

Parte proyecto de aceite de oliva extra virgen en Carrizalillo

FREIRINA. La iniciativa tiene como objetivo visibilizar y posicionar a los olivares patrimoniales de la localidad a nivel nacional.

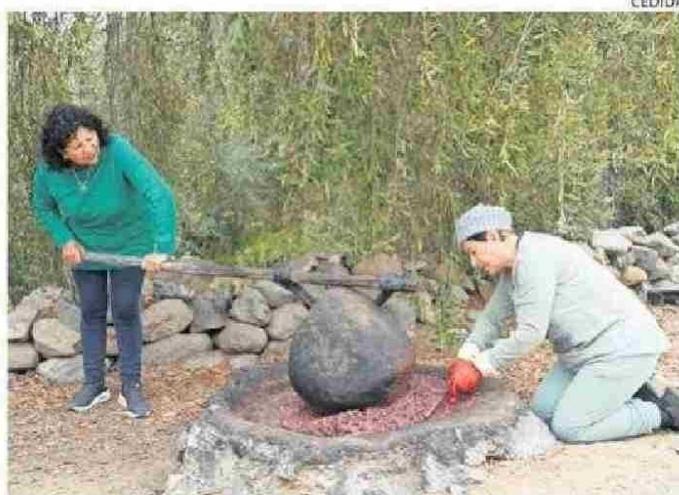
Redacción

cronica@diarioatacama.cl

El proyecto que concretará la edición limitada de botellas de aceite de oliva extra virgen, extraído de olivares centenarios en la localidad de Carrizalillo, en la región de Atacama, comenzó con la firma de un convenio de colaboración entre la Municipalidad de Freirina y la empresa Innergex Energía Renovable (Parque Eólico Sarco).

La emblemática iniciativa, busca visibilizar y posicionar a los olivares patrimoniales de la localidad en el mapa nacional e internacional de la oliva, y también potenciar el oleoturismo en una zona estratégica por donde transitan miles de visitantes hacia Chañaral de Aceituno.

Para Lidia Ossandón, olivicultora de Carrizalillo, están viviendo un sueño. “Es una alegría inmensa que estemos en esta iniciativa, porque es algo que nosotros siempre lo hacíamos manualmente, y se necesitaba mucho trabajo y mucha fuerza,



TRABAJANDO Y ESFORZÁNDOSE POR UN PRODUCTO DE CALIDAD.

y este proyecto será un alivio y una oportunidad para que nuestra comunidad sea reconocida en el aceite de oliva, que viene como una tradición de nuestros antepasados”.

IMPORTANCIA

“En Innergex decidimos hacernos parte de este proyecto porque consideramos que la producción de aceite de oliva es parte de la identidad de Carrizalillo y al incorporar tecnología en el proceso colaboramos a preservar las raíces culturales

de la región de Atacama, además representa la posibilidad de contar con un ingreso económico para las familias, lo que sin dudas mejora la calidad de vida de las personas. A su vez implica un trabajo colaborativo entre las comunidades, el municipio, entidades públicas y privadas, una alianza que fomentamos desde Innergex porque genera una relación virtuosa entre los diferentes stakeholders que convivimos en este territorio” dijo Alejandro Donoso, gerente de Sustentabilidad y Asuntos

Corporativos de la empresa de energía renovable, Innergex.

Fernando Ruhl, alcalde de la comuna de Freirina, dijo que “este proyecto resalta toda la tradición, a todas aquellas personas que por muchos años han trabajado en sacar aceite de oliva de manera artesanal. Pero a nosotros también nos interesa la comercialización de este aceite y haremos alianzas con municipios de grandes comunas para que se puedan vender en centros comerciales”.

El proyecto piloto, creado por el Programa de Desarrollo Local (Prodesal), permitirá la elaboración de 400 botellas de aceite de oliva extra virgen, variedad sevillana, en formato de 250 cc, con etiqueta y cajas especialmente diseñadas. A su vez, se diseñará un librito que recoge los relatos y memorias de los productores locales, quienes dan vida a una tradición de más de 100 años en la localidad.

El nuevo aceite de oliva de Carrizalillo se venderá en centros comerciales de alta afluencia de público en la Región de Atacama y Coquimbo. 