

Llega a Chile Feastables, la "marca ética" del youtuber más célebre del mundo

El chocolate de MrBeast es caro-carro: cuesta casi \$100 cada gramo

Publicistas creen que el éxito comercial de estos productos radica más en la experiencia que en el sabor.

WILHEM KRAUSE

MrBeast no es sólo el youtuber más popular del momento. Globalmente conocido por sus estrafalarios videos y concursos -incluso le regaló un Tesla a un temuquense- es además un hábil empresario. Es así como el chocolate de su marca Feastables, que llegó hace poco a tiendas chilenas, se convirtió también en uno de los más caros que se haya vendido en el país.

Aunque los \$5.990 que cuesta cada barra en SPID y Kiosclub no parecen tanto, saquemos la calculadora: son apenas 60 gramos, o sea, \$99,8 pesos por gramo. ¿Cómo anda la competencia con otros toques de línea? Bueno, en La Fête la serie más top, que se llama Alpes Suizos, cuesta \$9.500 los 100 gramos; o sea, \$95 pesos por gramo; en La Moulie una barra de 70 gramos con 90% de cacao se va por \$4.500, unos \$64 pesos por gramo.

Valor agregado

¿Se acuerda cuando por \$100 se podía comer un Chocman? Qué tiempos aquellos. La escalada de precios del chocolate de verdad se justifica por varios factores: la marca de MrBeast ocupa ingredientes de alta calidad, como cacao orgánico, y prescinde de aditivos artificiales, lo que aumenta los costos de producción. Además, se ha comprometido con prácticas de comercio justo y sostenibilidad, todo lo cual también encarece el producto. Pero la principal razón, hay que decirlo, es la celebridad de Jimmy Donaldson o MrBeast.

Manuel De la Peña, director creativo de la agencia 10:10, explica que quizás a un treintañero este precio le puede sonar excesivo, pero para alguien de la Generación Zeta MrBeast es un personaje al que conocen de memoria. "Es la primera vez que muchos de sus fans en Chile pueden tener un producto de su marca en sus manos, y eso debe sentir muy bien. Le da más valor", opina.



La barrita de 60 gr del chocolate de MrBeast cuesta \$5.990.

Crujido claro

¿Cómo se reconoce a un chocolate de buena calidad? "Debe tener un alto porcentaje de cacao. En el caso del chocolate oscuro, 70% o más. En el chocolate con leche, el cacao debe tener un porcentaje mayor que el de la leche. Hay que asegurarse de que el chocolate tenga un brillo atractivo, una superficie lisa y que, al romperlo, emita un crujido claro y limpio que indica que el proceso de producción se realizó correctamente", detalla Carmen Gloria Manríquez, de Vettel Chocolates.

¿Pero por qué tirarse con un chocolate tan caro?

"Yo creo que él tiene una marca tan potente y seguida a nivel mundial que no puede andarse con pequeñeces. En uno de sus últimos contenidos, MrBeast metió a todos los creadores más famosos del mundo y lo hizo competir en un juego donde les pagó él. Lo que hoy están haciendo estos creadores es desmarcarse de la gran ola de creadores pequeños y medianos. Él es el peso pesado: es una gran empresa, una gran marca y no una del montón".

Fenómeno Wonka

El publicista Carlos Arratia añade que este chocolate llega estratégicamente justo antes de la celebración del Día del Niño. "Lo que ocurre es como el fenómeno Willy Wonka: de una u otra manera es querer tener esta barra de chocolate independiente de si es rica o no. Uno quiere tenerla por lo que significa la marca, más a modo de experiencia", opina.

En EE.UU., aclara, esta barra cuesta considerablemente menos que en las tiendas chilenas. "Está el costo de importación y de la exclusividad por tener el producto. Creo que de una u otra manera es un best seller para el Día del Niño y lo favorece su experiencia. Llega por primera vez a Chile y es básicamente como cuando llega el iPhone, a un precio súper alto en comparación a Estados Unidos: es el precio que se paga por tener algo más exclusivo".

¿Y el sabor?

En Spid la línea de MrBeast está en tres diferentes sabores: chocolate de leche, chocolate original y con sal de mar. En Kiosclub se suma con nueces y arroz "crunch", especial para mezclar con leche.

La periodista Constanza Sarria se tentó tras verlo en una tienda. "Probé el más básico y la verdad es bastante rico, pero no enloquecedor. Tiene un sabor más agradable que lo normal". En eso coincide con Manuel De la Peña, quien probó el que trae sal. "Es hartito bueno. La sal le da su toque para que no sea tan fome".

Carmen Gloria Manríquez, cofundadora de Vettel Chocolates, aclara que el precio del cacao ha subido considerablemente en este último tiempo. "Y esto se refleja en el valor final para el cliente. Pero el reconocimiento de la marca Mr. Beast añade valor al producto, haciéndolo más atractivo para el público. Aunque alguien pueda estar dispuesto a pagar ese precio para probarlo, queda la duda de si volvería a pagarlo después", apunta.