LITORALPRESS

Fecha: 24-04-2025
Medio: El Pingüino
Supl. : El Pingüino
Tipo: Columnas de Opinión
Título: **Columnas de Opinión: Jugos con sabor a Patagonia**

Pág. : 9
Cm2: 176,3
VPE: $ 211.167

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: No Definida

FELIPE MARTÍNEZ,
JEFE DE FOMENTO DE INDAP MAGALLANES

Jugos con sabor a Patagonia

Hay algo inspirador en cómo los agricultores de Magallanes están transformando los desafíos del clima y la lejanía en oportunidades. En el extremo sur de Chile, donde el viento azota fuerte y el frío no da tregua, la Cooperativa Campos de Hielo —con el respaldo del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)— está escribiendo una historia distinta: la de una agricultura resiliente, innovadora y con identidad. El proyecto es claro: aprovechar frutos patagónicos como el calafate, la frutilla y el ruibarbo —que antes podían perderse por falta de mercado— para convertirlos en jugos y pulpas de alta calidad. Con una inversión de 30 millones de pesos, una prensa en frío traída desde China (toda una odisea logística) y una pequeña pero eficiente sala de procesos, estos campesinos están demostrando que en Magallanes no solo se cultiva la tierra, sino también soluciones. Lo valioso aquí no es solo la tecnología, sino el modelo colaborativo: INDAP aportó equipamiento clave, FIA financió el proyecto a través de su programa AgroInnova, y los propios agricultores sumaron esfuerzos y recursos. El resultado es un ejemplo tangible de economía circular —donde los "descartes" de fruta se convierten en productos premium— y de desarrollo territorial con sello local. Y hay más: estos jugos y pulpas no son solo "naturales". Vienen cargados de identidad. ¿Qué tiene un calafate magallánico? Antioxidantes, sí, pero también el esfuerzo de quienes trabajan en una de las zonas más difíciles para la agricultura. En un mundo que valora cada vez más lo auténtico y sostenible, eso es un plus indiscutible. Por supuesto, el camino no es fácil. Falta escalar la producción, consolidar mercados más allá de Puerto Natales y competir con la gran industria. Pero hay un viento a favor: la creciente demanda de alimentos sanos y con origen certificado. Además, cuentan con asesoría técnica de la Universidad de Los Lagos, clave para ajustar detalles antes del lanzamiento comercial. Al final, esta no es solo una historia sobre agricultores que hacen jugos. Es un ejemplo de cómo, con apoyo público inteligente (INDAP, FIA) y trabajo asociativo, se puede construir desarrollo desde los territorios. Como dice Julia Muñoz, de la cooperativa: "Esta es solo la primera puerta". Ojalá —por ellos y por el resto de Chile— sigamos abriéndola.