

INIA y Sofoch entregan resultados de proyecto del Cordero Chilote I.G.

En el seminario “Cocinando la Tradición”, realizado en la ciudad de Castro, dieron recomendaciones gastronómicas y presentaron datos nutricionales del producto.



En un seminario denominado “Cocinando la Tradición”, agricultores, estudiantes y cocineros, pudieron conocer el trabajo desarrollado por INIA y Sofoch, con el apoyo de FIA.



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

Aprovechar mejor un producto único en el mundo como es el Cordero Chilote con Indicación Geográfica (I.G.) y agregarle valor, fue uno de los objetivos de un proyecto ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), junto a la Sociedad de Fomento Ovejero de Chilote (Sofoch), con el financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del Ministerio de Agricultura.

Luego de 2 años de ejecución, se logró desarrollar un proceso de faena y desposte orientado al sector hotelero-gastronómico, que va a permitir la creación de recetas con identidad local, más allá del típico cordero al palo.

La idea fue provechar los distintos cortes y sacarle más valor a un producto que tiene características especiales como su menor cantidad de grasa y sodio, que hacen de ésta una carne más saludable, que además es de una raza única en el mundo. Así lo explicó la doctora Iris Lobos, quien lideró el trabajo del equipo de especialistas de INIA Remehue y destacó aspectos del análisis nutricional del Cordero Chilote I.G. La experta indicó que este producto posee un 50% menos de sodio, que otros cortes de carne



El chef José Luis Dolarea hizo distintas preparaciones.

y se caracteriza por sus bajos niveles de grasa, incluso con índices menores a la norma del etiquetado nutricional vigente.

Durante la jornada, el doctor Rodrigo Morales y la cocinera chilota Lorna Muñoz presentaron los cortes y sus posibles usos culinarios y luego el chef José Luis Dolarea, realizó una cocina interactiva que sirvió como demostración de lo que se puede realizar con este cordero.

En la ocasión, el doctor Rodrigo de la Barra, destacó el esfuerzo realizado por valorizar el patrimonio, beneficiando directamente a los agricultores de esta provincia y también incluye a otros actores como los empresarios del rubro gastronómico. ●