



Matías Figari comenzó su negocio en 1999, cuando era estudiante.

JOAQUÍN RIVEROS

La historia de Matías Figari, dueño de "Quincho", marca con la cual se transformó en uno de los mayores productores de carbón vegetal de Chile, partió cuando, literalmente, transformó un desecho en un producto comercializable.

Corría 1999, Figari estaba en segundo año de ingeniería y poco tiempo atrás había conocido a Florencio Velasco, cuya familia era propietaria del fundo Las Arañas, ubicado en San Pedro, cerca de Melipilla.

"Florencio me dijo que estaban limpiando el fundo porque iban a plantar maíz o trigo. Yo le pregunté qué árboles iban a cortar y me dijo que, entre otros, espinos, una madera excelente para hacer carbón, y lo teníamos ahí, como un desecho. Le dije a Florencio que probáramos el negocio y ahí partimos con una sociedad y con la empresa", recuerda Figari.

Por lo demás, el tema le interesaba, debido a su experiencia en los asados familiares. "Mi papá siempre me pedía que hiciera el fuego. Pero el carbón era malo, poco uniforme y siempre quedaban arriba los trozos más grandes. Entonces, cuando daba vuelta la bolsa, caía puro molido que ahogaba el fuego porque tenía tierra. Desde ahí supe que era un producto deficiente, en el que había un nicho comercial importante si se mejoraba", relata.

Hoy "Quincho", cuyo único dueño es Figari, lidera el mercado del carbón para asados y accesorios. Su producto lo vende en las góndolas de Unimarc, Tottus y Walmart, además de otras cadenas regionales. Ha exportado briquetas -otro producto para hacer fuego- a Europa y acaba de cerrar un negocio en Estados Unidos para hacer sus primeros envíos.

Además, tiene una planta procesadora de 4.200 M2 construidos sobre una total de 7.000 M2 ubicada en San Pedro, cerca de Melipilla. "Es una de las plantas más modernas del mundo. Envasamos 30.000 bolsas diarias, pero tiene capacidad para 45.000 por día", explica Figari.

De importación

Un dato poco conocido de la industria del carbón es que, en la gran mayoría de los casos, se importa. "Quizá la gente no lo sepa, pero en Chile el carbón no es un producto que puedas hacer de árboles que cortes donde quieras. Se puede obtener cuando hay zonas en las que se hace cambio de suelo, como cuando se corta bosque para la agricultura", cuenta Figari.

¿De dónde se abastecen?

"Lo que hacemos nosotros, porque la opción anterior ya es muy poco frecuente en Chile, es traerlo de países como Argentina, Paraguay y Bolivia.



ELISA VERDEJO

Su negocio se llama "Quincho" y es una de las mayores empresas de productos para parrillas

Matías Figari transforma los desechos de madera y los cuescos de fruta en carbón

Recuerda que de niño su papá le pedía que encendiera el fuego para los asados. "Pero el carbón era malo, poco uniforme y siempre quedaban arriba los trozos más grandes".

Está hecho con maderas duras, muy buenas, como quebracho, guayacán, mistol, curuba y algarrobo".

El carbón importado lo procesan en la planta. "Lo seleccionamos, limpiamos, estandarizamos en tamaño y lo envasamos en sacos, con diferentes mezclas para que dé el peso de cada bolsa. Luego lo pasamos por un sistema de pesaje totalmente robotizado. A continuación es echado en la bolsa, la que finalmente es cosida", detalla.

El producto embolsado pasa por un sistema de trazabilidad. "Se le coloca fecha, hora y máquina de producción. De ahí se va un robot que lo toma y lo palletiza. Nuestra fábrica está certificada con ISO 9001-2015", indica.

Las mejores

Matías Figari explica que las maderas densas son las mejores para hacer carbón, ya que duran más. "El pino, por ejemplo, es malo, porque es blando, poco denso, y dura muy poco, aunque cuando está encendido, da buen calor. Sirve para alimentos que se asan rápido". En la otra vereda está el espino. "Da buena brasa y dura mucho, pero está prohibida su explotación, salvo en caso de cambio de uso de suelo", señala.

ral de gran poder calórico, larga duración, que no dan llama ni chispean. Son muy buenas para carnes que requieren más tiempo, porque, como son de un aglomerado muy denso, el fuego dura mucho", afirma Figari.

En 2022, "Quincho" hizo una importante inversión tecnológica: "(La máquina) nos permite carbonizar desechos de madera y materiales vegetales como cáscaras de nueces, cuescos de duraznos y de aceitunas. Todo ese tipo de productos. Entonces podemos desarrollar una materia prima de productos reciclables para las briquetas".

Las fórmulas

Como buen conocedor del tema, Figari enseña cómo encender fuego para un asado. "Hay tres formas. Una es usar toalla nova, a la que se le coloca aceite, se hace una especie de volcán, se tapa y se enciende".

La segunda es ayudarse con un iniciador de fuego. "Es una tableta que se coloca debajo del carbón. La tercera es utilizar el tenedor de encendido, que es una resistencia eléctrica, que se coloca bajo el carbón, se enchufa y al poco rato está listo".

El secreto

La empresa tiene otra planta en la ciudad de San Antonio, donde fabrica briquetas, con una capacidad de 25.000 toneladas. "Las briquetas son un aglomerado de carbón 100% natu-