

Fecha: 05-08-2020
Fuente: El repuertero

Visitas: 1.801

Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: **Salicornia: el alimento costero alternativo para los pescadores de Bahía Lenca**

Link: <http://www.elrepuertero.cl/noticia/economia/salicornia-el-alimento-costero-alternativo-para-los-pescadores-de-bahia-lenca>

La Iniciativa es financiada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Lenca es un lugar conocido por su hermosa bahía que confluye tras el característico viaje por la carretera austral, dando inicio a la Patagonia, a 30 kilómetros de Puerto Montt.

Allí, más de 100 personas se dedican a la pesca de merluzas y congrios; sin embargo, el aumento del nivel del mar y la salinización de las aguas subterráneas, debido al cambio climático, han provocado una rápida disminución de las fuentes de agua dulce, situación que pone en riesgo la producción agrícola tradicional. Esto ha permitido, sin embargo, consolidar la búsqueda de nuevos alimentos, a través de la innovación, para fines comerciales, dando vida a la producción de la salicornia: el famoso espárrago de mar.

El Seremi de Agricultura, Eduardo Winkler, señaló que “este proyecto fortalece la innovación en el sector agroalimentario y expande las oportunidades de negocio para las comunidades costeras de nuestra región, a través de un recurso que se puede cultivar de manera sustentable”, dijo, destacando que la iniciativa fue ejecutada por el Centro de Estudios CEUS Llanquihue de la Universidad de Santiago de Chile (Usach) desde 2017, con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura. Además, participaron 21 personas miembros del

sindicato de Pescadores de Lenca, quienes, con el paso del tiempo, se consolidaron como la Cooperativa Copelencia. “El proyecto consistió en desarrollar la tecnología de cultivo sustentable de la especie Salicornia en la región de Los Lagos para ponerla a disposición de las comunidades costeras. Esta especie está presente en gran parte de las costas de Chile de forma natural, con un gran potencial gastronómico que ha sido demostrado a nivel internacional. Hasta ahora, los brotes de salicornia se extraían de ecosistemas silvestres y se comercializaban informalmente en mercados locales. Por tanto, se buscó investigar las condiciones de propagación, cultivo y cosecha para la Región, y transferir este conocimiento directamente a las comunidades costeras de la zona”, explicó Astrid Seperiza Wittwer, directora CEUS Llanquihue. El alimento se asemeja visualmente a un espárrago, y de ahí proviene el nombre de espárrago de mar. Sin embargo, su sabor es muy diferente. “Al ser regada con agua de mar, los brotes son salados. Los brotes son crocantes, por lo que aportan textura a los platos.

Pueden ser utilizados como guarnición y también como ingrediente de diversas preparaciones, como ceviches y sopas”. El impulso de este proyecto permite, por estos días, que la comunidad se familiarice con este alimento diversificado y sustentable. Además, la constante capacitación de los beneficiarios del Sindicato de Pescadores de Lenca, tanto en comercialización como en técnicas agronómicas, permitió constituir la cooperativa Copelencia. Por otra parte, la participación de la comunidad escolar de Lenca, a través de su Escuela Rural, fue fundamental para expandir el conocimiento de esta especie entre estudiantes y todo el cuerpo escolar. “La iniciativa creó un hito nacional generando cultivo y comercio formal de la salicornia. Las ganas y el compromiso están, sólo falta aún más la consolidación del mercado”, concluyó Mariana Muñoz, coordinadora del proyecto.

Salicornia: el alimento costero alternativo para los pescadores de Bahía Lenca

milesiles, 5 de agosto de 2020. Fuente: El repuertero

La iniciativa es financiada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Lenca es un lugar conocido por su hermosa bahía que confluye tras el característico viaje por la carretera austral, dando inicio a la Patagonia, a 30 kilómetros de Puerto Montt. Allí, más de 100 personas se dedican a la pesca de merluzas y congrios; sin embargo, el aumento del nivel del mar y la salinización de las aguas subterráneas, debido al cambio climático, han provocado una rápida disminución de las fuentes de agua dulce, situación que pone en riesgo la producción agrícola tradicional. Esto ha permitido, sin embargo, consolidar la búsqueda de nuevos alimentos, a través de la innovación, para fines comerciales, dando vida a la producción de la salicornia: el famoso espárrago de mar. El Seremi de Agricultura, Eduardo Winkler, señaló que “este proyecto fortalece la innovación en el sector agroalimentario y expande las oportunidades de negocio para las comunidades costeras de nuestra región, a través de un recurso que se puede cultivar de manera sustentable”, dijo, destacando que la iniciativa fue ejecutada por el Centro de Estudios CEUS Llanquihue de la Universidad de Santiago de Chile (Usach) desde 2017, con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura. Además, participaron 21 personas miembros del sindicato de Pescadores de Lenca, quienes, con el paso del tiempo, se consolidaron como la Cooperativa Copelencia. “El proyecto consistió en desarrollar la tecnología de cultivo sustentable de la especie Salicornia en la región de Los Lagos para ponerla a disposición de las comunidades costeras. Esta especie está presente en gran parte de las costas de Chile de forma natural, con un gran potencial gastronómico que ha sido demostrado a nivel internacional. Hasta ahora, los brotes de salicornia se extraían de ecosistemas silvestres y se comercializaban informalmente en mercados locales. Por tanto, se buscó investigar las condiciones de propagación, cultivo y cosecha para la Región, y transferir este conocimiento directamente a las comunidades costeras de la zona”, explicó Astrid Seperiza Wittwer, directora CEUS Llanquihue. El alimento se asemeja visualmente a un espárrago, y de ahí proviene el nombre de espárrago de mar. Sin embargo, su sabor es muy diferente. “Al ser regada con agua de mar, los brotes son salados. Los brotes son crocantes, por lo que aportan textura a los platos. Pueden ser utilizados como guarnición y también como ingrediente de diversas preparaciones, como ceviches y sopas”. El impulso de este proyecto permite, por estos días, que la comunidad se familiarice con este alimento diversificado y sustentable. Además, la constante capacitación de los beneficiarios del Sindicato de Pescadores de Lenca, tanto en comercialización como en técnicas agronómicas, permitió constituir la cooperativa Copelencia. Por otra parte, la participación de la comunidad escolar de Lenca, a través de su Escuela Rural, fue fundamental para expandir el conocimiento de esta especie entre estudiantes y todo el cuerpo escolar. “La iniciativa creó un hito nacional generando cultivo y comercio formal de la salicornia. Las ganas y el compromiso están, sólo falta aún más la consolidación del mercado”, concluyó Mariana Muñoz, coordinadora del proyecto.