

PROYECTO DE PESCA ARTESANAL EN VILLA SORIANO

Ripoll, A.

Villa Soriano ubicada a 300 Kms de Montevideo y 45 Kms de la ciudad de Mercedes (Capital del Depto. de Soriano), es una localidad de 1068 habitantes según el último censo de 1985.

En los últimos treinta años no hubo aumento de la población, tratándose en su mayoría de gente adulta.

Esta villa, la más antigua del país, no posee industrias y su principal fuente de trabajo es la tarea de campo, generalmente de carácter zafra en los establecimientos de la zona.

Su ubicación, próxima a la desembocadura del Río Negro en el Río Uruguay, la condiciona como un buen asentamiento para la pesca; de hecho existe un grupo de pescadores que venden individualmente sus capturas a uno o dos intermediarios, que la comercializan hacia Brasil.

La pesca se realiza con embarcaciones construidas localmente utilizando sauce colorado obtenido en islas cercanas; se emplean por lo general redes de enmalle capturando sábalo, boga, pati y bagre, no existiendo ninguna infraestructura adecuada para la preservación de la captura, ni cadena de distribución en la zona.

En julio de 1988 se constituyó la cooperativa COPEVIS integrada por pescadores de la zona, que recibiendo apoyo financiero del gobierno de Canadá por intermediación de INAPE y el Rotary Club local, se comenzó la construcción de una pequeña planta, contando también con asesoramiento técnico y materiales de la Intendencia Municipal de Soriano.

Dicha planta de procesamiento contará con una cámara para conservación de pescado, una pequeña fábrica de hielo y sala de proceso.

Falta aún resolver adecuadamente la comercialización a nivel local, ya que la especie más capturada (sábalo: Prochilodus spn.) tiene dificultades de colocación a nivel local, fundamentalmente por palatabilidad y su alto contenido de espinas.

Es de destacar que el mercado interno es de gran importancia para la pesca artesanal, ya que ofrece precios mejores que la exportación en el caso del pescado de río, regularidad y pago contado.

En este sentido el Instituto de Investigaciones Pesqueras, con el patrocinio de FAO y en el marco del convenio con INAPE, comenzó a trabajar en la zona, habiéndose hecho contactos con los pescadores, Central Pesquera del Uruguay y Hospital de Dolores con el fin de proyectar la elaboración de un producto sin espinas y lograr canales de distribución, contando con los medios existentes en la zona.

Según las experimentaciones primarias, efectuadas en nuestro Instituto, se podrá elaborar en un futuro cercano, hamburguesas de pulpa de sábalo sin espinas con distintos gustos que en principio se piensa que pueden ser utilizados a nivel institucional; posteriormente se podrá encerrar la venta al público en las localidades cercanas.

Este proyecto reviste gran importancia para toda la pesca artesanal, ya que debemos hacer énfasis en la importancia del mercado interno que en nuestra opinión es una posibilidad que no debe ser desaprovechada si pensamos en grupos de pescadores que pretenden trabajar independientemente, ya que aparte de las ventajas antes mencionadas la exportación requiere la agilidad y conocimiento de trámites de todo tipo, para lo cual nuestro pescador aún no está preparado.

Para lograr el éxito en la gestión, entre otras cosas es necesario obtener el mayor rendimiento posible de las capturas, ofreciendo a su vez un producto de buena calidad con ausencia de espinas; precisamente hacia esa meta apunta nuestro proyecto.