



Los Lagos

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Maule

Bío Bío

Araucanía

Los Ríos

Los Lagos

Año de Adjudicación

**2011**

Código de Iniciativa  
PYT-2011-0041

## FICHA DE INICIATIVA

Nombre de Iniciativa

### Introducción en el Mercado Gourmet de 2 Nuevos Vegetales de Recolección Silvestre en Chiloé

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2011-0041
Ejecutor	: Agrícola Patricio Varas Schnake E.I.R.L. (Meli Mei E.I.R.L.)
Empresa/Persona Beneficiaria	: Agrícola Meli Mei E.I.R.L.
Fecha de Inicio	: 01/08/2011
Fecha de Término	: 31/01/2013
Costo Total	: \$68.580.000

Aporte FIA	: \$43.780.000
Aporte Contraparte	: \$24.800.000
Región de Ejecución	: X
Región de Impacto	: VII, VIII, IX, X y XIV
Sector	: Agrícola
Subsector	: Plantas medicinales, aromáticas y especias
Rubro	: General para subsector plantas medicinales, aromáticas y especias

## FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: [fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

### Nombre de Iniciativa

## Introducción en el Mercado Gourmet de 2 Nuevos Vegetales de Recolección Silvestre en Chiloé

### Objetivo General

Obtención de una oferta comercial a nivel nacional e internacional de productos gourmet basados en vegetales endémicos y abundantes en las zonas rurales de Chiloé.

### Objetivos Específicos

1. Desarrollo y preparación de una red local de abastecimiento de salicornias y helechos a partir de recolección silvestre.
2. Obtención de prototipos piloto de productos comerciales en base a salicornia y brotes de helecho validados comercialmente en mercado nacional.
3. Promoción de los productos desarrollados en el mercado nacional e internacional.
4. Introducción en mercado de prototipos a escala comercial.
5. Implementación de un programa de aseguramiento de la calidad (PAC).

### Resumen del Proyecto

Con la ejecución de este proyecto se busca desarrollar e introducir en el mercado nacional e internacional 2 sorprendentes productos vegetales nativos, endémicos, abundantes en ñadis y marismas de Chiloé:

- 1º La *Salicornia spp* o espárrago de mar es una planta anual de la familia Quenopodiácea (espinacas) abundante en las marismas de Chiloé, rica en proteínas y aceites Omega 3. Desconocida aquí en Chile aun por la mayoría, en Europa y en Norteamérica es utilizada en conserva para acompañar pescados y mariscos, y en fresco como verdura o ensalada. En la Expo mundo rural diciembre 2010 Agrícola Melimei logró conquistar a connotados chefs nacionales y se detectó una importante demanda de Europa (Holanda - Bélgica) en esa fecha (contra-estación) queremos proveer al mercado e iniciar exportaciones a Europa.
- 2º Los brotes de helecho "Costilla de vaca", o Quilquil (*Blechnum chilense*) ya fueron utilizados por los Huilliches como complemento alimenticio (E.Wilhelm de Mosbach: Botánica indígena de Chile). La degustación de similares brotes con nativos norteamericanos en Quebec (abril 2010) y la investigación posteriormente analizada, indican que se trata de un vegetal cosmopolita, y aunque de distintas familias, es consumido también en Japón, Nueva Zelandia, Europa, etc. De sabor ocre-neutro su atractiva forma en espiral acompaña carnes y verduras.

La empresa Melimei amplía su gama de productos nativos gourmet utilizando las redes de comercialización que ya posee, para lograr este objetivo se cuenta con una planta de procesos, operarios además de contratar profesionales que serán de apoyo en el desarrollo de estos productos y su comercialización.