



toda la industria alimentaria, especialmen-
te a una actividad con fuerte orientación
exportadora. Estas exigencias garantizan
la inocuidad y calidad del producto para los
consumidores.

En Chiloé existen salas de venta abiertas
al público de empresas productoras, debi-
damente autorizadas, donde se comerciali-
zan chorritos con estándar de exportación.

Catorce comunas de la Región de Los
Lagos concentran una de las mayores
producciones de mejillón del mundo, conso-
lidando un polo de desarrollo con inversión
en innovación e investigación y desarrollo,
que posiciona a Chiloé como referente
internacional.

Recientemente, AmiChile participó junto
a la campaña nacional "Hay Choritos" en la
Feria de la Biodiversidad de Castro, promo-
viendo su consumo en ferias y mercados
locales, donde el producto está disponible
todo el año, fresco o en formatos refrigera-
dos y congelados, además de su presencia
en supermercados y restaurantes.

Hoy, el consumo local es un pilar estra-
tégico del sector.

RODRIGO CARRASCO A.
Director ejecutivo AmiChile A.G

Chorito, emblema
territorial de Chiloé

Señor Director:
Valoramos la observación (carta de ayer)
respecto del chorito como emblema territo-
rial de Chiloé y del sur de Chile. Es positivo
abrir el debate sobre identidad local, acceso y
consumo de un producto que forma parte de
nuestra historia productiva y cultural.

Sin embargo, es necesario aclarar una
confusión relevante. El hecho de que el
chorito no se vendía "al transeúnte" en
cualquier espacio urbano no responde a
una falta de disponibilidad ni a una ausen-
cia de voluntad de acceso local, sino al
cumplimiento de estrictas normativas
sanitarias y de trazabilidad que rigen a