

DIARIO DE VIAJES

LIMACHE HUELE BIEN



SI LE GUSTA LA JARDINERÍA O LA VIDA DE CAMPO, ESTE PANORAMA PUEDE SER IDEAL: UN RECORRIDO GUIADO POR LA GRANJA AROMÁTICA DE LIMACHE, BUCÓLICO LUGAR DONDE UNO PUEDE APRENDER TODO SOBRE LA PRODUCCIÓN DE ACEITES ESENCIALES E INCLUSO EMBOTELLAR SU PROPIO FRASQUITO. POR *Sebastián Montalva Wainer*.



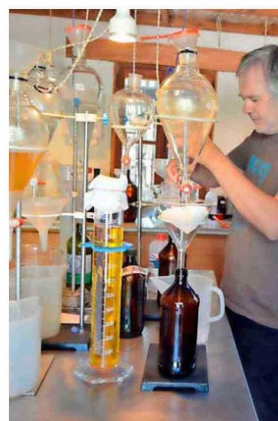
Depositando hojitas para destilar.



Cecilia Vergara y Cristóbal Vicente.



Así están las lavandas por estos días.



Embotellado en el laboratorio.

“No solo de pan vive el hombre. De vez en cuando también necesita un trago”, dijo Woody Allen alguna vez, y uno podría decir algo parecido de Limache, una ciudad que, por cierto, no solo vive de tomates, sino también de aceites esenciales... al menos en términos turísticos.

Esto porque, efectivamente, una de las mejores razones para venir a conocer este pueblo interior de la Región de Valparaíso, históricamente relacionado con la agricultura, es para visitar además la **Granja Aromática de Limache**, un bucólico campo y proyecto turístico ubicado en las afueras de la ciudad —en rigor, está dentro de un condominio de parcelas llamado Hacienda Los Aromos—, donde se producen aceites esenciales de unas 40 plantas diferentes, y uno como visitante puede aprender sobre todo el proceso, desde cómo se cultivan estas aromáticas hierbas hasta la forma en que se extraen los aceites, su uso como medicina natural e incluso cómo se embotellan gota a gota de forma ciento por ciento artesanal.

“Los aceites esenciales pueden extraerse de cualquier planta que tenga aroma”, explica Cecilia Vergara, fundadora —junto a su marido, Cristóbal Vicente— de esta granja que partió dedicada exclusivamente a la producción agrícola y hace unos años se abrió al turismo. De hecho, la Granja Aromática hoy es una de las estrellas de la llamada *Agenda nacional de turismo creativo*, un programa impulsado por Corfo y diversos organismos públicos y privados que está diseñando y promoviendo experiencias turísticas en que los visitantes puedan hacerse realmente partícipes.

La granja se puede recorrer de forma autoguiada: existe un sendero de nueve estaciones con excelentes paneles informativos que va pasando a través de los cultivos, donde se identifican los diversos tipos de plantas, qué son los aceites esenciales, cómo se extraen, y todo acompañado de una serie de inspiradores fragmentos literarios de autores que han escrito sobre la relación del hombre con la naturaleza, o el simple acto de caminar.

El recorrido dura una hora y, considerando los calores del verano, recomendamos hacerlo al atardecer, cuando está más fresquito y el sol ilumina de lado los preciosos campos de lavanda que hoy florecen en este lugar, donde los aromas realmente invitan a quedarse, no solo por las lavandas, sino por varias otras plantas que huelen adictivamente bien, como el tomillo naranja, la hierbabuena, el boldo, etcétera. En el lugar hay mesitas bajo los árboles y una pequeña cafetería, por si uno quiere parar un rato más.

Pero también, de martes a viernes, previa reserva, la Granja Aromática se puede recorrer con sus propios dueños o encargados de producción, una actividad que recomendamos especialmente, y que es la que hicimos para esta nota.

En unos 90 minutos, los visitantes pueden aprender de primera fuente en qué consiste esta verdadera ciencia (que también tiene mucho de arte) y, lo mejor, pueden “meter las manos en la masa”, esto es, participar en todo el proceso de producción, desde la puesta de hojas seleccionadas dentro de los hornos y alambiques de destilado, que se calientan a leña y al cabo de unas horas comienzan a arrojar sus primeros líquidos, en una tarea que se hace completamente a mano; hasta el embotellado y etiquetado mismo de los aceites esenciales, lo que se realiza en un pequeño laboratorio lleno de tubos de ensayo, pipetas y matraces —todo asegurado con cuerdas y pitillas para que no se caigan y quede la tendalada— en un escenario que recuerda la clásica iconografía de la novela *Doctor Jekyll y Mr. Hyde*.

Ahora, si algo llegase a pasar —por ejemplo, que se caiga un matraz lleno de aceites esenciales o se quiebre una de las botellitas que uno mismo etiquetó al final del recorrido—, conviene saber que difícilmente quedará convertido en un monstruo. A lo más, va a oler a boldo o a lavanda por un buen tiempo. **D**

MÁS INFORMACIÓN:

La granja abre de viernes a domingo, de 11 a 19 horas. Previa reserva, hacen recorridos guiados de martes a viernes a las 11:00 horas.

Sitio web, granjaaromatica.com