LUN

Fecha: 05/07/2025 Audiencia: 271.020 Sección: ECONOMIA
Vpe: $3.978.895 Tirada: 91.144 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $4.399.200 Difusión: 91.144
Vpe portada: $4.399.200 Ocupación: 90,45%



El 1 de julio se levantó la veda, lo que permite encontrarla en los restaurantes fresca, su formato más sabroso

# Radiografía al sabroso negocio de la centolla austral y su récord en ventas

**El mercado asiático concentra el 80% de los envíos al exterior. La experiencia desde restaurantes locales especializados en frutos del mar.**

JOAQUÍN RIVEROS

Un verdadero boom de exportaciones de centolla vive Chile en lo que va de 2025, el que se suma a la gran expansión que tuvo el sector el año pasado. De acuerdo a cifras de ProChile, entre enero y mayo de este año, los envíos crecieron 39,4%, totalizando US$28 millones. En 2024, en tanto, el crecimiento fue de 15% respecto a 2023, con un total de US$77 millones. El año pasado, el principal destino de los envíos fue China, con el 95,11%, y US$67 millones, seguida de Estados Unidos, con el 5,43% y US$4 millones y de Taiwán, con el 1,62% y US$1 millón.

Las cifras vienen a cuenta de que el 1 de julio se levantó la veda de extracción para las regiones de Magallanes y el sur de Aysén, apertura que se extiende hasta el 30 de noviembre. En el norte de esta, en Los Lagos y en Los Ríos, en tanto, la prohibición va desde el 1 de diciembre hasta 31 de enero del año siguiente. El levantamiento, para efectos del consumidor chileno, permite que los restaurantes locales la puedan ofrecer fresca, la mejor condición en que se puede probar.

"La centolla representa uno de los alimentos marinos más emblemáticos de Magallanes. Considerada una exquisitez gastronómica, este crustáceo tiene una alta demanda en el mercado asiático, particularmente en China, país que adquiere aproximadamente el 80% de las exportaciones totales", explica Alejandra Covacevich, directora regional de ProChile en Magallanes.

Respecto de la expansión de los envíos, Covacevich señala que se debe al sondeo de mercados. "Los mayores retornos económicos que se proyectan para la industria se atribuyen al fortalecimiento de las relaciones comerciales con importadores chinos y a las mejoras en la capacidad logística de almacenamiento en frío", cuenta.

"Para su promoción, ProChile ha apoyado la participación de empresas exportadoras de centolla en importantes ferias internacionales de productos del mar, como la Seafood Expo North America en Boston, Estados Unidos, la China Fisheries and Seafood en la ciudad china de Qingdao y la Conxemar en Vigo, España.

La centolla es un recurso muy importante para la región más austral de Chile. "La región de Magallanes es donde ocurre la principal extracción y supone una importante actividad comercial, la que significa la operación de 575 embarcaciones. Durante el año 2024, un total de 400 embarcaciones operaron sobre este recurso y desembarcaron en conjunto 3.235 toneladas solo en Magallanes", explica Ximena Gallardo, directora regional de Sernapesca en Magallanes.

CEDIDA

Chile junto con Rusia lideran los países que explotan este crustáceo y ProChile abre mercados.

Un tema clave para la buena salud del recurso y la industria, es el respeto de la veda y de las medidas de captura. La talla mínima es de 12 centímetros de longitud cefalotorácica (largo de su caparazón), y su captura es exclusivamente con trampas.

"El uso de redes, el transporte de ejemplares seccionados o la elaboración en lugares no autorizados se encuentra prohibido. En este sentido instamos a respetar las diferentes medidas de administración. Desde Sernapesca estaremos realizando fiscalizaciones para asegurar el cumplimiento de la ley", explica Gallardo.

El consumidor tiene un rol clave en el tema. "Para quienes deseen comprar centolla, deben hacerlo únicamente en locales establecidos y autorizados, que ofrezcan centolla en envases debidamente rotulados. Gran parte de la centolla que circula en el comercio informal proviene de hembras, cuya extracción está prohibida por una veda permanente, ya que son esenciales para la recuperación del recurso. Comprar centolla de origen ilegal contribuye a la sobrexplotación y pone en riesgo la sustentabilidad de la especie", agrega.

## Dónde se puede probar

En cuanto a la gastronomía, el producto se vende en dos formatos. "Nosotros la ofrecemos viva, en cuyo caso se saca del acuario, se sacrifica, se cocina y se vende según peso vivo. Así es más cara, porque tiene una logística compleja, ya que se trae del sur en agua", explica Gabriel Bustos, dueño del restaurante El Ancla (IG: el_ancla). "La pieza se abre, la carne se coloca dentro del caparazón y se sirve con las patas y tijeras", agrega. En los próximos días comenzarán a ofrecerla en este formato y el precio está en torno a los $36.000 el kilo (aún no se define). "Traemos la de los canales de Chiloé, que es más barata que la de Magallanes, al ser más pequeña", agrega.

En Squella Restaurante, ofrecen fresca la de Magallanes, concretamente de Porvenir. "La vendemos en calibres de entre uno y dos kilos. La primera cuesta $65.000 y la segunda a $98.000", explica Marcelo Arzola, el dueño (IG: @squella_restaurante).

En ambos locales se vende en timbal (molde), cobolla y lechuga, a un precio más accesible, en torno a los $20.000.

CEDIDA

La presentación al plato es un plus de la decoración pocas veces vista.

CEDIDA

El timbal es una carta fija en restaurantes como El Ancla.