

E ENTREVISTA. MAYLIN TANG, vicepdt. Fundación Cocina Mar y socia fundadora Tres Peces:

Apostando por la pesca responsable y legal

¿Qué entendemos por pesca responsable y por qué es clave para el desarrollo regional?

- Chile es una potencia pesquera. Tenemos más de 450 caletas a lo largo del país y más de 200 recursos pesqueros disponibles, pero muchos de ellos no llegan a nuestras mesas. La pesca responsable es un concepto promovido a nivel internacional por la FAO y apunta a una pesca de origen legal, sos-

tenible y con vínculo directo con las comunidades locales. Desde hace casi 10 años trabajamos este enfoque, promoviendo una relación directa con pescadores artesanales y acuicultores de pequeña escala, para que esos alimentos lleguen a las mesas de las personas. Eso es lo que hemos desarrollado en Valparaíso a través de Tres Peces y, más recientemente, con una pescadería móvil que conecta caletas con hogares y restaurantes.

-Chile tiene una extensa costa, pero el consumo de pescado es bajo. ¿Por qué?

- Existen múltiples factores, pero uno de los principales es el acceso y el precio. La cadena de comercialización tiene demasiados intermediarios, al menos cinco o seis entre el bote y la mesa, lo que encarece el producto. Además, la oferta suele concentrarse en pocas especies como salmón, merluza o reineta. Hay muchas especies disponibles todo el año, así

como productos de acuicultura de pequeña escala, que no estamos consumiendo.

- ¿Cómo puede el consumo local de pescados fortalecer las economías costeras y la pesca artesanal?

- La gastronomía marina responsable es una herramienta muy potente, especialmente en una región turística como Valparaíso. Quienes visitan la costa buscan pescados y mariscos, y es fundamental que lo



que se ofrezca sea de origen legal, diverso y con trazabilidad. En nuestra experiencia, una carta flexible y basada en comercio justo permite ofrecer más de 100 recursos distintos,

desde peces poco conocidos hasta algas y mariscos, a precios accesibles. Eso invita al consumidor a probar, a diversificar su alimentación y a reconectarse con el mar. ■