



## 1 DESTACA POTENCIAL VITIVINÍCOLA DE INIA CAUQUENES

En su primera visita al Centro Experimental INIA Cauquenes, en la Región del Maule, el director nacional del INIA, Julio Kalazich, destacó el trabajo desarrollado. "Aquí hay un potencial gigantesco. Las viñas de secano tienen una tremenda posibilidad", sostuvo el directivo, al concluir una jornada que contempló un encuentro con los funcionarios, un recorrido por las viñas, bodegas de vinificación y oficinas, además de la inauguración de la primera muestra agrícola y forestal de la ciudad, junto a autoridades locales.

"El trabajo que se está haciendo de revalorizar cepas antiguas, como la cepa País, conjuntamente con las cooperativas Loncomilla y Lomas de Cauquenes, es fantástico", destacó Kalazich. Junto con resaltar el desarrollo de vinos de cepas patrimoniales, el director dijo que "los vinos sin alcohol tienen un gran potencial y pueden revolucionar el mercado nacional e internacional".

Más información: **INIA Raihuén**, Hugo Rodriguez, hrodrigu@inia.cl



## 2 NUEVA VARIEDAD DE TRIGO INVERNAL ROCKY INIA

En dependencias de INIA Carillanca se llevó a cabo el lanzamiento de la nueva variedad de trigo invernol Rocky INIA, recomendado desde el Bío-Bío al sur y que promete ser una alternativa en localidades de inviernos largos y primaveras húmedas. "Tiene gran potencial para la zona de los suelos rojos, trumaos y en sectores de precordillera. Por sus características agronómicas y alto potencial de rendimiento, puede competir fuertemente con otras variedades de invierno e intermedias para las zonas antes mencionadas. Ha presentado buena resistencia a polvillo estriado y cierta sensibilidad a polvillo colorado de la hoja. Además, tiene moderada sensibilidad a septoriosis y es resistente a oidio. Posee alto rendimiento, con buenas características de calidad para panificación directa. Además el color de su harina es más blanca, y por lo tanto, más aceptada por la industria molinera", destacó el Dr. Claudio Jobet, fitomejorador del programa de trigo INIA y creador de la variedad.

Más información: **INIA Carillanca**, Lilian Avendaño, lavendan@inia.cl



## 3 OTORGAN SELLO DE ORIGEN AL CORDERO CHILOTE

Una excelente noticia para la Provincia de Chiloé se dio a conocer tras el reconocimiento por parte del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) de la "indicación geográfica" del cordero chilote, un sello de origen diferenciador y que, según se proyecta, impactará en la economía vinculada a la gastronomía y el turismo de la Isla Grande.

La Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (SOFOCH) por años esperaba los resultados de la tramitación, la cual fue apoyada por el Ministerio de Agricultura a través del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), y ya se encuentra en condiciones de ser inscrito en el Diario Oficial, siendo el primer producto pecuario en el país reconocido con "indicación geográfica" por parte de INAPI.

Más Información: **INIA Remehue**, Elisa Barría, comunicaciones.remehue@inia.cl



## 4 PUERTAS ABIERTAS EN INIA KAMPENAIKE

Todo un éxito resultó la actividad organizada por INIA Kampenaike, para dar a conocer a la comunidad regional la labor que se realiza en la Estación Experimental ubicada en la ruta CH 255 a 60 kilómetros de Punta Arenas, en cuanto a investigación, transferencia tecnológica y extensión.

La actividad realizada los primeros días de diciembre marcó la culminación de celebración de los 50 años de INIA, a lo largo de todo Chile, desde Arica hasta Magallanes. Al respecto, el director regional de INIA Kampenaike, Claudio Pérez, manifestó que "si queremos ver el trabajo de INIA, sólo tenemos que mirar un plato de comida, en él se visualiza todo el esfuerzo de 50 años del INIA y en este sentido queremos seguir sirviendo a la sociedad dándole una comida más saludable".

Más información: **INIA Kampenaike**, Adriana Cárdenas, acardena@inia.cl

