

Fecha: 02-02-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general
 Título: Tradición oliva: expertos detallan cambios en el consumo de aceitunas

Pág. : 10
 Cm2: 603,3

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Hace diez años sólo se hablaba de aceitunas negras y moradas.

Es un producto versátil para cócteles, snacks y también para preparaciones culinarias.

MELISA FORNO

Como snacks, en panadería y como ingrediente fundamental en distintos platos. En todas esas ocasiones están presentes las aceitunas.

Para Sergio Ramírez, gerente de operaciones de Valle del Norte, "las aceitunas pueden ser consumidas en un cóctel, pero también en distintos momentos del día a día ya que están catalogadas como snacks. Además, han ingresado al mundo gastronómico en Chile a través de la cocina peruana, especialmente la amarga, con platos como el pulpo al olivo".

Ramírez añade que "nuestra producción se destina principalmente al mercado nacional, abasteciendo a todas las grandes cadenas de supermercados tanto en formato granel como envasado bajo las marcas Valle del Norte y Oliomio. Además, trabajamos con grandes empresas elaboradoras de platos preparados y pizzas, exportamos aceitunas de menor calibre a mercados como Brasil reservando los mejores calibres para el consumo local. En total, comercializamos cerca de 1,5 millones de kilos al año".

Pablo Herrera, gerente de desarrollo y tercera generación en la empresa, aporta que también abastecen a tiendas de conveniencia, a grandes fabricantes como Miruto Verde o a pequeñas empresas de pizzas que les compran directamente.

Comercializan desde la aceituna natural o amarga típica del norte, hasta las aceitunas negras, sevillanas, rellenas, anillos en rodajas o laminadas y encurtidos. Cuentan con una línea premium con frascos de este fruto y patés donde destaca la mermelada dulce de aceituna negra, reconocida con un premio en la Feria SIAL París 2020.

"En los últimos años hemos apostado por la innovación, desarrollando nuevos productos como mixes de aceitunas con aceite de oliva, pimentones lágrima y alcachofas marinadas, siempre manteniendo el sello artesanal que nos caracteriza", precisa Ramírez.

La empresa nació en Arica en la década de 1960, teniendo actualmente su planta de envasado y oficinas en Santiago. Su apuesta ha sido implementar tecnología en procesos de envasado, deshuesado y control de calidad. Su planta en Arica dispone de un sistema de evaporación de residuos líquidos que aprovecha la energía natural del sol del norte.

Para este 2026, tienen pensado distribuir una nueva línea de envases individuales de 120 gramos pensados para un consumo más práctico y cotidiano.

Sobre el comportamiento de la de-



DAVID VELÁSQUEZ

Valle del Norte apuesta por ofrecer una amplia variedad con almendras, ají o pimentón

Tradición oliva: expertos detallan cambios en el consumo de aceitunas



DAVID VELÁSQUEZ

Pablo Herrera y Sergio Ramírez, de las marcas Valle del Norte y Oliomio.

norte morada. Nosotros estamos desde la década de 1960 en el mercado. Actualmente en todo Chile se consumen las amargas moradas y ahora además han entrado fuertemente las rellenas con pimentón, ají, ajo, entre otras. Los chilenos se han puesto más exigentes".

Pablo Herrera desarrolló lo anterior explicando que hoy tienen una gran variedad, incluso con doble relleno, que no poseen otras empresas. "El público es más gourmet y nos hemos adecuado. La más clásica es la aceituna con pimentón, pero incluimos almendras, almendras con pimentón, queso, ají, ajo, entre otras variedades".

¿El ingreso de aceitunas del exterior ha afectado a la producción nacional?

Ramírez: "La producción chilena es de primera categoría. Específicamente aquella proveniente del Valle de Azapa en algunas variedades no tiene ningún tipo de competencia por su porte y sabor, me refiero a las negras y moradas. Han llegado rellenas de otros países, pero más bien aportan al mercado".

Valle del Norte

- <https://valledeelnorte.cl>
- Dirección: Eduardo Frei Montalva 4201, Conchalí.
- Teléfono: +56 2 29491798
- Instagram: @valledeelnorte.cl

manda en esta categoría, Sergio Ramírez dice que es constante todo el año. "Eso sí, hay dos peaks: agosto y septiembre por las Fiestas Patrias y noviembre y diciembre por las celebraciones de fin de año".

¿Los chilenos continúan prefiriendo la clásica aceituna negra?

"En los últimos diez años el consumo ha variado totalmente. Antiguamente solo se comía aceituna negra y en el