

PRESIDENTE

Agustín Edwards Eastman

DIRECTOR

Cristián Zegers Ariztía

SUBDIRECTORES

Juan Jaime Díaz; Francisco José Folch;
Álvaro Fernández D.

EDITORIA DE REVISTAS

Paula Escobar Chavarría

EDITORIA REVISTA DEL CAMPO

Patricia Vildósola Errázuriz

COORDINADOR

Arnaldo Guerra Martínez

REPRESENTANTE LEGAL

Alejandro Arancibia Bulboa

25 de noviembre de 2013
Año XXXVIII / N° 1.950

Empresa El Mercurio S.A.P.

Av. Santa María 5542.

Teléfono: 2330 1334.

Publicidad: 2330 1544.

Fax: 2360 7830.

Lo que viene

El éxito de Luyt en Francia

La vitrina de Le Vin en Tete, en París, a pasos del Moulin Rouge, luce extrañamente común para los chilenos amantes del vino. Ofrece una botella de carignan de Empedrado, en el secano del Maule, producida por Louis-Antoine Luyt y con una etiqueta que simula un cartel de microbús. Que los franceses promocionen un vino del Nuevo Mundo es muy difícil, y que sea chileno, aún más. Luyt, que trabaja con parras viejas de la zona de secano del Maule, explica que desde 2006 vende parte de su producción en Francia, usualmente en torno a las 12.000 botellas anuales. "Los franceses están abiertos a nuevas propuestas", explica el viñatero. Cuenta que la venta en tiendas es solo la punta del iceberg, pues su fuerte es la venta en restaurantes.



EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ

Aceite de oliva Petralia alcanza la máxima puntuación en la guía Flos Olei 2014

Es el único aceite de oliva chileno y de Latinoamérica con 98 puntos en la guía Flos Olei 2014. Se trata de Petralia, el aceite ícono de Terramater, empresa de la Región del Maule que también produce las marcas Casta y Cánepa, y que alcanza por segunda vez el reconocimiento de los jueces. La puntuación es la máxima que otorga esta publicación, la más importante para la industria mundial del aceite de oliva, editada por el crítico italiano Marco Oreggia, que incluyó a 45 países. En esta versión, además, otras diez empresas chilenas fueron seleccionadas para formar parte de la guía, entre ellas Valle Quilimarí, de la IV Región, con 96 puntos, y Olivos del Sur, de la VI Región, con 94 unidades. Petralia ya había recibido este año otro importante reconocimiento por su calidad, al recibir el primer lugar en el concurso Sol d'Oro 2013 de Verona, en Italia, donde fue el único aceite chileno premiado.

Sigue avanzando inocuidad alimentaria

La Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria sigue ampliando su acción en un tema que marcará los próximos años a nivel mundial y en Chile, cuando se eche a andar el nuevo Ministerio de Agricultura y Alimentos. Organizó para hoy y mañana el seminario internacional "Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, evaluación de riesgos al consumidor", en el auditorio de la FAO. Allí se abordarán los principios básicos de análisis de riesgos de plaguicidas aplicados por el Codex Alimentarius; el proceso de evaluación, que incluye ensayos de campo, estudios toxicológicos y de metabolismo, y evaluación del riesgo dietario.