

## Productora de Ñuble Marrón Andino exporta 200 toneladas de castañas a importante firma italiana, triplicando sus envíos

POR CAROLINA VILCHES  
ZONA SUR

La empresa asociativa campesina Marrón Andino, en la Región de Ñuble, marcó un hito comercial al concretar la exportación de más de 200 toneladas de castañas de las variedades nativa y marrón al mercado italiano.

El envío de nueve contenedores es el tercero de la exportadora desde 2024 con destino a las instalaciones de Mastrogregori, compañía

■ El comprador, Mastrogregori, es uno de los líderes en el procesamiento y comercialización de castañas en el Viejo Continente.

reconocida como un referente europeo en el procesamiento, transformación y comercialización de castañas y marrones en el Viejo Continente.

El último embarque significó triplicar los 67.500 kilos exportados en 2025 y es nueve veces más que los 22.500 kilos de su primer despacho en 2024. La asociación está conformada por nueve pequeños productores que desarrollan su actividad en 27 hectáreas cultivadas en la comuna de El Carmen.

### Precios y mercados

La experiencia de Marrón Andino refleja el creciente interés internacional por la castaña chilena. Según cifras de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), las exportaciones nacionales de castañas alcanzaron 5.989 toneladas en 2025 con retornos por US\$ 15 millones FOB, impulsadas principalmente por la demanda desde España (46%), Portugal e Italia (ambos con 26%).

Mientras en Chile este fruto

se comercializó durante la última temporada por cerca de \$ 600 el kilo, en el mercado internacional la variedad marrón alcanzó un valor neto aproximado de 3 euros (alrededor de \$ 3.100) por kilo y de 2 euros en el caso de la variedad nativa.

Las castañas de Ñuble son procesadas en Europa para una industria gastronómica de alto valor, con productos derivados como el *marrón glacé*, que pueden comercializarse por unos \$ 20 mil el kilo.

El rubro también comienza a abrir espacio a productos con mayor valor agregado, como harina, café, cremas untables y preparaciones tradicionales a base de castañas, en una industria que mezcla patrimonio gastronómico campesino y proyección internacional.

Marrón Andino recibe asesoría técnica especializada a través del programa PAE de Indap y gestiones de ProChile que han permitido establecer vínculos con compradores internacionales.