

La reineta y el loco son “la reina y el rey” de productos marinos en los platos atacameños

ESTUDIO. Análisis estableció que a nivel regional se consume pescado 3 veces al mes en promedio y mariscos 2 veces al mes. A nivel nacional la “reineta” lidera los pescados y el marisco más común es el chorito.

Redacción
 cronica@diarioatacama.cl

En cuanto a sitios, un 91% es consumido en casa y un 9% en restaurantes.

DETALLE

La encuesta realizada a 1.000 personas en nueve regiones de Chile, evaluó el consumo mensual de pescado y mariscos, los lugares preferidos para disfrutar los productos del mar y las especies más populares. Los datos obtenidos ofrecen una visión detallada tanto a nivel regional como nacional, y permiten conocer más sobre la diversidad de especies que se consumen, averiguar sobre las dietas para entender la heterogeneidad en términos de preferencias y distinguir las diferencias entre el consumo de peces y de mariscos.

Algunos de los resultados obtenidos revelan que, en promedio, en Chile se consumen 3,6 veces al mes pescado y mariscos 2,3 veces al mes. En el caso de Atacama, es pescado 3 veces al mes y mariscos 2 veces al mes.

Además, el estudio devela que el 90% del consumo de productos marinos se realiza en el hogar y que el pescado más consumido a nivel nacional es la reineta (41,5%) y la merluza (27%), mientras que



EL LOCO ES EL PREFERIDO DE LOS ATACAMEÑOS EN CUANTO A MARISCOS.

ARCHIVO/AGENCIA UNO

¿Qué dicen del estudio en Caldera?

Un hombre que sabe de la pesca en la comuna puerto es Julio Santelices, pescador artesanal de la zona sur, radicado en Caldera, el cual comentó que “la reineta siempre ha sido bien apetecida por la gente desde el momento que llegó masivamente a Caldera siempre ha sido bien cotizada y además también es buena carne y económica, nosotros sabemos que este pescado es de la zona sur, yo trabajé 30 años en la reineta, ahora trabajo en la albacora. Los comerciantes viajan hasta la octava región a comprar directamente a los pescadores y qué bueno que que un estudio esté considerando a la reineta como bien consumida acá en el norte de nuestro país y ojalá que a los estudiantes le pudieran dar pescado en los colegios”.

Un grupo de investigadores de Advanced Conservation Strategies (ACS) -organización que combina ciencia y diseño para generar soluciones ambientales-, y del Instituto Milenio en Socio-Ecología Costera (SE-COS) -centro ANID que realiza investigación científica para la sustentabilidad de la costa- realizaron un estudio para conocer la frecuencia y preferencias en el consumo de productos del mar, en el cual incluyeron a Atacama.

El resultado en la región: la reineta es “la reina” en los platos atacameños, mientras que el loco es el favorito, resultados que se repiten en algunas regiones.

En Atacama, ante la consulta qué pescado es el que más se consume un 72% dijo reineta, un 8% la albacora, un 8% el atún, un 2% dorado, un 2% congrio y un 6% otros.

En cuanto a mariscos, el 28% de los encuestados prefirió el loco, un 19% el camarón, un 17% el ostión, un 17% choro, un 9% lapa y un 9% otros.

el marisco más común, es el chorito (33,5%).

“Los resultados de la encuesta, son emocionantes y proporcionarán una base para desarrollar una hoja de ruta para que la demanda de productos del mar contribuya a la sostenibilidad del suministro de productos marinos”, explica Josh Donlan, fundador y director de ACS e investigador del Laboratorio de Ornitología de la Universidad de Cornell y del instituto SECOS.

Por cierto, las especies más consumidas cambian según la zona geográfica o región.

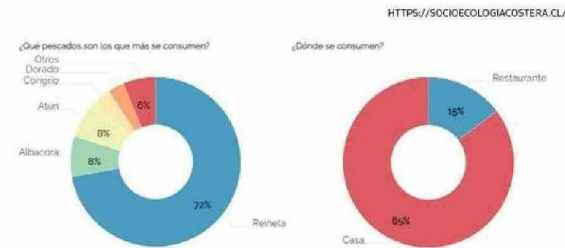
En las regiones de Antofagasta, Arica, Atacama, Coquimbo, Metropolitana, Valparaíso, la reineta es el pescado más consumido, por ejemplo. Mientras que en las regiones del Bío-Bío y Ñuble la preferida es la merluza, y en Los Lagos, el salmón. Respecto al consumo de mariscos, en las regiones del norte como Antofagasta, Arica, Atacama y Coquimbo, el loco es el marisco favorito. Esto es distinto en la zona centro y sur del país, donde el chorito es el más popular. En tanto, en la Región Metropolitana, la apuesta se

gura en las preparaciones capitalinas, es la almeja.

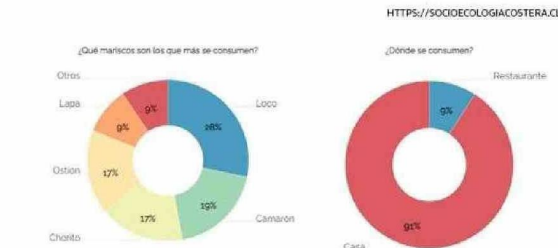
Por su parte, Stefan Gelcich, académico de la Universidad Católica, director del SECOS e investigador CAPES, añade: “Estos resultados confirman que existen diferencias importantes entre el consumo de pescados y mariscos en Chile. Conocer la diversidad en el consumo de productos marinos puede estar, por ejemplo, asociado a distintas características nutricionales de las especies. Este proyecto nos permitirá comprender el consumo y acceso que tene-

mos a estos productos en Chile y nos ayudará a comprender los cambios en las dietas en el futuro”.

Este proyecto, apoyado por Walton Family Foundation, a futuro tendrá más componentes de la encuesta disponibles, los cuales incluyen la preferencia por alimentos más o menos sustentables, la preferencia trazabilidad de los alimentos, entre otros. Así, este proyecto no solo proporciona una visión clara de los hábitos de consumo actuales en Chile, sino que también establece una base para futuras investigaciones y políticas que promuevan la sustentabilidad en el consumo de los recursos marinos en Chile.



LA REINETA ARRASA ENTRE LAS PREFERENCIAS. EL DORADO Y CONGRIO MUY LEJOS.



EL LOCO SORPRESIVAMENTE SUPERA AL OSTIÓN.