

Redacción
 cronica@diarioatacama.cl

Las flores comestibles son tendencia en la gastronomía mundial y también están conquistando espacios a nivel regional, dado que incorporan color, sabores y sensaciones que aportan creatividad e innovación, transformando un plato común en un menú gourmet y en una experiencia sensorial.

En la región, este tipo de productos solo estaban disponibles en un supermercado de cadena y provenían de otras zonas del país. Es por ello que la emprendedora Gianina Santana, vio una oportunidad e incursión en este nicho de mercado, creando su proyecto Botánica Sempuray, a través del cual produce flores comestibles de manera orgánica y abastece a diversos restaurantes, cafeterías y hoteles de Copiapó.

Recientemente la emprendedora realizó la inauguración oficial del “walipini”, un invernadero subterráneo que aprovecha la temperatura constante del subsuelo para crear un microclima ideal para el cultivo durante todo el año. Según explicó la emprendedora, “la palabra “walipini” proviene del idioma aymara y significa “casa de calor” y funciona como una maternidad para la producción de flores comestibles, las cuales le brindarán identidad a los platos de la gastronomía local”, señaló.

La emprendedora detalló que cultiva flores comestibles aptas para decorar pastelería, coctelería, preparación de platos salados y dulces. En la actividad de inauguración, los asistentes pudieron degustar una preparación de humus de zanahoria con flores de borraja, también un humus de garbanzo con flores de romero, junto a un pesto de betarraga con flores de geranio y una panacota con flores de lavanda. “La idea era dar a conocer los sabores que tienen las flores y cómo estos también influyen en la textura, en el aroma, en la experiencia final que tú tienes con la comida, porque no se trata solo de comer, sino de disfrutar y alegrarse la vida, porque las flores, si hay algo que nos transmiten, es alegría” señaló Gianina Santana.

Respecto de los futuros pasos, la emprendedora indicó que espera crecer y expandirse y poder contar con al menos diez especies de flores comestibles disponibles para los chefs de Atacama.

En la actividad de inauguración del “walipini”, estuvo presente la seremi de la Mujer y Equidad de Género, Fabiola Gallardo, quien destacó este em-

Emprendedora local produce flores comestibles con técnica aymara

PARA EL MERCADO GASTRONÓMICO. La iniciativa contó con el apoyo de Corfo a través de la línea Semilla Inicia para empresas lideradas por mujeres.



LAS FLORES SE USAN EN POSTRES, DECORACIÓN DE TORTAS Y PASTELES.

prendimiento liderado por una mujer y señaló que “es sumamente importante que podamos relevar a las mujeres del campo, las mujeres rurales, las mujeres que se atreven a poder postular a los distintos beneficios que tienen los servicios públicos, así que estamos bastante contentas de poder estar en esta inauguración. Ella es un ejemplo para las nuevas generaciones, especialmente, por la innovación de su proyecto y también aprovecho de hacer un llamado a las mujeres a que se atrevan a seguir postulando a este tipo de beneficios”.

APOYOS

Esta iniciativa contó con el apoyo de Corfo a través de la línea Semilla Inicia para empresas lideradas por mujeres, convocatoria a nivel nacional, y el objetivo de Botánica Sempuray es producir de forma local y orgánica flores comestibles para abastecer la necesidad del mercado gastronómico regional.

Al respecto, la directora regional de Corfo Atacama, Rosa Román, señaló que “estamos muy contentos de ver la ejecución de este proyecto, tanto por sus resultados como por el potencial que tiene esta emprendedora y en cómo va a seguir creciendo e innovando a través de la agricultura del desierto. Es importante destacar que esta es una empresa liderada por una mujer, que además ganó una

convocatoria a nivel nacional, lo que demuestra el potencial de su proyecto porque además viene a solucionar la necesidad de contar con productos locales. Estas flores comestibles son producidas en Atacama y hoy ya se están comercializando en diferentes establecimientos gastronómicos”.

En un inicio, la emprendedora también contó con el apoyo y orientación del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap). Carlos Figueroa, Jefe de Área de Copiapó, contó que “todo el apoyo que le hemos ofrecido a Gianina va desde la asesoría técnica para que ella pueda concretar la idea de proyecto y para que la orienten a producir adecuadamente, junto con implementos de inversiones también que tenemos dentro del mismo programa y con fondo de inversiones para comprar insumos para los productos que ella está produciendo hoy en día. Por otra parte, también la hemos apoyado a través del programa Transición a la Agricultura Sustentable (TAS), donde el objetivo es justamente producir de forma más limpia y con respeto al ecosistema”.

Cabe destacar que, para la formulación de su proyecto, Gianina Santana también contó con el apoyo y orientación de la academia de emprendimiento Atem, iniciativa de Corfo que busca apoyar emprendimientos en etapas iniciales.

CLIENTES

Son diversos los clientes, a nivel regional, que requieren de flores comestibles para sus preparaciones. Es el caso de Tambo Café, cafetería ubicada en la Ruta 5 Norte (sector Toledo) y que destaca por una carta que incorpora productos con identidad local que conquistan a su fiel clientela. Su dueña, Rossana Silva, indica que descubrió el emprendimiento de Gianina a través de redes sociales en mayo de este año y desde ese momento se han convertido en uno de sus clientes. “Las flores comestibles las usamos en postres, decoración de pasteles, tortas y en las tostadas francesas. Nos gustan porque dan color y frescura a nuestras preparaciones y han sido muy bien recibidas por nuestros clientes. Es importante contar con materias primas de gran calidad y en Sempuray hemos encontrado una opción orgánica, sustentable y que además se cultiva con un respeto al medio ambiente y eso es coherente con nuestro propósito”, señaló la emprendedora.

Por otra parte, el Hotel Atacama Suites, también ha incorporado el uso de flores comestibles en su carta, así lo señala su Chef Ejecutivo, Alexis Bugueño, quien destaca la buena aceptación que han tenido de parte de sus clientes. “Todo entra por la vista, entonces los clientes se sorprenden cuando ven el plato que viene con estas flores de colores maravillosos, colores violetas, naranjos, colores del desierto que embellecen el plato. Cuando llega a la mesa del comensal, generalmente, las reacciones son como “¡wow mira las flores!” y nos preguntan si se pueden comer y quedan impresionados cuando les decimos que sí se puede”, dijo.

Tal como relata el Chef, las flores no solo aportan sabores, colores y presentación, “también se complementa con el relato que hay detrás de estas flores maravillosas cultivadas en el desierto más árido del mundo, es algo que da un valor agregado a nuestros platos y a nuestros productos”, finalizó.