

Alimentos Canadienses para el Mercado Mundial

(Continúa del número anterior)



Ahora nos queda por hablar de los famosos pescados canadienses.

Las aguas costeras canadienses, cuyos bancos de peces se sitúan entre los más productivos del mundo, sirven de base a la industria primaria más antigua del país. La pesca es la actividad que proporciona medios de vida a unos 60,000 pescadores que operan unos 35,500 botes pesqueros en las costas del Pacífico y del Atlántico y en las grandes extensiones de agua del interior de Canadá. La pesca proporciona también trabajo a otras 18,500 personas empleadas en plantas elaboradoras de pescado de todo el país.

El papel que desempeña Canadá en la pesca mundial es el de un exportador importante ya que, a diferencia de muchas otras naciones pesqueras, la producción de Canadá se destina en su mayor parte al comercio internacional. Canadá ocupa el undécimo lugar entre los 15 países que recogen más de 1.000,000 de toneladas métricas de pesca anuales, pero se sitúa en cuarto lugar por valor de sus exportaciones pesqueras.

En 1973, la captura total de pesca marina de Canadá fue de unos 10,000.000,000 de kilos, y las exportaciones de productos pesqueros se elevaron a unos cientos de millones de dólares. Esto representa unos dos tercios de la producción total del país y un aumento de \$150.000,000 sobre 1972.

Entre los pescados capturados en Canadá y que se exportan elaborados en diversas formas podemos citar los siguientes: arenque, bacalao, salmón del Atlántico, hipogloso, capelán, salmón del Pacífico, trucha del Artico y, naturalmente, langosta, bogavante, valvas de concha y las ostras Malpèque de la Isla

del Príncipe Eduardo, conocidas en todo el mundo. Todos ellos se caracterizan por su sabor fresco, alta calidad y consistencia de su carne.

Aunque Canadá es bien conocido en todo el mundo por ser uno de los principales proveedores de pescado, también se sabe que la fuente de dicho pescado no es inagotable. Precisamente con miras a frenar la disminución experimentada en la captura de ciertas especies, el gobierno federal ha introducido un sistema de restricciones y cuotas.

A nivel internacional, Canadá ha logrado también cierto éxito al conseguir revisar las cuotas de pesca con el fin de conservar la reserva. Otras medidas tienen por objeto aumentar la producción de especies poco o nada explotadas, algunas de las cuales son muy valiosas como alimento humano.

Canadá exporta también de modo regular toda clase de ganado: vacuno, ovino y porcino, así como huevos, pollos, pavos y productos derivados de la leche tales como mantequilla y queso.

En lo que respecta a alimentos en sus más variadas formas, Canadá es prácticamente un mosaico que conoce bien la posición influyente importante que ocupa en los mercados mundiales de alimentos. Por ello, el país está involucrado continuamente en trabajos de investigación sobre la industria alimenticia y se están realizando esfuerzos por encontrar nuevas fuentes de alimentos, mejores métodos para su elaboración y productos alimenticios más puros y atractivos, todo lo cual redundará en beneficio de la población mundial.