



Natural y Más

Bulnes, VIII Región del Bío-Bío

Contenido:

<i>Bulnes</i>	1
<i>Natural y Más</i>	1
<i>El Predio</i>	2
<i>El Proceso</i>	2
<i>Comercialización</i>	2

In 1788 a chapel near the bank of the river Larqui was built and people settled around it in the following years. About 50 years later the inhabitants gave their village a new name. From this time on *Caserio de Larqui* was named as *Villa de la Santa Cruz de Bulnes* - in honor of the Chilean President Manuel Bulnes. Since 1887 Bulnes has remained a small town.

Climate

This area has a temperate climate; there are no extreme temperatures that favor the agriculture of

berries.

Geography

In general the land is flat, favorable to farming and furthermore it enables a diverse development of cattle breeding. Moreover there are substantial water sources (Rivers Itata and Diguillin and tributaries).

Soil

Volcanic ash was converted into fertile soil, which appears as a layer above a fluvio-glacial substratum.



Bulnes

- Historia
- Clima
- Geografía
- Suelos

Natural y Más

Natural y Más, es una empresa familiar que comenzó con la producción de cultivos convencionales hace 19 años. Luego del tiempo, comenzaron a dedicarse a los cultivos orgánicos y generaron una línea de agro- procesados.

En el año 2004, para dar valor agregado a sus mate-

rias primas orgánicas, Natural y Más realiza la primera producción de 400 Lts. de vinagre de frutilla, lo que los hace acreedores del primer premio a la innovación de Expo-Rural 2004, entregado por IN-DAP, ésto sirvió de incentivo para elaborar muestras de vinagres de frutilla,

frambuesas y mora, con lo que ganan el premio INNOVA Bio-Bío, otorgado por CORFO, gracias a este premio, construyeron la planta de proceso de vinagres que utilizan actualmente.



El Predio

Natural y Más, está conformada por 2 socios, los que junto a otras 4 personas desarrollan todo el proceso.

El predio consta de 19,5 ha., las que se reparten de la siguiente manera: 1,5 ha. son dedicadas al cultivo de frutillas, 1 ha. dedicada al cultivo de moras, 2 ha. son cultivadas con viña cabernet sauvignon y prontamente se dedicará 1 ha al cultivo de frambuesas.

El resto de las materias

primas necesarias para el proceso, son compradas a agricultores INDAP de la zona.

Los cultivos son regados con agua de pozo profundo, mediante riego por goteo (el sistema más eficiente de riego).

En el año 2006, la empresa adquiere su primera certificación orgánica BCS ÖKO Garantie, relativa a la materia prima; posteriormente, en el año 2008, adquiere la segunda certifi-

cación orgánica relativa al proceso.

La familia Serrano Céspedes, durante años, ha experimentado diferentes formas de fermentación, temperaturas, grados brix, etc, para poder lograr hoy en día, un producto de calidad reconocida.

El Proceso

"Natural y Más, está certificada orgánica por BCS ÖKO Garantie desde el año 2006"

Los vinagres de berries orgánicos, se elaboran a partir de la selección de frutas orgánicas, sometidas a cuidadosos manejos durante la fermentación alcohólica y la acetificación, logrando un producto de aroma y color propio de la frutas procesadas. Es importante mencionar que durante éstas etapas se priorizan los microorganismos nativos

de la fruta, y no hay incorporación de microorganismos de síntesis química, lo que determina que el producto final sea más sano.

Los antipastos de berenjenas y morrón con especias, son elaborados através de un proceso artesanal el que comienza con la selección de las materias primas, las que se mez-

clan con especias, y finalmente son conservados en aceite. En este caso, tampoco hay incorporación de aditivos químicos.

La empresa se abastece con producción propia de frutillas y trabaja con pequeños productores del sector para abastecerse de las demás materias primas necesarias en el proceso.

Comercialización

Productos:

Vinagres de berries orgánicos.

Antipastos de berenjenas y morrón con especias.

En la actualidad, Natural y Más comercializa sus productos principalmente en la VIII Región, en la tienda ubicada en el Km 1 de la carretera 148: cruce del camino a Quillon con el camino viejo a Bulnes y también en Santiago en tiendas gourmet y supermercados Jumbo y Totus.

Natural y Más es una de las microempresas beneficiadas por el Programa de Microexportación, desarrollado por la ONG de Comercio Justo COMPARTE SA y la organización estatal SERCOTEC. La idea de este Programa es captar, promocionar y exportar diferentes productos, entre los cuales

están las variedades de vinagre de berries orgánicos y antipastos, por medio del Comercio Justo, así apoyar la sustentabilidad de la pequeña producción agrícola y agroindustrial y mejorar las condiciones de vida de los productores involucrados.