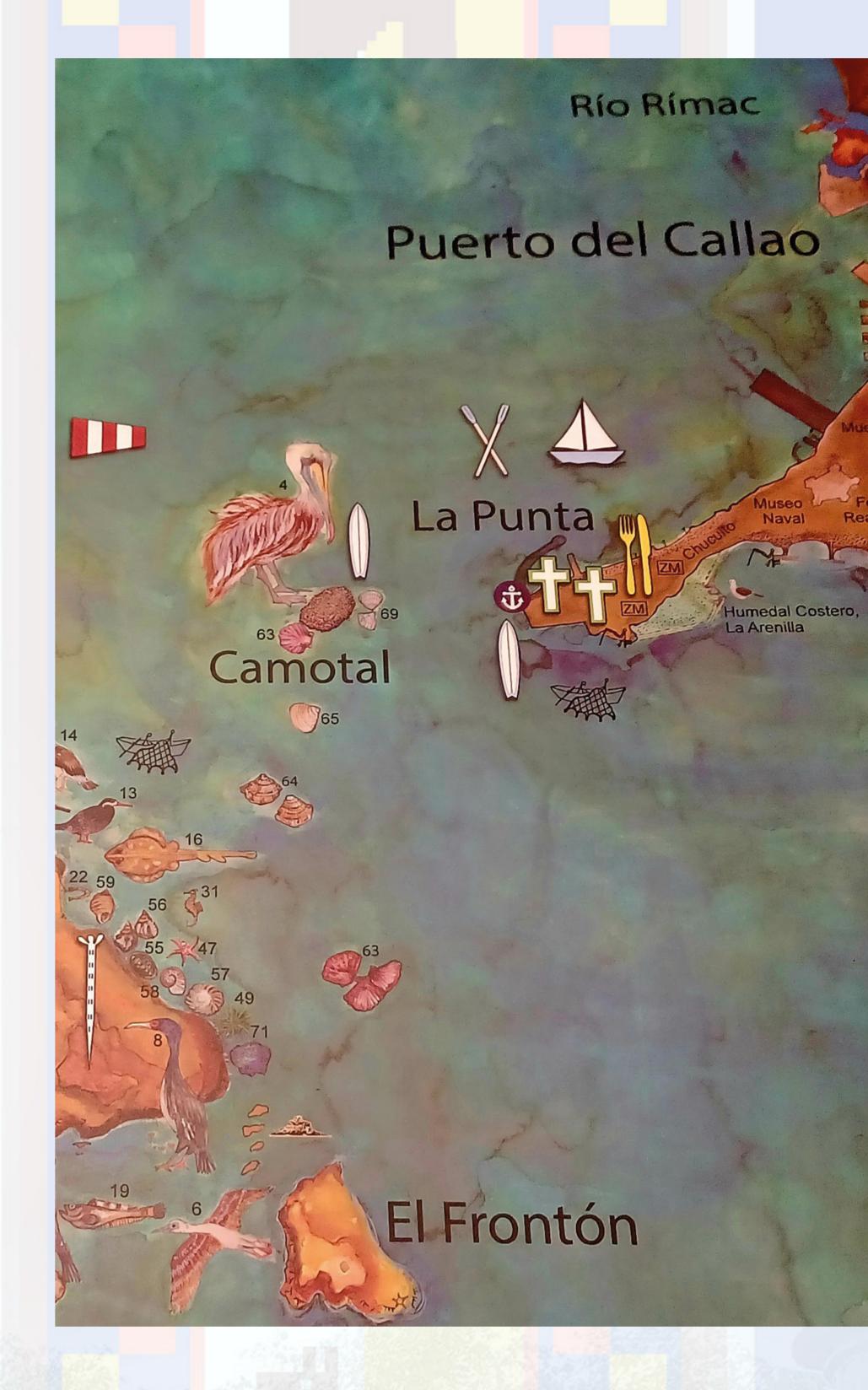


en hombres y mujeres del antiguo Perú. Los vestigios mas antiguos que dan testimonio de presencia humana en el Callao, datan de 10,000 años en el cerro Chivateros, desde donde se asentaron pueblos dedicados principalmente a la pesca usando los primeros intrumentos líticos de cara al mar. Para cuando llegaron los españoles fueron los Piti Piti, pescadores artesanales ubicados en el actual barrio de Chucuito, quienes registraron la nueva información que luego se enriquecería con la llegada de los italianos.

PESCADORES ITALIANOS CHALACOS

Los ancestros de Josué dieron el salto del anzuelo a la red gracias al aporte de los italianos que llegaron hacia 1900. La red "lampara" del Mediterráneo, el "boliche", la "pejerreyera", el "tramayo", la "cavincera", la "lisera"; el "chinchorro", redes que se maniobraban desde la orilla tienen origen en los pescadores italianos que llegaron al Callao. Además de las redes, las embaraciones "Zapato" adecuadas al tipo de especies a atrapar y al carácter el mar de Chucuito y La Punta, fueron confeccionadas por carpinteros de ribera italianos. Por eso, no sólo ha sido una pequeña embacarción que se perdió al iniciar este año, puede significar una ruptura histórica en la transmición de información de parte de uno de los últimos lideres de las familias de pescadores del Callao.





IDENTIDAD, DIFERENCIAS Y RECONOCIMIENTO

Cada que los pescadores artesanales son amenazados de ser desalojados de la ribera donde siempre estuvieron, o regresan -una vez mas- de una jornada de pesca con las redes vacías, o son testigos impotentes de la desaparición y contaminación de sus playas, orillas y hasta plazas, incluso cuando los vemos organizando actividades para recaudar fondos pro permisos y matriculas para sus embarcaciones y sobre todo cuando pierden su principal herramienta de trabajo, sin que nadie se despeine. Es en estas situaciones -lastimosamentecada vez mas habituales, en que el debate sobre identidad, diferencias y la categoría de reconocimiento se torna muy vigente. Los pescadores artesanales del Callao, desde siempre gestionaron ese mar que nos une y nos divide con el mundo. Representan el tránsito desde el viaje primordial y el encuentro de los antiguos pobladores del Callao (Piti piti) y los españoles, luego con los italianos. Las dinámicas inherentes al oficio, son testimonios cifrados del carácter, pluralidad y al mismo tiempo singularidades que nos aproximan a la identidad chalaca. Formas de vincularse con el otro. Su carácter cortoplacista, solidario y devoto. Incluso en sus formas de preservar y transformar sus alimentos, ahora son celebrados por una cocina que goza de fama y demanda mundial. Técnicamente la singularidad de nuestro ceviche reconocido por la UNESCO se la debemos a ellos. No es una exageración decir que si el Callao fuera una persona, sería un pescador. Pero a diferencia de las comunidades campesinas, los pescadores no gozan de una ley que los reconozca como portadores culturales de una nación, y esa falta de reconocimiento normaliza su invisibilización en el debate público, su frágil poder de negociación y no prende las alarmas de ningún sector cuando su población se reduce a un tercio en menos de tres décadas.



Desde el Patronato por la Cocina del Callao y la Dirección Desconcentrada de Cultura (DDC) del Callao estamos convencidos que existe un vínculo entre la falta de reconocimiento cultural hacia los pescadores artesanales y su muy mala participación en la redistribución de la riqueza que genera el mar chalaco: ingresos por la actividad portuaria, extracción pesquera y actividades turísticas marinas.

En este contexto los pescadores artesanales son en tanto pescan y cómo ya no pescan como antes, no son parte del mapa humano y su





poder de negociación casi no existe. Son los más vulnerables en los oleajes anómalos, la gran mayoría de ellos no tiene seguro, plan de retiro y a diferencia de las comunidades campesinas no tienen protección legal. Este año sin embargo se presenta oportunamente para afrontar ambas injusticias

Reconocimiento Cultural

En el primer tercio del año se publicará el expediente en que reconocerán las prácticas artesanales de la pesca como Patrimonio del Callao, que publicará la DDC y con quienes desde el Patronato por la Cocina seguiremos difundiendo la importancia del reconocimiento UNESCO a las prácticas alrededor del ceviche peruano, sobre todo gracias al aporte de las familias de pescadores en la técnica transversal de la conservación del pescado son sal. Es en esa línea que el estado peruano desde el Ministerio de Cultura reconocerá a pescadores de Chucuito y La Punta como personalidades meritorias de la Cultura.

Hacia la mejor redistribución

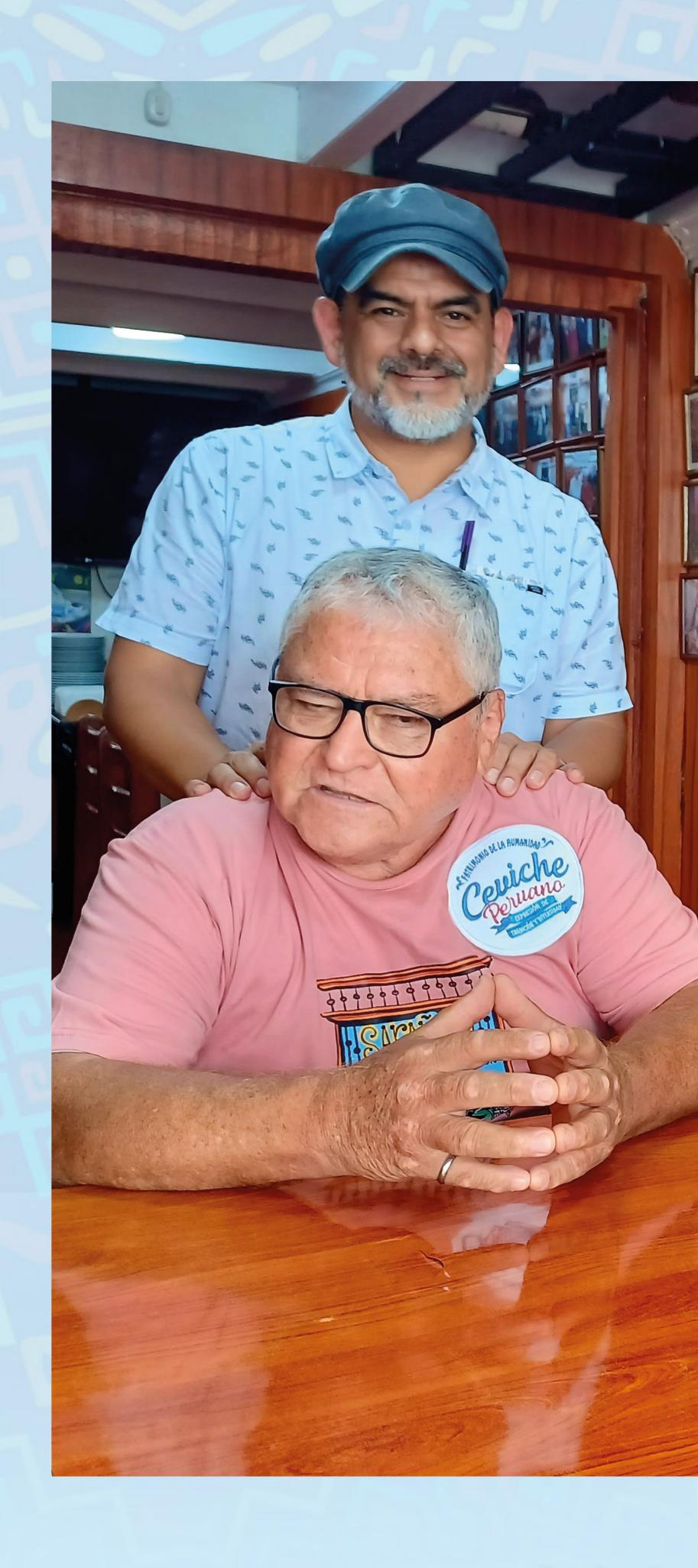
La mejor redistribución en la riqueza generada por el mar chalaco, desde la participación de los pescadores de Chucuito y la Punta en la normativa de la Ley que reconoce la Pesca Tradicional Ancestral y la Pesca Tradicional Artesanal e impulsa su preservación dentro de las 5 millas marítimas peruanas. Donde buscaremos se incluyan sus saberes, equipamiento y aparejos dentro de los modelos artesanales de pesca y que signifique en ellos por fin una protección a sus zonas intangibles, seguros y planes de retiro.



Por otro lado este año esperamos cristalizar el proyecto de recuperación de especies emblemáticas como los Choros y la Sardina peruana. En el mes de diciembre pasado, en el marco del evento Sarañani, recibimos a Roberto Haudry y Claudia Ranaboldo y Marco Dadamo que nos expusieron el caso de los pescadores de Taranto- Italia y su recuperación en condiciones muy similares. Buscamos involucrar el Ministerio de la Producción, IMARPE, Sociedad nacional de pesquería.

La recuperación de especies implica la recuperación de la biodiversidad submarina y con ello la diversificación de los ingresos para las familias de pescadores y un nuevo aire para vincularse mejor con los restaurantes de Lima y del Callao. Finalmente, este año se lanzará el pasaporte gastronómico donde se incluyen actividades como el ceviche de orilla y los paseos guiados por los pescadores, consolidando un trabajo de mas de dos años en el pesca turismo.

El reconocimiento cultural y oportunidades para diversificar sun ingresos; en el marco de una nueva ley, un reconomiento UNESCO y uno nacional; nos presentan un año retador y prometedor para que cambiar gradualmente y recuperarles el derecho a tener derechos y quizá "Nestor mi Guerrero" es esa botella echada al mar, para que la escuchen por fin.



Diseño y Diagramación: María Ponce Fotografías de: Andrés Ugaz, Claudia Ranabold

