

De norte a sur, cada región de Chile cuenta con una variada propuesta de alimentos que son representativos de sus localidades. Gracias al trabajo y perseverancia de sus agricultores, hoy están presentes en distintos puntos del país.

**PATRIMONIO CULINARIO:**

# Supermercados rescatan productos locales para llevarlos a la mesa de todos los chilenos

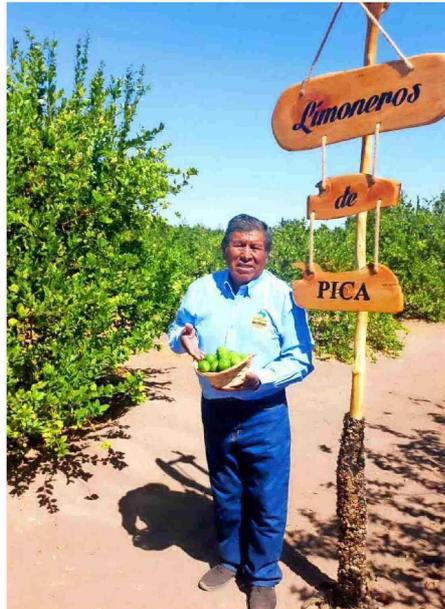
MARÍA JOSÉ VÁSQUEZ

El agricultor chileno Fernando Miranda, nacido y criado en la comuna de Pica, en la Región de Tarapacá, ha pasado gran parte de su vida en torno a los cítricos. Bajo el abrasador sol del norte y ganándole espacio al desierto y sus inclemencias, lleva más de 40 años trabajando la tierra para cosechar los codiciados limones de Pica.

Comenzó siendo un productor local que comercializaba sus productos en ferias y terminales. Hoy su empresa, Limoneros de Pica, que además de limones produce naranjas, tangelos, pomelos, guayabas y mangos, ha ampliado su red de distribución gracias a convertirse en uno de los 180 proveedores locales de frutas y verduras de Supermercados Cencosud.

Su hijo Javier, administrador de la compañía familiar, cuenta que hoy sus productos llegan a supermercados Jumbo y Santa Isabel de Arica, Iquique, Antofagasta y Calama.

"En Chile tenemos productos únicos y de gran valor patrimonial, y en nuestros supermercados cumplen un rol muy importante, ya que nos permite complementar nuestra oferta diferenciadora con alimentos de gran calidad. Las frutas y verduras son un buen ejemplo de



**EL AGRICULTOR FERNANDO MIRANDA** lleva cuatro décadas dedicado a la producción del limón de Pica.



**ESTA ESPECIE DE LIMÓN** es característico del norte del país y debe su nombre a la comuna de Pica, Región de Tarapacá.

este trabajo, por su frescura y atributos saludables. Por ello, el trabajo con productores de distintas zonas del país es clave para cumplir con nuestra promesa de servicio y excelencia", comenta Franco Tagini, gerente de Frutas y Verduras de Supermercados Cencosud Chile.

El ejecutivo asegura que recorren el país buscando el mejor producto posible: "Ese trabajo hoy nos permite contar con un portafolio amplio de más de 180 proveedores locales, algunos más grandes y otros más pequeños, para acercar

lo mejor del país a los clientes".

Entre esos proveedores, destacan productos emblemáticos como el tomate limachino y la papa y el ajo negro chilotes.

En la zona centro, el tomate limachino tiene su historia. Perdido por más de 40 años, hoy está de vuelta gracias al rescate de sus semillas de la mano de agricultores locales. Desde 2020 están presentes en Supermercados Cencosud Chile, vínculo que ha sido muy significativo y que les ha permitido aumentar sus ventas en un 150%.

Esta alianza "es fundamental para nosotros porque nos permite seguir creciendo", afirma Gabriela Lemus, presidenta de la Cooperativa Agrícola de Limache, que produce el tomate limachino antiguo.

A más de 1.150 km al sur de Limache, otro proveedor local rescata la papa chilota. Vicente Pradenas pertenece a Raíces de Chiloé, una cooperativa que desde hace 12 años provee a Supermercados Cencosud. Gracias a este vínculo, Pradenas llega con su producto a todo el país: "La papa, que tiene infinitas variedades, es un tremendo patrimonio que tiene Chiloé y que antes no se había explotado".

El ajo negro chilote también es parte de la oferta del archipiélago, producto que Supermercados Cencosud comercializa desde 2021 gracias a que cuenta con Cuatro Coigües como proveedor local. "Desde que comenzó esta alianza nos sentimos muy apoyados como proveedores mypes", cuenta Martín Francisco Donetch, de Cuatro Coigües, que comercializa su producción en formato de aceite de oliva con ajo negro, pasta de ajo y dientes de ajo.

"Juntos nos preocupamos de asegurar los más altos estándares de calidad y, por nuestra parte, también ponemos a disposición nuestra experiencia para que día a día crezcan y se sigan desarrollando como productores destacados", concluye Tagini.