

REVISTA

Edición

Se decomisó más de millón y medio de bolivianos

Humedal protegido, la provincia Lípez de Potosí es la nueva beneficiaria

El negocio sostenible de la caza del lagarto en la región beniana

La "nueva pareja poderosa" de Alemania es gay

Las cocinas que desplazan a los fogones

Colección primaveral de Kaova

Oiga, ¡haga pis en la ducha!

Nokia Messaging llega a Latinoamérica

YikeBike, la perfecta minibici eléctrica

Un banquete de 4.000 años atrás

El aislamiento social empeora el cáncer

Cóctel en la residencia de JOHN CREAMER

Velada de honor en la residencia del embajador Qu Shengwu

PARA COMERLO MEJOR

El negocio sostenible de la caza del lagarto en la región beniana



La Fundación Amigos por la Naturaleza ha llevado a cabo un programa exitoso que ha descubierto los beneficios de la carne de lagarto, cuyo comercio ha abierto nuevos horizontes económicos para muchas aldeas en Beni, que ahora negocian de "tú a tú" con curtiembres del rubro. Además, la carne de este animal es apetecida por ser sana y deliciosa

A este personaje le dicen "Kalimán" por algo muy especial, me digo, después de bromear con él cuando alguien le pregunta por el pequeño Solín. Cuando veo a Carlos Balcázar, con la linterna en una mano, el rifle en la otra, un cazador que ya atravesó los 60 años hace rato y que equilibra su cuerpo en el bote en medio de la oscuridad, casi agazapado ante su presa, confirmo por qué tiene el apodo del mítico mago de las radionovelas.

Los cazadores viajan en unas embarcaciones llamadas "cascos", hechas de madera balsa, que tienen apenas unos cuantos centímetros de alto y las que cualquier movimiento puede voltear, así que llevan a los periodistas invitados para conocer el "Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto" en unos botes, que a nosotros tampoco nos parecen muy estables que se diga.

Loreto es un pueblo encantador. Los anuncios en la radio comunal del pueblo avisan a los adolescentes de tal o cual horario para el partido de fútbol, que hay deliciosos cuñapés en la casa de alguien, o que la señora fulana se encuentra enferma y agradece las muestras de cariño. La rockola, en el único lugar para tomar una cerveza helada, resuena con el reggaetón que escuchan unos adolescentes que juegan billar.

Mientras esperamos al resto del equipo que se atrasó por culpa del avión, bromeamos sobre la aventura que va a significar el asunto, y uno de los cazadores dice: "Cuando prueben su carne, van a saber que valió la pena." Quince minutos después navegamos por una laguna que parece una piscina, por sus aguas quietas. Desde la orilla, los cazadores iluminan con

GALERÍA DE FOTOS

La Paz de antaño



linternas para encontrar el reflejo de decenas de ojos rojos, que revelan a los lagartos. Ya en los botes, los periodistas invitados contenemos la respiración a fuerza de no movernos, y ni siquiera nos atrevemos a espantar a los mosquitos que se dan un banquete a costa nuestra, riéndose de los repelentes.

Es una noche muy oscura, sin luna, y solo la linterna refleja los ojos colorados en el agua. “Kalimán” ha sido elegido por todos los comunarios para mostrarnos la cacería, “porque es el que más sabe”. Los lagartos pasan casi rozando el bote, algunos hasta posan para los fotógrafos y sus cámaras de flashes potentes. “Kalimán”, con tan sólo mirar los ojos de los animales, calcula el tamaño y sabe si puede o no cazarlos e incluso de qué sexo son.

De pronto retumba el tiro, que por cierto se lleva el ajayu de los periodistas: Un lagarto yacaré de 1,80 ha sido la presa, la bala le ha atravesado los ojos, con una puntería tan certera, que el cazador ganaría sin problema torneos de tiro internacional.

“Kalimán”, haciendo equilibrio, levanta al animal de más de 80 kilos y lo remata, “por si no está bien muerto”. Luego lo coloca en la canoa y hace un reacomodo de periodistas en shock, para que el peso de ésta sea parejo.

Uno de nuestros compañeros, el valiente Efraín Varela, de la revista Cash, debe viajar sentado en el “lagarto pullman”, que para eso ya ha teñido de sangre los pies de los viajeros. Es la primera experiencia de la agenda preparada por la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN) para que la prensa, y por ende nuestros lectores, conozcan muy de cerca lo que se está haciendo en torno a un animal que puede constituirse en un ingreso muy importante para quienes trabajan con él.

Paso a paso

Cada año, la Dirección General de Biodiversidad (DGB) concede cierto número de licencias para que los comunarios puedan cazar lagartos en temporadas determinadas. Lamentablemente, como explica Mario González, director de ABC, estas licencias no han sido dadas con base en estudios serios que impliquen un control y un análisis poblacional de los animales.

Los permisos se otorgan de acuerdo con ciertas condiciones, algunas también a las haciendas, que con grandes extensiones de tierra tienen en las orillas cientos de lagartos para cazar.

Hasta el año pasado, los intermediarios compraban las licencias de caza del cuero del lagarto y luego lo comerciaban en las curtiembres. “Éste es el primer año que no hay intermediario, lo aburrirnos”, ríe un cazador. Ahora el trato es directo entre comunidades y curtiembre, pero no fue una tarea fácil deshacerse del intermediario. Al final, los pactos entre estancias y comunidades, asesorados por ABC, a su vez contratada por FAN, permitió el negocio entre éstas y las curtiembres de “tú a tú”. Y por primera vez en serio se empezó a hablar de comerciar la carne de lagarto.

Este proyecto no comenzó de cero, sino que tuvo que derribar varios obstáculos de una maquinaria corrupta impuesta hace años. Pero la predisposición fue el empuje principal para llevar adelante el plan. Primero se analizó la realidad de los cuerpos de agua de la zona y se bajó el cupo de animales a ser cazados en las comunidades, aunque en las estancias haya más capacidad porque no se caza de forma ilegal tan frecuentemente como en las comunidades. Las estancias no se beneficiaban del lagarto y no tenían intención de hacerlo porque su enfoque principal es la ganadería. A partir de ello se comenzaron a buscar pactos de aprovechamiento: las comunidades no tienen mucho cupo, y las estancias, que sí lo tienen, no cazan, ¿por qué no llegar a un acuerdo donde las comunidades cacen en las estancias bajo un sistema de control estricto y se repartan los beneficios? Además de lograr que sean las comunidades las que negocien directamente con las curtiembres, quitando de en medio a los intermediarios.

El Plan fue presentado en abril del año pasado a la DGB, que tardó más de un año en aprobarlo, pero este año ya se tienen resoluciones y se ha logrado que todas las comunidades y estancias participen en el programa. Por primera vez, además, se ha eliminado la caza ilegal y los cazadores de las comunidades de los ríos Mamoré e Isiboro y los cazadores de Loreto han logrado un beneficio neto promedio por cuero de 144,80 bolivianos (20,69 dólares), generando un incremento aproximado del 200 por ciento al precio promedio por cuero que pagan los intermediarios en la zona. Talleres y reuniones entre las mismas comunidades que compartían sus éxitos lograron que todas se interesen en participar en el proyecto.

La debacle del caimán

El caimaneos y el lagarteo empiezan en Bolivia a principios del siglo pasado sin ningún tipo de control. A partir de los años 50, las poblaciones de caimán negro descienden y las personas comienzan a cazar al lagarto yacaré. De acuerdo con Mario González, en el país existen cinco especies de cocodrilianos, tres cuyo cuero es interesante para el comercio. Ante la cacería

indiscriminada del lagarto yacaré, la población comienza a peligrar.

En los años 80, por este descontrol, comienza a legislarse la cacería y el tráfico de pieles a través del CITES (1), del que Bolivia forma parte, y se prohíbe la caza y la exportación de caimanes en general. El caimán negro continúa prohibido. Esta legislación confluye en el decreto de veda total, que no significó que la cacería ilegal se detenga: hasta más de 20.000 cueros salían del país vía Paraguay anualmente.

En los diez años que dura el decreto, la población de cocodrilianos, sobre todo de lagarto yacaré, logra recuperarse. Se empiezan a hacer estudios que comprueban que las poblaciones de lagartos pueden estar sujetas a programas de aprovechamiento, replicando modelos como el que se hace en Venezuela. Pero la realidad boliviana es diferente y los estudios no son tan precisos para determinar el cupo de caza y para crear una estructura para el control y seguimiento de los animales.

En 1995 se comienza a trabajar con el tema. En 1997 se autoriza la primera experiencia piloto de aprovechamiento de lagarto en estancias en el Beni, y a partir de 1999, el “Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto” comienza a funcionar. Dentro del Programa son tres las autoridades que llevan el mando, la Dirección General de Biodiversidad, Áreas Protegidas y Medio Ambiente (DGBAPMA); la autoridad científica que en tierras bajas es el museo Noel Kempff Mercado y las prefecturas de Santa Cruz, Beni y La Paz, departamentos donde se aplica el Programa.

Cada instancia tiene una serie de competencias, pero en definitiva quien da la última palabra y decide cuándo y cuánto se caza es la DGBAPMA, que debería sustentar sus números en función de la segunda instancia, el museo Noel Kempff y los estudios científicos que éste realice. La autoridad administrativa que debe realizar el control y fiscalización del comercio es la Prefectura. De acuerdo con González, los estudios que se realizaron en el país para tomar cupos durante 2000 y 2001 tienen debilidades, y los sistemas de control para ver de dónde provienen los lagartos son más débiles todavía.

Después de los estudios en 2000 y 2001, se decide dejar de contratar a consultores y que sea el museo el que se encargue, pero al funcionar éste con el dinero que le daba la Prefectura y, como siempre, la lentitud administrativa y burocrática se retrasó el proceso.

Las voces de alarma comenzaron a cundir entre las comunidades, era evidente que el sistema no funcionaba y que los cupos y sus costos eran muchas veces negociados entre los dirigentes y los intermediarios sin que el resto supiera nada. En cuanto a los predios privados, éstos no ejercen control sobre las comunidades ni viceversa.

Según los estudios hechos con este Programa en otros países, se puede extraer un 25 por ciento de los lagartos machos sin afectar a la especie, las exigencias sobre el tamaño también evitan que se maten hembras, que son fácilmente reconocibles por ser más pequeñas. Pero los cazadores no tenían consideraciones de tamaño o sexo, lo importante era cumplir el cupo asignado.

Manos al remo

Ante esta compleja situación, en el Territorio Indígena y Parque Nacional Isiboro Securé (TIPNIS) deciden poner manos a la obra y elaborar un plan de manejo, y con el apoyo del Servicio Nacional de Áreas Protegidas y MAZPA, realizar estudios más precisos de las poblaciones de lagartos, haciendo hincapié en el componente social y trabajando en la distribución de beneficios, quiénes son los responsables del comercio, etc.

Con un plan de manejo, que ya supone un avance, se busca el apoyo de FAN con su programa de biocomercio y se empiezan a recibir fondos. Con el soporte de la WCS (Sociedad para la Conservación de la Naturaleza, por sus siglas en inglés) se comenzó a trabajar en la zona tacana, en el Madidi.

Después, bajo el paraguas de un proyecto del PNUD (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo) y la FAN, y evaluando los niveles de pobreza del municipio de Loreto, se decidió que se podía hacer un aprovechamiento integral del lagarto, que benefició a las comunidades a través de un plan de manejo municipal. Pero acá, el escenario era más difícil. Son varios los actores comprometidos, indígenas, campesinos y ganaderos, lo que planteaba una compleja ingeniería social y diplomática.

La FAN contrata a ABC para que inicie la labor y luego de algunos talleres, conversaciones con los actores de las comunidades, que incluyen a la Prefectura y la Alcaldía, ABC elabora un estudio de campo de la población de estos animales, recorriendo más de 2.400 kilómetros de orillas de ríos, arroyos, lagunas, etc. “Estos datos aseguran ahora que las poblaciones de lagartos están en buen estado, que incluso algunos sitios pueden estar sobrepoblados y que no corren riesgo y pueden ser aprovechados”, explica González.

Loreto, especial

En el caso del municipio de Loreto, donde se empezó en 2006, se trabajó también con otros componentes, en los que el biológico fue el más simple, pero donde la realidad social es más compleja: estancias con cupos, que en general vendían las autorizaciones a los intermediarios, comunidades sin beneficios, etc., siendo que los cupos son dados al azar, sin tomar en cuenta la realidad biológica, que existe un tráfico de cueros y que las autoridades no están ejerciendo el control.

Este cupo de animales es distribuido entre la gente que solicita ser inscrita en el Programa y de acuerdo con la cantidad de tierra y cuántos kilómetros de agua tengan. “En la realidad, lo que sucedía es que las autorizaciones de caza que se les daban a las personas se vendían a las curtiembres que pagaban por esa licencia y que al mismo tiempo contrataban cazadores intermediarios para que acopiaron el cupo sin tomar en cuenta ningún límite. No teníamos idea de cuántos animales se estaban cazando ni de dónde, y en ese sistema perverso, evidentemente el beneficio no llegaba a las comunidades, que es la lógica de este Programa”, explica González.

Ahora, los animales se clasifican en función de los tamaños en cuatro clases, la primera es la de los neonatos, y no se cuenta. La clase cuatro son los animales que miden más de 1,80 en adelante, desde la punta de la nariz hasta la cola. Esos seres en su mayor parte son machos.

De cada animal se puede aprovechar una media de 20 kilos de carne de primera. Éste debe ser matado de un solo tiro, porque si sufre, el estrés daña su carne. Tampoco puede ser golpeado. Y su carne tiene que entrar en cadena de frío dentro de las primeras seis a ocho horas. Se ha llegado a un acuerdo con la Universidad del Beni y de la Empresa de Fomento Pesquero del Beni (Enfopesbe) para subsanar este problema.

Para las comunidades que no tienen accesos camineros, luz eléctrica constante ni refrigeradores, salvar este obstáculo era muy difícil. Ahora, el trabajo incluye entrar hasta los muelles, tractor por medio si es necesario, trasladar a los lagartos cazados en camiones o camionetas hasta las instalaciones de Enfopesbe, donde son pelados y refrigerados de inmediato y luego expuestos a la cadena de frío.

El ingeniero Pedro Villalobos Vargas explica que la carne de lagarto es delicada, similar a la del pescado, y debe ser tratada con cuidado. Una vez bien refrigerada y empaquetada, puede conservar su sabor fresco hasta por seis meses. Sin duda el acuerdo ha favorecido a todos: a la institución, que puede hacer uso de sus instalaciones a plenitud, y a los comerciantes de la carne de lagarto, designados por las comunidades, que pueden vender un producto que durante años se desperdició.

“Si calculamos las toneladas de cuero de lagarto que se han utilizado, en desmedro de la carne, que simplemente se tiraba, hemos dejado de percibir miles de dólares”, dice Miguel Guasebe, presidente de la Subcentral de Comunidades Indígenas Ribereñas del Río Mamoré, otro veterano cazador que además forma la parte ejecutiva de las comunidades junto con Carlos Balcázar, alias “Kalimán”, dirigente de la Central Campesina de Loreto.

Ambos, con el apoyo de las instituciones financiadoras, han unido fuerzas para eliminar a los intermediarios, que antes formaban parte de una cadena donde el que perdía era siempre el comunario. El cuero, por su parte, inicia otro proceso en la curtiembre Bolivian Croco, que exporta sus productos hasta Italia, Alemania y Estados Unidos. El kilo de carne de lagarto se le compra al cazador a ocho bolivianos y el mercado más abierto hasta ahora es el de Santa Cruz.

El paso final del reportaje, obviamente, tiene que ser disfrutar un almuerzo basado en carne de lagarto. Llegamos al restaurante trinitario reconocido por su excelencia en los platos con esta carne, el Uhcojirico y Wenco, donde el lagarto al ajillo, a la diabla, al perejil y el chicharrón de lagarto son el menú, que acompañado de arroz y la infaltable yuca, comprueba que el cazador que nos dijo que valía la pena semejante trabajo, tenía toda la razón. Ahora es cuestión de pasar la voz.

(1) La necesidad de proteger las especies en peligro ha hecho que numerosos países suscriban el convenio CITES (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres), creado en 1960. Este convenio regula el comercio y la exportación de estos animales y sus partes (pieles, cuernos, conchas, etc.).

Estos animales se clasifican en función de los tamaños en cuatro clases, la primera es la de los neonatos y no se cuenta. La clase 4 son los que miden más de 1,80 metros para adelante, y son en su mayoría machos. El ingeniero Pedro Villalobos explica que la carne de lagarto es delicada, similar a la del pescado, y debe ser tratada con cuidado. Una vez bien refrigerada y empaquetada, puede conservar su sabor fresco hasta por seis meses

© 2006 - LA PRENSA - EDITORES ASOCIADOS S.A.
Derechos Reservados ®