

Cultivando el océano

Perry Raso

Rhode Island

Cuando Perry Raso era niño, su padre solía hablar de su sueño de ser pescador. Después de que se retiró de la policía, trasladó a su familia de los suburbios de la ciudad de Nueva York a Rhode Island para poder perseguir ese sueño. Fue un sueño ambicioso para alguien que nunca había trabajado en ese campo. Desafortunadamente, pronto se dio cuenta que convertirse en pescador exitoso en la jubilación fue bastante difícil. Después de muchas luchas y fracasos, decidió que sería más prudente continuar con la vida que conocía, en el trabajo policial. Pero ese no fue el final de la historia ...

Con el tiempo, los Raso lograrían este sueño a través de Perry, quien desde muy joven creció sacando almejas en las aguas cristalinas del estanque Point Judith. "En muchos sentidos, la visión de mi padre me inspiró", dice. "Afortunadamente, pude retomar el sueño donde lo dejé".

Perry comenzó cavando mariscos cuando tenía unos 12 años, con un pescador comercial que conocía. "Yo todavía recuerdo la primera vez que salí a buscar almejas", dice. "Cuando saqué mi rastrillo del agua, no pude creerlo. Estaba pensando, ¿son 7 u 8 dólares en almejas! Sabía que cuanto más tiraba del rastrillo y cuanto más lo hiciera, más dinero ganaría. Me gustó poder determinar cuánto ganaba por lo duro que trabajaba."

Y él estaría trabajando duro. Hacer almejas es un trabajo extremadamente exigente físicamente; los pescadores de almejas trabajan en todas las estaciones, incluido vadear en las heladas aguas de Nueva Inglaterra en medio del invierno. No es para los débiles de corazón.

Cuando empezó a pescar almejas, el rastrillo especializado que Perry usó para dragar el estanque debe haber sido más alto que él. En su charla de TedX, llevó uno de los rastrillos al escenario y le mostró a la audiencia cómo se arrastra el rastrillo en el barro para atrapar almejas. "Ahí estaba yo, solo un niño, parado en el agua hasta el pecho, tirando de la manija", él explicó. "Cada pocos minutos levantaba el rastrillo y sacudía el sedimento". Y repetiría esta acción, una y otra vez durante el día, lloviendo o haciendo sol. Pero, a pesar de lo duro que fue el trabajo, le dio el trasfondo que necesitaba para la pesca comercial.

Perry tuvo un comienzo prometedor. Aun así, sabía que necesitaba una educación adecuada si iba a convertirse en el hombre de negocios exitoso, sabía que podía serlo. Entonces, estudió tecnología de acuicultura y pesca en la Universidad de Rhode Island. Al graduarse en 2002, con la ayuda de una subvención de la iniciativa Reed Aquaculture, tenía las herramientas y la experiencia que necesitaba para comenzar su primera empresa sostenible: la granja de ostras Matunuck de un acre. Era un éxito instantáneo.

"Cuando comencé a vender ostras en los mercados de agricultores locales, la reacción fue fantástica", dice. "No esperaba que todos dijeran que las ostras que estaba ofreciendo sabían mejor de lo que estaban acostumbrados. Me hizo sentir muy bien. Pero lo que es más importante,

me di cuenta de que había un enorme mercado sin explotar de productos del mar locales y sostenibles. Mucho más grande de lo que mi pequeña operación era capaz de soportar".

En poco tiempo, estaba cultivando dos acres para llenar el vacío. Luego tres acres; luego siete. A nivel local, su producto orgánico fue tan exitoso que eventualmente expandió sus operaciones a nivel nacional. De hecho, se estaba expandiendo tan rápido que compró la única propiedad comercial disponible en East Matunuck en el estanque, que era una choza de almejas en ruinas.

"Cuando comencé con Matunuck Oyster Bar hace 10 años, no esperaba mucho de él", dice. "Compré el lugar porque necesitaba el muelle. Pero para mi sorpresa, funcionó muy bien como barra de ostras. Y luego vi una oportunidad para hacer que mi restaurante sea aún más sostenible. Entonces, comencé a cultivar vegetales orgánicos para complementar las ostras. Antes de darme cuenta, tenía un criadero de mariscos al otro lado de la calle. Y por fin, tuve una configuración que estaba completamente sostenible."

Pionero, Perry se ha convertido en una leyenda en el mundo de la acuicultura sostenible. Su combinado enfoque de la granja a la mesa / del estanque a la mesa es un modelo de éxito. Y este tipo de diversidad en la producción de alimentos es fundamental. Es un seto contra la incertidumbre económica. Es un enfoque alternativo que puede ayudar a salvar a los agricultores en apuros. Y los datos dicen la oportunidad está ahí para los emprendedores que quieran dejar una huella.

Según la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA), Estados Unidos es el líder importador de pescado y productos pesqueros en el mundo: el 90 por ciento de los productos del mar consumidos en los EE. UU. proviene del extranjero, y más de la mitad proviene de la acuicultura. A cuánto asciende esta cantidad en un comercio de productos del mar de 14.000 millones de dólares de déficit que se puede abordar en el frente interno de las aguas cristalinas de Nueva Inglaterra.

Sin embargo, el espectro del cambio climático está generando preocupación. Muchos de los mariscos criados, como mejillones, ostras y almejas - son especialmente vulnerables a las condiciones climáticas extremas. "Si las aguas aumentan de temperatura, la creciente aumenta la temporada", explica Perry. "Eso significa que la cantidad de tiempo que las ostras pueden estar estresadas aumenta, ya que la mayoría del estrés ocurre durante el verano. Por lo tanto, el clima más extremo aumenta la ocurrencia de las condiciones que puede conducir a enfermedades y, en última instancia, a la mortalidad. Hay beneficios de estar un poco tierra adentro en un estanque, en contraposición a en la costa. Está protegido. Pero el cambio climático presenta grandes riesgos sin importar dónde se encuentre".

Con su negocio de \$ 200,000 al año, Perry emplea a más de 200 personas en su muy popular restaurante, muchos de los cuales quienes comenzaron como descargadores. Pero es mucho más que un emprendedor. En las mañanas de verano, lleva a los jóvenes locales en su barco para que puedan observar de primera mano la vida de un ostrero. En el otoño, se desempeña como mentor para el programa Coastal Fellows de la Universidad de Rhode Island. Y durante los últimos 11 años, cada primavera su ostra bar ha realizado una limpieza anual de la playa el Día de la Tierra en East Matunuck State Beach.

"Desde antes de que comenzara el restaurante, hemos estado llevando voluntarios a la playa, de salt marshes y el estanque de Succotash Salt", dice. "Recogemos toda la basura alineada en nuestra orilla. La cantidad de escombros que limpiamos acaba de ser increíble. A lo largo de los años, se ha sumado mucho. Se ha convertido en un elemento básico de la comunidad. Es algo que siempre haremos".

Perry cree que es muy importante que los jóvenes interesados en la sostenibilidad se involucren de cualquier forma. "Si quieres saber cómo funciona algo, haz preguntas", dice. "Localiza a las personas que están haciendo lo que quieres hacer y aprender de ellos. Encuentra una granja y trabaja o se voluntario con ellos. Asiste a ferias comerciales. Lee cosas. Y busca oportunidades financiadas. Siempre hay becas y pasantías, como entrada para los jóvenes. empresarios. La acuicultura no es un campo fácil; es agricultura. Pero es muy gratificante".

Con respecto a su propio viaje personal, Perry le da crédito a los muchos mentores que lo guiaron hacia ser un líder en acuicultura sostenible. "En cada etapa, yo mismo hice muchas preguntas", dice. "Fui a muchas conferencias. Estudié y colaboré con muchos profesores excelentes en la Universidad de Rhode Island. Dr. Michael Rice. Dr. Dave Bengston. Y por supuesto, la Dra. Marta Gómez-Chiarri, con quien sigo trabajando en la actualidad. Todos ellos han hecho mucho por mí, pero estaba dispuesto a humillarme y esforzarme para aprender. No puedes tener uno sin él otros y espera ser un éxito de la noche a la mañana".

Dicho esto, Perry siente que es importante que las personas se familiaricen tanto con la acuicultura como con otros tipos de fincas. "Necesitamos concienciar a más personas de que la acuicultura es un buen uso de nuestros cuerpos de agua. También es un gran uso de la confianza pública. Nuestros cuerpos de agua son propiedad de todos los habitantes de Rhode Island. A partir de ahora, creo que se considera más una industria de nicho. Pero quiero cambiar esto. La acuicultura debe considerarse de la misma manera que agricultura sostenible. Entonces realmente podremos tener un impacto".

Si hay alguien capaz de llevar la acuicultura a la corriente principal, seguramente es Perry. Es una gran pregunta. Pero no hay razón para pensar que ha terminado de innovar todavía. Ya ha hecho mucho por el movimiento de sostenibilidad y devuelto a su comunidad más de lo que posiblemente podría saber.

Eso incluye a su padre, quien en Perry seguramente ha visto su sueño hecho realidad. Y no hay forma de saber los grandes sueños y personas a las que seguirá inspirando.

No hay pescadores, no hay pescado.

Lailah Gifty Akita

LLAMADO A LA ACCIÓN: Visite a Perry en Matunuck Oyster Bar:
<https://www.rhodyoysters.com>.

Stone Soup Leadership Institute
www.soup4youngworld.com
www.soup4worldinstitute.com

