revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha:	17/03/2025	Audiencia:	271.020	Sección:	ACTUALIDAD
Vpe:	$2.285.224	Tirada:	91.144	Frecuencia:	SEMANAL
Vpe pág:	$4.399.200	Difusión:	91.144		
Vpe portada:	$4.399.200	Ocupación:	51,95%		

Amaranto Mundos ofrece harinas, cabritas o 'pipokas' y hasta turrones

Creó negocio plantando ancestral grano en un vivero

Sus principales clientes son tiendas de productos saludables, pequeños supermercados y también comerciantes que le compran a granel para elaborar otros productos.

MELISSA FORNO

En la precordillera de la Región de Valparaíso, específicamente en el valle de Alicahue (zona rural perteneciente a Cabildo), Cristina Pizarro comenzó en 2010 a sembrar amaranto para su consumo personal.

"Siempre buscaba proteínas porque soy vegetariana. Conocía la quinoa, no el amaranto. Me hablaron de que era el alimento del futuro y recibí un kilo para probarlo", cuenta Pizarro.

"En paralelo, hice una alianza con Luis Aguirre, campesino de la zona que tenía tierras", recuerda.

Así nació la marca Amaranto Mundos cuyo primer producto fue el grano natural para cocinar. "Nos dimos cuenta que no se vendía mucho y comenzamos a investigar para añadir otros, como las pipokas -o cabritas de amaranto-, que se pueden comer con yogur, leche, fruta, postres o helados. Luego, elaboramos una versión con miel. También tengo harina integral y harina tostada de amaranto", detalla Pizarro, quien integra el directorio de la Red Latinoamericana del Amaranto.

CEDIDA

El superalimento amaranto en sus distintas versiones.

"Hace tres años comenzamos a plantar las semillas en bandejas o almacigueras, dentro de un vivero, para reducir el consumo de agua, entre otros aspectos. Actualmente, producimos con cultivos asociativos, a quienes le llevamos las plantas. En total, contamos con alrededor de tres hectáreas", precisa.

Además, para ingresar a la categoría de snacks, fabricó un superturrón, elaborado con pipokas naturales y miel de la zona, panela y ácido cítrico. Para Pizarro, el mercado de los alimentos saludables va en alza. "Cada vez más personas buscan este tipo de productos, como por ejemplo los deportistas, personas que lo requieren para elaborar otros alimentos e incluso en el pequeño supermercado de la localidad me comentan que los adultos mayores lo consumen para mejorar la digestión".

"Se trata de un superalimento. Sé que ahora a muchos productos los llaman de esa forma, pero es un grano que tiene entre un 14% y 17% de proteína vegetal, aporta energía, es rico en fibra, en Omega 3 y 6 y contiene más calcio que la leche de vaca. Además, los productos que elaboro a partir del amaranto son libres de gluten y no tienen trazas provenientes de otros ingredientes", detalla.

"Este año buscamos producir 3,5 toneladas de granos y tenemos un prototipo listo de sopa en polvo de amaranto con vegetales", afirma.

¿Cómo llegó a ser proveedora de tiendas saludables?

"Por intermedio de Indap, lo que me permitió participar en la Expo Mundo Rural y en Nam. Primero entramos a las tiendas Mundo Rural (en 2017), y luego comencé a ofrecer mis productos, impulsada por el desarrollo del comercio electrónico. Posteriormente, conseguí ser proveedora del local Rumbo Verde en Santiago y de algunas tiendas en Cabildo. Hoy estamos en Copiapó, Antofagasta, Viña del Mar, Valparaíso y en Santiago".

¿Cuál es el producto que tiene mayor demanda?

"La pipoka natural de 200 gramos ($3.500) y el superturrón de amaranto miel de 30 gramos, ($1.000)"

¿También vende en formato a granel?

"Sí. Por ejemplo, las personas que hacen barritas de cereal buscan las pipokas para añadirlas a su receta, porque tienen un sabor natural tostado".

Amaranto Mundos

- Web:https://amarantomundos.cl/
- Contacto: Cristina Pizarro.
- Instagram: @amaranto_mundos