

Violive se abre paso con innovador aderezo de aceitunas sevillanas

“Una nueva forma de agregar aceitunas a tus ideas, comidas y momentos”. Esa es la idea que está detrás del novedoso aderezo Violive Original, elaborado con aceitunas sevillanas y cebolla morada deshidratadas, con que el emprendedor Pablo Carvajal y sus padres, los olivicultores Juan Carvajal y Violeta Villalobos, de la comuna de Huasco, quienes obtuvieron el primer lugar del Premio a la Innovación INDAP-FIA en la última Expo Mundo Rural realizada en Santiago.

Ingeniero civil industrial de la Universidad de Atacama, Pablo trabajó en distintas áreas comerciales hasta que hace 10 años deci-

dió iniciar el camino del emprendimiento con la tienda de productos gourmet Sol Limón, en Copiapó. Ahí conoció las nuevas tendencias de alimentación saludable, lo que buscaban los consumidores y los diferentes formatos de productos, e hizo el clic para darle valor agregado a la producción de olivas que sus padres realizaban de manera artesanal en su pequeño predio de una hectárea en el sector El Pino de Huasco.

Así nacieron varios prototipos de productos con aceitunas, los que comenzó a testear para dar con los que tuvieran mejor experiencia de sabor, además de determinar sus propiedades nutricionales. Junto con presentarlos a diver-

sas instituciones, como INDAP, ProChile y Sercotec, para llevarlos a un formato comercial y formalizar este trabajo, también surgió la marca del negocio: Violive, por las olivas de Violeta, su madre.

“La producción de aceitunas venía desde hace muchas generaciones en la familia, pero era muy pequeña, no había recusos y tampoco teníamos posibilidades de hacer aceite de oliva, así que debíamos buscar otra forma de darle valor agregado a nuestra materia prima. Así sumamos mi experiencia y lo que estaban haciendo en forma tradicional mi madre y mi padre”, dice Pablo.

Los primeros productos vieron la luz a fines de 2016 y en 2018

comenzaron a comercializarse de manera formal a través de su sitio web, en ferias, en la Tienda Mundo Rural del Centro Cultural La Moneda y en locales gourmet de diversos puntos del país. Hoy en su catálogo ofrecen, además del premiado Violive Original, otros tres aderezos: Onix (solo aceituna), Candela (aceituna, cebolla morada y ají cacho cabra) y Eclipse (aceituna, cebolla morada y semilla de maravilla tostada), además de un snack de aceitunas deshidratadas.

“Siempre pensamos que a las aceitunas se le podían dar nuevos usos. En un sabor que gusta o no gusta, y por eso quisimos incorporar la cebolla morada, el ají y las semillas de maravilla para ampliar el



EL EMPRENDIMIENTO SE BASA EN ACEITUNAS DEL VALLE DEL HUASCO.

espectro de sabores”, dice Pablo. Agrega que como se trata de un producto nuevo, comparten en su web e Instagram videos y recetas para enseñar cómo ocuparlo en omelettes, ensaladas, pan, ceviche y otras preparaciones.

Uno de los próximos proyectos de Violive es instalar una planta modular en el predio familiar, para estar al lado de los olivos, mejorar los procesos y también ofrecer visitas guiadas al campo del cual se sienten orgullosos: “Es una

gran oportunidad para mejorar nuestro trabajo”. También esperan perfeccionar su potencial exportador, contar con certificación orgánica y vegana y mantener una estrategia que sea sustentable.

Una vez que generen más demanda esperan asociarse con alguna empresa de courier para obtener precios preferentes, adquirir nueva maquinaria y trabajar junto a otros pequeños productores del Valle de Huasco “para hacer crecer juntos nuestra zona”. 