

INIA al rescate de los productos típicos

Junto a los productores y otras instituciones, el INIA está recuperando y poniendo en valor el cordero chilote, la murtila, la frutilla blanca de Nahuelbuta, las cerezas de Chile Chico, el tomate limachino, el aceite de oliva del Huasco y el copao, entre varios otros alimentos característicos de distintos territorios y zonas del país.



Julio Kalazich B.
Director Nacional de INIA

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) es la principal institución de investigación agropecuaria de Chile. Es una corporación de derecho privado, sin fines de lucro, dependiente del Ministerio de Agricultura.

Fue creado en 1964 y desde entonces ha generado información técnica imparcial y objetiva, conocimientos, tecnologías, variedades, semillas y recomendaciones para que los agricultores y agricultoras de Chile, obtengan más altos rendimientos, una mayor rentabilidad y produzcan alimentos de la mejor calidad posible, bajo un esquema más eficiente y sustentable.

En ese ámbito de acción, el INIA no sólo ha aportado más de 270 variedades vegetales de alimentos chilenos que hoy forman parte de nuestra dieta como el trigo para pan y pastas, las papas, el arroz, los porotos y legumbres en general, las frutas y verduras, sino que también ha introducido y generado nuevas forrajeras utilizadas en la alimentación animal destinada a la producción ganadera de carne, leche y lana.

Junto a lo anterior, esta institución se ha enfocado en proyectos para recuperar y poner en valor productos típicos de distintas zonas del país. Es el caso de la murtila, el maqui y la frutilla blanca de Nahuelbuta, en la zona sur; el tomate limachino antiguo en la zona central; el tumbo (un fruto utilizado por las comunidades andinas) y el ají conocido como locoto o rocoto en Arica; el aceite de oliva del Valle de Huasco, que recientemente obtuvo la Denominación de Origen (DO) y el copao en las regiones de Atacama y Coquimbo respectivamente. Además, las cerezas de Chile Chico en la Región de Aysén y el calafate en la zona austral, entre otros.

A ellos se suman iniciativas como el proyecto que permitió la inscripción del Cordero Chilote como la

INIA



El cordero chilote hoy cuenta con una Indicación Geográfica que permite el uso del Sello de Origen.

primera raza ovina chilena, hoy con una Indicación Geográfica (IG) que faculta a los productores de Chiloé a utilizar el Sello de Origen otorgado por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) y los nuevos esfuerzos para agregar valor al Novillo de Osorno, el cordero de la costa de esta zona y varios otros productos que buscan diferenciarse para ganar un espacio en el mercado. ●