

De la tierra arenosa al tostado a leña: El inusual cultivo de maní ecológico que echa raíces en Los Ángeles

Octavio Pérez Sánchez
 prensa@latribuna.cl

Alex Arancibia es veterinario de profesión y lleva cinco temporadas apostando por un producto poco común en la capital provincial. Lo que comenzó como una estrategia natural para salvar la calidad de su terreno, se transformó en el rescate de una tradición y en la elaboración de un exclusivo "maní chileno" de nicho.

En la ciudad de Los Ángeles, capital de la provincia de Biobío, la agricultura tradicional suele estar marcada por cultivos históricos y frutales convencionales de la zona como manzanas o duraznos. Sin embargo, un proceso inusual está rompiendo los esquemas locales. Alex Arancibia, veterinario de profesión, decidió "salirse del molde" y apostar por la manicura, un rubro prácticamente inexplorado en la zona. Hoy, tras cinco temporadas de ensayo, error y arduo trabajo rural, no solo ha logrado consolidar la cosecha de este preciado fruto seco, sino que ha transformado por completo la fertilidad de su tierra mediante prácticas ciento por ciento ecológicas.

UN EXPERIMENTO PARA SALVAR LA TIERRA

El origen de esta singular plantación no tuvo un fin comercial, sino que nació de una necesidad medioambiental y agrícola. Arancibia explicó que llegó al cultivo del maní buscando una solución desesperada para un terreno que no daba tregua. "Llegué al maní por el tema de la calidad de suelo que tenía. No era muy bueno, investigué y me di cuenta que el maní podría ayudarme a mejorar la calidad

de un suelo muy arenoso donde no salía ni una cuestión", relató el productor. La leguminosa actuó de manera excepcional en el sustrato, y los resultados fueron sorprendentes: "Funcionó, dio maní y el suelo efectivamente se puso a cambiar".

Hasta el día de hoy, la siembra sigue cumpliendo ese rol restaurador, convirtiéndose en una alternativa natural y sustentable frente a las fluctuaciones del mercado agrícola. "En forma natural uno va recuperando suelo, y ahora con la coyuntura económica, que subieron los fertilizantes y todo el tema, es complicado", afirmó. Por ello, prefiere integrar el maní junto con otras técnicas como el uso de humus de lombriz. "Va en ese mundo, un mundo más natural. A lo mejor es menos productivo que un mundo más químico, pero para mí más sano", comentó Arancibia con convicción.

DE LA TIERRA AL TOSTADO ARTESANAL: EL "MANÍ CHILENO"

El ciclo completo de esta producción requiere paciencia y dedicación. Según detalló el agricultor, el cultivo en sí toma alrededor de cinco meses en la



ALEX ARANCIBIA EN SU PREDIO EN LOS ÁNGELES, donde desde hace cinco temporadas impulsa el cultivo ecológico de maní como alternativa agrícola y herramienta para recuperar suelos arenosos.



tierra, a lo que se suman aproximadamente quince días adicionales de trabajo intensivo que abarcan la cosecha, el secado y el proceso de tostadura.

Es precisamente en esta última etapa donde Arancibia puso un énfasis especial en mantener vivas las costumbres campesinas. "Me gusta que se mantenga un poco lo tradicional, que el tostado es artesanal, con leña, con su tiempo de tostado, que también influye", señaló sobre el proceso.

Este cuidado riguroso da como resultado un producto de carácter familiar y de nicho, diametralmente opuesto al mercado industrializado. "El maní chileno es natural, a diferencia del maní que se consume principalmente en los dulces, que es puro maní argentino (industrial)", destacó Arancibia, valorando el aroma único que adquiere el fruto al calor de la leña y que los entendidos saben apreciar.

INNOVACIÓN AGRÍCOLA Y RESPETO POR EL ENTORNO RURAL

El espíritu inquieto del veterinario no se detiene únicamente en el maní. Buscando escapar de la monotonía de producir "siempre lo mismo" frente a

frutas comunes como la manzana, ha comenzado a explorar nuevos horizontes en sus tierras. A través de pequeños ensayos, actualmente está incursionando en la producción de granadas y pistachos, demostrando que la diversificación es posible en la provincia.

Toda esta labor agrícola se entrelaza de manera inseparable con su profundo amor por la vida campesina. Para él, alejarse de las luces y el ruido de las multitudes es impagable. "Vivir en el campo es un lujo. Uno lo valora todo, la tranquilidad de los animalitos, da paz", confesó desde su predio.

Este mismo arraigo por la naturaleza lo convierte en un

celoso guardián del patrimonio biológico, levantando la voz frente a la destrucción de los recursos locales. Con evidente lamento, recuerda cómo la intervención irresponsable arrasó recientemente con un santuario natural de ranas chilenas en el estero del sector de Cantarrana.

La historia de Alex Arancibia es, en definitiva, la de un hombre que encontró en un simple "puñado de maní" no solo la cura para una tierra arenosa, sino también un hobby apasionante que le permite gozar de la riqueza natural de Los Ángeles, demostrando que la innovación nace, muchas veces, del respeto por las raíces y los procesos más puros de la naturaleza.



EL MANÍ PRODUCIDO DESTACA por su proceso artesanal y su carácter natural, en contraste con la producción industrial predominante en el mercado.

