

Convirtió casa de adobe de más de un siglo en tiendita para vender productos del campo a turistas

El Ciudadano · 8 de enero de 2016





Daniel Canto es de esos productores campesinos que no se quedan tranquilos hasta que no ven materializados sus proyectos. Ni la persistente sequía ni las heladas han sido capaces de echar por tierra los sueños de este emprendedor de la localidad de El Carrizo, comuna de San Esteban, quien junto a su familia, y de la mano del programa de desarrollo local (Prodesal) de INDAP, comenzó tímidamente, hace seis años, a producir frutos secos.

En la actualidad el agricultor cuenta con una moderna planta procesadora, donde bajo la marca de su empresa, “Canto del Carrizo”, está elaborando productos gourmet, entre los cuales destacan nueces confitadas, maní acaramelado y con ciboulette, almendras con merkén y charqui con sabores.

Pero la perseverancia y el esfuerzo de este emprendedor también lo llevaron a cumplir otro de sus anhelos: restaurar una antigua casa de adobe de más de 100 años del sector y habilitarla como sala de ventas, “tiendita” que está lista para funcionar a partir de este mes y que busca mejorar la comercialización de los productos campesinos de la zona.

“Nos hemos dado cuenta de que una de las grandes falencias que tenemos como productores de alimentos procesados es poder comercializar. Dependemos mucho de las ferias y tenemos problemas para colocar nuestros productos en locales, entonces la idea es atraer a otros usuarios y desarrollar un foco de negocios acá, una especie de vitrina y zona de venta de productos de usuarios INDAP”, afirma Daniel.

Este negocio familiar busca incorporar otros productos aparte de los propios, como mieles y mermeladas de usuarios de la zona que se quieran sumar al proyecto: “Queremos que se plieguen y que esta sea la primera de muchas tienditas que se puedan desarrollar, cosa de tener una cadena de negocios que comercialicen nuestros productos y ofrecer a los turistas lo mejor del campo”.

Adicionalmente, Daniel y su esposa María Teresa quieren incorporar al sector de El Carrizo como parte de una ruta de turismo rural, para lo cual ya cuentan con una zona de picnic habilitada con baños, mesas, parrilla y abastecimiento de agua. La idea es agregar esta oferta, por ejemplo, a la Ruta del Cariño Botado, que permite conocer la Viña San Esteban, las Termas del Corazón, chicherías y a artesanos, “para que los turistas vengan a disfrutar de la cordillera y conozcan los productos campesinos del sector”.

Actualmente la empresa Canto del Carrizo pertenece al programa Servicio de Asesoría Técnica (SAT) de Alimentos Procesados de INDAP y ofrece una amplia gama de productos a los que han sumado huesillos, sal de mar condimentada, pasta de merkén y tomates deshidratados, todos los cuales son elaborados de forma natural, sin pesticidas, con abonos naturales y riego tecnificado con agua de vertiente.

El director regional de INDAP, Helmuth Hinrichsen, destacó que “la empresa familiar de Daniel Canto es un ejemplo de que el esfuerzo y la perseverancia, sumados al apoyo de nuestro servicio a través de distintos proyectos, incentivos y asesorías para mejorar la cadena productiva y la comercialización, han sido componentes claves para su éxito en una zona afectada por la sequía, lo que se inscribe dentro del mandato que nos ha dado la Presidenta Bachelet para fortalecer el trabajo de la Agricultura Familiar Campesina”.

CONTACTO:

Daniel Canto

Dirección: El Carrizo s/n San Esteban, Los Andes

Email: contacto@cantodelcarrizo.cl

Fuente: El Ciudadano