

Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga

En estos días de verano en que el calor arrecia, nada se compara con un buen vaso de mote con huesillo heladito que ayuda a refrescar las gargantas frente a las altas temperaturas de esta temporada, sobre todo en territorios como la Provincia de Los Andes donde los termómetros se elevan sobre los 30 grados.

Con ese sol implacable, lo mejor es ir hasta el sector San Vicente, en la comuna de Calle Larga. Ahí, en la esquina de calle El Estero (entre las 14 y 20 horas) se instala con su carrito el agricultor Germán González, usuario INDAP conocido como “El Rey del Mote con Huesillo”, quien es uno de los mayores exponentes de la zona de esta bebida tradicional chilena, la que elabora con su propia producción de duraznos. En este emprendimiento familiar lo apoyan su esposa Celia y uno de sus dos hijos varones.

Anuncio Patrocinado

El 2013 gracias a la sugerencia del Programa de Desarrollo Local (Prodesal) al que pertenece, comenzó a darle forma a este emprendimiento familiar aprovechando la producción de duraznos conserveros que tenía en su predio, al mismo tiempo postuló a un proyecto que le permitió adjudicarse el carrito para la venta del tradicional brebaje.

Y aunque la llegada de la pandemia de coronavirus afectó fuertemente su negocio (dejó de vender por más de un año y medio) reconoce que la recuperación ha sido rápida. Desde septiembre del 2021 volvió con su mote con huesillo, aparecieron los clientes de siempre y se sumaron nuevos consumidores. “En la pandemia estuvimos encerrados sin vender nada durante casi un año y medio. En septiembre comenzamos a salir a flote de nuevo con un primer evento y nos fue muy bien. Ahora cumplimos con todos los protocolos sanitarios. Yo no sé bien qué pasó, pero la gente le echaba de menos al mote con huesillo, hemos aumentado en un 50 % las ventas”, asegura este callelanguino.

Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga

WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**



La sequía ha afectado los cultivos, pero Germán González se las ha arreglado para continuar con su propia producción de duraznos y lo que falta se lo compra a otros productores locales, después viene todo el proceso de secado del fruto y de pelado del mote que se cuece en lejía (mezcla de ceniza y agua usada tradicionalmente para ablandar la semilla) y con esto ya tiene todos los ingredientes para la elaboración de su refrescante mote con huesillo.

MOTEMEI

Justo antes de la pandemia también comenzó a innovar con otro producto, un alimento ancestral que es parte del patrimonio popular chileno: el motemei, que antiguamente era reconocido por el característico pregón de vendedores callejeros. Este emprendedor explica que el proceso parte con la cocción de los granos de maíz.

“Se nos ocurrió innovar con el motemei, para eso siembro maíz y posteriormente hago el proceso de pelado y cocido con ceniza, se revuelve por varias horas, luego se refriega y se lava varias veces. Lo uso para vender durante el invierno. El estreno fue el 2019 durante el eclipse de sol donde vendimos mote con huesillo y motemei para probar el resultado, y nos fue súper bien”, dice.

El plus de su producción de duraznos y otros frutos, así como de sus hortalizas para

Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga

autoconsumo, afirma González, es que no se utilizan agroquímicos. De esta producción su señora vende frutos secos, mermeladas y conservas que comercializa a través de la Agrupación Esperanza y Tierra Campesina del Prodesal.

Para su desarrollo productivo ha contado con el apoyo de INDAP a través equipamiento, cocina industrial, congelador, carro de arrastre, bodega, asesorías técnicas y más recientemente créditos para adquisición de vehículo de trabajo. Además, participa frecuentemente de los mercados campesinos y ferias agrícolas de la provincia.

“Estamos apoyando a nuestros usuarios con todos los instrumentos que disponemos para fortalecer sus procesos productivos y la comercialización de sus productos. Y para eso es muy importante el esfuerzo y perseverancia que ponen los agricultores como Germán para alcanzar sus metas e innovar con nuevos productos”, comentó el jefe de área INDAP Los Andes, Javier Hidalgo.



Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga



Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga



Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga



Con huesillo en verano y motemei en invierno: el éxito del “Rey del Mote” de Calle Larga



CONTACTO

Germán González

Whatsapp: +56 9 76282813 / +56 9 84780667

Correo: elreydeltomeconhuesillo@gmail.com

y tú, ¿qué opinas?