

# Alimentos de la Patagonia tendrán su festival gastronómico en Aysén

El Ciudadano · 5 de noviembre de 2015

---

*Las tendencias gastronómicas en el mundo están migrando a los orígenes de la alimentación, cuando la producción era local y sustentable. Tendencia que también ha llegado a Aysén y que premiará “Lo mejor de lo nuestro”*





“¿Qué comemos?, ¿Por qué? y ¿Cuál es el efecto que eso está teniendo sobre nosotros? La mayoría de la gente ni siquiera sospecha todo lo que hay detrás (y adentro) de eso que come a diario”, afirma la periodista argentina Soledad Barruti en su libro **Malcomidos**, donde hace una dura crítica de la industria alimentaria de su país y desnuda las malas prácticas que, asegura, están enfermando a la población con vacas que pareciera comen más antibióticos que pasto, pollos que son criados como meros objetos en una fábrica o verduras que han sido cultivadas con decenas de químicos.

Denuncias como las de Soledad Barruti, o documentales como Cowspiracy que explora el impacto de la ganadería en el medio ambiente, o demandas contra grandes cadenas de comida rápida como la que hizo (y ganó) el reconocido chef Jamie Oliver contra McDonalds, están abriendo los ojos de la

población. Pareciera que ese acto realizado de llevar el tenedor a la boca sin cuestionamiento alguno sobre lo que estamos comiendo, poco a poco empieza a quedar en el pasado. ¿De dónde viene la lechuga de mi ensalada?, ¿Con qué agua fue regada?, ¿Le agregaron químicos?, ¿Fue cultivada en mi región?, ¿Cuántos kilómetros recorrió antes de llegar a mi plato? Son preguntas que ya comienzan a ganar terreno en la mesa de los chilenos.

“Aysén es una región privilegiada. En gran parte el aislamiento geográfico impidió que llegaran las grandes industrias alimentarias y que su gente tuviera que ingeniárselas para producir de manera local. Y no sólo eso, después los mismos ayseninos comenzaron a hacer productos con valor agregado e innovar, pero siempre basados en su patrimonio. ¡Eso es fantástico!, pero aún nos falta, creernos el cuento de que somos una región única y poner en valor, por ejemplo, esa increíble diversidad de productos silvestres que tenemos, o esas verduras regadas con aguas prístinas, o nuestros animales que pastan y se crían en forma natural”, asegura Trace Gale, investigadora residente de CIEP y gestora del proyecto “Innovaciones Gastronómicas, Un impulso al Turismo en Aysén”, financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional de Aysén (GORE).

El proyecto se inspiró en investigaciones mundiales que demostraban que la gastronomía es una de las experiencias más buscadas por los viajeros. Su principal objetivo es poner en valor la gastronomía local y convertir a la región en un referente a nivel nacional y mundial en este tema. “Gastronomía es sinónimo de cultura. Y como región queremos mostrar nuestra cultura a través de los sabores, nuestros productos del mar, los bosques, la pampa, las praderas. Tenemos productos fascinantes por mostrar, muchos de ellos endémicos y varios que ni siquiera la gente de acá sabe que existen, pero que en el extranjero se están comercializando muy bien”, dice el chef Julio Mancilla Gonzalez, Instructor de Pastelería, Panadería y Chocolatería de Inacap Coyhaique.

El proyecto contempló la creación de un libro de 352 páginas llamado **Un festín patagónico, Viajes culinarios por Aysén**, una miniserie de 6 capítulos con el mismo nombre, 9 eventos culinarios que se están realizando a lo largo de toda la región (ver recuadro) y un concurso llamado **Lo Mejor de lo Nuestro Aysén** ([www.lomejordelonuestroaysen.cl](http://www.lomejordelonuestroaysen.cl)), que justamente busca poner en valor y potenciar aquellos productos locales que “se la están jugando por crear calidad e innovación, y están contribuyendo a fomentar ‘lo nuestro’ en la cocina aysenina. A través de este concurso queremos promover el desarrollo de nuevos productos y a la vez potenciar aquellos de excelente calidad que tenemos... ¡y que son muchos!” , cuenta Trace Gale.

El concurso tiene dos categorías: amateur y profesional y pueden concursar todos los productos alimentarios regionales envasados con valor agregado, ya sean ganaderos, del mar, del huerto, lácteos, forestales no madereros, licores, entre otros. ¿Los premios? Aparte del reconocimiento que recibirán todos los ganadores, por al lado amateur, recibirán una asesoría profesional por el diseño de su imagen

corporativa y sus afiches. Por al lado profesional, recibirán una sesión de fotografía profesional e inclusión en una promoción nacional.

#### Eventos gastronómicos

Además del concurso, el proyecto contempla realizar 8 eventos públicos a lo largo y ancho de toda la región, donde se ha sumado Inacap, Sernatur, Copas Sur Austral, Municipalidades, AGs, restaurantes, chefs y emprendedores, con muestras de cocina en vivo, capacitaciones y degustaciones. Ya se han realizado con gran asistencia de público en Puerto Aysén, islas Huichas, La Junta y contempla otros cinco eventos:

- Cerro Castillo, viernes 6 de noviembre entre 11:00 y 18:00, en el Museo Escuela de Cerro Castillo.
- Chile Chico, sábado 7 de noviembre entre 17:00 y 20:30, en el ex-gimnasio Municipal, frente a la Municipalidad.
- Cochrane, viernes 13 a domingo 15, en colaboración con el Encuentro de Turismo Sustentable, en el recinto de la AG Río Baker
- Coyhaique, viernes 27 y sábado 28, en el Cine Municipal de Coyhaique
- Puerto Cisnes, lunes 30 de noviembre, con el Directorio de Municipios Turísticos de Chile en la Municipalidad de Cisnes

visto en **RadiodelMar**

---

**Fuente:** El Ciudadano