

Truchas

en el trópico



El cultivo de trucha es una de las experiencias traídas al país que mejor se han adaptado a la gastronomía venezolana. Su introducción fue a comienzos del siglo XX. Actualmente representa un rubro de producción protagónico en la vida andina. Pareciera que las truchas siempre hubiesen habitado en los ríos y lagunas de los Andes tropicales.



Es asombroso ver tanta variedad de platos y productos derivados de la trucha en un mismo menú. En un restaurante de Santo Domingo, en plena carretera trasandina del páramo venezolano, un cheff comenta que al menos el 80 por ciento de los turistas que visitan el estado tienen a la trucha en la lista de lo que comerán durante su estadía.

Cerca de Santo Domingo se ve la primera de dos grandes truchiculturas. Sus aguas rebosan los tanques con pequeñas cascadas artificiales. La segunda, “Agrocría Santo Domingo” está abierta al público y ha llegado a contabilizar hasta 500 visitantes diarios durante temporada alta. Considerada la mayor truchicultura del país, produce más de 200 toneladas anuales. Existen unas 12 truchiculturas en actividad en Mérida, que colocan su producción en el centro del país y, de manera secundaria, en Mérida y sus alrededores. Surten a mayoristas y restaurantes, principalmente.

La trucha en Venezuela

La trucha es pariente del salmón, originaria de América del Norte. Fue introducida en Europa como pez de cultivo, a finales del siglo XIX. Las primeras pruebas en Venezuela se hicieron en las altas lagunas del páramo; se cree que hubo un pez autóctono llamado “roncador paramero”, pero hay pocas pistas sobre éste; los productores de trucha y los especialistas en el área desconocen sus antecedentes. El páramo es característicamente desértico.

A mediados de los años 30, por iniciativa de Luis Churión (delegado de Venezuela en Washington), en cooperación con la oficina de pescadería del gobierno estadounidense, se trajeron unos 100 mil alevines de trucha. El proyecto fracasó, pero el 15 de febrero de 1938 hubo otro intento, luego de un exitoso periodo de incubación y adaptación en la estación experimental de la Mucuy. A través del Ministerio de Agricultura, de aquella época, se sembraron alevines en la laguna de Mucubají.



La producción anual de trucha en Mérida supera las 500 toneladas.

La trucha arco iris es la que mejor se ha adaptado fuera de las aguas canadienses (pertenece a la familia *Salmónidos*, dentro del orden *Salmoniformes*. Se clasifica como *Oncorhynchus mykiss*), y Venezuela no fue la excepción. Más que altura para vivir, la trucha necesita aguas muy frías. La altitud ideal para la producción en nuestro país es de 2 mil 400 metros. Aunque, según algunos pescadores, se han encontrado en el sector Alta Vista en Barinas, a 1 mil metros de altitud, lo que implica temperaturas más altas.

Después de su introducción en los años 30, los pobladores del páramo se acostumbraron a pescar truchas en las lagunas y ríos, y las llevaban a casa para comerlas. Poco a poco la incorporaron a la dieta de la región, fueron ahumándola para conservarla por más días, así como hacen con el queso. Luego, durante los años 50, vinieron visionarios del negocio, entre ellos Adino Piva en la ya citada “Agrocría Santo Domingo”. Había visto las truchiculturas en la Italia de su niñez. Adicionalmente, la colonia española mostró otras formas de prepararla: rellena al estilo de Navarra, a la manera en que hacían ellos con sus peces locales. Hoy día es normal ver en el menú la “trucha rellena”, así como “al ajillo”.

Carlos Saavedra, de la Unidad de Proyectos de la Corporación de los Andes, Corpoandes, con más de 20 años de trabajo relacionado con la trucha, recuerda que en 1987 hubo un plan para desarrollar la producción de trucha a nivel comercial. Se buscaba, por un lado, un rubro no tradicional en los Andes y, por el otro, incorporar más proteínas en la dieta de los habitantes del páramo, tomando en cuenta la adaptación de la trucha arco iris en Mérida.

Un estudio de mercado a la Universidad de Los Andes, concluyó que había demanda insatisfecha de unas 3 mil toneladas al año. “El que produce trucha tiene asegurada la venta”, sentencia Saavedra.

En 1992 sembraron 87 mil alevines en lagunas, ríos y quebradas por intermedio del Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias, Fonaiap, ahora Instituto Nacional de los Espacios Acuáticos e Insulares, INEA.

La trucha como negocio

Aunque se ha generado un mito respecto a su sabor, los conocedores dicen que todo pescado frito sabe diferente al cocinado, como la trucha rellena. El mito del sabor gira en torno a si se fríe o no. En las lagunas se pueden pescar ejemplares de casi cuatro kilos, mientras en el estanque no las dejan pesar más de dos kilos; el tipo de alimentación es diferente; en la truchicultura comen alimento para truchas (harina de pescado) y en las lagunas o ríos lo que la naturaleza les provee. Un factor clave es la temperatura del agua; mientras más fría la carne gana en sabor. El costo por kilogramo de trucha oscila entre 10 mil y 13 mil bolívares.

Con los proyectos desarrollados por Corpandes, según Saavedra, se construyeron truchiculturas en La Azulita, Piñango, la Culata y Timotes, la estación de Fonaiap en La Mucuy en Mérida, y Boconó, en Trujillo. Además, en la zona del páramo merideño, desde el Arenal hasta Pueblo Llano.



Luís Marcano, quien forma parte del equipo de planificación del Ministerio de Agricultura y Tierras Mérida, MAT, asegura que el Fondo de Desarrollo Agropecuario, Pesquero,

Forestal y Afines, Fondafa, tiene en su presupuesto de 2006 casi 3 millardos de bolívares para la producción acuícola en Mérida, fundamentalmente en tres áreas de producción: cachama, trucha y tilapia (pargo rosado). El estado Táchira es un importante productor de cachama en los Andes y tiene alrededor de 50 truchiculturas de tipo artesanal (menos de 5 toneladas al año). La producción piscícola en recintos cerrados en Venezuela es dominada por los camarones (Zulia) y la cachama (Barinas). La trucha es el tercer rubro.

Es cierto que países como Canadá o Dinamarca tienen un gran posicionamiento en el mercado internacional de la trucha, pero así como Chile, o en menor escala Perú y Bolivia, han aprovechado sus aguas frías para desarrollar su producción, podríamos especular con una denominación de origen como *truchas del trópico o de los Andes tropicales*, lo que le daría un valor agregado con un rasgo muy particular.



A PONERSE TRUCHA

- Un pequeño productor puede vender semanalmente a un restaurante alrededor de 20 kg. (70 truchas aproximadamente).
- Más de 45 formas de preparación, desde salchichas, pasando por croquetas, hasta caviar.
- La producción anual en Mérida supera las 500 toneladas.
- Temperatura óptima: 14°C promedio (57,20°F) –8°C.
- Existen más de 40 unidades de producción de trucha en el estado Mérida. De éstas, 12 están en actividad.
- El Instituto de Investigaciones Agropecuarias de la ULA pondrá en funcionamiento en poco tiempo una truchicultura experimental para alimentarlas con lombrices, lo que vendría a ser una nueva alternativa para su cultivo.