

Con revolucionarios alimentos del futuro se desarrolló Expo-INIA

Más de 5 mil personas tuvieron la oportunidad de conocer productos 100% nacionales, como el primer pan integral blanco, una avena que ayuda a controlar la glicemia y el colesterol, papas chilenas y carnes saludables.



Luis Opazo Ruiz
Periodista MCE
Jefe Nacional de Comunicaciones de INIA
@lopazo@inia.cl

Con cocinas en vivo, degustaciones y una gran muestra de innovaciones creadas por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) se desarrolló la primera versión de Expo-INIA Alimentos Saludables, frente al Palacio de La Moneda, en Santiago.

El evento, que contó con la presencia del ministro de Agricultura Carlos Furche y la visita de más de cinco mil personas, presentó 25 stands que mostraron los alimentos del futuro de la mano de sus propios creadores, los investigadores del INIA, quienes dieron la oportunidad a la ciudadanía de probar y conocer cómo serán los productos chilenos que podrían tener en su mesa en los próximos años.

Entre los que generaron mayor interés están el primer vino sin alcohol de Chile, la avena que puede controlar el colesterol y la glucosa, el Tomate Limachino Antiguo, el arroz chileno para sushi desarrollado para la industria Tucapel, el pan integral blanco y los ajíes y pimentones anticancerígenos y los colorantes naturales en base a papa, camote y pimientos, además de los frutos como murtila, calafate, copao y tumbo, entre otros.

El ministro de Agricultura, junto con destacar el potencial del sector que pronto podría convertirse en el principal motor de la economía chilena y refiriéndose al trabajo del INIA dijo que “es difícil imaginar el desarrollo de la producción agroalimentaria sin el aporte de esta institución del Ministerio de Agricultura”.



El ministro de Agricultura, Carlos Furche, junto al director del INIA, Julio Kalazich, y la representante de FAO en Chile, Eve Crowley, inauguraron la Expo-INIA 2016.



Frente al Palacio de La Moneda se instaló esta muestra que recibió a más de 5.000 visitantes.

Haciendo un balance, el director Nacional de INIA, Julio Kalazich, señaló que: “estamos muy contentos con el nivel de convocatoria y el interés que generó en las personas los alimentos que hemos desarrollado para el futuro de nuestra alimentación, la que debe ser saludable para todos los chilenos. Cada producto tiene un gran equipo de investigadores detrás, lo que avala nuestros más de 50 años de historia”.

La actividad, además, contó con cocinas interactivas a cargo de reconocidos chefs, como Carola Correa y Felipe Gálvez del programa “Cocineros Chilenos” de CHV y el mixólogo Miguel Larraguibel, más conocido como el Maldito Barman, quienes realizaron novedosos platos y preparaciones en base a los aportes de INIA a la cocina nacional, como pastas con trigos de variedades creadas por el INIA, porotos chilenos y carnes y papas saludables. ●



Con cocinas interactivas y degustaciones, el público disfrutó de los productos del INIA.