

Pescar pez león en la isla 'paga'

Escrito por Redacción San Andrés

Miércoles, 28 de Febrero de 2018 08:53 - Última actualización Miércoles, 28 de Febrero de 2018 15:00



Este martes se desarrolló en el restaurante Capitán Mandy, el lanzamiento de la campaña 'Let's cook and eat Lion Fish' con una muestra gastronómica y se premió el torneo de pesca realizado entre el 22 y el 24 de febrero. Se conocieron además otras actividades que se adelantarán durante todo el año para fomentar la caza y consumo de esta especie invasora.

En lo relativo al concurso de pesca de Pez León, se recolectaron aproximadamente 100 kilos de carne y participaron 12 personas entre buzos certificados y pescadores a pulmón.

Estos fueron los ganadores:

- Mayor cantidad, categoría buzo certificado: equipo de Josselyn Bryan, Daniele Florio y Ascanio Branciforti (en la foto superior) con 121 unidades, equivalente a 27 kg.
- Mayor ejemplar: Humberto Talero
- Menor ejemplar: Josselyn Bryan



Pescar pez león en la isla 'paga'

Escrito por Redacción San Andrés

Miércoles, 28 de Febrero de 2018 08:53 - Última actualización Miércoles, 28 de Febrero de 2018 15:00

- Mayor cantidad, categoría pulmón libre: Peter Betancur

- Mayor ejemplar: equipo de Santiago Arango y Breixer

- Menor ejemplar: Luis Fernando Thyme

La iniciativa liderada por la Corporación para el Desarrollo Sostenible del Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina (Coralina) en convenio con la Universidad Nacional (UN) de Colombia y la Gobernación, cuenta con el apoyo de diferentes ONG locales e internacionales, además de la empresa privada como Capitán Mandy y la pesquera O'Neill, en cuya representación se encontraban el chef Armando Basmagi Jr. y Alfredo Barrios O'Neill respectivamente.



Modelo a nivel nacional

Durante el lanzamiento de la campaña, Nacor Bolaños coordinador de Áreas Protegidas de

Pescar pez león en la isla 'paga'

Escrito por Redacción San Andrés

Miércoles, 28 de Febrero de 2018 08:53 - Última actualización Miércoles, 28 de Febrero de 2018 15:00

Coralina y designado por la entidad para los temas concernientes a Pez León desde 2008, celebró el trabajo mancomunado que se ha desarrollado con la UN desde 2012 y que ha sido ejemplo para otras regiones de Colombia.

“Las actividades en el departamento han crecido año tras año, porque antes sólo hacíamos labores de educación ambiental, un concurso de pesca pequeño y ya desde 2015 se complementó la campaña con elaboración de artesanías, fortaleciendo desde este año dicho componente con la participación de madres cabeza de hogar del barrio Las Tablitas”, añadió Bolaños.



De otro lado, Silvia Torres, representante de la ONG local Miss Nancy Land y una de las impulsoras de la campaña, explicó que la iniciativa también busca innovar en la cocina isleña con la incorporación de la carne de Pez León en las preparaciones tradicionales. Para ello, la reconocida chef Arelis Howard donó doce recetas que serán compiladas en un recetario que será dado a conocer en los próximos días.

“A esto le llamamos ‘Cocina consciente’: necesitamos que la gente se atreva a poner un plato de Pez León en su mesa porque, además de tener un alto valor nutricional, es una carne que se comporta muy bien en las diferentes preparaciones en que se utiliza”, manifestó Torres.



Pescar pez león en la isla 'paga'

Escrito por Redacción San Andrés

Miércoles, 28 de Febrero de 2018 08:53 - Última actualización Miércoles, 28 de Febrero de 2018 15:00

Finalmente la joven raizal Josselyn Bryan, resaltó el papel de la mujer en este tipo de prácticas acuáticas –enalteciendo al género femenino con sus dos premios– y dijo que “manteniendo los cuidados personales de rigor, es posible realizar un control sobre este depredador y fomentar una pesca más responsable, para garantizar el desarrollo sostenible de la Pesca y el cuidado de las especies clave del archipiélago”.

