

TH Tostaduría Huérfanos también vende semillas y legumbres, entre otros productos

Tentador aroma invita a comprar frutos secos en pleno centro



RICHARD SALGADO

“Tenemos una buena rotación de productos”, resalta Claudio Lillo.

Desde el clásico maní confitado, hasta nuevas variedades de nueces, como la de macadamia o de Brasil.

MELISSA FORNO

En pleno centro de Santiago, se siente un aroma que recuerda a los emporios antiguos. Este proviene de TH Tostaduría Huérfanos que, a diferencia de otros locales que rodean el caso histórico de la capital, realiza el proceso de tueste de maníes y almendras, entre otros, en la misma tienda.

La historia del negocio la cuenta Claudio Lillo, hijo de la actual dueña, Carmen Reyes, y nieto de un comerciante del rubro de Estación Central, René Reyes. “Mi abuelo decidió buscar otros puntos de venta, hasta que llegó a la ubicación de Huérfanos N° 1383, a mediados de la década de 1970, trabajando mi madre junto a mis tíos. Posteriormente, quedó ella a cargo”, cuenta.

“Esta tienda era bien clásica hasta antes de la pandemia, solo teníamos venta presencial. Sin embargo, con la llegada de la crisis sanitaria comenzamos a vender en forma electrónica y ahora llegamos fuera de la capital”, precisa.

¿Qué caracteriza al mercado de los frutos secos, semillas y leguminosas?

“Va en ascenso, especialmente, porque muchos buscan tener un estilo de vida más saludable. Además del maní, que no es un fruto seco, y de la almendra, han llegado distintos tipos de nueces, como las pecanas, la de macadamia o la de Brasil, que la buscan por su alta concentración de selenio. Pueden consumirse como snack, en una tabla de picoteo, con yogurt o en un batido. La gente más joven hoy pregunta por la avellana chilena y la europea, esta última se está cultivando en el país. Junto con ellas, demandan semillas como la chía o la linaza y también la quínoa, además de la lenteja roja, por su valor nutricional. Algo similar sucede con la hierba rooibos, que no tiene teína, por ende, la consumen personas que tienen problemas con el té tradicional o la flor de Jamaica”.

¿Son productos muy estacionales?

“En invierno se buscan mucho las legumbres, en el verano, más

las semillas y siempre están presentes los frutos secos clásicos. Sin embargo, su consumo se ha transformado en un estilo de vida, por ende, todo el año hay demanda por parte de aquellos que les interesa su salud. Tenemos clientes celíacos, que solo comen productos de origen vegetal o que tienen una dieta que incluye carne y vegetales. Algunos son de años, personas mayores, pero también tenemos otros jóvenes que nos encontraron por redes sociales. El promedio de venta bordea los \$10.000, pero es variable. Entre diciembre y marzo, los valores de las almendras y nueces aumentan, porque hay pocas, por eso algunas almendras se traen de California”.

¿Tuestan los productos todos los días?

“Sí, porque tenemos una buena rotación de productos. Tostamos maníes con cáscara, almendras, avellanas europeas y semillas de maravilla. Además, todas las jornadas confitamos con azúcar, como el maní con cobertura colorada y realizamos una variación de este clásico, con miel y otra con sésamo. La clave para que tengan una buena recepción, es que estén frescos”.

¿Cuál es el formato que más venden?

“Principalmente, a granel. Por ejemplo, se comercializan frutos secos y maníes en 500 gramos, un kilo, o un cuarto, pero también tengo productos envasados”.

Para este 2025, ¿buscan aumentar su portafolio de productos?

“Sí, la nuez de Brasil, porque hay poco en el mercado chileno y nos están preguntando por ella. Es parecida a la castaña de cajú, pero un poco más blanca con vetas color marrón”.

El negocio está ubicado en una calle comercial clásica. ¿Cómo han visto la reactivación económica del casco histórico y sus alrededores?

“Hay muchas oficinas que se han ido del centro, pero también han llegado otras empresas, cuyos trabajadores vienen a comprar acá, al igual que el personal de los ministerios. Además, este sector es seguro, no hemos tenido robos, estamos cerca de La Moneda”.



TH Tostaduría Huérfanos

- ▶ Huérfanos N° 1383, Santiago.
- ▶ Contacto: +56 9 7153 3713
- ▶ Instagram: @thtostaduriahuerfanos
- ▶ Facebook: /tostaduriahuerfanos