

Es momento de elegir el pollo en base a plantas

Justo cuando se acerca el Día Mundial del Respeto a las Gallinas, que se celebra cada 4 de mayo a nivel internacional, nos encontramos con el reciente acontecimiento en Romeral, donde un reconocido supermercado del lugar remojaba los pollos en cloro, para luego ser cocinados y vendidos al público, representando una fuerte amenaza para la salud. En este contexto, surge la necesidad de cuestionarnos el consumo de estas aves, sobre todo ante el crecimiento de un mercado vegano que tiene alternativas específicas a este tipo de carnes.

“Los Ricos Pollos” fue el supermercado que la Seremi de Salud de la Región del Maule dejó con la prohibición de funcionar, ante el descubrimiento de 1.200 kilos de carne en mal estado, además de encontrar pollos crudos sumergidos en agua con cloro, que buscaban ocultar su mal olor, mismos pollos que luego eran comercializados asados.

Lamentablemente, este caso no es nuevo. Situaciones similares, con pollos y otras carnes a la venta y en descomposición, son innumerables en el país, esto junto a la creciente seguidilla de virus que han surgido de criaderos de aves, que en el 2023 nos tuvo como foco, nos lleva a cuestionarnos una vez más, que tan seguro, saludable y necesario es comer pollo.

Cuando existen este tipo de riesgos, evitar el consumo de aves suena como un muy buen plan, y hoy reemplazar el pollo por una alternativa similar, pero en base a plantas, es una opción que quizás pocos tenían en consideración o conocían en plenitud, pero que actualmente es totalmente posible. Las alternativas veganas que hoy asimilan la textura y sabor de productos ligados al pollo, como nuggets, hamburguesas, milanesas hasta alitas, se pueden encontrar en el mercado nacional, desde el negocio de la esquina hasta en supermercados.

Iniciativas como las de Veganuary, que con su campaña “Elige Sin Ga-



**Mauricio Serrano, director de
Veganuary Latinoamérica**

llinas”, y justamente se desarrolla entre el 29 de abril y el 5 de mayo, busca destacar este tipo de productos alternativos en Latinoamérica, con Chile dentro de los más de 5 países que se han involucrado en esta iniciativa, y más de 20 empresas que se ha sumado para mostrar su línea de “pollo vegano”, es posible evidenciar que hoy más que nunca podemos eliminar a los pollos y gallinas de nuestros platos.

Los problemas con la carne de pollo, su mantenimiento, producción y previa crianza, está lejos de solucionarse, por lo que comenzar a pensar en elegir las propuestas en base a plantas, puede ser una solución a corto plazo ante el impacto negativo de su versión animal.