

El aceite Verde Rouss es producido con la variedad Hass

Agricultora de La Cruz aprovecha al máximo sus paltas

“Es útil para ensaladas, pero también para cocinar verduras salteadas, carnes y tortillas”, dice Rosa Parra.

MELISSA FORNO

En 2003, Rosa Parra compró un poco más de media hectárea en La Cruz, comuna perteneciente a la Región de Valparaíso, con 150 paltos antiguos. Como había dejado su trabajo en un retail de La Calera, se trasladó a esta localidad vecina con la idea de ser productora de este fruto.

Dos años después, se incorporó al Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) para recibir asesorías técnicas relacionadas con la mantención, poda y abono de los árboles. “Paulatinamente, me fui convirtiendo en una agricultora. Sin embargo, en 2025, el ingreso a Chile de la palta peruana generó una baja del valor de la palta Hass nacional, afectando especialmente a pequeños productores como yo. A mediados de octubre, cuando me tocó cosechar, el valor promedio, entre el calibre más grande y el más chico, fue inferior a \$1.000 el kilo”, cuenta Parra.

“Por tal motivo, me propuse obtener un valor agregado de mis paltas. Desde el Programa de Desarrollo Local (Prodesal) de La Cruz supe que en la comuna existía una planta procesadora que maquilaba aceite de palta, pero que no estaban produciendo mucho. Para tener una idea, se requirieron 10 kilos de la variedad Hass para obtener un litro de aceite extra virgen”, recordó.

Parra recuerda que la motivación para producir el aceite respondió a que, en diciembre de 2025, le propusieron participar en la Expo de Agricultores y Artesanos 2025, que se hizo en la Quinta Vergara, en Viña del Mar, oportunidad en que por primera vez vendió su aceite bajo la marca Verde Rouss, a \$6.500 el cuarto y \$12.000 el medio litro.

“Cuando quedé seleccionada en este evento me preguntaron por el nombre del stand y no tenía. Sin embargo, en ese momento estaba maquilando el aceite y se me ocurrió Verde Rouss, porque soy agroecológica y me dicen Rouss. Posteriormente, envié a hacer la etiqueta con ese nombre. Así nació mi marca”, detalla. Hoy participa en el Mercado Campesino Itinerante de Indap, que le ha permitido vender en ferias de distintas comunas y en centros comerciales.

Sus paltas no son tratadas con herbicidas ni pesticidas. Durante el proceso de maquila, cuando la fruta se lleva a la máquina de molienda, el resultado es exclusivamente aceite, sin químicos añadidos.

Además, es prensado en frío, lo que permite que no pierda sus propiedades, como vitaminas y compuestos antioxidantes como luteína, que se acumula en los ojos y protege contra daños provocados por la luz, y los carotenoides, que combaten el estrés oxidativo. Otro aspecto fundamental es que su consumo contribuye a reducir el colesterol LDL o “malo” y a regular los lípidos en la sangre. Además, posee ácido oleico (omega 9), una grasa monoinsaturada que favorece una mejor presión arterial y reduce el riesgo de enfermedades del corazón, omega 6 en una cantidad moderada y, en menor medida, omega 3, según información del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

“Junto con ello, el aceite de palta es mejor para cocinar que el de oliva, porque este último se quema. Es útil para ensaladas, pero también para cocinar verduras salteadas, carnes y tortillas, ya que su punto de humo es más alto, que es la temperatura en que comienza a humear o “quemar”. En mi ficha técnica, el punto de humo de mi aceite de palta es de 255 °C”, detalló.

Precisa que, pese a que solo se puede elaborar aceite con palta Hass, tiene otras variedades de palta, como la Fuerte, Edranol y la conocida como “Negra de La Cruz”, que comercializa como fruta. Además, posee chirimoyos, almendros y limones y, en menor cantidad, papayas, duraznos, manzanas y peras.

Verde Rouss

- Instagram: @verde_rouss
- Correo: verderouss7@gmail.com
- Celular: 56993594483



Rosa Parra participa en el Mercado Campesino de Indap.