

Amaranto: nuevo producto estrella para exportaciones

Emprendedores chilenos descubrieron sus bondades para el colesterol

CLAUDIO GARRIDO U.
economia@publmetro.cl



PUBLIMETRO

CRISTIÁN VERGARA no disimula su alegría. Un día mientras asesoraba a unos agricultores descubrió la oportunidad para crear su propio negocio junto a cuatro amigos.

Tras largos intentos y con la ayuda de un capital Semilla de la Corfo de 40 millones, Vergara comenzó a producir amaranto, especie de cereal de alto contenido proteico y que es muy demandado en mercados extranjeros por su ayuda a combatir el colesterol.

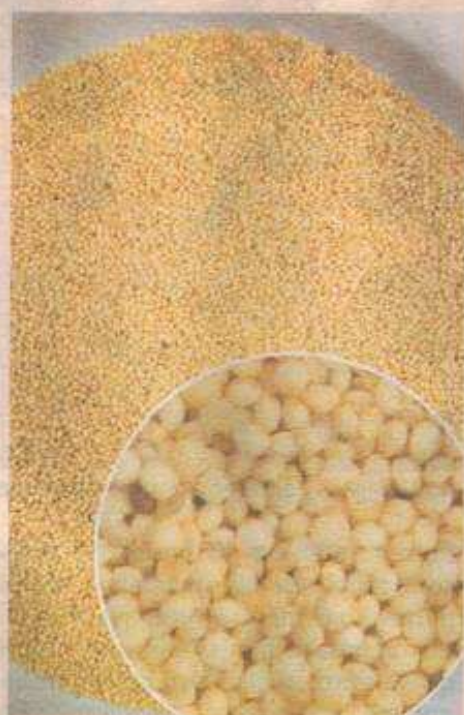
En tres versiones

“La idea de nuestra micro-empresa es introducir este nuevo producto alimenticio en el mercado chileno”, dice a Publmetro, Cristián Vergara, quien revela que su empresa es la única que se dedica a producir y vender el amaranto con un valor agregado en el país.

Actualmente con su grupo de amigos tiene tres locales donde se vende el producto en sus versiones de cereal, harina,



En su versión en barra el amaranto vale \$200, en su forma de cereal tiene un color amarillo.



y barra con sabor a chocolate.

“Para que se haga una idea, el amaranto tiene un sabor similar al de la harina tostada”, dice Vergara. El producto puede tomarse con leche, yogurth y sus precios son accesibles para los consumidores chilenos (ver recuadro).

Hoy están cultivando ama-

ranto en Pirque y El Monte, en la región Metropolitana, y según sus creadores se está convirtiendo en un producto muy cotizado para la preparación de postres y comidas, como en algún momento ocurrió con la quinoa.

A exportar

El próximo desafío que tienen estos emprendedores es posicionar el amaranto en el mercado. “Estamos en conversaciones con dos grandes de la industria alimenticia como son Nestlé y Fruna”, dice Cristián Vergara.

En los próximos meses intentarán concretar las conversaciones que ya han tenido para exportar en destinos como EEUU y Portugal, y así concretar



“México, Perú y China son uno de los pocos

países que producen amaranto, esta es la oportunidad para Chile”.

Cristian Vergara, gerente comercial.

un negocio que partió de la nada para convertirse en su gran orgullo laboral.

Amaranto: ¿dónde y cuánto?

El valor de cereal en caja de un kilo de amaranto para tomar con leche o yogurth (ojo que no tiene azúcar, como los cereales procesados) cuesta sólo \$4.500. La versión de amaranto en barra vale \$200 y el kilo de harina que se usa para preparaciones como postres y dulces tiene un precio de \$4.700. Los interesados en conocer este producto para atacar el colesterol o mejorar la dieta de fibra pueden visitar la tienda “Rincón Natural” del Patio Bellavista, en Consistorial 3349, local 14 en Peñalolén, Vicuña Mackenna 6420, local 7, en el Metro Mirador en La Florida. Más información en el fono 283 40 57 ó en la web www.amaranto.cl.

Un kilo de harina de amaranto.

