove de los órdenes de 100 mil a 500 mil huevos por hembra con una estadística favorable de un promedio de tres desoves en dos meses, por lo que creemos que el proyecto es factible en un 90 por ciento”, concluyó. ■

Fuente: <http://www.pescaypuertos.com.ar>