

Patagual se diversificó hace 2 años, al abrir un segundo local

El mote con huesillo les abrió la puerta a nuevos rubros

MELISSA FORNO M.

La historia de la fábrica Patagual está íntimamente ligada al mote con huesillo y a la calle Victoria. Según cuenta su fundadora, Jasmin Campos, su marido (Sebastián Segura) comenzó en 2019 con un stand y un carrito al interior del Parque O'Higgins durante los fines de semana. La ubicación no fue escogida al azar, ya que el papá de Segura tuvo un restaurante al interior de ese pulmón verde capitalino. "Mi pareja conocía la receta que utilizaba su papá, que además de tener restaurantes, fundó una marca de mote con huesillo. La replicó, le empezó a ir bien y Naime Miranda, mi hija publicista, nos propuso hacer una empresa de mote con huesillo y venderla bajo nuestra marca", cuenta.

En 2020 arrendaron un local en la calle Victoria, en el mismo barrio en que Campos creció. "Contactamos a personajes conocidos, desde nuestro Instagram, para que lo probaran y luego lo difundieran por redes sociales", recuerda. "Nuestro éxito está en la calidad, trabajamos solo con duraznos naturales y chilenos", precisa Campos.

La actividad comercial de Patagual no para en todo el año, ya que ampliaron su oferta con churros, pastelería y un servicio de cafetería para eventos, cuando adquirieron su segundo local en agosto de 2024, ubicado en Avenida Italia 1743.

El segundo negocio funciona como una cafetería que se especializa en vender su propia producción de churros y bollería, junto con sus helados. "Siempre tuve el bichito de estar en el barrio Italia, hasta que encontré un espacio disponible, justo cuando estaba comiendo en un restaurante del sector", afirma. En el futuro, reconoce, les gustaría abrir un tercer local.

Con sus productos, ha estado presente en festivales de música, conciertos masivos, ferias y en el Estadio Nacional, entre otros. "Tenemos una combi refaccionada a la que le pusimos Patagual Café para participar en eventos en invierno", detalla. "Por ejemplo, en julio una empresa de retail nos hace un pedido de más de 1.000 motes con huesillo para todos los trabajadores de sus sucursales en la región Metropolitana. Vamos a repartirlos a sus locales, además de entregarles para su fiesta corporativa. Algo similar ocurre con una petrolera. Negocios más pequeños nos piden 200 unidades", precisa.

Pese a la marcada estacionalidad del mote con huesillo, añade, abastecen todo el año a restaurantes de Santiago. "Antiguamente, el mote con huesillo tenía un consumo más estacional y lo pasábamos mal en invierno. Actualmente, se considera un postre. Muchos clientes que nos compran para consumo familiar vienen a la fábrica de Victoria desde el sector oriente. A la gente le gusta el mote con huesillo, con frío baja su consumo, pero vuelve a subir tras el Día del Niño", detalla.

¿Cómo comenzaron con los churros

En el negocio de Avenida Italia instalaron una cocina especial para hacer churros, otra para mote con huesillo y una tercera donde solo se elaboran productos de repostería y helados.

para ofrecer en el local de Avenida Italia?

"No había mucha oferta de churrerías en Santiago, así que abrimos el local para comenzar con los churros. Importamos la máquina desde España y en el negocio de Avenida Italia instalamos una cocina especial para hacerlos, otra para mote con huesillo y una tercera que solo elabora repostería y heladería que se vende exclusivamente allí. Próximamente, los helados también se ofrecerán en el local de Victoria. Tenemos sabores que no son tan comunes, sin contar el de mote con huesillo, como el de espinaca con piña y naranja o el de cedrón, frutilla y limón, además de los más clásicos como pistacho, chocolate brownie y manjar. Los que menciono son los más demandados".

¿Los productos que ofrecen en los eventos dependen de la temporada?

"Por ejemplo, cuando comienza la temporada del mote con huesillo, en agosto, vendemos mote con huesillo en los conciertos del Estadio Nacional o en festivales de música. Si son eventos en invierno, ofreceremos café, galletones, muffins y bollería que hacemos nosotros. No incluimos churros porque la máquina pesa más de 100 kilos".

Patagual

- Web: www.motepatagual.cl
- Mail: ventas@motepatagual.cl
- Teléfono: +56 9 34468759
- Instagram: @motepatagual



El mix de productos de Patagual resulta muy tentador para los consumidores.

PATRICIA GUERRERO