hoyxhoy
hoyxhoy.cl

Fecha:	21/03/2025	Audiencia:	251.974	Sección:	tendencias
Vpe:	$1.418.086	Tirada:	82.574	Frecuencia:	0
Vpe pág:	$1.734.450	Difusión:	82.574		
Vpe portada:	$1.734.450	Ocupación:	81,76%		

Bióloga austriaca creó en Chile un aceite premium de trufas que exporta a Asia, Europa y América

A inicios de siglo, Sonja Ungar vino al país a producir el cotizado hongo gourmet. El emprendimiento, al que llamó Katankura, abrió el mercado local de la trufa y luego lo internacionalizó, llevando sus productos a países como Tailandia, Japón y Francia.

Ignacio Arriagada M.

KATANKURA.COM

Las morchellas son hongos que Katankura limpia y deshidrata para hacer distintos productos.

Los planes que tenía Sonja Ungar para su vida profesional cambiaron con el nacimiento de su primer hijo. Consagrarse como una exitosa bióloga en Austria, su país natal, ya no era su prioridad. El instinto maternal la envolvió e hizo que la crianza de su primogénito fuera su prioridad. Inesperadamente, en un encuentro con sus colegas sus proyecciones cambiaron nuevamente.

"Esto fue el 2001, luego de cinco semanas de haber dado a la luz. En una reunión con amigos biólogos uno de ellos dice que estaba haciendo un doctorado relacionado a la inoculación de trufas para la producción. Yo no sabía qué era la trufa y me acerqué a él a preguntarle. Me dijo que era un tipo de hongo gourmet, que era uno los alimentos más caros del mundo, que un kilo de trufas valía mil euros. No lo podía creer. Al otro día revisé más información en Google y consulté a otros expertos sobre la trufa", recuerda Sonja, de ahora 48 años.

Con un magister en ciencias naturales en la Universidad de Viena bajo el brazo, Ungar le planteó a su pareja iniciar un proyecto familiar que les permitiera producir trufas y criar. Eso sí, no en Austria, sino en un país apto para el cultivo del denominado "oro negro". Las opciones eran Sudáfrica, Nueva Zelanda, Argentina o Chile. Decidieron por el último.

"Yo sabía que era un gran desafío venir a Chile. Era otro idioma, otras costumbres, era partir desde cero, muy lejos de Austria. A pesar de eso, decidimos por Chile, ya que, por una parte, el papá de mi hijo era chileno y hablaba bien el idioma, y por otra parte, quería que me hijo creciera al lado de su familia chilena", reconoce la bióloga.

PRIMERA EXPERIENCIA

Una casa en Villarrica, en La Araucanía, fue el primer hogar para la familia. En el patio levantaron un vivero para plantar trufas y, en el caso de Sonja, hacer experimentos. Tras constatar que el clima de la ciudad no era el adecuado para el crecimiento del hongo, partieron a la Región de Ñuble.

"El 2006 compramos 100 hectáreas en la precordillera, en la zona rural de Chillán. Preparamos el suelo del terreno, colocando muchos insumos para llegar al PH que necesita la trufa para crecer. Durante ese proceso, investigué sobre la venta y producción en Chile y me percaté que no había nada, que no se conocía nada", detalla la emprendedora.

Dado ese contexto, el negocio prometía, pero había que abrir el mercado de las trufas en el país. El año 2007 importó tres kilos desde España, por los que pagó tres millones de pesos. En un cooler los colocó y viajó a Santiago a ofrecerlo a chefs de restaurantes lujosos y hoteles con 5 estrellas. Pasmados, los expertos gastronómicos no podían creer lo que la Sonja vendía.

"Los chef sabían que era un producto gourmet, carísimo, con un sabor inigualable, que no estaba en Chile. Por su alto valor compraban pocos gramos. También importé aceite de trufas, los que se vendieron en medio año. Así me mantuve mientras la plantación iba avanzando. El 2008 formalicé mi negocio, al que llamé Katankura. El gran salto fue dos años después", confiesa la prifesional europea.

CEDIDA

Sonja Ungar, de 48 años, es magister en ciencias naturales.

EN 11 PAÍSES
se comercializan los aceites de la pyme, entre ellos Francia, Japón y Tailandia.

EL AÑO 2023
ProChile distinguió a Ungar como la mejor empresaria exportadora del Ñuble.

El terremoto de 2010 afectó considerablemente una casa de adobe que había en el campo. Sonja la restauró y le dio un nuevo uso: una pequeña planta de producción y oficinas. Con las trufas importadas desde Europa que le quedaron, produjo aceite y aceite balsámico, cuyas unidades fueron adquiridas por restaurantes y hoteles capitalinos. Katankura ya estaba haciéndose conocido en la capital.

El 2013 fue el año de la cosecha propia . Con sus manos, Sonja Ungar sacó cada trufa que había bajo tierra y, con ellas, siguió elaborando los aceites. "Estos productos eran a base de lo que dio nuestra tierra. Los chef quedaron fascinados. El volumen de compra subió y nos consagramos oficialmente. Desde el 2013 al 2017 gozamos de un buen momento", dice la bióloga.

El primer hito de Katankura ocurrió en 2017. Con la ayuda de ProChile, un importador estadounidense, secundado por un equipo de chef, degustaron los aceites. La calificación fue positiva. Varias unidades llegaron al gigante americano. Cinco años después, España, Francia, Canadá, Japón, Singapur y Tailandia se sumaron a la lista. Para satisfacer el alto volumen de pedidos, tanto nacionales como internacionales, la emprendedora estableció vínculos con 24 productores de trufas entre Santiago y el Lago Ranco para comprarles sus cosechas.

La influencia de Sonja en el éxito de su empresa ha sido destacada a nivel nacional. ProChile, a través de su red de 16 oficinas regionales, la distinguió el 2023 como la mejor empresaria y exportadora de la Región de Ñuble.

Katankura tiene su planta en Chillán, donde siete personas procesan y elaboran los productos, entre ellos los más cotizados: el aceite de trufa negro y el aceite de oliva con aroma a trufa negra.

Las cifras son un recurso ideal para dimensionar el ascenso de la pyme. De vender 24 aceites el primer año, actualmente son más cinco mil cada mes. Actualmente, cada uno de los productos toman lugar en cocinas y estanterías de hoteles y tiendas lujosas de Europa, Asia y América. En Chile están en más de 200 locales.

"Todo el esfuerzo y dedicación ha valido la pena para llegar a donde estamos", reflexiona la empresaria.