

Presentan programa para comercializar la Denominación de Origen del aceite de oliva

VALLE DEL HUASCO. Se busca aumentar la cifra productores que utilicen el sello y fortalecer la calidad del aceite producido en las almazaras locales, esto a través de potenciar la competitividad en el mercado.



JUNTO A PAYANTUME, OTRAS MARCAS QUE CUENTAN CON EL SELLO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN INCLUYEN ACEITE ALMA DEL HUASCO, ALBIÑA Y AZZAIT.

Redacción

cronica@diarioatacama.cl

En el tradicional restaurante "Don Baucha" de Huasco Bajo, se llevó a cabo el lanzamiento del proyecto "Desarrollo de un sistema de gestión comercial y de marca de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco". Esta iniciativa, promovida por Corfo a través de su línea de Bienes Públicos y con el apoyo del Gobierno Regional de Atacama en el marco del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC), tiene como objetivo impulsar el uso del sello de Denominación de Origen (D.O.) entre los productores locales, así como también, mejorar la calidad de los aceites de oliva elaborados en la región.

El evento, apoyado por la Municipalidad de Huasco e INIA Intihuasi, reunió a diversos productores de aceite de oliva y aceitunas de mesa, interesados en acceder al sello D.O. y mejorar sus productos. Durante la actividad, se realizó una cata de aceite de oliva extra virgen, guiada por Verónica Arancibia, subdirectora regional de I+D+I de INIA Intihuasi, quien ofreció valiosos conocimientos sobre las características sensoriales del aceite de oliva de la zona.

El propósito principal de

"Al concluir este proyecto, lo ideal sería que el mayor número posible de consumidores reconozca la Denominación de Origen del Valle del Huasco, y que los aceites de oliva aumenten no solo en calidad, sino también en precio"

Daniela González
 Aceite Payantume

esta iniciativa es aumentar el número de productores que utilicen el sello D.O. y, al mismo tiempo, fortalecer la calidad del aceite producido en las almazaras locales, desarrollando capacidades locales que mejoren su competitividad en el mercado.

REACCIONES

El alcalde de la Municipalidad de Huasco, Genaro Briceño, destacó la importancia de este programa como una oportunidad para promover el trabajo colaborativo entre las instituciones públicas y privadas, favoreciendo el desarrollo de los agricultores y contribuyendo a la valorización de un producto tradicional de la región. "Es un proceso que avanza paso a paso, en conjunto con los criterios y normativas vigentes, para recuperar un

producto tan representativo de nuestro Valle", indicó el alcalde.

Por su parte, Gonzalo Sanhueza, Jefe de la División de Fomento e Industrias del Gobierno Regional de Atacama, expresó el entusiasmo por el impacto de este programa dentro de la agricultura familiar campesina de la región. "Este proyecto busca coordinar esfuerzos para posicionar el aceite de oliva del Valle del Huasco como un producto de élite, reconocido tanto en nuestra región como a nivel nacional, destacando su identidad regional y sus características únicas", señaló Sanhueza.

Rosa Román, directora regional de Corfo Atacama, agregó que esta actividad representa un avance significativo en el fortalecimiento de la Denominación de Origen del aceite de oliva, y destacó la colaboración interinstitucional. "Este esfuerzo es parte de una serie de acciones que estamos impulsando en la región, no solo en la Denominación de Origen del aceite de oliva, sino también en productos como el pisco y el pajarate. Estas iniciativas contribuyen al desarrollo del turismo rural y a la agregación de valor en productos locales", afirmó Román.

En el marco del evento, se realizó un conversatorio con

productores que ya cuentan con el sello D.O., como Daniela González de Aceite Payantume. González comentó sobre los desafíos que enfrenta la industria, señalando que "al concluir este proyecto, lo ideal sería que el mayor número posible de consumidores reconozca la Denominación de Origen del Valle del Huasco, y que los aceites de oliva aumenten no solo en calidad, sino también en precio". En cuanto a los desafíos que enfrentan los productores, destacó la necesidad de avanzar en la formalización, para que los productos sean vendidos bajo marcas registradas, lo que evitaría la venta a granel y permitiría otorgar el valor que el aceite del Valle del Huasco realmente merece.

Junto a Payantume, otras marcas que cuentan con el sello de Denominación de Origen incluyen Aceite Alma del Huasco, Albiña y Azzait. Al término de este programa, que tendrá una duración de tres años y es ejecutado por la Pontificia Universidad Católica, se espera un aumento significativo en la cantidad de aceites de oliva que cuenten con este sello, consolidando al Valle del Huasco como una región de prestigio en la producción de aceite de oliva de alta calidad.