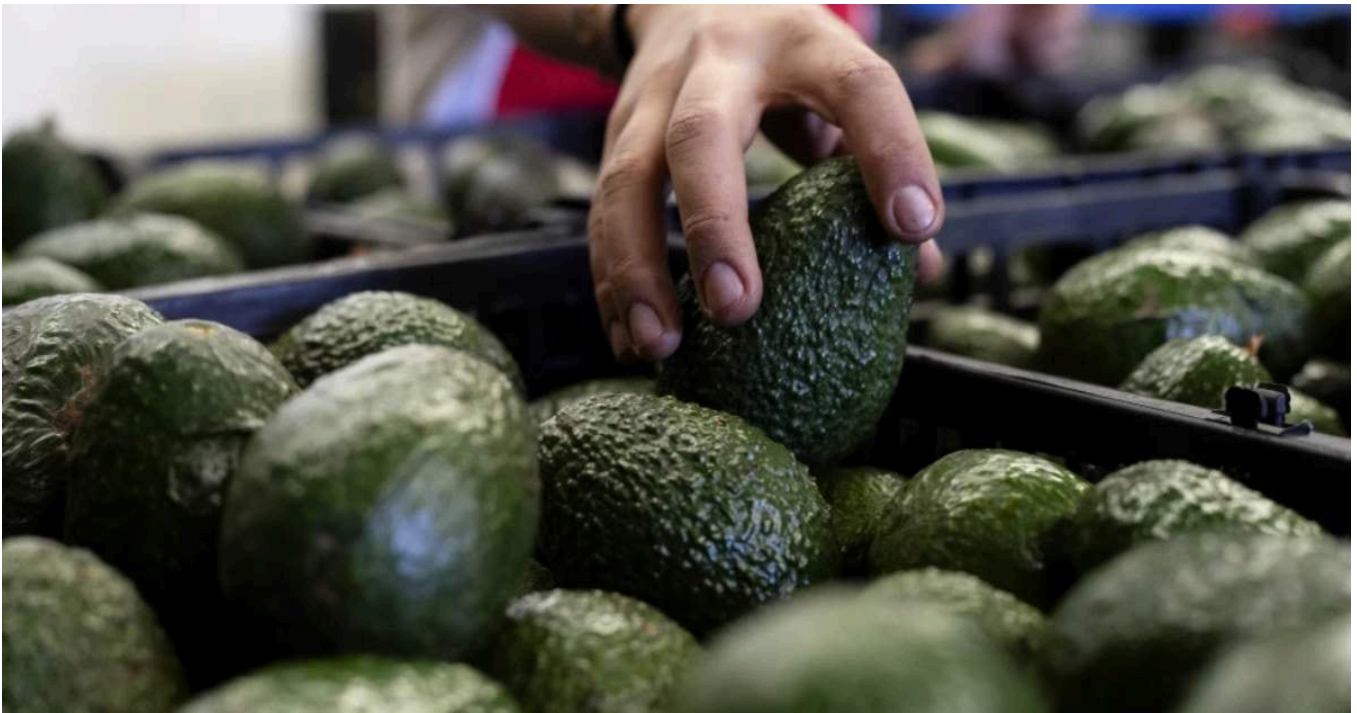


¿Palta chilena o peruana? Estudio reveló cual es la que sabe mejor



El Inta realizó una comparación de calidad entre tres variedades distintas de palta hass para derribar mitos con respecto a tan noble alimento.

Después de la batalla por el pisco y los desayunos , ahora hay una nueva batalla gastronómica en ciernes entre los dos países hermanos de Chile y Perú. Hablamos de la batalla de la palta , aquel noble y delicioso fruto que se consume de manera compulsiva en nuestro país, pero que también tiene un fuerte mercado en el país del norte. Si bien la producción de palta en Chile , y sobre todo la palta hass , permite que esta pueda venderse tanto en consumo local como en exportación, la palta hass peruana cada vez gana más terreno en nuestras mesas y paladares. Según una nota publicada por LUN , Chile ocupó el año el tercer lugar de las exportaciones peruanas de palta , después de Países Bajos y España , dando a entender que en nuestro país el consumo de paltas que antiguamente se consideraban de mala calidad por ser “aguachentas y con hilachas” ahora está cambiando. Es por eso que se le encargó al Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (Inta) a realizar una comparación científica entre la palta hass peruana y la chilena para saber con exactitud si realmente hay diferencia entre los productos. De acuerdo a Las Últimas Noticias , para el estudio se tomaron tres muestras: una peruana, una chilena de la zona central y otra hass chilena, pero de la zona norte (específicamente de Ovalle). Las muestras fueron evaluadas por ocho panelistas entrenados, a los que tuvieron que evaluar las paltas sin saber su procedencia en indicadores que medían tanto la apariencia como el sabor, textura, olores extraños, color y más, ponderados en diferentes notas que iban del 1 al 9. Los resultados ¿Qué pasó finalmente? En el ítem de apariencia las muestras peruana y chilena del norte calificaron como buenas y la chilena de la zona central como muy buenas. El mismo resultado se repitió al calificar el color , el sabor y la textura , mientras que en el aroma , las tres empataron como buenas. En cuanto a la calificación final , la palta peruana y la de Ovalle quedaron con una nota de , mientras que la de la zona central de Chile alcanzó un . Si bien, en el papel deja como ganadora a la palta hass de la zona central de Chile por sobre la peruana, el estudio concluyó que no hay diferencias estadísticamente significativas entre las tres muestras. Las diferencias La superioridad de la palta hass chilena de la zona centro se debe principalmente a que durante el invierno, como forma de protección, las paltas de la variedad hass generan aceite cuando aparece el frío. Por eso la palta chilena es tan singular, porque donde se produce llega al frío máximo que se tolera sin llegar a heladas que las echen a perder. En el caso de Perú , la calidad del producto efectivamente ha mejorado por dos factores: el primero tiene que ver con que hoy exportan frutos de mayor calidad con respecto al pasado, donde se exportaba lo que sobraba. Pero también tiene que ver con que en un comienzo las paltas peruanas se producían en la costa , donde la variación de temperatura no era tan grande como sí ocurre en las sierras y cerros de Cusco, Ayacucho y Arequipa , donde el clima es más parecido al de la producción de la mejor palta nacional. Es decir, nuevamente no tenemos por qué pelear, ya que sean de Perú o de Chile, esos completos sabrán

igual de ricos. Lo último