

Fecha: 17-06-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: La nalca irrumpe en cócteles y siropes de exportación

Pág.: 4

cm2: 815,3

VPE: \$ 1.951.762

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:
 No Definida

Alianza virtuosa: hermanos están detrás de Suryuis, innovadora empresa de la Patagonia

La nalca irrumpe en cócteles y siropes de exportación



que se comercializan en envases de vidrio de 475 ml.

"Un día mi hermano y socio, Ángel Urrutia, llegó con nalcas para probar si era posible también utilizar estos tallos para hacer sirope, las incorporamos en el proceso y resultó un producto muy bueno".

De ahí el próximo paso fue elaborar cócteles con estos mismos productos, utilizando destilado de uva, lo que les ha permitido elaborar "sours" con la marca "La Baqueana", en que también está presente el sabor de nalca. "Este producto ha sido probado en varios restaurantes y hoteles de Aysén, con excelentes resultados, a la gente le gusta mucho el sabor y aroma que tiene la nalca, se sorprenden de sus cualidades", asegura Carolina Jara.

DIVERSIFICACIÓN EXPORTADORA EN AYSÉN

"Esta incorporación de productos forestales no madereros, como el calafate, el cauchao, el maqui y la nalca, a nuevas presentaciones, como el caso de cócteles y bebidas alcohólicas, es fundamental, porque además de ampliar la oferta regional de productos, crea innovación desde el territorio, anima a otros a seguir ese camino, agrega valor a los productos locales y aporta al desarrollo regional de Aysén", afirmó Poblete.

En Aysén, explicó, se producen cerveza, gin y otros destilados "que han logrado una gran aceptación en el mercado nacional y también en exportaciones, obteniendo varios premios y reconocimientos internacionales. Esperamos que los productos La Baqueana de Suryuis puedan también tener estos logros, para lo cual cuentan con el apoyo de la Oficina Regional de ProChile en Aysén".



Oficina regional de ProChile impulsa las exportaciones de este novedoso producto hacia Corea del Sur y trabaja en la búsqueda de nuevos mercados.



muy lenta, para espesarlo, hasta obtener una especie de jarabe o sirope.

Así comenzaron a producir "syrup" de distintos productos: calafate, cauchao, maqui y ruibarbo, los

Carolina Jara Sanhueza y Ángel Urrutia Sanhueza son dos hermanos, socios y fundadores de Suryuis (@suryuispatagonia), que llevan diez años con su empresa de alimentos y bebidas de la Patagonia. Desde la ciudad de Coyhaique comenzaron con la producción de jugos que a través de un proceso especial conservan no solo el sabor y aroma de sus materias primas, sino también todos los poderosos antioxidantes y vitaminas de frutas locales como el calafate, maqui, grosella y zarzaparrilla.

En total, Suryuis tiene 25 productos en tres líneas principales: jugos, syrups (o sirope) y harinas, a los que recientemente agregó los cócteles y siropes, estos últimos son jarabes o concentrados, que se utilizan para la coctelería y postres.

"Vimos que existía una oportunidad para los productos locales más allá de los jugos y comenzamos a producir también purés de fruta concentrados, que es una opción para enriquecer con antioxidantes un batido proteico o un yogurt o para consumir como una merienda", explica Carolina Jara. Se trata además de un concepto de utilizar "sachets" que son envases de pequeño formato, fáciles de transportar y que permiten conservar todas las propiedades naturales de estos alimentos.

Esta posibilidad la vieron en Seúl, Corea del Sur, a donde viajaron en una misión comercial apoyada por ProChile. En la actualidad se encuentran tramitando los permisos que les permitan llegar con estos sachets directamente al mercado coreano, donde ya los conocen por sus jugos.

Jaime Poblete, director regional de ProChile en Aysén, destaca la trayectoria que ha tenido Suryuis, desarrollando innovaciones que permitan aprovechar los alimentos que produce la Patagonia, "pero en especial a Carolina Jara, una ingeniera agrícola que fue reconocida como 'Mujer Innovadora de Aysén' y que ha logrado exportar sus productos a Emiratos Árabes Unidos, México y Corea del Sur".

INNOVANDO CON NALCA

La nalca es una planta ornamental y comestible, nativa de Chile y Argentina, que es considerada una hierba gigante. Su tallo comestible es utilizado en el sur para su consumo como ensalada y también por sus propiedades medicinales, sin embargo, en Coyhai decidieron incorporarla como base para cócteles y siropes de exportación.

La idea surgió al ver en España cómo usaban la "miel de uva", que es una preparación en que el jugo de uva es sometido a una cocción