

Fecha: 21-06-2025
 Medio: El Llanquihue
 Supl.: El Llanquihue
 Tipo: Noticia general
 Título: Gremios acuícolas valoraron presencia regional en Expo Osaka 2025 de Japón

Pág.: 7
 Cm2: 441,6
 VPE: \$ 483.939

Tiraje: 6.200
 Lectoría: 18.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Gremios acuícolas valoraron presencia regional en Expo Osaka 2025 de Japón

PROCHILE. Delegación integrada por representantes del Consejo del Salmón, de SalmonChile, AmiChile, de la Asociación de Erizos de Mar de la Décima y Undécima Región y el Club de Innovación Acuícola, participaron en la Semana del Mar.

Redacción
 cronica@diariollanquihue.cl

La Semana del Mar en la Exposición Universal 2025 que se celebra en Osaka, Japón, tuvo un balance positivo para los gremios participantes. Durante cinco jornadas -del 2 al 6 de junio- el pabellón de Chile en la Expo Osaka 2025, se convirtió en un punto de encuentro internacional donde la calidad, la sostenibilidad y la identidad territorial de los productos del mar fueron protagonistas frente al exigente mercado japonés.

La Región de Los Lagos estuvo presente con una delegación de gremios estratégicos como la Asociación de Erizos de Mar de la Décima y Undécima Región, el Consejo del Salmón, SalmonChile, AmiChile, y el Club de Innovación Acuícola, que participaron con un mismo propósito: mostrar al mundo que detrás del salmón, los mejillones o los erizos hay un país comprometido con la excelencia productiva, la trazabilidad y la diversificación de mercados.

Ricardo Arriagada, director regional de ProChile, afirmó que esa participación en la Expo Osaka representa el trabajo colaborativo entre empresas, gremios y las regiones de Los Lagos y de Aysén.

"Esta visibilidad internacional reafirma que nuestros productos del mar no sólo destacan por su calidad, sino por su



LA MUESTRA TUVO LUGAR EN EL PABELLÓN DE NUESTRO PAÍS, LLAMADO "MAKÛN: EL MANTO DE CHILE"

identidad territorial y enfoque sostenible", agregó Arriagada.

El director regional de ProChile especificó que hubo "valiosas instancias de encuentro, donde gremios y representantes del sector pudieron conectarse con un ecosistema acuícola invitado especialmente para cada actividad. Fue un espacio que permitió generar sinergias entre los alimentos del mar y las soluciones tecnológicas, avanzando juntos hacia objetivos comunes".

SALMÓN Y MEJILLONES

Uno de los grandes protagonistas en la Expo Osaka fue el salmón chileno. A través de degustaciones, seminarios especializados y encuentros con importadores, su posicionamiento como producto estrella se presentó con fuerza. Particularmente el salmón coho, espe-

cie altamente valorada en ese país, donde Chile se ha consolidado como proveedor clave.

Melanie Watmore, directora Marca Salmón de Chile, enfatizó que "para la industria es fundamental estar presentes en instancias como esta, organizadas por ProChile, ya que nos permiten mostrar al salmón chileno como un alimento de calidad, seguro y producido de forma sostenible" y

US\$1.072 millones en envíos desde la región a Japón, de salmón y mejillón chileno, se realizaron en 2024, según informó ProChile.

88 % de las exportaciones chilenas de erizo en 2024, fueron enviadas a Japón, lo que representó ingresos por US\$ 53 millones.

añadió que "esperamos seguir posicionando a Chile como un productor confiable de alimentos del mar".

La Región de Los Lagos lidera las exportaciones nacionales de salmón y mejillón, dos especies que concentran una creciente demanda en Asia.

En 2024, según cifras de ProChile con datos del Servicio Nacional de Aduanas, Japón fue el segundo destino más importante para los productos del mar chilenos, con envíos por US\$ 1.072 millones, reafirmando su posición como socio estratégico.

A esta presencia se sumó con fuerza el sector mitilicultor, que también desplegó sus sabores en una degustación a los visitantes del pabellón chileno. "La presencia de la mitilicultura chilena en Osaka refuerza el hecho de que nuestro producto es global. Estamos presentes en más de 60 países, y Japón es un mercado clave", señaló Rodrigo Carrasco, director ejecutivo de AmiChile.

En el pabellón chileno, el erizo de mar tuvo un rol protagonista como una exquisitez dentro de la gastronomía japonesa. Así fue como se llevó a ca-

bo una promoción en la cadena de sushi giratorio Kura Sushi, para lo que diseñaron un plato especial, lo que permitió visibilizar el origen chileno del producto y acercarlo a los consumidores japoneses.

Guillermo Roa, vicepresidente de la Asociación de Erizos de la Décima y Undécima Región, dijo que en ese país se valora la calidad, la inocuidad y la trazabilidad. "Estar aquí fortalece la relación comercial y cultural que venimos cultivando desde hace años".

INNOVACIÓN ACUÍCOLA

La Semana del Mar fue una gran oportunidad para visibilizar el ecosistema de innovación acuícola chileno. Adolfo Alvia, director del Club de Innovación Acuícola, participó junto a empresas del rubro en un seminario realizado previamente en Tokio. "Fue una ocasión excepcional para mostrar que nuestras soluciones tecnológicas están al nivel de los mercados más desarrollados. Chile no sólo exporta productos, también exporta conocimiento aplicado y experiencia territorial en acuicultura", destacó Alvia.