



MERMELADA DE PICHIDEGUA CONQUISTA INGLATERRA

SU MERMELADA GOLDEN BERRIES NARANJA DESTACÓ ENTRE MÁS DE 5.000 MUESTRAS PROVENIENTES DE 50 PAÍSES.

El emprendimiento Don Ignacio Gourmet, originario del sector de Larmahue en la comuna de Pichidegua, alcanzó un importante reconocimiento internacional al obtener la medalla de plata en el prestigioso concurso Dalemair World Marmalade Awards 2026, realizado recientemente en Inglaterra. Su mermelada Golden Berries Naranja destacó entre más de 5.000 muestras provenientes de 50 países, posicionando a la región y al país en un escenario culinario de nivel mundial. La noticia de este galardón fue recibida con emoción por sus creadores, María Beatriz Alvarado y César Doenitz, quienes calificaron el logro como "un sueño hecho realidad". "Todo nuestro esfuerzo y crecimiento se ve reflejado en esta tremenda distinción internacional. Estamos orgullosos de haber representado a Pichidegua", señalaron los emprendedores.

UNA RECETA QUE CRUZÓ FRONTERAS

María Beatriz, usuaria de INDAP, cuenta que se enteraron del concurso y enviaron una muestra a Inglaterra. Tras una primera participación en 2024 —en que obtuvieron una mención honrosa—, este año decidieron mejorar la receta considerando el gusto británico por las mermeladas cítricas. El ajuste funcionó: la mezcla final de 60% naranja y 40% Golden Berry conquistó al jurado compuesto por jueces ingleses y escoceses. La muestra llegó a Inglaterra gracias a una sobrina de la familia que reside en Londres y que para las fiestas de fin de año vino a Chile, retornando con un frasco de la mermelada que preparó María Beatriz y que presentó al concurso.

Bajo la marca Don Ignacio Gourmet, en memoria y homenaje al padre de María Beatriz, estos destacados emprendedores elaboran más de 100 productos, incluyendo mermeladas, confituras, mostazas, aderezos, sales y patés vegetales. María Beatriz contó que de su abuela Zenobia aprendió a elaborar mermeladas;

agregando que el amor por la cocina la llevó a experimentar, innovar y hacer "magia" en la sala de proceso, creando nuevas y deliciosas combinaciones. Esta microempresa produce de manera artesanal utilizando frutas cultivadas en forma limpia en los campos regados por las tradicionales azudas de Larmahue. Su sello es la innovación: sabores únicos, técnicas tradicionales y mezclas atrevidas que, según ellos mismos, los convierten en verdaderos "alquimistas del sabor".

Durante la pandemia, el negocio vivió un impulso inesperado: comenzaron la venta de cajas gourmet de regalo, llegando a vender más de mil unidades solo para el Día de la Madre. "Mientras muchos emprendimientos se detuvieron, nosotros crecimos. Tuvimos que decidir entre nuestros trabajos formales o dedicarnos de lleno a Don Ignacio... y aquí estamos", relataron.

Actualmente, trabajan en habilitar espacios para recibir visitantes y potenciar el turismo rural, incorporando mejoras en su sala de producción y servicios sanitarios. Sueñan también con integrar paneles solares para independencia energética total.

El director regional de INDAP, Braulio Moreno, expresó sus felicitaciones a esta pareja de productores que con esfuerzo y perseverancia han logrado consolidar su emprendimiento, llevando el nombre de Pichidegua y la región de O'Higgins a instancias internacionales.

