

Con presencia en tiendas Mundo Rural y otros 25 puntos de venta

Patés vegetales y confituras gourmet: del huerto directo a la puerta de su casa

FRANCISCA ORELLANA

Más de 100 productos para el picoteo con exóticos e innovadores sabores y mezclas de los frutales y verduras de su huerta es la propuesta de Don Ignacio Gourmet, un emprendimiento de María Beatriz Alvarado y César Doenitz, en la localidad de Larmahue, comuna de Pichidegua, en la Región de O'Higgins, desde donde reparten a todo Chile.

Un emprendimiento creado en 2015 que busca rescatar las raíces del campo para darles toques de valor agregado. Y les ha permitido sacar adelante un prospero negocio: partieron fuerte con mermeladas para el picoteo como las tradicionales alcayotanauez, durazno o naranja. También con confituras de pimiento rojo-mango, tomate-aji-pimienta, cebolla caramelizada, cochayuyo al carmenere; mermeladas gourmet de peras al vino tinto, pera-pistacho, zapallito italiano con maravilla, kiwi-manzana, entre otras.

¿Cuál es su producto estrella?

"Los patés vegetales se venden mucho porque son veganos. Es un nicho bien interesante porque son 100% naturales, sin aditivos, sin colorantes. La gente como que quiere comer eso y alejarse de los productos que son ultra procesados. Acá todas nuestras etiquetas son limpias, no tienen colorantes ni aditivos. Tenemos de alcachofa palmito, tomate asado, aceituna pimiento asado, espárragos con maravillas tostadas, ají asado, alcachofa jalapeña, entre otras".

¿Por qué enfocarse en esto?

"Necesitábamos algo salado, teníamos sólo dulce y no toda la gente la come, teníamos una línea sin azúcar, pero nos faltaba esta parte como para el picoteo. Y como teníamos mucho

Emprendimiento Don Ignacio Gourmet está en Larmahue, en la región de O'Higgins, y distribuye a todo Chile



“Somos productores del 40% de lo que nosotros producimos”

Beatriz Alvarado
 Don Ignacio Gourmet

tomate empezamos con tomatito asado y berenjena".

¿Ustedes cosechan la materia prima?

"Somos productores del 40% de lo que nosotros producimos. La materia prima, el ají, los pimentones, peras, naranjas, damascos, ciruelas, framboesas, tomate, son nuestras. Tenemos alcachofa, creo que igual eso nos diferencia del resto, porque aquí hay harta competencia, pero ellos compran sus ingredientes en la mayoría de

las veces en las ferias, mientras que nosotros tenemos los productos frescos. Tenemos la materia prima y también trabajamos con gente del Programa de Desarrollo Local (Prodesal), que son pequeños agricultores que nos abastecen. Todo esto nuestros consumidores lo valoran, porque les gusta que sea todo de zona rural".

Llegan a todo Chile

Pese a que no están en una zona céntrica, Alvarado cuenta que distribuyen y están presentes en todo Chile. Son usuarios del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), comercializan sus productos en las Tiendas Mundo Rural y otros 25 puntos del país: "Partimos ofreciendo nuestros productos directamente, nos metimos a las redes sociales de tiendas gourmet y les mandábamos nuestro catálogo, así empezamos y fue una buena manera de darnos a conocer", dice. Además, contantemente están participando en ferias como Expo-MundoRural o Festival Nam para darse a conocer en el rubro.

Donde más venden es a través de su propio ecommerce donignaciogourmet.cl: "El 90% de quienes nos compran son de Santiago, y hacemos despachos dos veces a la semana, tenemos sistema de envío que nos ha ayudado bastante a expandir nuestro negocio y a precios accesibles". También trabajan con empresas ofreciendo sus productos como regalos corporativos.

Más información (<https://n9.cl/oh48i>) o en @donignaciogourmet en Instagram.

