

Fecha: 05/12/2018

Fuente: El Heraldo Austral

Título: **Cultivo de salicornia abre nuevas oportunidades en la región de Los Lagos**

Visitas: 5.226

VPE: 17.507

Favorabilidad: No DefinidaLink: <http://www.eha.cl/noticia/regional/cultivo-de-salicornia-abre-nuevas-oportunidades-en-la-region-de-los-lagos-3257>

Proyecto apoyado por el Ministerio de Agricultura, a través de FIA, busca cultivar esta planta silvestre, llamada también espárrago de mar, y extender su periodo de cosecha en la localidad de Lenca, Puerto Montt. Con el objetivo de revisar los avances en torno al cultivo sustentable y el establecimiento de la agricultura rural salina del espárrago de mar (*Salicornia* sp), en la zona costera de la región de Los Lagos, se llevó a cabo un día de campo convocado por el Centro de Estudios CEUS Llanquihue de la **Universidad de Santiago**. El Seremi de Agricultura, Juan Vicente Barrientos, señaló que la iniciativa apoyada por el Ministerio de Agricultura a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca potenciar los usos de este cultivo. "Creemos que la innovación y la búsqueda de soluciones junto a la gente abre nuevas posibilidades de negocio y, además, nos permite desarrollar una producción distinta y con valor agregado. De esta forma, buscamos fortalecer las oportunidades del mundo rural que es un eje prioritario para el Gobierno del Presidente Sebastián Piñera", dijo la autoridad del agro. En el encuentro participaron productores vinculados al proyecto, investigadores, y chefs de la región de Los Lagos, quienes conocieron este cultivo emergente para su utilización gastronómica. En la jornada se presentaron los logros del proyecto y se visitó el invernadero de salicornia de la escuela de Lenca. El cóctel, a cargo de Frederic Emery, incluyó platos con salicornia tales como ceviche, tortilla y un salteado oriental. "Este proyecto es una tremenda oportunidad para la zona. La salicornia cultivada tiene la ventaja de estar disponible en fresco la mayor parte del año. Así puedes incluirlo en la carta de cualquier restaurant", señaló el chef. Al respecto, Astrid Seperiza, Directora de CEUS Llanquihue que ejecuta el proyecto explicó que "el próximo desafío es establecer el cultivo comercial de forma piloto, en asociación con el Sindicato de Pescadores de la localidad de Lenca". "Buscamos constituir una cooperativa que produzca y comercialice salicornia de forma sustentable", indicó. En tanto, Emilio Rojas, representante regional del (FIA), destacó el trabajo asociativo entre diversos actores. "Aquí se han congregado distintas asociaciones con apoyo de la universidad, para desarrollar la salicornia de manera orgánica e hidro-sustentable. Esperamos traiga interesantes perspectivas para la región de Los Lagos, como alternativa de cultivo ante el cambio climático", planteó. Para el Sindicato de Pescadores Artesanales de Bahía Lenca esta oportunidad es estratégica. Su presidente Leonardo Balcázar, indicó que "para nosotros esta es una nueva oportunidad de trabajo ya que los recursos que actualmente trabajamos son escasos. Así podemos diversificar y complementar nuestras labores, mejorando la situación económica de los socios y socias y sus familias, que en su mayoría tienen un origen vulnerable. Con la cooperativa podremos comercializar nuestros propios productos, logrando mejor precio en otros mercados y trabajar en grupo", explicó. Finalmente, la coordinadora del proyecto, Mariana Muñoz, indicó que "es muy importante generar alianzas estratégicas con los futuros consumidores de la salicornia. Los resultados de la primera etapa son prometedores, y debemos concretar la diversificación productiva en pos del desarrollo de las comunidades costeras".
