

Aceite de maní de la marca Vicar se produce en la región de O'Higgins

# Novedoso aliño para sándwiches y ensaladas

MELISSA FORNO M.

**M**aní tostado, con merquén, salado o confitado, además de la clásica mantequilla elaborada a partir de esta leguminosa, son opciones presentes en el imaginario de muchos y consumidas masivamente. Sin embargo, pocos conocen que a partir del maní también se puede obtener un aceite que sirve, por ejemplo, para aliñar ensaladas.

La agricultora Felicita Morena, oriunda de Chépica, comuna de la región de O'Higgins, comenzó a producirlo bajo la marca Vicar.

"Empecé en 1998 sembrando maní, arrendando terrenos ya que este cultivo requiere rotación y conté con el apoyo del Instituto de Desarrollo Agropecuario

"Su sabor es suave y no tiene un aroma pesado, como el maní tostado, porque está prensado en frío", comenta la agricultora Felicita Moreno.

(Indap). Mi motivación partió porque soy hija de un agricultor", cuenta.

Tras enfrentar varias dificultades, terminó su primera empresa y formó otra en 2021. "Partí de nuevo y compré maquinaria, como un tractor y una pulverizadora, gracias a créditos bancarios, de Indap y a un fondo Crece de Sercotec de \$5.000.000. De esa forma pude levantarme y darles trabajo a algunos de los que ya había empleado en el negocio anterior", añade.

Comenzó produciendo maní con cáscara, natural, con sal, confitado tradicional y con sabores como limón, menta, pistacho, naranja y arándano, los que distribuye bajo su firma Maní Vicar.



La marca va a cumplir un año y medio en el mercado.

"En 2025 sembré 11 hectáreas en el sector de La Orilla de Auquenco, que pertenece a Chépica. Usualmente se cosecha a mediados de marzo, pero con las lluvias se retrasó y estamos recién en plena cosecha. Para un litro de aceite se requieren aproximadamente ocho kilos", detalla.

Estudios publicados en la revista científica Chilean Journal of Agricultural Research han demostrado que este aceite contiene principalmente ácidos grasos

insaturados, como el oleico y el linoleico, que ayudan a reducir el colesterol LDL y a proteger la salud cardiovascular. Además, el linoleico es un nutriente esencial para el organismo, pero los especialistas siempre recomiendan incorporarlo en la dieta junto a otros tipos de grasas con moderación.

Junto con ello, aporta principalmente vitamina E, un antioxidante que protege las células del daño oxidativo.

"Recomiendo consumirlo sin calentar para que no pierda sus propiedades, por

ejemplo, en ensaladas o sándwiches. Su sabor es suave y no tiene un aroma pesado, como el maní tostado, porque está prensado en frío", añade.

Confiesa que más adelante le gustaría vender su aceite fuera de Chile. "Primero debo capitalizarme, porque estoy invirtiendo todavía en maquinaria", sostiene.

**¿Cómo decidió producir aceite de maní?**

"Siempre tuve la inquietud. Hice muchas muestras que no me dejaron satisfechas, hasta que en el año 2022 decidí comprar una prensa para extraer el aceite. De todas formas, no me resultó inmediatamente, ya que recién en 2024 obtuve uno que me generó la confianza para lanzarlo al mercado. Además, lo envié a analizar al Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile, que me dijo que tenía una durabilidad de dos años. Lo comencé a comercializar a fines de 2024 en un formato de 250 cc. y ofrezco precios mayoristas".

**¿Dónde lo está distribuyendo?**

"En la red de tiendas de Mundo Rural de Indap, en el Emporio Campesino de la Confederación Nacional de la Unidad Obrero Campesina de Chile, en calle Eleuterio Ramírez, en el Mercado Cooperativo Mercoop, espacio destinado a cooperativas agrarias en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT), en Avenida Apoquindo, y en diversas expos y vendimias".

## Maní Vicar

- Contacto: Felicita Moreno
- Mail: manivicar2021@gmail.com
- Teléfono: +56 9 54617919
- Instagram: @vicar.cl