

Fecha: 23-01-2019

Fuente: Publimetro.cl

Título: **La conquista de la gallina mapuche: estudio en Río Negro logró desarrollar el "súper huevo azul" chileno**

Visitas: 110.774

VPE: 371.093

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://www.publimetro.cl/cl/noticias/2019/01/23/huevo-azul-la-gallina-mapuche.html>

La conquista de la gallina mapuche: estudio en Río Negro logró desarrollar el "súper huevo azul" chileno Un producto con más omega 3 y antioxidantes se consiguió tras un proyecto con familias huilliches. Ese color en huevos es tan escaso en el mundo, que pretenden convertirlo en un símbolo nacional de exportación. Entre 200 y 500 años atrás, un inofensivo retrovirus afectó a la gallina mapuche y le otorgó una característica única por la que se hizo conocida en todo el mundo: poner huevos azules. Esa característica solo la comparte en el planeta con la especie dongxiang de China, pero que es menos conocida que la nacional. El color de la cáscara es tan particular afuera, aunque común para los chilenos, que en distintos estantes de comercio gourmet en Londres, Nueva York o Tokio, los huevos chilenos se venden como productos premium. Por lo mismo, una investigación hecha en Río Negro, región de Los Lagos, busca crear el "súper huevo azul chileno" y catapultar aún más al emblema de la cultura mapuche. Todos los 9 de febrero de cada año, en Río Negro se celebra el Festival del Huevo Azul, donde se prepara en la plaza la paila más grande del mundo, con 3.950 huevos. Jaime Ortiz, médico veterinario y encargado del Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI) de la comuna, fue quien ideó el plan de darle un plus al producto criollo. Algas y berries "Trabajo con 91 familias huilliches de la zona. Cuando llegué hace 7 años me exigieron hacer algo productivo pero desde la cultura", recuerda. Hace dos años los contactó el Centro de Estudios de la **Universidad de Santiago** (Ceus) de Llanquihue y comenzaron un estudio. ¿La idea? comprobar si una dieta orgánica y natural para las gallinas transferiría valor nutricional al huevo. Gallina mapuche en Río Negro. Sin cola y con "aretas". / Gentileza "En dos años hicimos un primer estudio donde se utilizaron 10 opciones de dietas en diferentes gallineros, cada uno con cuatro cubículos. Al tiempo seleccionamos las dos mejores y se hizo un control", relata Astrid Seperiza, directora del Ceus. La dieta de las kolloncas en libertad-como se conoce ancestralmente a las gallinas- se basó, entre otras cosas, en berries, maqui, algas de la región de Los Lagos y distintas yerbas aromáticas y medicinales. El resultado final fue que los huevos resultaron con una mayor presencia de antioxidantes y omega 3, lo que los convierte en un poderoso nutraceutico. Popularmente, en zonas rurales del país se le atribuyen características sobresalientes al huevo azul. En estricto rigor, la diferencia entre éste huevo y uno de campo sólo radica en que en el primer caso, la gallina transfiere más calcio, por lo que la cáscara es más gruesa. Sin embargo, eso no quita que tradicionalmente se diga que el azul es mejor, e incluso se venda $10 más cara la unidad versus uno café o pardo de $60. Al exterior Pero eso ya no va más. Con el plus nutricional conseguido con el estudio, en Río Negro apuntan a masificar las bondades de su huevo tanto en la cocina gourmet como en las mesas de Europa, Asia y Norteamérica. Este año, cuenta Seperiza, estandarizarán la receta para las kolloncas de la agrupación huilliche, y esperan concretar su plan comercial masivo. El año recién pasado se creó, además, la cooperativa agrícola Kusram Kalfú. "A la fecha producimos entre 500 y 700 huevos por día, y nuestra intención es aumentar la producción", añade Ortiz. Para la producción usan tanto la kollonca como a la criolla de huevos azules (mezcla entre productora y mapuche). ¿Es factible que un huevo conquiste el mundo? Nicolás Barrios, chef del restaurante Vista Santiago, señala que, al menos, pueden conquistar las cocinas. "En la preparación, el huevo de campo es muy distinto al de criadero, tanto en el aspecto, color y sabor. La yema es más amarilla, viscosa, su sabor es más intenso. Uno abre estos huevos y da la impresión de que estuvieran listos", recalca el chef. Barrios, además, pone énfasis en los intangibles. "El huevo de campo parte en casa, con gallinas libres y sin manipulación. Eso afuera se premia, por eso se paga extra por los productos certificados".

