

A nivel internacional

# Emprendedor magallánico se posiciona con una sidra fina y 100% sostenible

● El magallánico Carlo Flores regresa a su ciudad natal para presentar “Punta de Fierro”, sidra que ganó medalla de plata en Estados Unidos.

**Crónica**  
 periodistas@elpinguino.com

**E**l emprendedor magallánico Carlos Flores está posicionando a Chile en el mapa mundial con su sidra premium “Punta de Fierro”, producto que ganó la medalla de plata en el prestigioso Glintcap de Michigan (E.E.UU.). Además, el mismo Flores logró hace dos semanas el reconocimiento internacional en Pomum CUP Chile con su sidra Brut Puchacay.

Durante la segunda semana de agosto, el magallánico regresó a su ciudad natal para presentar su sidra en catas especiales realizadas en el restaurant Aima y la pizzería Viale, marcando un momento emotivo para el emprendedor magallánico que ve cristalizado su sueño de crear un producto de talla mundial.

## De Magallanes al mundo

“Aunque el emprendimiento se desarrolla en Valdivia, donde están las quintas patrimoniales, mi corazón sigue siendo magallánico. Presentar nuestra sidra premiada aquí, en Punta Arenas, tiene un significado muy especial”, explica Carlos Flores, cofundador de la empresa junto al pommelier norteamericano Eli Shanks.

“Punta de Fierro” utiliza manzanas patrimoniales de más de 100 años, un ecotipo único de manzanas que sólo existe en Chile. El proceso completamente sustentable incluye el uso exclusivo de agua lluvia cosechada y trabajo con mujeres campesinas de la zona de Chancoyán.

## Innovación sustentable

La sidra requiere 6 meses de fermentación en el

clima húmedo de Valdivia y hasta 3 años de guarda en acero inoxidable, resultando en un producto de nivel gastronómico de 7° de alcohol, notas sutiles de miel y hierbas, y combinando 18 tipos de manzanas patrimoniales. Durante las catas puntarenenses se realizaron maridajes y se crearon cocteles, demostrando su versatilidad culinaria. Con una muy buena recepción de los asistentes que se maravillaron al conocer un producto de tan alta calidad.

## Proyección nacional

La empresa ha iniciado conversaciones con Sernatur y Seremi de la Mujer de la Región de Los Ríos para crear la ruta turística “Las Sidras Patrimoniales”, proyecto en el cual tam-

bién participa Pamela Villagra, periodista y crítica gastronómica que desarrolló la “Ruta de los Abastos” en la Región de O’Higgins.

Flores planea expandir a otras ciudades de Chile las catas y experiencias gastronómicas basadas en esta bebida. “La sidra o chicha es parte importante del patrimonio cultural del sur de Chile, con más de 300 años de tradición y hoy queremos contar esa historia al mundo”.

## Presencia en el mercado nacional

Las sidras finas “Punta de Fierro” ya están en restaurantes de Santiago, como Le Bistrot de Lastarria, en Valdivia, Puerto Varas y, próximamente, espera estar en la Región de Magallanes.



Carlos Flores, el magallánico cofundador de “Punta de Fierro”.

[PÁGINA WEB](#)