

Dos chilenos, ingeniera y un músico, se conocieron en el extranjero y volvieron con un plan común

# La casualidad los juntó para producir hortalizas agroecológicas

De regreso de Australia, se instalaron en Calera de Tango para formar y desarrollar juntos "De huerta a la raíz".

M.M.

En 2019, el profesor de música Oscar Contreras (35) y la ingeniera comercial Camila Pinto (32) se encontraban viajando por diferentes razones por Australia y de manera fortuita, por esas cosas de la vida, se conocieron en un hostel de Melbourne. Además de buenas migas, hicieron match y, sin mayor preámbulo, decidieron regresar de la mano a Chile para iniciar un proyecto de vida en común y también para crear el emprendimiento De Huerta a la Raíz (hoy los tiene cultivando la tierra y haciendo delivery de hortalizas agroecológicas por distintas comunas de la Región Metropolitana).

Oscar, quien llegando al país se hizo usuario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) –tal como su padre, el agrónomo Washington Rafael Contreras, actualmente dedicado a la producción avícola después de criar conejos–, cuenta que en su paso por la tierra de los canguros trabajó en un proyecto de hidroponía y en paralelo buscó información sobre huertos regenerativos. "Me gustó la idea, comencé a juntar plata para implementarla a mi regreso y en eso conocí a la Cami", relata.


En medio de fiestas, salidas y conversaciones, la joven pareja entró al tema de sus planes futuros: "Le conté mi proyecto de la huerta a la Cami, se interesó muchísimo y juntos nos potenciamos, ya que a ambos nos motivaba el cuidado de la tierra y la alimentación sana. Yo sabía de cultivos porque le ayudaba a mi papá con sus verduras de autoconsumo, así que volvimos a Chile y nos pusimos al tiro

manos a la obra para crear en 2020 De Huerta a la Raíz. Quedarse en Australia no fue opción.

¿A quién se le ocurrió el original nombre del negocio? Oscar reconoce humildemente que fue a Cami: "Ella se ha preocupado de tener un logo, de las ventas, de que las redes sociales funcionen y del nombre del emprendimiento; en todo eso está su mano, ella es la creativa". Actualmente trabajan dos predios: uno en Calera de Tango y otro en Paine, donde viven junto a dos gatas (Manila y Mona), una perra (Ayún), un gallo (Corre Vuela), dos patos (Soy y Lluvia), una gansa (Esperancita) y dos corderos (Chiporro y Chepard).

En su emprendimiento producen una amplia variedad de hortalizas, las que venden en canastas que reparten semanalmente a sus clientes (\$25.000 cada una, incluyendo envío). Las primeras de esta temporada 2024-2025, que comenzaron a entregar en septiembre, incluyen lechuga, acelga, betarraga, cilantro, rabanito, kale, mix de hojas, limones, colirrábano y huevos. En otras épocas del año incluyen ajíes, coliflores de colores, brócoli, zanahoria, pimienta, tomate, zapallo y berenjenas, entre otros productos.

## Canastas semanales

El formato de comercialización que tienen privilegia la suscripción (pago mensual) y la membresía (pago anual) por todas las canastas que se recibirán en la temporada agrícola (septiembre-mayo), mientras que la venta esporádica está sujeta a la disponibilidad de productos. Actualmente están repartiendo cerca de 50 canastas semanales y también participan con regularidad en el Mercado Drugstore, en la comuna de Providencia. 



"Juntos nos potenciamos", afirma Oscar Contreras junto con Camila Pinto.

CEBIDA



**GONZALITO**  
Economía y Servicio



MANJAR BOLSA NESTLÉ 1 KG



**LUBBA**  
Buono y Barato  
www.lubba.cl

**PRECIOS DE MIEDO**

**PRECIOS DIRECTOS DE FABRICA**

\$720 MASTICABLE TERRORIFICO 130 GR.	\$770 CAR. ARCOIRIS x100 UN.
\$790 MASTICABLE 250 GR. "DULCE O TRUCCO"	\$1.190 MASTICABLE 330 GR. ARCOIRIS



**Viacava**  
DESDE 1996

**JAMÓN AHUMADO VIACAVAL**  
ALIMENTA TU NEGOCIO CON EL SABOR