

Fecha: 22-05-2022
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Economía
 Título: Joven emprendedor agrícola apostó por el paté de kale y le fue bien

Pág.: 10
 Cm2: 686,1
 VPE: \$ 3.772.798

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Rotulado con la marca Hemisferio Sustentable, el frasco de 120 gramos se vende a \$3.500

Joven emprendedor agrícola apostó por el paté de kale y le fue bien

MELISSA FORNO

Nicolás Arriagada (27), emprendedor agrícola de la Región de la Araucanía, decidió, junto a un equipo de jóvenes de la zona, crear un paté que contiene 60% de kale, vegetal de la familia de los coles, y el 40% restante compuesto de cebolla, zanahoria, ajo, aceite de oliva y romero.

"Con mi equipo de trabajo siempre estuvo la idea de trabajar productos elaborados para hacerse cargo de la merma productiva de la huerta, ya que producimos hortalizas de hojas: kale, acelga, lechuga, rúcula, zapallos italianos, zanahorias, camote, entre otros, hace seis años", cuenta Arriagada.

Cuando partió la pandemia, comenzamos a levantar una fábrica en el campo Buena Vista, ubicado en Cerduo, perteneciente a la comuna de Pucón, el cual tiene que obligatoriamente funcionar con energía solar, ya que donde está ubicado no pueden acceder a la energía eléctrica. Por ende, toda la maquinaria agrícola y la utilizada para elaborar el producto, se alimenta de energía solar. Fue así que comenzó a indagar sobre distintas técnicas gastronómicas para aprovechar al máximo los vegetales.

"Primero obtuvimos un prototipo de paté de col, con distintas variedades de kale, y fuimos mejorando la receta -hace un año y medio-, siendo el principal producto que hemos lanzado al mercado bajo la marca de Hemisferio Sustentable (@hemisferiosustentable). Además, siempre estamos investigando otros tipos de paté en base a hortalizas y tubérculos, como de acelga y tomate", añade.

Hace seis meses lo comercializan en locales de Pucón, a los cuales les entregan una caja que contiene dos docenas y están participando en convocatorias realizadas por cadenas de supermercados. Al detalle, el frasco de 120 gramos alcanza para seis porciones, y tiene un valor de \$3.500.

Según explica Arriagada, su paté es libre de sellos y no contiene gluten. Además, el kale es una hortaliza que con las altas temperaturas no pierde sus propiedades y, pese a que tiene una textura similar al paté tradicional su sabor es mucho más suave. Junto con ello, dice el agricultor, existen varias formas de consumirlo, siendo en tostadas y galletas las más recurrentes. Los



Nicolás Arriagada destaca las bondades de la hortaliza kale de la familia de los coles como un micronutriente.

restaurantes de Pucón, en tanto, ya lo han incorporado en sus preparaciones de sushi y pastas, agrega. A la fecha, ya han vendido más 1.000 unidades.

El año pasado, el equipo de Hemisferio Sustentable participó de la convocatoria Jóvenes Innovadores 2021 de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), adjudicándose \$15.000.000, además de una asesoría para realizar el prototipo de paté y para presentarlo comercialmente. Junto con ello, recibieron el apoyo de Indap y fueron beneficiarios de un Capital Semilla de Sercotec de \$3.500.000. En tanto, hace un mes, fueron seleccionados en una convocatoria Agri Food de Corfo, lo que les permitirá recibir un monto de \$13.000.000.

De acuerdo con Francine Brossard, directora ejecutiva de FIA, el cultivo del kale se caracteriza por su bajo requerimiento hídrico y por soportar un amplio rango de temperaturas.

Aporte nutricional

Según la directora de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, Ka-



El producto es libre de sellos y no contiene gluten.

ren Basi Fer, el kale tiene una buena cantidad de calcio, a diferencia de otras hortalizas verdes, que el organismo absorbe bien y además contiene fibra.

Sobre este punto, Andrea Valenzuela, nutricionista de Clínica Alemana, explica que su aporte de calcio es bajo en relación al que entregan los lácteos: "100 gramos de kale contienen 40 miligramos de calcio. La leche aporta casi 300 miligramos en 200 ml. que es una taza. Puede que tenga un poco más que la espinaca. Y, como es una hoja verde, es una buena fuente de fibra". Basi Fer, añade, que es rico en vi-

tamina C y para que el organismo la asimile de la mejor forma se aconseja consumirlo crudo.

"A diferencia de otras hojas verdes, el kale tiene mucha vitamina C, aproximadamente, 65 miligramos en 100 gramos; el limón posee 53 miligramos en 100 gramos. También es una fuente importante de ácido fólico, ya que 100 gramos tienen 164 miligramos y, la espinaca, 140 miligramos. Este micronutriente es fundamental en el desarrollo del feto y previene cierto tipo de anemia y de cáncer. Al comerlo en paté se concentran todos sus nutrientes", dice Valenzuela.