

➔ UF 27.565,79 ➔ Dólar informal Comprador: 690,00 Vendedor: 699,00 ➔ Euro informal Comprador: 780,00 Vendedor: 798,00 ➔ UTM Dic. 48.353 ➔ IPC Nov. 0,0% ➔ IVP 28.662,86

Lida Mardones y su hija Alicia ganaron el premio al emprendimiento turístico

# Por \$50.000, ellas lo convierten en gaucho patagón por un día



Alicia Haro y Lida Mardones, hija y mamá, reconvirtieron el negocio de su fundo de 200 hectáreas.

## Diseños únicos con lana merino

► Paulina Escobar Rojas, de la Región de Magallanes y la Antártica, fue la otra ganadora del premio concurso Mujer Empresaria Turística 2018. Su empresa Le Mouton Vert, en Puerto Natales, encanta a turistas nacionales y extranjeros con prendas de autor y de diseño textil ecológico, confeccionadas por tejedoras locales con lana merino, materia prima que se obtiene de un proceso sostenible y renovable. Su modelo de negocios, único e innovador, ha permitido realzar la identidad territorial en el lugar más austral del mundo.

MAURICIO RUIZ

Hace tres años exactos, la vida golpeó fuerte a Lida Mardones Almonacid y su hija Alicia Haro Mardones. Un maldito cáncer al estómago se llevó a Gerardo Haro, su esposo y padre, respectivamente, y quien llevaba las riendas del fundo en que vivían, entre Coyhaique y Balmaceda, en el que predominaba la producción de ovinos.

Este jueves, en el piso 11 del Ministerio de Economía, en Santiago, las dos se veían radiantes, felices: recibieron un premio por emprendedoras, pero no como productoras ganaderas. El galardón entregado por el Sernatur, el Ministerio del Mujer y el BancoEstado, fue por tener un destacado negocio turístico en ese fundo de 200 hectáreas y que ahora se llama Don Gerardo.

Se reinventaron. Alicia tenía unas cabañas que arrendaba en Coyhaique y siempre escuchaba a los turistas preguntar por lugares para vivir un pastoreo, esquilar ovejas o comerse un tradicional cordero al palo. Entonces, le propuso a su mamá -que domina todas las recetas culinarias de la zona- la idea de ofrecer una experiencia a los visitantes: vivir un día como gaucho pa-

**Su empresa lleva un poco más de un año. Visten con boina y pañuelo a los visitantes, les preparan cordero al palo, chupilca, torta tropera y los llevan a esquilar ovejas.**



De entrada, visten a los visitantes con la típica boina y pañuelo al cuello de los gauchos.

tagón, que en realidad dura como cinco horas.

Trabajan con operadores turísticos y a ellos les venden a \$35.000 por turista, que es un precio por volumen. Claro que si quiere puede ir por cuenta propia, ese costo individual es de \$50.000 (<https://bit.ly/2R5mUss>).

### Boina y gorro

En la entrada, Alicia le pone la tradicional boina y el pañuelo y explica por qué esta caracterización: "La boina gaucha tiene esa forma porque protege del viento y hay algunas con pompón, que permite que se caiga la nieve de la boina. ¿El pañuelo al cuello? Es para proteger de la mugre, para que no se junte polvo en el cuello".

### Asado con cuero

En el recorrido por el fundo hay varias a actividades como la esquila de ovejas, los partos de los anima-

les, recolección de verduras del huerto, avistamiento de aves y, por supuesto, el infaltable asado al palo, que puede ser descuerado o con el animal con piel.

"La espalda completa es con cuero. Esa es una tradición de asarlo que viene de los cuaterros. Ellos se roban las ovejas y las asaban con cuero para bajar rápidamente el cordero del palo si se veían acorralados por sus captores. El cuero les permitía que el asado no goteara y no dejar rastro", cuenta Alicia.

### Tortas, chupilca y mate

Lidia, encargada de la cocina, entrega un servicio lo más regional posible en las comidas: no sirve pan, sino que unas masas fritas en grasa de capón que reciben el nombre de tortas troperas. Se engalana la mesa con jugos naturales, en especial, el de ruibarbo, papas cocidas, pebres, ensaladas de lechuga con rábano. Su vino chileno en la típica bota patagónica y se prueba la chupilca: "Es vino tinto, harina tostada y azúcar y, obviamente, en el día de gaucho no falta el mate, aunque a la mayoría le gusta azucararlo", relata Lidia, quien con orgullo cuenta que ha atendido grupos de hasta 90 personas en el fundo Don Gerardo.