

C Columna



Carlos Reyes
Director de www.viajealsabor.cl

De alimentos y expectativas

Los pasillos repletos de la edición 2024 de Espacio Food Service, realizada la semana pasada en Santiago, confirman que es la feria alimentaria más importante de Chile y de las grandes a nivel latinoamericano. Es que cada vía se hizo pequeña para miles de cocineros, emprendedores, curiosos de todo tipo, que se tomaron horas e incluso días para transitar por cada recoveco. Todos entregaban una casi siempre colorida, incitante, como suele pasar cuando el fin es darse a conocer, contactarse y en definitiva, vender. Se trata de un esfuerzo colectivo cuya energía se sintió paso a paso, en medio de un ambiente expectante respecto al comercio del comer.

Se respiraba optimismo entre cocineros, panaderos, empresarios variados, en medio de un ambiente con el aire carnavalesco propio toda feria. Una muestra de poder, en todo caso, desde un sector como el silvoagropecuario que aportó un 2,9% al PIB nacional. Eso unido a la alianza entre los servicios alimentarios institucionales y la comida ligada al turismo, seguramente supera un 10% del total de lo producido en un año en todo nuestro país.

Muchos quienes hoy planean por áreas de toma de decisiones, en lo público y en lo privado, no sopesan esa fuerza. La hotelería y gastronomía, la pesca, la acuicultura, la ganadería y la agricultura, tanto en la cuantitativo -la cantidad producida o capturada- como

en lo cualitativo -el peso simbólico de la tradición y el saber- son un motor de creciente cilindrada, cada día más afinado en términos de diversidad y calidad. Importa además el aporte a la imagen país como un eje sustentable, el que unido al cambio de matriz energética chileno, uno de los más vigorosos internacionalmente, puede instalarnos en una vanguardia inusitada a nivel global. Sobre todo en relación con un mundo cada día más conflictivo, peligroso, depreciado en términos medioambientales.

Buena parte de lo que se come en Chile surge desde la Región de Los Lagos. No está de más recordarlo: posee el tamaño de un país europeo, cuenta con una de las mejores visuales e infraestructura turística del país, posee áreas de identidad culinaria definida (Chiloé, Llanquihue, Osorno). Bajo ese contexto, su pesca, acuicultura y ganadería ofrecen ante todo, calidad. La demostraron en Espacio Food Service sobre todo en el ámbito marino. Por ejemplo mediante acuicultores de pequeña escala, quienes por primera vez y gracias a una gestión de Indespa, comerciaron en una feria para profesionales. La familia Guaquin Mancilla de Quemchi y Christian Espinoza desde Queilen, respectivamente, se asomaron a otra escala con sus productos. O la Cooperativa Mejillón Austral de Calbuco y el accionar de Ami Chile. Ejemplos decisivos sobre lo posible desde una zona donde la riqueza, aún, sigue siendo norma.