



Doña Conce se elabora con carne de llama

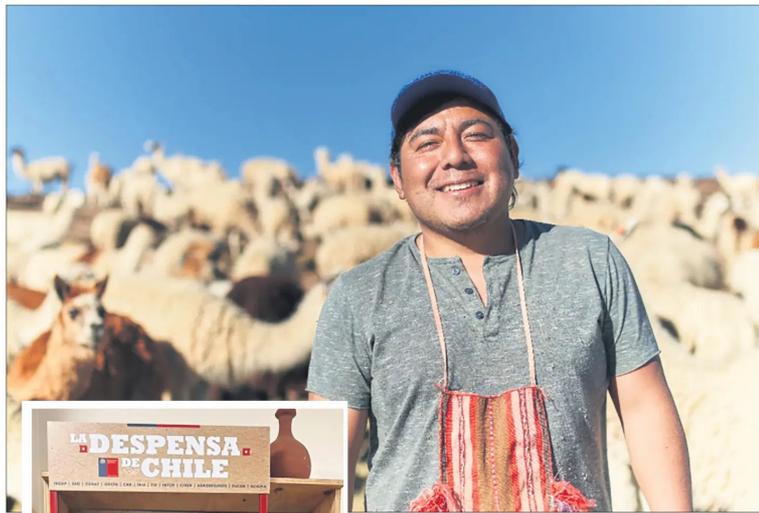
Esta marca de charqui rescata una tradición aymara

CIRO COLOMBARA

En la localidad de Visviri, ubicada a más de 4.000 metros sobre el nivel del mar (región de Arica y Parinacota), se encuentra la Estancia Manzano, una microempresa familiar que comenzó doña Concepción Butrón con la crianza de llamas y alpacas, además de la comercialización de charqui. “Cuando mi abuela falleció, junto a mi padre decidimos administrar los animales que tenía -unas 300 llamas- y seguir con esta actividad. En cuanto al charqui, nos parecía importante mantenerlo porque se trata de un alimento originario del mundo andino, especialmente aymara. Como siempre se ha hecho de manera bien artesanal, tiene sus limitaciones para acceder a mercados más formales y mejores precios. Nosotros decidimos darle un mayor valor agregado y ampliar su mercado”, cuenta Rolando Manzano.

“Para su elaboración se mezcla lo artesanal con procesos más innovadores, para llegar a un producto de calidad”, explica Rolando Manzano.

Así nació hace seis años Doña Conce, bautizada así en honor a su abuela, marca que enfrentó grandes desafíos al dar sus primeros pasos. “Visviri, y los alrededores en general, no cuentan con los servicios básicos necesarios para formalizar una empresa, menos de alimentos. Por ejemplo, no hay alcantarillado y no tiene luz todo el día. Por eso, lo primero fue buscar financiamiento para poder sortear esas dificultades y poder finalmente obtener la resolución sanitaria. A la vez es complejo abaste-



Rolando Manzano dice que suman unas 300 llamas.

CEDIDA



CEDIDA

La Expo Mundo Rural convocó al charqui Doña Conce.

promedio unos 20 días”. El charqui Doña Conce se ve tres formatos: 25 gramos, 100 y 250 gramos. En cuanto al tipo sumidores que tienen, Rolando no dice que hay un público local atienden mediante delivery. “Té también clientela en distintas partes de Chile, que se contacta con nosotros a través del Instagram @estancia no. Ahí recibimos los pedidos y hacemos las coordinaciones y envío por WhatsApp”.

¿Estamos hablando principalmente de consumidores que hay también un número importante de negocios que buscan su charqui?

“Abastecemos a algunos negocios principalmente de la región de Coquimbo. Y en Santiago hay un emporio de la zona oriente que nos compra. Ahora también estamos entrando de las tiendas Mundo Rural de Iquique y Santiago”.

¿Cómo es el paso a paso del proceso de producción de su charqui?

“Aquí se mezcla lo artesanal con procesos más innovadores, precisamente para llegar a un producto de calidad. Primero está la selección de los animales y su crianza para lograr que tengan un peso para faenarlos, algo que se da cuando tienen entre dos y tres años. Luego de obtener la carne, viene la etapa de su maduración y posteriormente la elaboración de los cortes, que tienen que ser secados en un secador solar tipo túnel. Finalmente está el chequeo de control de calidad, su envasado y etiquetado. En todo esto, tardamos en

Manzano cuenta que hace años es usuario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) y tenido importante apoyo de desarrollo ganadero. “Hace pocos días recibí una gran noticia por parte de ellos, fui seleccionado para participar en la Expo Mundo Rural que se realizará un par de meses en Santiago. Eso no solo es una gran vitrina, que vamos a estar en un sector que tendrá diversas variedades de productos. Eso no solo es una gran vitrina, también una oportunidad para que muchas personas descubran un producto ancestral, que habla de una tradición desconocida en gran parte del país”.

Esta Expo Mundo Rural es...

Consigue las mejores empanadas con Crucina