

Pequeños productores cuentan con una nueva vitrina de venta

El campo se acerca a San Bernardo todos los jueves y viernes

Frente a la plaza de armas de la comuna se ubica, desde el mes de julio, un Mercado Campesino con productos como hortalizas, huevos, miel, frutos secos, semillas, plantas y flores.

CIRO COLOMBARA C.

A principios de 2017, el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) puso en marcha una iniciativa llamada Red de Mercados Campesinos, con la idea de que pequeños productores y emprendedores rurales pudieran llegar directamente con sus productos a la comunidad. Desde esa fecha hasta ahora se han abierto 181 de estos espacios en todo Chile, 28 de los cuales se encuentran en la Región Metropolitana.

Uno de los más nuevos es el Mercado Campesino de San Bernardo, que lleva cinco meses funcionando en calle Freire 493, en la explanada de la Delegación Presidencial Provincial del Maipo, frente a la plaza de armas. Todos los jueves y viernes, de 9 a 14 horas, se ubican ahí siete pequeños productores agrícolas de las comunas de Calera de Tango, Paine, Puente Alto y San Bernardo.

Mario Quiroz es uno de ellos, quien luce en su puesto una serie de cultivos hidropónicos como lechugas, achicorias, berros, menta, hierbabuena y kale. "Esta es una empresa familiar que partió hace cerca de 12 años. Al principio teníamos poca producción y



Calidad a muy buen precio. Según César González, esos elementos destacan a sus mieles.

los clientes llegaban por el boca a boca. En la medida que fuimos creciendo aparecieron los intermediarios, gente que les vendía a algunas empresas y negocios. Si bien eso se mantiene, ahora es en menor cantidad. Nos estamos enfocando más bien en abastecer directamente a centros de eventos, restaurantes y ferias”.

¿Cómo se generó el vínculo con Indap?

“Yo trabajaba antes en un rubro nada que ver, ligado a la ingeniería en electrónica. Llegó un momento en que tuve que cambiar de camino, se estaba haciendo conocida la hidroponía, algo que me interesó y fue así cómo me vinculé con Indap. A través de este organismo pude hacer varios cursos y viajes formativos, que fueron de gran ayuda para desarrollar el negocio, que se llama MC Cultivos (en Instagram @mqcultivos). Hasta hace poco tiempo, yo estaba participando en otro Mercado Campesino y me llamaron para proponerme que me viniera a este que se iba a inaugurar en San Bernardo. Como yo tengo los cultivos en Calera de Tango, por la cercanía me convenía hacerlo”.

¿Y cómo evalúa los resultados de estos meses?

“Si bien en el otro Mercado Campesino circulaba mucha más gente, porque estaba en un mall, encuentro que esta es una buena locación ya que me permite manejar mucho mejor mis tiempos. A la vez, no lo evalúo por las ventas porque tengo otros canales que me generan buenos ingresos. Es algo que veo más bien como una gran oportunidad para mostrar mis productos, una nueva ventana o vitrina para promocionarme y darlos a conocer”.

El César de la miel

César González es otro de los pequeños productores del Mercado Campesino de San Bernardo. A través de su emprendimiento llamado Finis Terra, mieles del fin del mundo, produce y comercializa distintas variedades de miel, arrope, cera virgen, propóleo y polen. “Yo partí en este rubro hace unos 12 años, pero más o menos hace siete me convertí en usuario de Indap. Mi experiencia con ellos ha sido muy buena, he podido capacitarme y perfeccionarme para ir creciendo”.

¿Es la primera vez que participa en un Mercado Campesino?

“Sí, la primera vez. Creo que las



“Esta es una interesante vitrina para darme a conocer”, comenta Mario Quiroz.

llamó la atención la calidad de mis productos, la variedad de formatos, los envases atractivos y los precios que tenemos. Si bien las ventas fueron buenas al principio, hoy en día han bajado porque la gente deja de consumir miel cuando empieza el calor. De acá a abril que veo mi foco va a estar puesto en que la gente conozca mis productos y la marca, para eso tengo formatos especiales. Los que quieran ver más detalles de lo que hago, pueden visitar el Instagram @elcesardelamiel”.

¿Cuáles son esos formatos?

“El formato ideal para que las personas conozcan mis mieles y las degusten es el de 5 gramos, que es como una muestra. Después tenemos formatos de medio kilo, de un kilo y de dos kilos y medio. A eso se suman otros productos como el arrope, cera virgen, propóleo en spray y polen en 200 gramos, en un envase de vidrio”.

RUBÉN GARCÍA