

Producción de chorizos de cabrito resalta innovación y asociatividad en el Festival del Chivo

Productores, autoridades y una empresa regional se unieron para dar valor agregado a la carne caprina, presentando embutidos innovadores que buscan diversificar y potenciar el rubro en la comuna.

Durante la reciente celebración del Festival Chivero de Río Ibáñez, un hito marcó el camino hacia la innovación: la entrega oficial de los primeros chorizos elaborados con carne de cabrino local.

Esta iniciativa, resultado de una colaboración entre el Comité Caprino de Río Ibáñez, la Seremi de Agricultura, Indap y la empresa regional Pampa y Fiordo, representó un salto cualitativo en la búsqueda de nuevas alternativas comerciales para un rubro histórico.

El acto no solo entregó un producto terminado, sino también la receta y el conocimiento para que los propios productores lo repliquen en su futura sala de proceso.

El Seremi de Agricultura de Aysén, Eugenio Ruiz, destacó que la entrega de estos subproductos es “fruto de un trabajo colaborativo.” Lo anterior permitirá al Comité una receta de elaboración que podrán utilizar cuando su Sala de Proceso sea construida con los fondos del Programa de Fortalecimiento Rubro Caprino”, explicó la autoridad, quien enfatizó que acciones como esta fortalecieron el trabajo asociativo y el área de comercialización.

Por su parte, Yessica Lagos, directora regional de Indap Aysén, recalcó que el Festival Chivero fue “una instancia de difusión y puesta en valor de la producción caprina regional”. Este espacio, dijo, visibilizó “los esfuerzos realizados durante años por los miembros del comité con el apoyo del Estado”, posicionando al rubro como “un elemento relevante en la matriz productiva de la pequeña agricultura de la comuna”.

La apuesta por la innovación y la diversificación de productos tuvo un aliado clave en los asesores técnicos. Rodrigo Castillo, médico veterinario, y asesor del Programa de Fortalecimiento Caprino, financiado por el Gobierno Regional y su Consejo, detalló que el objetivo es “mostrar otros subproductos alternativos



dentro de los embutidos, charcutería, para ver opciones que puedan hacer que este rubro sea un poco más rentable”.

Para los productores, esta transferencia de conocimiento fue vital

Por ejemplo, César Gómez, de la empresa Pampa y Fiordo, empresa creadora de la receta y que cuenta con la resolución sanitaria respectiva, valoró la alianza público-privada y apuntó que “a través de este tipo de procesamiento se puede poner en valor la carne de chivo”.

Gómez además destacó la oportunidad de “buscar la innovación y poner en valor otras materias primas”. Su visión apuntó a un cambio de paradigma “esa parte que muchas veces pasa a ser como merma, en realidad ya también la podemos aprovechar con productos como el chorizo, el charqui, la hamburguesa”.

En la actividad también estuvo presente INIA Tamel Aike quienes participaron con un stand informativo orientado a difundir los principales trabajos que desarrolla la institución en el ámbito ganadero. Al respecto, Camila Reyes, directora regional de INIA Tamel Aike, explicó que este instrumento, NIRS portátil, adquirido en el marco del Programa Caprino, permite determinar de manera rápida y precisa, “la calidad de los recursos forrajeros disponibles en los predios, lo que facilita el ajuste de los balances ganaderos y la formulación de dietas más eficientes para los animales”.

Diversificar con nuevos productos y diversas alternativas –como embutidos, hamburguesas o charqui– no es solo una estrategia comercial; es una lección de innovación. Significa darle más valor a lo que ya se produce, abrir la puerta a nuevos mercados y, en esencia, escribir un nuevo capítulo para una actividad ligada al campo, que busca transformar este rubro histórico en una fuente inagotable de innovación, sabor y comercialización para la agricultura familiar campesina de Aysén.