



COLUMNA

Rodrigo Carrasco Arata, director ejecutivo de AmiChile (Asociación de Miticultores de Chile A. G.)



Miticultura, patrimonio marítimo de Chiloé

Chiloé mira histórica y permanentemente al mar, y es en él donde encuentra gran parte de su identidad, cultura y vocación productiva. Tras el reciente Mes del Patrimonio y del Mar, las actividades ligadas al mundo marítimo cobran especial relevancia, rescatando las tradicionales artes de pesca, los conocimientos de la navegación y la vinculación con los recursos, que por generaciones ha sido transmitido entre los habitantes del Archipiélago.

La miticultura forma parte de esa historia. Desde la década de los años 60, antiguos chilotes desarrollaban de manera artesanal el cultivo de choritos (*Mytilus*

chilensis) en distintos sectores de la Isla Grande, inicialmente como una práctica destinada al consumo familiar, pero que con el paso de los años, ese conocimiento tradicional fue creciendo y perfeccionándose hasta convertirse en la industria moderna que hoy posiciona al chorito chileno en más de 70 países donde se exportan.

Desde la industria, la historia y la experiencia de las comunidades costeras son vistas como una inspiración para proyectar el futuro. El desafío actual no solo está en fortalecer la producción, sino también en seguir destacando al chorito o mejillón chileno como un súper alimen-

to, una proteína saludable, nutritiva y altamente disponible, reconocida por su calidad, beneficios a los ecosistemas y aporte alimentario. Junto con ello, la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente se han transformado en ejes fundamentales para el desarrollo del sector. La industria miticultora trabaja de manera permanente en mejorar sus estándares de producción, impulsando prácticas responsables que permitan proteger el entorno marino y asegurar el desarrollo sustentable de una actividad profundamente ligada a la identidad y al patrimonio cultural de Chiloé.