

ESTEFANÍA GONZÁLEZ
 Ovalle

Entre el viernes 23 y el domingo 25 de enero se desarrolló la Expo Región de Coquimbo, instancia que reunió a más de 300 empresas y emprendedores con exhibiciones de artesanía, agroalimentos, vinos, cervezas artesanales, turismo y astroturismo, entre otros rubros, actividad en la que Limarí dijo presente con sus productos y servicios.

Y es que se trató de una gran oportunidad para que las y los empresarios y emprendedores limarinos pudieran conectar con nuevos públicos mostrando sus productos a los cientos de visitantes que acudieron al recinto ubicado en Peñuelas, comuna de Coquimbo.

Tal es el caso de Emilio Inzunza, de Fondo de Alcachofa, quien ofrece fondos y pastas de alcachofas sin conservantes ni preservantes artificiales y cuya materia prima cultiva cerca del Valle del Encanto, en Ovalle.

"Nosotros producimos la materia prima de estos fondos y pasta y además, nuestros cultivos son abonados orgánicamente, no ocupamos químicos", destacó Inzunza, quien participó por primera vez en la Expo, calificándola como una muy buena experiencia. "Nuestra pasta, que es la más famosa de nuestros productos, ya se terminó. No nos queda así que, maravilloso", sostuvo el empresario, de @alcachofas_cl en Instagram.

Para Claudia Moreno, de aceites de oliva Qori (@qori_oliveoil en Instagram) la participación en la edición 2026 les permitió, además de vender sus aceites de oliva, difundir sus visitas guiadas a su almazara ubicada en San Julián, y con ello contribuir al turismo de la provincia de Limarí. "Estamos aprovechando de mostrarle a la gente qué hacemos visitas guiadas para que vayan a visitar el valle. Hacemos catas con las variedades que tenemos en el campo. Se pueden sacar fotos en nuestros huertos de olivo y hacemos un paseo por la almazara para que ellos conozcan cómo se hace el aceite de oliva", destacó Moreno, calificando la experiencia en la Expo como una excelente oportunidad para atraer turistas al valle del Limarí.

Otro de los emprendimientos presentes fue Palquisol (@palquisol en Instagram) quienes "cosechan sol" en la localidad de El Palqui en Monte Patria para deshidratar fruta y que destaca por su proceso de producción ecoamigable. "Nosotros hicimos una cámara que es para deshidratar y se deshidrata dentro de esa cámara a una baja temperatura para poder obtener los productos y que no pierdan

DESTACAN POR DIFERENCIACIÓN Y SENTIDO ECOLÓGICO

Limarí dijo presente en Expo Región de Coquimbo

las propiedades, el color y el sabor", explicó Celia González, agradeciendo la invitación a participar en la Expo. "Hemos estado super felices, contentos con la invitación a esta Expo y tenemos una bonita experiencia".

Fueron tres días en los que las y los empresarios y emprendedores limarinos pudieron conectar con nuevos públicos, jornadas enriquecedoras para el rubro agroalimentario, pisquero y artesano, entre otros.

Desde Río Hurtado, Yolanda Sepúlveda, llegó a la Expo Región de Coquimbo con L'kaprina (@lkaprina_en Instagram) ofreciendo queso de cabra de sabores. "Nosotros trabajamos el queso de cabra en cinco sabores distintos, que son en el tradicional, orégano con romero de Castilla, ají ahumado, el tradicional ahumado y el marinado en ajo", indicó, señalando que si bien

ha participado en otras expo, fue su primera vez en Coquimbo, destacando que "ha sido una buena experiencia, he vendido mucho gracias a Dios".

También de Río Hurtado, Mauricio Díaz es dueño y fundador del pisco Camino de Estrellas (@piscocamino deestrellas en Instagram) de la localidad de Serón, un producto que para su elaboración considera aspectos del territorio. "La comuna de Río Hurtado es la primera comuna de Chile en certificar su cielo oscuro, unos cielos preciosos que le da una sinergia hermosa al arte de destilar y el arte de hacer el pisco. También nos diferenciamos en que solamente ocupamos maderas propias de nuestro territorio", indicó Díaz, añadiendo que es su primera vez en la Expo, dando las gracias por la invitación.

Desde Punitaqui estuvo presente el aceite de oliva extra virgen Sol de las Pircas (@soldelaspircas en Instagram) distinguiéndose por su elaboración sustentable. "Ocupamos paneles solares y el orujo, que es el desecho del proceso, lo ocupamos como abono y fertilizante para no ocupar químicos", expresó Ignacio Torres, señalando que es su primera vez participando, y ha sido "una grata experiencia".

Julissa Astorga de la Granja Integra Las Ramadas (@granjaintegrallarasramadas en Instagram) ofreció diferentes tipos de productos naturales, los cuales se cultivan y elaboran en Las Ramadas de Tulahuén en Monte Patria.

Fondo de Alcachofa



Qori



L'kaprina



Palquisol



Fecha: 26-01-2026
 Medio: El Ovallino
 Supl. : El Ovallino
 Tipo: Noticia general
 Título: Limarí dijo presente en Expo Región de Coquimbo

Pág. : 7
 Cm2: 498,6

Tiraje: 1.500
 Lectoría: 4.500
 Favorabilidad: No Definida

Granja Integral Las Ramadas



EL OVALLINO

Camino de Estrellas



EL OVALLINO

Sol de las Pircas



EL OVALLINO

Kayva Pasión Chilena



EL OVALLINO

Joyería María Angélica



EL OVALLINO

"Tenemos queso de cabra, mermelada de tomate, durazno, damasco, pimentón verde. También tenemos huesillos, nueces, miel, miel con polen", dijo, señalando no era la primera vez que participaban y destacando que con la Expo atraen nuevos clientes. "La gente te va conociendo, tus productos. Ayuda mucho".

Karen Navarro, de Kayva Pasión Chilena (@kayva.pasionchilena en Instagram) también estuvo presente ofreciendo artículos corraleros chilenos como sombreros, chupallas y bille-

teras de huaso desde La Rinconada de Punitaqui. Participó por primera vez a la Expo, señalando que fue una "muy bonita la experiencia ya que llegó mucha gente y clientes nuevos".

También de Punitaqui, pero de El Divisadero, María Angélica Salinas (@joyas_mariaangelica en Instagram), trabaja artesanía en plata nacional con piedras de la zona como turquesa y lapislázuli y otras piedras semipreciosas. Salinas valoró la oportunidad. "He tenido muy buena acogida, a la gente le ha encantado", valoró.

El Ovallino



GERENTE GENERAL Y
 REPRESENTANTE LEGAL:
 SUB DIRECTOR COMERCIAL:

OFICINA OVALLE:

OFICINA LA SERENA:
 PUBLICIDAD:
 SUSCRIPCIONES:

Francisco Puga Medina
 Jorge Contador Araya

Miguel Aguirre 109 Fono: (53)2448271

Brasil 431 Fono (51) 2200400
 Fono (51) 2200420
 Teléfonos: (53) 244 82 71 / (51) 2200400

SÍGUENOS Y COMPARTE CON NOSOTROS EN REDES SOCIALES

-  www.elovallino.cl
-  [@elovallino](https://twitter.com/elovallino)
-  facebook.com/DiarioElOvallino/

Publica en www.elovallino.cl



Oficinas: Lunes a Viernes de 9:00 a 14:00, 14:45 a 17:30 Hrs. Viernes de 09:00 a 18:00 Hrs. Sábado de 09:30 a 13:00 Hrs.