

Fecha: 01-07-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Hongos chilenos salen a la conquista de la alta cocina europea

Pág.: 4

Cm2: 755,8

VPE: \$ 1.809.336

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

■ No Definida

A nivel regional, desde La Araucanía se exportaron US\$ 1,3 millones en hongos en 2023

Hongos chilenos salen a la conquista de la alta cocina europea

CAMPO SUREÑO

Restaurantes y hoteles de lujo de Francia e Italia reciben más de la mitad de los preciados hongos que exporta Chile, tanto de recolección silvestre, como es el caso de la morchella, y también de cultivo como la trufa negra.

Se trata de productos del reino fungi que, pese a sus maravillosos sabores, permanecen casi desconocidos en la gastronomía nacional, pero son muy apreciados por la alta cocina europea y también en Estados Unidos.

Claudia Rojas Sanhueza, directora regional de ProChile en La Araucanía, indica que según las cifras de Inteligencia de Mercado de ProChile, las exportaciones de hongos el año pasado a nivel nacional alcanzaron los US\$ 7,7 millones, pasando de US\$ 4,5 millones el año 2020 y US\$ 6,5 millones el año 2022.

En 2023 los principales mercados de exportación de hongos fueron Francia (38% de participación), seguido de Italia (17%), Estados Unidos (14%), España (10%) y Alemania (6%).

A nivel regional, desde La Araucanía se exportaron US\$ 1,3 millones en hongos el año pasado, con un crecimiento del 62% con respecto al año 2022.

“Estos son productos muy especiales, porque han sido parte de la tradición culinaria de muchas culturas en el mundo, que los aprecian por sus cualidades únicas de sabor y textura. Los hongos son una rica fuente de vitaminas y minerales, son bajos en calorías, pero lo que es más importante, realzan el sabor de otros ingredientes en los platos, lo que los hace tan especiales”, afirmó Claudia Rojas.

MORCHELLA

La morchella también conocida en el campo como pinito, colmenilla o choclito, está presente en todos los continentes y en Chile se distribuye entre las regiones de Metropolitana a Magallanes. Es un hongo altamente valorado en el mundo gourmet por su delicado



Jairo Montesinos, CEO y fundador de Exploring Patagonia.

El año pasado las exportaciones de estos productos sobrepasaron los US\$ 7 millones con un progresivo crecimiento en últimos cuatro años. Desde La Araucanía los envíos que destacan son morchella y trufa negra.

do aroma y sabor, que complementa muy bien con algunas pastas y carnes.

En la región de La Araucanía es una fuente importante de ingresos para cientos de familias que los recolectan en forma respetuosa del bosque nativo y uno de sus principales exportadores es Exploring Patagonia.

“Esto viene de una tradición fa-

miliar, mi abuelo tenía una empresa en Cabrero, en la Región del Biobío, donde compraba y comercializaba tanto frutos silvestres, como mora y rosa mosqueta, aunque también plantas, como hipérico, y en algún momento incluso algas. Entonces desde niño siempre he estado inmerso en el mundo de los frutos silvestres”, señala Jairo Montesinos, CEO y funda-

Fecha: 01-07-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Hongos chilenos salen a la conquista de la alta cocina europea

Pág.: 5

Cm2: 832,9

VPE: \$ 1.993.866

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:
 No Definida

dor de Exploring Patagonia.

El negocio lo continuó su padre, quien comenzó a exportar la morchella y otros hongos. Desde el año 2019 Jairo Montesinos, quien es geólogo de profesión, comenzó a ser parte del negocio.

"También trabajamos con otros tipos de hongos, como boletus o la seta del pino y lactarius deliciosus, pero principalmente morchella".

Su principal cliente es francés. También comercializan a través de Amazon a Estados Unidos. Los productos a su vez lo compran a recolectores desde Biobío hasta Magallanes, principalmente de comunas precordilleranas como Antuco, Santa Bárbara, Melipuco y Curacautín, entre otras hasta Aysén.

Una de sus preocupaciones es exigirles a los recolectores que la cosecha se realice en forma sustentable y cuidando el bosque nativo.

"Las buenas prácticas de recolección incluyen que se realice cuando el hongo ya haya soltado sus esporas, que le permita seguir reproduciéndose y dejando el tallo lo más intacto posible, para que el recurso siga vivo".

Con ProChile están trabajando desde hace varios años, tanto en la búsqueda de nuevos clientes, como en productos con mayor valor agregado, incluyendo deshidratados y algunos otros formatos para e-Commerce.

TRUFA NEGRA

La trufa negra es un hongo subterráneo, que crece y se desarrolla en estrecha asociación con las raíces de los árboles. Conocido en Francia como el "diamante de la cocina" son utilizados en la alta gastronomía desde la época del Imperio Romano.

En la actualidad se cultivan en diversos países, incluyendo Chile. Se trata de la trufa negra del perigord (*Tuber melanosporum*) que requiere de árboles de robles y encinas para su producción.

A nivel regional destaca la empresa Trufas de La Araucanía, una empresa familiar cuyos campos se ubican en Perquenco, cerca de Lautaro, en La Araucanía. El primer huerto lo plantaron el año 2007 en 3,8 hectáreas, lo que requirió varios años de espera antes de contar con su primera cosecha.

Las primeras exportaciones las realizaron en forma indirecta a partir del año 2020 y corresponden a trufa fresca, que se envía principalmente a Europa y Norteamérica. Sin embargo, a contar de este año "me he acercado a



Antonia Córdova, CEO de Trufas de La Araucanía.

ProChile para que me ayuden a fondo con los productos, tanto para exportar directamente como para participar en algunas plataformas de comercio electrónico, como Amazon, Mercado Libre y Walmart", dice Antonia Córdova, CEO de Trufas de La Araucanía.

La empresaria también es directora de la Asociación de Truficultores, con los cuales trabaja para que los productores sigan los estándares de calidad y clasificación de la trufa para su venta y comercialización. Entre las ventajas de Chile están el contar con una oferta de trufa negra fresca a contra estación para abastecer a los principales mercados del hemisferio norte.

También esperan difundir la trufa negra y sus cualidades en la gastronomía tanto a nivel nacional como del resto de Latinoamérica, donde se trata de un producto poco conocido. Para Antonia Córdova existe un alto potencial



A nivel regional destaca la empresa Trufas de La Araucanía, una empresa familiar cuyos campos se ubican en Perquenco, cerca de Lautaro, en La Araucanía.



En 2023 los principales mercados de exportación de hongos fueron Francia (36% de participación), seguido de Italia (17%), Estados Unidos (14%), España (10%) y Alemania (6%).

de crecer en mercados como México y Brasil, que tienen un sector turístico muy relevante, que pueden complementar su oferta de alta cocina con un producto exclusivo y "premium" como es la trufa negra chilena.

"Todavía es un producto muy desconocido, muy de nicho, por lo que nos estamos apoyando en ProChile para llevarlo a las mesas de esos consumidores, para que lo prueben y vean las maravillas que puede hacer la trufa negra para mejorar un plato", afirmó la gerenta de Trufas de La Araucanía.