

LAS
 DOSCIENTAS
 CHILE

200
 EXTRA VIRGIN
 OLIVE OIL

ediciones especiales
 EL MERCURIO

DESTACÓ ESPECIALMENTE POR SU SABOR Y AROMA:

Aceite de oliva Las Doscientas fue elegido el mejor extra virgen en Brasil

Superó a reconocidas marcas mundiales de los principales países productores como España, Portugal e Italia.

Hace algunos días, uno de los diarios más importantes de Brasil, convocó en Sao Paulo a expertos internacionales, chefs y productores para elegir a los mejores aceites de oliva extra virgen de todo el mundo que se comercializan en el país carioca.

Tras una cata a ciegas, donde participaron más de 20 marcas, el jurado especializado otorgó la mayor puntuación a la empresa chilena Las Doscientas con su variedad Pical, destacando especialmente su sabor y aroma. "Tiene un amargo y un picante equilibrado, un aroma ligeramente herbáceo, con un toque de alcachofa", señaló el periódico Estadão, organizador del certamen.

Un premio que coincide con el excelente momento de la empresa que ha logrado un crecimiento sostenido en los últimos cinco años. "Estamos muy contentos de haber obtenido el primer lugar ya que Brasil es un mercado muy competitivo. Es un reconocimiento a la calidad y cuidado de todos nuestros procesos ya que nos hemos enfocado en producir un aceite de oliva extra virgen, de gran calidad y con la mejor fruta posible para obtener un producto *premium*", señaló José Pablo Illanes, gerente



Uno de sus focos es producir un aceite de oliva extra virgen, de gran calidad.



José Pablo Illanes, gerente general de Las 200.

general de Las Doscientas.

La empresa, situada en el Valle del Maule —con un microclima ideal para la producción de olivos— comenzó su producción el año 2005 con sus primeras 200 hectáreas. Hoy con más de 18 años de trayectoria cuenta con 700 hectáreas, es una de las principales empresas productoras y envasadoras más grande del país y la segunda en exportaciones. "Estamos llegando directamente con nuestras marcas a más de 10 mercados, con presencia en todos los

continentes", explica Illanes. La empresa ha obtenido año a año diferentes premios que avalan la calidad. Los más relevantes en el último tiempo son: Medalla de bronce en el concurso "International Extra Virgin Olive Oil" de Los Ángeles, Estados Unidos el año 2022, y medalla de oro en el International Olive Oil Terraolivo de Italia, el año 2021, entre otros. Pero el éxito de Las Doscientas no está asociado exclusivamente a sus exportaciones, en Chile han logrado una importante

presencia en los principales *retail* del país, con sus dos marcas Las Doscientas y Olivo de plata. "Estamos en un muy buen momento, la demanda de aceite de oliva extra virgen ha crecido tanto a nivel nacional como internacional y además es altamente valorado hoy por su calidad y propiedades saludables", agrega el gerente general. Otro de los sellos que distinguen a esta empresa, líder en innovación, es su renovada oferta de productos. A su tradicional línea extra *premium* de aceites de Oliva,

se suman extra virgen trufa blanca y negra, aceite de ajo chilote y semillas de cilantro que resaltan por su elegancia y sofisticación. Además de una serie de nuevos productos, los planes de Las Doscientas para los próximos años son ambiciosos. La empresa proyecta crecer un 30% en cinco años con una inversión aproximada de US\$ 10.000.000 y llegar de esta manera a 1.000 hectáreas plantadas alcanzando su consolidación definitiva en el mercado chileno, brasileño y la expansión a nuevos países.