

Luis Navarro y Gabriela Echeverría cultivan la leguminosa en una zona donde la tradición habla de papas y porotos

# Matrimonio se la jugó en Arauco con un alimento gringo: la mantequilla de maní

JOAQUÍN RIVEROS

La opción de Luis Navarro Santibáñez (39) por cultivar maní, y más concretamente, por producir mantequilla, no fue gratuita. Con su esposa, Gabriela Echeverría Álvarez, hicieron un estudio para ver qué cultivo tenía más proyecciones en un terreno ubicado en el sector de Chigüe, en la comuna de Arauco, Región del Biobío. "Hicimos un análisis de oportunidades, y vimos que el maní se cultivaba en la Región de O'Higgins, y al ver que las condiciones climáticas eran favorables acá en Arauco, debido al cambio climático, tomamos la decisión", señala.

Pero la apuesta no fue por el maní, producto en el que Chile no puede competir con Argentina, país desde el que se importan casi 10.000 toneladas al año y que, por su gran escala de producción, tiene muchos mejores precios.

"La mantequilla de maní, en cambio, es un producto cuyo consumo se está ampliando, debido a sus condiciones beneficiosas para la salud y a que es demandado por los veganos, un nicho en expansión", explica Navarro.

"La mantequilla de maní provoca saciedad y puede disminuir el riesgo de cardiopatías, es una buena fuente de vitaminas como el folato; su alto contenido de hierro ayuda a prevenir la anemia; tiene proteínas de alta calidad, está exenta de gluten, posee ricos antioxidantes y promueve la salud ósea", dice un análisis de la FAO de 2016.

"Estas características nos permiten llegar a clientes que buscan alimentos naturales de procedencia conocida. Si bien en el mercado nacional hay oferta de mantequilla de maní, pocos la elaboramos con maní chileno", agrega Navarro.

Al año y medio de haber hecho la primera siembra, en abril pasado, Navarro y Echeverría sacaron su segunda cosecha, sobre un superficie de 0,8 hectáreas, con una producción de 1.000 kilos de maní.

La empresa de la familia Navarro-Echeverría, llamada Tostaduría Gadú, produjo 940 kilos de mantequilla, a partir de su segunda cosecha. "Producimos mantequilla en formatos natural, con cacao y con

**"Es un producto cuyo consumo se está ampliando, debido a sus condiciones beneficiosas para la salud", dice el productor.**



Gabriela Echeverría y Luis Navarro en el predio donde cultivan el maní.



El frasco de 250 gramos cuesta \$3.300 al detalle.

chocolate blanco, ambas endulzadas con alulosa, la que comercializamos en locales de Curanilahue, San Pedro de la Paz y Arauco. "La mantequilla no sólo se consume con pan, como lo hacen en EE.UU., sino que tiene múltiples otros usos, como en la repostería, o en leche, la que se hace combinándola con agua", explica Navarro.

El terreno de la siembra es de Luis Navarro Figueroa (76), padre del ingeniero forestal. Él es usuario del Programa de Desarrollo Local (Prodesal) de Indap y campesino de toda la vida. Profesionales del programa asesoraron a Navarro en su cultivo. Su padre, acostumbrado a los cultivos tradicionales de la zona, como papas y porotos, tuvo que ser convencido por su hijo para apostar por el maní, una novedad en la zona. "Su primera reacción fue de rotundo rechazo, debido a que no teníamos conocimiento acerca de esta leguminosa, pero después su visión fue cambiando al darse cuenta de que yo había estudiado el tema y tenía mucha documentación sobre

el manejo del cultivo", cuenta Luis. Dice que su padre está entusiasmado y lo apoya. "Yo aprendí mucho de él. De niño y adolescente siempre trabajamos juntos en el campo y gracias a eso uno adquiere, quiéralo o no, una buena enseñanza de la actividad agrícola. Además, el cultivo del maní nos ha permitido tener forraje de muy buena calidad para alimentar durante el invierno a los vacunos y chivos, lo que mejora su peso y pelaje, y eso también lo tiene contento", afirma el emprendedor.

Según estadísticas de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), en Chile no se producen más de 50 toneladas de maní, de las variedades Español y Valencia, en regiones como O'Higgins y Nuble.

Además de los locales físicos, la empresa vende mantequilla en los Instagram y Facebook "Tostaduría Galú". Tienen envíos a otras ciudades, con el transporte a cargo del comprador. El frasco de un kilo cuesta \$10.000 y el de 250 gramos \$3.300, al detalle.