

Lanzan proyecto gastronómico sostenible para impulsar turismo e identidad local

• Con apoyo del Comité de Desarrollo Productivo de Corfo Aysén, el programa “Gastronomía Sustentable” beneficiará a 30 emprendimientos locales mediante innovación culinaria y estándares internacionales de sostenibilidad.



Puerto Aysén.- Con la participación de actores públicos y privados, se realizó el lanzamiento del Programa de Difusión Tecnológica “Gastronomía Sustentable”, una iniciativa impulsada por Corfo Aysén y ejecutado por Guazzini Consultores, y que cuenta con el apoyo de la Cámara de turismo de Puerto Aysén y el Consejo del Salmón.

El proyecto busca mejorar la competitividad y sostenibilidad de 30 emprendimientos turísticos y gastronómicos mediante la aplicación de metodologías de economía circular, fortaleciendo así la identidad culinaria local y promoviendo a Aysén como un destino turístico con sello propio.

Este programa forma parte de las iniciativas priorizadas por el Comité de Desarrollo Productivo (CDP) de Aysén durante 2024, instancia estratégica que ha permitido avanzar en la descentralización efectiva de las políticas públicas, dotando a la región de herramientas para tomar decisiones pertinentes a su territorio. La iniciativa contempla talleres, asistencia técnica y la entrega de soluciones tecnológicas para optimizar procesos relacionados con el uso del agua, energía y materias primas, así como la gestión de residuos, integrando estándares globales del Consejo Global de Turismo Sostenible (GSTC).

Desde Corfo Aysén, su director Humberto Marín recaló el compromiso institucional con el desarrollo económico sostenible. “Este proyecto aborda dos sectores fundamentales para Aysén: el turismo y la salmonicultura. Queremos generar identidad gastronómica regional, entregar valor agregado a nuestros productos y fortalecer la economía del litoral. Invitamos a todas y todos quienes están vinculados al rubro a aprovechar esta oportunidad de crecimiento conjunto, con foco en la innovación y la sustentabilidad”.

La alianza entre turismo y salmonicultura fue destacada como una oportunidad estratégica para el desarrollo regional. Claudio Montecinos, director de Sernatur, valoró el enfoque colaborativo del programa, subrayando que “es fundamental articular esfuerzos entre los sectores público y privado para diversificar la oferta turística con identidad local y criterios de sostenibilidad”. En esa línea, Loreto Seguel, presidenta ejecutiva del Consejo del Salmón, enfatizó que “esta es una alianza virtuosa que impulsa a Aysén como un referente de gastronomía sustentable, integrando tecnologías innovadoras y resaltando el aporte de la salmonicultura, que representa más del 26% del PIB regional, como motor de progreso para las comunidades locales”. Ambos coincidieron en la importancia de posicionar a Aysén como un destino que ofrezca experiencias únicas y sostenibles, con base en sus ventajas comparativas y riqueza territorial.

Para quienes participan directamente del rubro turístico, este programa representa una oportunidad concreta de crecimiento y consolidación. Edgardo Avello, presidente de la Cámara de Turismo de Puerto Aysén, destacó que “el paso de una etapa piloto a una segunda versión demuestra la madurez de esta alianza, que nos permite desarrollar mejores productos, capacitarnos y construir una ruta gastronómica propia”. Por su parte, Lorena Pladellorens, emprendedora de Ecoturismo La Pancha, valoró la posibilidad de incorporar valor agregado al salmón como recurso local. “Nos están entregando herramientas reales para mejorar nuestra oferta, ojalá incluso generar una carta común que posicione a Aysén como un destino donde también se viene a comer salmón”. Ambos coincidieron en que el éxito del proyecto depende del compromiso colectivo de emprendedores,



instituciones y la comunidad para desarrollar un destino competitivo y con identidad.

El desafío de construir una identidad gastronómica regional con enfoque sostenible fue también abordado por Jaime Guazzini, director ejecutivo de Guazzini Consultores, quien destacó que el objetivo del programa es transferir conocimientos, capacidades y herramientas concretas a los emprendimientos beneficiarios. “Queremos que los productos gastronómicos de Aysén tengan un sello propio, basado en la eco-

nomía circular y en la articulación entre turismo y salmonicultura. Así se fortalece la competitividad del destino y se abre la puerta a nuevos mercados”, señaló. Esta mirada se alinea con la visión de Humberto Marín, director de Corfo Aysén, quien subrayó que “la colaboración entre el mundo público, privado y la academia es clave para consolidar una oferta turística con identidad local y valor agregado, que potencie la economía regional desde sus propias fortalezas”, concluyó.