



■ Chef&Hotel | producto gourmet



Miel ahumada Divina Terra **Dulzura del sur con el aroma de madera para innovar**

Con calidad de exportación y resultado de un riguroso trabajo científico, este producto es mucho más que un alimento o ingrediente: invita a elevar la experiencia gastronómica en cocinas profesionales. Su carácter único nace del humo generado con roble, la tradición y los sabores del bosque lluvioso y la selva valdiviana. Desde Panguipulli, su fabricante apuesta por la sostenibilidad: promueve el trabajo de apicultores y el desarrollo de colmenas. **POR MACARENA ANRIQUE V. / FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA**

DE DIVINA TERRA

La miel ahumada con madera natural aumenta en un 20% las propiedades antioxidantes de este alimento, y la única que hay en Chile y además con calidad de exportación la produce **Divina Terra**. Desde Panguipulli, esta empresa nacional se dedica a crear insumos con identidad, innovación y excelencia, figurando como potencial socio estratégico de empresarios gastronómicos, cocineros, pasteleros y mixólogos.

Iris Vivallo Cuevas, fundadora de esta firma que surgió como un emprendimiento familiar en plena pandemia y que en sus casi cinco años de existencia



se ha ocupado de profesionalizar su labor para responder con éxito ante la demanda local e internacional, comenta que entre sus más importantes principios figura dar valor agregado a los productos de la Región de Los Ríos. La propuesta ha tenido eco y es así como, tras algunas pruebas de autogestión, en noviembre de 2022, Divina Terra ganó un fondo concursable para innovación alimentaria e inició un trabajo con la colaboración de un Centro de Estudios

en Alimentos Saludables. Tras dos años y al cabo de diferentes ensayos, logró crear un prototipo que, sometido a procesos de validación técnica y comercial, a la consideración de diferentes parámetros y al ensayo con diferentes tipos de miel, ahumados, maderas y alturas, dio como resultado el producto de excelencia que hoy está disponible para venta.

RESCATE DE UNA TRADICIÓN

El profesionalismo con

que Divina Terra desarrolla su miel ahumada permitió que estuvieran presentes en la Feria Alimentaria Anuga de 2023, desarrollada en la ciudad de Colonia, Alemania. “Eso nos sirvió para conocer el mercado, pero además vimos que el producto tuvo muy buena aceptación: muy sorprendente, la gente no podía creer que existiera esta miel ahumada chilena proveniente de la Patagonia Norte”, comenta Iris Vivallo.

Detalla que, tras la experiencia y buena recep-

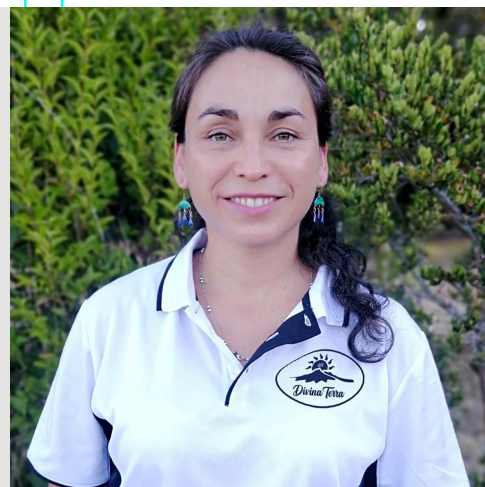
ción en Alemania, entraron al mercado estadounidense mediante ventas en Amazon, esto durante 2023 y 2024. Hoy cuenta con una empresa sólida y alto estándar de calidad y trabajan por difundir la miel ahumada en el mercado HORECA de Chile, ofreciendo a este segmento un insumo potenciado con la investigación y, además, con un poderoso arraigo cultural que se revela al conocer la historia y los ideales de la empresa.



■ Chef&Hotel | producto gourmet



EN SUS CASI CINCO AÑOS DE EXISTENCIA SE HA OCUPADO DE PROFESIONALIZAR SU LABOR PARA RESPONDER CON ÉXITO ANTE LA DEMANDA LOCAL E INTERNACIONAL, COMENTA QUE ENTRE SUS MÁS IMPORTANTES PRINCIPIOS FIGURA DAR VALOR AGREGADO A LOS PRODUCTOS DE LA REGIÓN DE LOS RÍOS ■



IRIS VIVALLO CUEVAS | fundadora de Divina Terra

Iris Vivallo es Médico Veterinario, formada en la Universidad de Concepción y especializada en agroalimentos, rubro en el que ha trabajado por más de 20 años, formando parte de diferentes equipos tanto públicos como privados en diferentes regiones del país, lo que le otorgó una visión general del rubro agroalimentario. Ya instalada en Panguipulli por su entorno natural privilegiado y tras ocho años haciendo clases

en una escuela agrícola de la zona, se presentó la oportunidad de emprender. Corría el año 2020 y ante la pregunta ¿qué hace falta? surgió la idea de rescatar el ahumado con maderas naturales, fue así como comenzaron labores con cortes de carne de vacuno y cerdo como plateada y chuletas ahumadas, siempre buscando ofrecer algo nuevo al mercado. Con la colaboración de un experimentado chef local lograron produc-

tos de mayor nivel, caso del lomo de cerdo ahumado y el trutro ala de pollo con salsa de ají cacho de cabra. Más tarde vinieron los quesos ahumados y lo siguiente fue la miel, alimento en el que vieron gran potencial para revolucionar cualquier experiencia o propuesta gastronómica.

RIQUEZA LOCAL

La miel que ahuma Divina Terra es fruto del trabajo de apicultores de la Región de Los Ríos. “Entre

los requisitos que tenemos es que sean autorizados para exportar sus productos, es decir, trabajamos miel de exportación”, especifica Iris Vivallo. Añade que decidieron usar miel multifloral representativa de las flores de bosque nativo de selva valdiviana y del bosque lluvioso, también de la pradera natural de la región, todo esto en línea con la idea de dar valor a los alimentos que se producen en Los Ríos, Patagonia Norte.



■ Chef&Hotel | producto gourmet



El ahumado también aporta identidad al producto. Vivallo enfatiza en que rescata el trabajo ancestral pues se trata de un proceso universal, uno de los primeros para la conservación de los alimentos: “Con el tiempo fue quedando a un lado en reemplazo de otros mecanismos. Junto con preservar una tradición local, Divina Terra eleva el proceso a categoría gourmet, permitiendo la obtención de un producto valioso en sí mismo y que, además, brinda versatilidad a los alimentos y preparaciones como ingrediente innovador que goza, a su vez, de características organolépticas propias del ahumado, que es diferente a cualquier otro sabor y se aprecia segundos después de

consumir la miel, aroma que queda en el retrogusto impregnando la experiencia”.

ABIERTOS AL MERCADO

El proceso de ahumado lo hace Divina Terra en su propia sala inmersa en la naturaleza en el sector Ñancul de Panguipulli, un espacio que cumple las normas para productos de exportación. Al recibir la miel desde los apicultores, el alimento se porciona en bandejas para ser expuesto al humo de madera natural de roble.

“En Divina Terra trabajamos, principalmente, la madera de cerezo y de roble. El cerezo lo usamos en lácteos porque queda excelente en este tipo de productos y su sutileza se pierde en la miel”, explica Iris dando

cuenta de cómo han hecho diferentes pruebas con distintas maderas, siempre ocupándose de que el material esté seco y al día con el cumplimiento de las normas internacionales. “Esto es especialmente importante porque, a nivel local, el ahumado se estaba haciendo de manera rudimentaria, con maderas desconocidas, sin saber su procedencia, afectando con esto la calidad del producto ahumado y la confianza de los consumidores”, añade.

Para asegurar la excelencia de su labor, Divina Terra también se preocupó de importar ahumadores de acero inoxidable. Trabajan con madera chip autorizada y el ahumado, propiamente tal, se hace en frío, técnica que permi-

te preservar todas las propiedades nutritivas de la miel. Por lo demás, el proceso está estandarizado y regulado, por ejemplo, con control de temperatura.

En cuanto se completa el proceso de ahumado, la miel se envasa para conservar el aroma y permitir que este se impregne adecuadamente. Para cliente final, Divina Terra tiene formatos de 450 gr que se encuentran a la venta en la página web de la empresa y en supermercados o emporios de la Región de Los Ríos. Para el mercado HORECA, la empresa ofrece miel en pequeños envases para desayunos y personalización de entrega para otros requerimientos.



“Como somos fábrica, podemos adaptarnos a las necesidades de un cliente, en formatos y también en características del producto. Por ejemplo, en la madera o los tiempos de ahumado para hacer más o menos intenso el aroma, esa es la flexibilidad que tenemos”. A su juicio, es importante que hoteles, restaurantes, chefs y mixólogos, entre otros, tengan la opción de incorporar un producto con valor agregado e identidad local: “Es algo que valoran especialmente los extranjeros. Venimos a solucionar esa necesidad entregando un producto con innovación e investigación, terminado y representativo de todo el sur de Chile y con calidad de exportación”.



FORMATO 28g | ideal para desayunos en hoteles y restaurantes

ECOLÓGICO Y RESPONSABLE

La disponibilidad para flexibilizar recetas y formatos no solamente tiene un interés comercial: en Divina Terra existe particular conciencia ecológica y se aboga por el uso de este alimento enmarcándose en una filosofía de sostenibilidad que comienza con la decisión de trabajar junto a apicultores

de la Región de Los Ríos para visibilizar a nivel nacional e internacional su trabajo y producción. “Al potenciar esto, buscamos aumentar el consumo de miel en Chile, que es bastante bajo si lo comparamos con otras naciones. Como promedio, la cifra es de 500 gr per cápita al año; en otros lugares la cifra supera 1 k”, asegura Iris Vivallo.

La innovación de la miel ahumada no solamente repercute en mayor demanda de este insumo, también deriva en el aumento de producción en las colmenas y de la población de abejas que, como se sabe, son insectos clave en los ecosistemas. En Los Ríos la cantidad de colmenas aún es baja y si se compara con

regiones vecinas, la diferencia es notoria. “Hoy somos una oportunidad para apicultores de nuestra zona en el sentido de que puedan continuar su proceso y vender su producción”, comenta la productora, enfatizando que su empresa resuelve en términos de innovación alimentaria con productos de origen sostenible, nivel de exportación y cualidades organolépticas respaldadas por estudios científicos.

Divina Terra

LOTE B 1 B, Sector Ñancul, Panguipulli,
 Región de Los Ríos Chile
 Instagram (@divinaterrachile):
<https://www.instagram.com/divinaterrachile>
 hile
www.divinaterrachile.com