

## **“Las cooperativas son como familias” - La historia de Bio e Mare, una cooperativa pesquera compuesta únicamente por mujeres**



*Radoslava Petrova, fundador de la cooperativa Bio e Mare explica la importancia de las cooperativas, la pesca sostenible y de las mujeres en la industria pesquera.*

### **DIA INTERNATIONAL DE LAS COOPERATIVAS**

El sábado 5 de julio es el Día Internacional de las Cooperativas. Las cooperativas desempeñan un papel clave en la agricultura familiar y en pequeña escala y contribuyen a la seguridad alimentaria y la erradicación del hambre. Como subraya la [Alianza Cooperativa Internacional](#) (ACI), la agricultura basada en la familia, en especial las operaciones de pequeños propietarios, pueden desarrollar su potencial mediante la creación de cooperativas que les permitan tener un mejor acceso a los mercados y la financiación, mejor capacidad de negociación, mayor eficiencia e innovar. Además, las empresas cooperativas son plataformas adecuadas para que los agricultores familiares desarrollen infraestructuras sociales basadas en principios éticos como democracia, igualdad de género y preocupación por la comunidad y el medio ambiente, entre otros.

Para Radoslava, a la que todos conocen como Rady, “las cooperativas son como familias, todo el mundo ayuda a sacar adelante el trabajo”. Rady añade que *Bio e Mare* trabaja en equipo con los pescadores locales y también colabora con dos cooperativas locales, Scirocco y Maestrale, “como dos familias que se ayudan unos a otros”. Señala que uno de los pescadores, Giuseppe Maffei, conocido como Beppe, quien también ayuda en las entregas junto a su hijo, le acompañó a la FAO para la Expo de Agricultura Familiar, destacando la estrecha colaboración que existe entre los pescadores y la cooperativa.

### **BIO E MARE – REINVENTAR LA TRADICIÓN**

*Bio e Mare* está integrada por mujeres de entre 21 y 50 años de edad que vienen de Italia, Brasil, Colombia, Bulgaria y Polonia. Como señala Rady, el elemento internacional enriquece la cooperativa, “nos une en lugar de separarnos, cada mujer aporta algo diferente a la mesa, una nueva receta o idea.” “Por ejemplo, Bulgaria es famosa por los platos agridulces, algo que

no es particularmente conocido aquí en Italia”, añade. Reinventar la tradición es fundamental para esta cooperativa innovadora.

*Bio e Mare* se fundó en 2011 en Marina di Carrara (Toscana). Fue la primera cooperativa de pesca de mujeres en Italia y ha ido viento en popa desde su creación. Es la única cooperativa en Europa que recupera pescado sin vender directamente de los pescadores, procesándolo en cremas, salsas, pescado en conserva y muchas más cosas. Cualquier ingrediente adicional cuenta con el certificado bio, lo que garantiza una elevada calidad y, sobre todo, productos saludables.

Como explica Rady, las ocho mujeres de la cooperativa ya estaban trabajando en el puerto de Carrara en diferentes puestos. Rady, nacida en Bulgaria, pero con nacionalidad italiana desde 2000, trabajó como secretaria, pero cada vez que tenía tiempo, ayudaba a los pescadores.

Con el tiempo, se dio cuenta de que había un montón de pescado fresco que se desperdiciaba. Vio una oportunidad en el área del procesamiento de pescado, lo que denomina como “actividad paralela”, que incluye la limpieza, cocinado, envasado, comercialización y venta del pescado. Lentamente, el grupo de mujeres comenzó sugiriendo recetas y productos a base de pescado que era a menudo ignorado o considerado de baja calidad. Rady se dio cuenta de que, con las técnicas de preparación y los ingredientes correctos, estas especies de pescado podrían llegar también a ser rentables: “En Italia, el jurel se considera un pescado de baja calidad, pero si se sabe cómo prepararlo, puede convertirse en una exquisitez”.

Los productos de *Bio e Mare* se venden en tiendas de productos bio, restaurantes y mercados locales. Además, G.A.S. -una central de compras italiana de carácter solidario-, puso a la cooperativa en contacto con una red más amplia, dándoles la oportunidad de lograr nuevos clientes. Cuando se intenta acceder al mercado de forma inicial, Rady aconseja a los principiantes que aprovechen las ventajas de la tecnología: “empezamos buscando posibilidades en Internet”, dice.

## **PRACTICAR LA PESCA RESPONSABLE**

Para Rady y la cooperativa *Bio e Mare* una de las principales prioridades es la promoción e implementación de una pesca sostenible: “La pesca sostenible es vital, tenemos que pensar en las futuras generaciones y salvaguardar este valioso recurso y sus increíbles características nutricionales”, dice. Los pescadores con los que trabaja Rady emplean de forma cotidiana prácticas de pesca sostenible como:

- Usar redes con agujeros más grandes que permiten escapar a los peces más jóvenes que aún no se han reproducido.
- Respetar el ritmo biológico natural de los peces para evitar su captura cuando se están reproduciendo. Esto se logra mediante el uso de equipo específico para la captura de diferentes especies.
- Cualquier basura recolectada en el mar se lleva de nuevo a la costa y se recicla o elimina a través de las empresas apropiadas de tratamiento de basura.

## **EL PAPEL DE LAS MUJERES**

“Part del trabajo de las mujeres es recordar a los pescadores la importancia de la pesca sostenible”. Añade que las mujeres son la fuerza impulsora detrás de la industria pesquera.

“Nos fijamos en los detalles, somos responsables y tenaces, nos gusta que el trabajo se haga hasta el final”, señala. En la cooperativa *Bio e Mare* las mujeres se dedican principalmente al sector de la transformación, pero Rady explica orgullosa que las mujeres de su grupo son propietarias de un barco y salen a pescar todo lo posible.

## **¿QUÉ FUTURO LE ESPERA A *BIO E MARE*?**

El acceso al crédito es uno de los principales problemas al que se enfrenta la cooperativa, “sería útil disponer de subsidios para facilitar la creación de empresas y pequeñas cooperativas o empresas familiares”, dice Rady. Su sueño es abrir un restaurante con productos *Bio e Mare* para vender a precios razonables. “Me gustaría involucrar a más personas de diferentes orígenes y estimular la competencia que, a su vez, estimule una mejor calidad”. El deseo de Rady de seguir creando e inventando nuevos productos y recetas está vinculado a su pasión por los viajes.

## **SENSACIÓN DE LOGRO**

“Trabajar en la cooperativa *Bio e Mare* es una tarea dura, pero la sensación de logro y los comentarios positivos de nuestros clientes, así como nuestra contribución a la prevención del desperdicio, hacen que al final valga la pena”. Cuando se le pregunta acerca de un día típico de trabajo, Rady responde: “Un día normal de trabajo comienza el día antes” Insiste en que la cooperativa está firmemente en contra de la explotación de los trabajadores -el personal no trabaja más de 8 horas al día-, antes de añadir con pasión: “¡ello no me impide trabajar 20 horas al día haciendo lo que me gusta!”.

## **INTERCAMBIO DE IDEAS Y LA EXPO DE AGRICULTURA FAMILIAR**

Cuando se le pregunta acerca de lo que otros pescadores y cooperativas pueden aprender de *Bio e Mare*, Rady responde: “No se trata de lo que pueden aprender de nosotros, yo preferiría llamarlo un intercambio de ideas y experiencias, el proceso de aprendizaje siempre trabaja en dos direcciones”. Explica que en 2011, en colaboración con la Cooperativa Maestrale, *Bio e Mare* participó en un programa de intercambio de información con pescadores turcos. La formación fue principalmente sobre la inocuidad alimentaria, preservando la cadena de frío (la cadena de suministro bajo temperatura controlada), que ayuda a prolongar y garantizar la vida útil de los alimentos marinos y cumplir con las normas de higiene. Rady añade: “También explicamos la importancia de la sostenibilidad, el mar en Turquía sigue siendo muy rico en peces por lo que es importante que los pescadores hagan todo lo posible para salvaguardarlo para las generaciones futuras”. A cambio, los pescadores turcos compartieron recetas interesantes con *Bio e Mare*, así como formas innovadoras de limpiar el pescado.

Rady concluye señalando que la experiencia de la Expo de Agricultura Familiar de la FAO ha sido muy positiva: “Nos ha dado a Beppe y a mí la oportunidad de conocer a otros productores italianos con los que podemos colaborar en el futuro. También conocimos en esta semana a muchos delegados del sector pesquero que han mostrado un gran interés en nuestros productos. Ha sido muy alentador. Esperamos que puedan aprovechar algunas de estas ideas de vuelta en sus respectivos países”, añade, antes de concluir: “No ocultamos nuestras ideas, ¡nos gusta inspirar a otros, así como aprender de ellos!”.

[Más información sobre \*Bio e Mare\*](#)

## El papel del pescado en la alimentación mundial