



Cochayuyo como alimento del futuro: chef crea salchichas de alga en Conferencia Internacional de Puerto Williams

Con una importante convocatoria de investigadores, este lunes 11 de mayo comenzó en Puerto Williams la IV Conferencia Internacional CHIC 'Centinelas del cambio climático', evento que se extiende hasta el 15 de mayo y que destacó por una innovadora propuesta gastronómica: salchichas de cochayuyo y luga, presentadas como alternativa alimentaria sustentable ante los desafíos del cambio climático.

Luis González, chef empresario de Punta Arenas, fue invitado por el Dr. Andrés Mansilla, académico Umag e investigador del Centro Internacional Cabo de Hornos (Chic), para desarrollar este producto dirigido a jóvenes en el marco de la alimentación saludable.

"Estamos usando productos netamente orgánicos, que no tienen injerencia humana directa, no tienen huella hídrica, no utilizan los recursos como los vegetales de tierra, que requie-



El chef Luis González hizo una demostración con una preparación de cochayuyo, en el Laboratorio de Gastronomía.

ren una cantidad tremenda de insumos para su producción", explicó González.

El chef agregó que "se estima que en unos 25, 30 años más, los modelos de producción actuales van a ser incapaces de sostener la alimentación humana. Hay una teoría que se llama el quinto alimento, y después de las proteínas comunes que usamos, co-

mo el cerdo, el pollo, el vacuno, los peces, están las algas".

González enfatizó que "las algas van a ser fundamentales para satisfacer las necesidades alimentarias de la población, y no sólo para la sobrevivencia, sino también salud, dado que sus características de crecimiento en entornos prístinos, como el mar de Chile, nos va a dar productos

muy sanos y naturales".

Marcela Avila, directora del Centro Capia de la Universidad Santo Tomás en Puerto Montt e investigadora asociada al Chic, explicó que "el cochayuyo es una especie de alga parda que vive en zonas bastante expuestas. Acá tenemos la especie *Durvillaea antarctica*".

Avila destacó que "el cochayuyo es uno de los recursos que hemos consumido desde tiempos ancestrales, muy habitual en comunidades costeras, sobre todo de pueblos originarios. Es muy apreciada por las características nutricionales, alto contenido de fibras, y se supone que tiene funcionalidad en enfermedades cardíacas y regula los niveles de azúcar en la sangre".

La actividad incluyó un taller con una recolectora de orilla de la Región de Los Lagos, el profesor José Miguel Aguilera, quien trabaja en estudios sobre contenidos nutricionales de las algas, y el chef Luis González. /LPA