

Acuicultores isleños dijeron presente en feria internacional gastronómica

Quemchina y queilino fueron los únicos chilotes en Espacio Food & Servicio 2024.



POLINIA MANSILLA.



CRISTHIAN ESPINOZA.



FOTOS: CEDIDAS

"CHILOÉ MIL SABORES" ES EL EMPRENDIMIENTO FAMILIAR QUE LIDERA POLINIA MANSILLA Y QUE OFRECE PRODUCTOS DEL MAR AHUMADOS Y DESHIDRATADOS, COMO EL CALDILLO MARINO, CHORITOS, CHOLGAS, CHOROS MALTONES Y PIURES.

Acuicultores de pequeña escala de Chiloé participaron en la reciente feria de la industria alimentaria Espacio Food & Service 2024, cita internacional realizada en el Centro de Eventos y Convenciones Espacio Riesco de Santiago, en la Región Metropolitana.

Se trata de Polinia Mansilla, recolectora de orilla y cultivadora de choritos de Quemchi, y de Cristhian Espinoza, mitilicultor de Queilén, quienes expusieron del 1 al 3 de este mes en la auto-denominada "feria gastronómica más grande de Latinoamérica" que celebró su edición duodécima.

En el marco del proyecto financiado por el Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y de la Acuicultura de Pequeña Escala (Indespa), estos emprendedores contaron con stand de exhibición, cobertura de traslados y estadía, además de asistencia técnica y logística, para lograr una experiencia que les

permitió promocionar, difundir y comercializar sus productos del mar.

Además, los isleños participaron en una mentoría en negocios para conectar con el mundo gastronómico y lo que comercializan fue utilizado en clases de cocina en vivo.

"Chiloé Mil Sabores" se llama el emprendimiento familiar que lidera Polinia Mansilla y que ofrece productos del mar ahumados y deshidratados, como el caldillo marino, choritos, cholgas, choros maltones y piures.

Hace 25 años comenzó con el cultivo de mitilidos, los que posteriormente vendía en ferias y a algunas plantas de proceso. Posteriormente, junto a sus parientes decidió dar valor agregado a estos recursos. "Entonces se nos ocurrió empezar a ahumar el producto de forma ancestral,

que es como se hacía antiguamente, cuando no había refrigerador y la gente mantenía sus productos de esa forma y, la verdad, es que tiene muy buena aceptación", recordó.

La isleña comentó que en Chile se consumen poco los recursos de mar y que las ferias son excelentes oportunidades para hacer negocios. A su juicio, la cita fue una "buena instancia para promover y promocionar su consumo. Es bueno que mostremos lo que tenemos en Chiloé".

A su vez, Cristhian Espinoza, de Cultivos Alto Muro Ltda., quien cultiva choritos desde hace más de 20 años en punta Queilén, explicó que la participación en esta feria llegó en el momento justo, pues acaba de lanzar una nueva línea de negocios de venta de mejillones en formato IQF (siglas en inglés de congelación rápida indi-

vidual), sellados al vacío.

"Comencé hace un mes, en una pequeña planta local, que aceptó el desafío de apoyar a un pequeño productor para que podamos vender carne de chorito, como lo hacen las plantas grandes. Yo ya dispongo de producto final para cualquier mercado, porque mis cultivos están certificados en el Programa de Salud de Moluscos Bivalvos (PSMB) para la Comunidad Económica Europea (CEE). Esto quiere decir que, el producto, si se procesa en una plan-

ta autorizada, puede ser exportado directamente a Europa sin mayor problema", recalzó el acuicultor:

DIRECTOR DE INDESPA

El director de Indespa, Leonardo Llanos, resaltó que la acuicultura de pequeña escala es un motor clave para desarrollar las economías locales y para provocar cambios en el abastecimiento de alimentos del mar, su distribución y venta. Repasó que la exposición mostró potencial nacional, facilitó acceso a nuevas redes comerciales

y fortaleció asociación, cooperación y experiencia como cultivadores de alimento marino.

"Tenemos la misión de promover el fomento y desarrollo productivo de la pesca artesanal y también de la acuicultura de pequeña escala: con este programa logramos la participación inédita de ocho pequeños y pequeñas acuicultoras, a nivel nacional, en una de las ferias de la industria alimentaria más grande de Latinoamérica", sentenció el personero nacional. ☺

Castroña primer expedición



MUNICIPALIDAD DE CASTRO