



EL PESCADOR ANCUDITANO (CENTRO) JUNTO A PROFESIONALES DEL MUNICIPIO DE ANCUD TRAS LA SELECCIÓN.

Dos productores chilotes serán parte del Festival Gastronómico Ñam 2026

De Ancud y Dalcahue son los seleccionados para participar el evento en la capital.

Carolina Larenas Faúndez
 carolina.larenas@laestrellachiloe.cl

A Chiloé corresponden dos de los diez seleccionados a nivel nacional que entre el 10 y 12 de abril formarán parte de una nueva versión del Festival Ñam Santiago 2026. El Parque Padre Hurtado de la comuna de La Reina contará con la presencia de productos del mar chilote a cargo de representantes de Ancud y Dalcahue.

Los ganadores de distintas regiones fueron escogidos tras una postulación realizada al Instituto de Desarrollo de la Pesca Artesanal y Acuicultura de Pequeña Escala (Indespa), y en esta ocasión favoreció a concursantes de seis regiones con productos que van desde hamburguesas de pescado hasta café de cochayuyo.

En este sentido, el pescador José Barría, de la caleta El Dique en Ancud, presentará su iniciativa familiar que extrae recursos y elabora conservas con cangrejo y piure deshidratado, además de harina de algas; mientras que la dalcahuina Marcela Remolcoy llevará huepos, pailas marinas, filetes de merluza, congrio y corvina,



FRESCO Y ENVASADOS AL VACÍO SON LOS PRODUCTOS DE MARCELA.

cholgás ahumadas y cochayuyo, todo en formatos listos para cocinar.

Para el seleccionado ancuditano esta experiencia es un "desafío" que asumieron con la Oficina de Pesca del municipio. "Esto es llevar innovación a Santiago, en mi caso voy a llevar productos del mar deshidratados, voy a llevar cangrejos deshidratados, piures, ojalá pueda llevar salmón deshidratado, también luche y cholgás", mencionó.

INSCRIPCIÓN

Además, el emprendedor comentó que la idea de participar en la feria "es promocionar los productos, ya que incluso hay algunos que estoy trabajando con Sernapesca (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura) para poderlos inscribir en el Registro Pesquero (Artesanal) para poder venderlos legalmente".

Por su parte, la seleccionada dalcahuina mencionó

que "este año fue primera vez que postulo, uno postula cuando ya se siente preparada, uno trabaja para ir mejorando cada vez y entregar un buen producto, un buen servicio a la persona que lo va a comprar, que lo va a preparar".

Junto con ello, la emprendedora comentó que comercializa este tipo de recursos en una marisquería con la que cuenta en su casa. "Ahí vendo mis productos, vendo productos frescos y también con valor agregado (congelados sellados al vacío). Llevo en esto ya hace como 6 años".

Desde el Indespa se explicó que el objetivo de esta iniciativa no es solo la venta de productos del mar, sino poder conectar a pescadores, pescadoras y acuicultores de pequeña escala con consumidores finales, con restaurantes y tiendas especializadas que valoran saber quién, dónde y cómo se obtuvo cada producto. ✨