Desde una casa del siglo XIX en La Cruz: el emprendimiento que rescata la lúcuma y reinventa la identidad local

En una antigua casa ubicada en **La Cruz**, donde generaciones han vivido desde el siglo XIX, nace un emprendimiento que mezcla historia, territorio y creatividad. Se trata de “Mazumy Gourmet”, iniciativa liderada por **Mazumi González Lobos**, quien ha transformado los frutos de su propia tierra en productos únicos con identidad local.

La historia no parte en una cocina ni en una feria, sino en el propio patio de su casa, donde aún crecen árboles de lúcumo y palto heredados de su familia. “Aquí nació mi abuelita y desde siempre ha sido una casa productiva. Lo que hago es un rescate patrimonial, sobre todo de la lúcuma, porque cada vez quedan menos árboles”, explica.

Anuncio Patrocinado

La idea surgió de manera casi espontánea. Ante la abundancia de fruta y la imposibilidad de seguir almacenándola, decidió innovar: comenzó elaborando harina de lúcuma, y con el tiempo diversificó su producción hacia licores, repostería y otros derivados. Todo, a partir de materias primas cultivadas sin químicos en su propia quinta.

Pero su sello distintivo no se detiene ahí. Este 2026, Mazumi dio un paso más allá al crear un producto inédito: el aceite de “palta oliva”, una mezcla que —según asegura— no existe en el mercado. “Cada vez que voy a una feria importante trato de llevar algo único. Esta vez quise innovar con algo que represente la zona”, comenta.

La propuesta no solo ha llamado la atención a nivel local. Gracias a la originalidad de sus productos, fue seleccionada entre postulantes de todo el país para participar en la feria gastronómica Ñam en Santiago, uno de los eventos más relevantes del rubro.

Más allá de la innovación, el valor de este emprendimiento radica en su conexión con el territorio. En una comuna marcada por la producción agrícola, especialmente de paltas, Mazumi apuesta por revalorizar también la lúcuma, un fruto tradicional que ha ido perdiendo presencia.

“Todo lo que hago nace aquí mismo, en mi casa. Tiene historia, tiene identidad. No es solo un producto, es parte de lo que somos”, resume.

Actualmente, “Mazumy Gourmet” funciona principalmente a través de ferias y ventas coordinadas directamente con clientes, manteniendo un modelo cercano y artesanal. Sus productos, que cuentan con resolución sanitaria, incluyen harina de lúcuma, aceites y preparaciones derivadas, con precios accesibles y enfoque natural.

En tiempos donde lo industrial domina el mercado, iniciativas como esta no solo destacan por su originalidad, sino también por su capacidad de rescatar tradiciones, sabores y memorias que forman parte del patrimonio vivo de la zona.

y tú, ¿qué opinas?