

El Consejo del Salmón

Alcanzan importante acuerdo para aumentar el consumo de salmón en Chile

● La institución estableció una colaboración con el rubro gastronómico y con el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos para el desarrollo de la industria en Chile.

Gerardo Pérez

gperez@elpinguino.com

El Consejo del Salmón suscribió un acuerdo de cooperación clave con dos importantes instituciones relacionadas al rubro alimenticio: el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (Inta) de la Universidad de Chile y la Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga), con el fin de impulsar el desarrollo de la industria salmonicultora a nivel nacional.

La presidenta ejecutiva del Consejo del Salmón, Loreto Seguel, dijo en el evento, realizado en la tienda de AquaChile en Vitacura, Región Metropolitana, que desde el punto de vista de la salud y nutrición, el salmón es un orgullo nacional, por eso es relevante darle espacio al producto en nuestro país, proyectándolo en coordinación con Inta y Achiga.

Así las cosas, Seguel dio a conocer que esta estrategia se encuentra ligada al contenido, donde Achiga representa a todo el mundo gastronómico chileno, y el Inta cuenta con un rol académico-científico en el país: "Entonces uno le aplica fuerza al salmón chileno, permitiendo que hablen del producto dos sectores fundamentales, y que la industria de este modo se proyecte de una manera objetiva".

Igualmente, la directiva afirmó que la salmonicultura tiene una vocación exportadora, a más de 100 mercados, pero con esta iniciativa se promueve también un mayor consumo de este producto a nivel nacional.

"No es suficiente, pero también es importante decirlo: mientras no se destrabe el desarrollo de esta industria, es muy difícil pensar que habrá mucho más salmón. Hoy lamentablemente no se puede producir un salmón más, ni para afuera ni para adentro, por eso trabajamos

en un acuerdo nacional para descongelar el crecimiento del sector, para Chile y para exportaciones", manifestó la presidenta ejecutiva del Consejo del Salmón.

Por su parte, Máximo Picallo, presidente de la Achiga, indicó que para el sector gastronómico, el salmón es una proteína que permite aumentar el consumo de pescado en Chile, porque se comen poco en el país en general los productos del mar. "Estamos dispuestos a construir una marca, 'Chile te quiero comer', incluyendo al salmón, sumando distintas preparaciones".

Mientras que el director del Inta, Francisco Pérez Bravo, apuntó que "nos gusta trabajar con la industria y con un consorcio. Qué mejor que hacerlo con un producto tremendamente saludable, con una proteína de excelente calidad, muy buena fuente de vitamina D. La gente gasta mucho dinero en comida chatarra y sale más caro que el salmón".



El Consejo del Salmón suscribió un acuerdo de cooperación clave con dos importantes instituciones relacionadas al rubro alimenticio.

DESDE EL 18 AL 20 DE SEPTIEMBRE

Kermesse Papelúcho te invita a él!!!

MEGA 18

DESDE 14:00 A 20:30 - LICEO LUIS ALBERTO BARRERA

VEN A CELEBRAR ESTE 18 SEPTIEMBRE EN UN AMPLIO LUGAR Y SIN PASAR FRÍO

TODOS GANAN!!!

- Kermesse
- Juegos, Concursos
- Patio de comida interior
- Patio de comida exterior
- Expositores
- Juguetes
- Comidas típicas

ENTRADA LIBERADA

PRODUCCIONES RS

Kermesse Papelúcho

ESTE 19 Y 20 DE SEPTIEMBRE

GINNASIO LUIS ALBERTO BARRERA • FUNCIONES 18:00 Y 19:00 HRS.

EL CIRCO de Chispita

VALOR ENTRADA
 NIÑOS \$3.000
 ADULTOS \$4.000

Directamente desde Santiago los espectaculares Hermanos Escala

malabaristas contorcionistas saltadore en trampolín cama eslática divertidos payasos y mucho más...

PRODUCE

PRODUCCIONES RS

Chispita

COMPRA TUS TICKET toliv O AL +56 9 9958 6192