

Los pasos de la familia Pichuante para crecer en la venta de aceite de oliva

## “Cuando comenzamos el litro estaba a \$5.500 y ahora bordea los \$15.000”

La empresa familiar fue beneficiada con un programa especial de apoyo regional a la producción sustentable.

MELISSA FORNO

Herederos de una tradición familiar, los Pichuante producen aceite de oliva en la Región de O'Higgins bajo la marca “La Hacienda de Lolol”.

El clan, antes de conformar su empresa Elaboradora y Comercializadora de Aceites de Oliva Pichuante e Hijos, integraba la cooperativa Ialsa, que en el 2010 se adjudicó el premio Biol, uno de los reconocimientos internacionales más relevantes del rubro, que destaca anualmente aceites de oliva extra virgen de cultivo ecológico, cuyos ganadores pasan a conformar el Catálogo Oficial de Premios Biol.

Según explica Joaquín Pichuante, administrador de la almazara, “actualmente, tenemos nuestros propios olivos y a la vez también adquirimos aceitunas a pequeños y medianos agricultores. Esto nos permite seleccionar las mejores. Por ejemplo, que no estén afectadas por heladas, ya que se empiezan a deshidratar, lo que elimina la opción de producir aceite extra virgen. Junto con ello realizamos una extracción en frío, no añadimos temperatura al proceso, esperamos que la aceituna elimine naturalmente su aceite”.

Actualmente, precisa, el precio del aceite de oliva se incrementó. “En 2019, cuando comenzamos, el litro estaba a \$5.500 y ahora bordea los \$15.000, aproximadamente”, detalla. “El aumento se produjo básicamente por los cambios climáticos que afectaron a los españoles, que son uno de los mayores consumidores del mundo y comenzaron a comprar en Chile a granel. Lo quedó en el país se empezó a vender a mayor precio, porque resultó mejor negocio mandarlo al extranjero, añadiendo una baja producción de aceitunas en Chile”, explica.

Venden alrededor de 15.000 litros al año, sin considerar la cantidad que maquilan. “Te-

Joaquín Pichuante en las modernas instalaciones en la localidad de Lolol.



Se trata de un producto extra virgen que viene de cultivo ecológico.

\$120 por kilo procesado de aceite.

La Elaboradora y Comercializadora de Aceites de Oliva Pichuante e Hijos se adjudicó \$5.000.000, gracias al Programa de Apoyo a la Reactivación, PAR “Por una producción sustentable”, cofinanciado por Corfo, a través de fondos del Gobierno Regional de O'Higgins y por el Agente Operador Intermediario (AOI) Gedes O'Higgins.

“Gedes nos realizó varias capacitaciones relacionadas, por ejemplo, para ordenarnos administrativamente o con nuestros proveedores. Además, nos orientaron en la compra específica de mangueras para trasladar aceite de oliva - el metro sale aproximadamente \$30.000 y requerimos 50 por cada bomba-, mesones de acero inoxidable, entre otros implementos y maquinarias”,

precisa Pichuante (ver @lahaciendadelolol).

Sergio Castro, gerente regional de Gedes O'Higgins, precisa que este PAR está focalizado en productos patrimoniales de la Región de O'Higgins. Corfo aportó hasta \$5.000.000, siendo la empresa la que debía reunir \$1.250.000, y además estaban contempladas las capacitaciones”.

“Elegimos a estos productores de aceite de oliva, junto con otras empresas de varios rubros, -como artesanos en mimbre y vitivinicultores-, porque son parte del patrimonio regional y esta zona se destaca por su producción de alimentos, como materia prima o procesados. La idea es ayudarles a incrementar su volumen productivo, mejorar su calidad y estructura de costes, por ejemplo, modificando su fuente energética, y reutilizando sus desechos. En el caso específico de la familia Pichuante, tras prensar las aceitunas queda un material orgánico que podrían utilizarlo para generar pellets para calefacción”, explica Castro.

nemos una sala de venta en la fábrica, en Lolol, a la vez nos compran restaurantes y otros distribuidores que buscan revenderlo”, cuenta, como así también producen aceite para otros olivicultores. Cobran alrededor de