



Julio Kalazich B.
 Director Nacional
 de INIA

INIA y su contribución a la cocina chilena

Cuando el chef Carlo von Mühlenbrock, condujo en septiembre del año pasado la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconoció a destacados investigadores de nuestra institución por sus aportes en el desarrollo de marcas, invenciones, patentes y la creación y registro de nuevas variedades de trigo, papa, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtilla, entre otros productos alimentarios, valoró el trabajo del INIA en el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional. Sus palabras precisas fueron: “el aporte de esta institución ha sido fundamental y constituye un orgullo para todos. Cada nueva variedad vegetal, registro o marca, significa un nuevo sabor que enriquece la cocina chilena”.

Días más tarde, nuestra labor fue reconocida en Echinuco, evento que se ha posicionado como la gran “Fiesta de la Cocina Chilena”. En la oportunidad, Rosita Parsons, Directora de Echinuco, explicó que “en esta versión en que nos hemos enfocado en los sellos chilenos, hemos querido destacar también el aporte que hacen los científicos nacionales al desarrollo del sector agroalimentario, a través de la creación de nuevas variedades de alimentos y productos que usamos diariamente en nuestros platos y que son parte del patrimonio nacional, como asimismo su contribución a la protección de recursos genéticos únicos en el mundo como el cordero chilote”.



Entre otros aportes, la tecnología generada por el INIA representa la base para la producción de leche y carne bovina en base a praderas. De igual forma ha contribuido al desarrollo de otros alimentos.

A lo anterior se ha sumado la visión de otros cocineros como Axel Manríquez, chef ejecutivo del Bristol Restaurant de Hotel Plaza San Francisco, uno de los cocineros reconocidos por su apoyo al desarrollo de cocina chilena; Alonso Barraza, chef y presentador por más de 5 temporadas del programa “Recomiendo Chile” y el chef Luis Layera, de larga trayectoria en el país, quienes elogiaron los trabajos de INIA en relación a la calidad de carnes rojas del sur de Chile. Junto a ellos, el chef Leonardo Chacón está colaborando en un proyecto de agregación de valor al cordero chilote con Indicación Geográfica; la chef Carola Correa, hoy ubicada en la zona de Olmué, está trabajando junto a nosotros en el rescate y desarrollo del tomate limachino. Además,

en los próximos días firmaremos un convenio con la Escuela de Los Sentidos que dirige el sommelier Pascual Ibáñez, para promover y potenciar el desarrollo de alimentos chilenos, a través de mesas de cata, degustaciones y análisis sensoriales, que permitan destacar los mejores atributos de los productos agroalimentarios que genera el INIA para Chile y el mundo. Así seguiremos aportando al desarrollo agrícola y ganadero del país y a la valorización de la cocina chilena.

A todo ello se suman los aportes en la ganadería nacional, con tecnologías de fertilización, mejoramiento y manejo de praderas, nutrición, conservación de forraje, uso de cultivos suplementarios, crianza de terneros, entre muchos otros que incluyen también temas ambientales.