



Plan Salmón a 50 años: la apuesta por un alimento a largo plazo

La industria más importante de la zona austral chilena vive un proceso de reflexión y desarrollo, de cara a establecer planificadamente cómo crecerá y se sostendrá, frente al mercado internacional y también frente a su comunidad más cercana, de cara a lo que queda del siglo: con 2075 en la mira.

 **Fernando Reyes M.**

No es frecuente que se hable de miradas estratégicas a tan largo plazo en Chile. En parte por eso es llamativo respecto del Plan Salmón a 50 años, que plantea establecer las bases del desarrollo de la salmonicultura, desde acá hasta y por lo menos un par de generaciones a futuro. También guarda importancia que se trate de una iniciativa ideada desde un ámbito local: el municipio de Puerto Montt -que ejerce la secretaría ejecutiva de la iniciativa- articula un accionar que ha tenido un amplio eco en la comunidad salmonera. Desde los gremios del rubro a dirigentes sociales ligados a la acuicultura, pasando por los gobiernos regionales de Los Lagos, Aysén y autoridades magallánicas.

A todos ellos les interesa que la actividad productiva más importante del sur perdure en el tiempo. De manera sólida.

Es que hay desafíos importantes que ameritaron levantar la vista tan adelante, hasta casi el final de este siglo. Se considera luego de un desarrollo acelerado, matizado por grandes crisis

218.355

toneladas de salmón

se exportaron desde Chile en el primer trimestre de 2025, un volumen 2,8% inferior al mismo periodo de 2024.

como la del virus ISA, que de algún modo la industria ha tocado techo. Que se deben reorientar los esfuerzos productivos de manera integral si se desea crecer de manera armónica. "Tratándose de un sector tan importante, preocupa que esta industria sufra de un estancamiento. Las exportaciones en 2024 sólo se incrementaron en 0,9% respecto de 2023. Y para este año 2025 la industria proyecta un crecimiento entre 1% y 1,5%", recuerda Rodrigo Wainraihgt, alcalde de Puerto Montt, ciudad donde se concentra buena parte de las sedes salmoneras del país.

El líder comunal atribuye a la llamada "permisología" que frena inversiones, aparte de leyes como la lafkaenche, que obligaría a una relocalización de las concesiones, perjudicando el empleo. Frente a eso, el municipio propone tres ejes de trabajo: el primero ligado al ordenamiento territorial y regulación de la industria; luego resalta la sostenibilidad social, ambiental y económica, que derive en un tercer punto orientado al desarrollo de capital humano; y por último, desarrollar mejoras en condiciones laborales de las 86 mil personas que trabajan en la cadena de valor salmonera.

"En cuanto a la visión de largo plazo con un horizonte de 50 años, la ambición del plan es posicionar a la industria salmone-

ra desarrollada en Puerto Montt y zonas aledañas como referente mundial en acuicultura sustentable. El objetivo fundamental es convertir al sector en un pilar estratégico del desarrollo económico y social de la región, generando prosperidad territorial duradera y equitativa para las comunidades que conviven con esta importante actividad productiva", asegura Tomás Monge, gerente de Asuntos Corporativos de Salmón Chile.

El trabajo, indican desde la secretaría ejecutiva, se orienta a emular lo hecho en países competidores como Noruega, donde también se desarrolla un plan a medio siglo plazo y donde todos los actores involucrados participan para consolidar el liderazgo mundial de ese país en la industria.

DESDE LA COCINA

A 2075, quizá mucho antes, la idea es que la industria salmoneera ofrezca un equilibrio entre producción y sustentabilidad integral. En ese tránsito el trabajo de posicionamiento del producto entre la comunidad local, más allá de los trabajadores directamente involucrados, adquiere especial relevancia. En ese sentido se han realizado acciones tendientes a reforzar su importancia cultural. Desde 2001 se realiza un concurso de cocina con profesionales del rubro y desde 2024 en Puerto Montt se realiza la Semana del Salmón, que desde el 1 al 6 de julio convoca a los principales restaurantes de la ciudad, con menús especiales y actividades artísticas.

Frederic Emery, cocinero suizo con 25 años en la zona, lidera esta actividad en el marco del Bien Público Patagonia Costa de Corfo, financiado por el GORE local. "(El salmón) es un producto que se produce acá y por lo mismo debemos usar productos locales que hacen funcionar la economía y es parte del día a día de la gente. En ese sentido la idea es convencer (a la comunidad gastronómica) de cambiar el chip, para que trabajen el producto

de distinta manera que a la plancha o frito. Carpaccios con murta, cebiches con manzana, por ejemplo, donde se puedan incorporar productos locales como castañas, piñones, mariscos. Si bien es un producto introducido, no podemos dejarlo de lado y sentirnos orgullosos de que somos uno de los mayores productores del mundo".

Una vía de cambio estructural de una industria y una comunidad que se replantea cómo crecer y mejorar, de cara al resto del siglo. ●

"Tratándose de un sector tan importante, preocupa que esta industria sufra de un estancamiento. Las exportaciones en 2024 sólo se incrementaron en 0,9% respecto de 2023"

Rodrigo Wainraihgt,
alcalde de Puerto Montt