

Fecha: 09-04-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl. : El Mercurio - Innovacion
 Tipo: Noticia general
 Título: La recolectora de algas del Biobío que convierte el cochayuyo en galletas

Pág. : 5
 Cm2: 257,5

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

SU MARCA ALGAS Y DELICIAS OFRECE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN Y AZÚCAR:

La recolectora de algas del Biobío que convierte el cochayuyo en galletas

Massiel Concha ha pasado su vida extrayendo algas en Coliumo. Pero su horizonte se amplió cuando descubrió que se podía hacer harina "con cualquier cosa". **CATERINNA GIOVANNINI**

Son galletones dulces, con sabor a vainilla y naranja. Parecen de avena, pero están hechos con harina de los cochayuyos que Massiel Concha, de 41 años, y su hermana, recolectan en la playa Blanca de Coliumo, en la Región del Biobío. Está feliz, con ellas va a ferias costumbristas, la invitan a eventos y tiene su propio puesto en Tomé.

Antes vivía de la recolección de algas, pero Concha no quería "andar mojada, levantarme a las tres de la mañana y estar al sol todo el día", cuenta. Siempre había hecho eso y sabía que la podría terminar enfermando eventualmente.

"Mi niñez fue en la caleta Quichiuto. Me crié con el agua en el patio trasero", explica. Su mamá era recolectora de luga, pelillo y

otros tipos de algas y, cuando su padre falleció, la recolección pasó a costear los gastos de los cinco hermanos.

Años después, se fue a vivir a Caleta Coliumo, tras casarse con un hombre también de familia recolectora. Su hermana se casó con el cuñado y todos hacían lo mismo. Durante 10 años caminaron 40 minutos desde sus casas hasta el borde costero, en *shorts* y zapatillas, para extraer cochayuyo, además de la luga y mariscos, que luego secaban o vendían cocidos y húmedos. "Era demasiado sacrificado", admite.

El primer paso para cambiar esa rutina fue convencer a su hermana de ir a vivir a Tomé e inscribirse en capacitaciones municipales. Aprendieron a cocer el cochayuyo para consumirlo, aparecieron en un capítulo de "Lugares que hablan" y, hace un año, el programa Borda Costero —que asesora a pescadores artesanales en la postulación a fondos— las llevó al Centro de Desarrollo Tecnológico Agroindustrial de la U. de Concepción, en Los Ángeles. Ahí aprendieron que se podía hacer harina "de



Massiel Concha contó su experiencia ayer en el escenario principal de MadeInnConce.

cualquier cosa", y lo primero en lo que pensaron fue en el cochayuyo.

El profesor les pidió dos sacos para experimentar. Concha la mezcló con harina de trigo, pero quería algo más innovador, algo sin gluten, con alulosa, apto para diabéticos y celíacos. Junto a su hermana probaron con harina de almendras, avena y garbanzo hasta que les resultó y nació Algas y Delicias.

Arrendaron un espacio en Línea Férrea, una galería artesanal en Tomé donde otras mujeres también venden sus productos. Además de las galletas, ofrecen palitos salados de cochayuyo para untar, con orégano y aceite de oliva. El año pasado ganaron el fondo concursable Potencia Biobío y sueñan con tener una sala de procesos, y puedan así "entregar la galleta rotulada, con su etiqueta y resolución sanitaria".