

REVISTA DEL MAR

REVISTA

amalamar

ASOCIACIÓN CULTURAL YAKU AZUL

Nº 7 - 2018

CONTAMI

NACIÓN

ES

AGRESIÓN

Las feministas defienden el mar

RECUPEREMOS
LA HERRADURA

- AMALAMAR EN NUEVA YORK
- LOS GUARDIANES DEL MAR
- SABORES DEL MAR AL MUNDO

› INKATERRA ‹

AUTHENTIC NATURE TRAVEL IN PERU
SINCE 1975



VIRTUOSO
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL

INKATERRA MACHU PICCHU PUEBLO HOTEL

INKATERRA RESERVA AMAZONICA
TAMBOPATA

INKATERRA HACIENDA CONCEPCION
TAMBOPATA

INKATERRA LA CASONA
CUSCO

PREFERRED SUPPLIER OF
SIGNATURE
TRAVEL NETWORK

WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Tourism for Tomorrow
CONSERVATION AWARD - WINNER

RELAIS &
CHATEAUX

www.inkaterra.com



Se realizó por segundo año consecutivo la 'Gran Regata del Siglo' en Cabo Blanco.

PESCA ARTESANAL: PATRIMONIO DEL NORTE

Un espectáculo especial en el mundo, en el cual más de treinta embarcaciones artesanales desplegaron sus velas para surcar el Pacífico Tropical Peruano. Fue una oportunidad para conmemorar el 60 aniversario del segundo record mundial de la pesca deportiva obtenido en Cabo Blanco, aún vigente según las reglas de la International Game Fish Association (IGFA): el atún ojo grande (*Thunnus obesus*) de 197 kilos.

El protagonista de esta hazaña fue el Dr. Russel Lee, un personaje que supera la ficción. Fue un innovador de la medicina, héroe de la Segunda Guerra Mundial, apasionado conservacionista, magnate de bienes raíces, aviador amateur, profesor de Stanford y campeón de póker. Para tantos aficionados como el Dr. Lee o el legendario escritor Ernest Hemingway, la edición de agosto de 1953 de la revista *Sports Illustrated*, que retrata en la portada a Alfred Glassell al lado del gran merlín negro (*Makaira indica*) de 707 kilos, fue la constatación de que aquella caleta escondida al norte del Perú era el Santo Grial de la pesca deportiva.

Sin embargo, las bondades de este mar que alberga el 70% de la biodiversidad marina del Perú a raíz de la confluencia de corrientes de diversas temperaturas, son conocidas desde hace varios siglos por pescadores artesanales de Cabo Blanco. Como recuerda Walter Wust en su reciente libro *Los hijos del viento*, el cronista español Fer-

nández de Oviedo describió las embarcaciones artesanales en una relación del año 1549 ("Son hechas de unos palos gordos i livianos tablados como vigas y otros atravesando en qué van atados, e sus barbacoes en medio é sus velas latinas, é remoros por los lados de sus naves"), mientras que vestigios arqueológicos y ceramios prehispánicos confirman esta tradición milenaria de los hombres del mar peruano.

Cultura que se mantiene viva en Cabo Blanco, como lo demuestra la destreza de navegantes que, sin ningún artificio tecnológico moderno, emplean un agudo sentido de la orientación y una lectura empírica de las condiciones meteorológicas para pescar a mano atunes, barracudas y merlines que superan los cien kilos. No obstante, esta herencia ancestral se ve amenazada por la depredación de recursos oceánicos a lo largo de décadas, lo cual ha motivado a las nuevas generaciones a buscar otras formas de empleo y a abandonar su lugar de origen.

En tal contexto, Inkatererra Asociación tiene por objetivo la declaración de la pesca artesanal a vela de Cabo Blanco como Paisaje Cultural Vivo. Esta idea original del empresario Stefano Camañora y Nina Pardo, de la ONG H2O Océanos, es el primer paso para que esta tradición se convierta en Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ante la UNESCO. Estas embarcaciones artesanales representan la mejor vía hacia

la instauración de una pesca responsable, libre de carbono, que facilite la reproducción de especies comerciales y que permita a Cabo Blanco convertirse en un modelo replicable de sostenibilidad.

Desde que en el 2012 presentara al Ministerio del Ambiente la propuesta técnica justificativa para la creación de la primera reserva marina del Perú frente a las costas de Cabo Blanco, Inkatererra Asociación ha venido trabajando en la restauración y conservación de los recursos naturales, por medio de actividades ecoturísticas como surf, buceo y observación de fauna marina. A ello se suma la capacitación de las comunidades locales en técnicas de pesca sostenible, a bordo del bote-escuela 'Analúa', a fin de obtener atún de calidad sashimi.

Tras la implementación de una planta de hielo ozonizado para la adecuada conservación del producto, se ha dado un importante paso: la comunidad de pescadores artesanales de Cabo Blanco abastecerá a los restaurantes de Inkatererra con atún, merluza, cabrilla y doncella, entre otras especies. Se busca que las buenas prácticas y altos estándares del producto estén regidos bajo certificados de trazabilidad. Con estas acciones se va reactivando la economía de Cabo Blanco, mediante el uso sostenible de sus recursos naturales y la puesta en valor de su legado histórico.