

Casa Doña Victoria, sinónimo del talento combarbalino

Además, realiza conservas, mermeladas y deshidratados a base de frutas de temporada.

«El campo me ha entregado todo y tengo la convicción que eso ha sido a causa de mi esfuerzo y perseverancia». Así comienza su relato Lucinda Varas, agricultora de Combarbalá que lleva con orgullo su título de mujer rural.

Y cómo no hacerlo, si en la comuna limarina deleita a los habitantes con su emprendimiento Casa Doña Victoria, en el cual produce y elabora aceite de oliva tradicional o con especias y aceites naturales de semillas, de nuez, almendra o jobo. Además, realiza conservas, mermeladas y des-

hidratados a base de frutas de temporada.

La usuaria del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) cuenta que todo este trabajo «es parte de la crianza familiar de mis padres, ellos se dedicaban al cultivo estacional de frutales y hortalizas, y fue justamente eso lo que me llevó a experimentar en la agricultura y llegar a producir, en primera instancia, el apreciado aceite de oliva. Actualmente estoy incentivando a mis hijos para que también emprendan en el campo».

En su parcela ubicada en la localidad de Manquehuea Lucinda posee una sala de ventas donde además desarrolla turismo rural, ofreciendo a quienes visitan su predio la posibilidad de conocer los procesos de elaboración de su variada gama de productos y aprovechar de recorrer su oasis de árboles frutales que son el origen de todo su quehacer y los cuales cuida considerando un manejo amigable y comprometido con el medioambiente.

