

Montecorone, el emprendimiento que une un museo con el mejor prosciutto

CAPITÁN PASTENE. Mabel Flores es una de las administradoras de este pintoresco emporio. Su experiencia será una de las presentaciones que tomarán parte de Enela, el 6 de agosto.

Hugo Soto

hugo.soto@australtemuco.cl

En la pintoresca localidad lumacaína de Capitán Pastene, los emprendimientos gastronómicos han logrado insertar a esta zona ubicada entre montes como un destino fijo para el turista, tanto de La Araucanía como de la Región del Bío Bío.

Y es que los prosciuttos, las pastas, las pizzas y la gran variedad de exquisiteces de la "pequeña Italia" son un gancho atractivo que se complementa con la arquitectura, el cine local y la artesanía, conformando un centro turístico digno de anotar en las agendas de viaje.

Detrás de esta experiencia están las familias de los colonos que arribaron a inicios de 1800 a la zona. Por ello, una de estas emprendedoras, Mabel Flores Cattergiani, será una de las voces que intervendrá en el próximo encuentro empresarial de La Araucanía, Enela, en el espacio denominado "Emprendimientos Dinámicos".

PASTENE ÚNICO

Emporio Montecorone es el nombre de este emprendimiento, que una cafetería con museo y con almacén y que se ubica en Pedro Montt 717, frente a un Cine Pastene.

"Enela nos invitó con motivo de la denominación de origen del prosciutto de Capitán



HUGO SOTO

MABEL FLORES JUNTO A LOS JAMONES DE MONTECORONE, EL EMPORIO-MUSEO QUE SE CARACTERIZA POR SUS PROSCIUTTO.

Pastene, donde nosotros como pequeños empresarios de Montecorone hemos estado liderando el proyecto", señala Mabel Flores, quien agrega que "es importante para nosotros que consideren a una empresa pequeña que Montecorone en este encuentro empresarial para contar nuestra experiencia, es algo que nos impulsa a seguir creciendo".

Respecto de Montecorone, la emprendedora pastenina señala que "es un conjunto de cosas, que ha ido creciendo a partir de su nacimiento en la década de los 90, como fábrica de prosciutto y de cecinas".

De acuerdo con la exitosa

"Capitán Pastene es una localidad muy interesante para el visitante, nuestro turismo gastronómico escapa del normal del turismo en Chile".

Mabel Flores
empresaria pastenina

historia del emprendimiento, Montecorone nace en 1994 como proyecto y se formaliza 10 años después, en 2004. Tras esta idea está el esposo de Mabel Flores, Angelo Lubini, quien unió un museo con objetos y la fábrica de cecinas fueron los dos elementos que surgieron

primero, y posteriormente se agregaría la cafetería, que hoy ya tiene elementos de restaurante.

"Nos ha ido muy bien, la respuesta de la gente ha sido excelente", asegura Mabel Flores, quien agrega que "estamos insertos en Capitán Pastene, una localidad muy interesante para el visitante, ya que hacemos un turismo gastronómico que escapa del normal del turismo que se hace en Chile. Cada día tenemos más visitantes y Montecorone es una empresa que así lo refleja, con ventas que han ido creciendo y con muchos proyectos nuevos que iremos realizando paso a pa-

so".

Angelo Lubini es el propietario de fábrica de prosciuttos y cecinas, en tanto que Mabel Flores es la administradora de la cafetería y el restaurante.

UNA DELICIA

El prosciutto es sin duda un sello distintivo de Capitán Pastene. Se elabora a partir de la pierna de un cerdo o jabalí y el proceso de fabricación puede llevar entre 9 meses y 2 años, dependiendo del tamaño del jamón.

Este delicado jamón se sirve a menudo en la cocina italiana como antipasto (entrante), en rellenos para otras carnes,

Los atractivos de la pequeña Italia

● La Sagra y la Fiesta de la Castaña son dos celebraciones exclusivas de esta localidad de Lumaco.

● 28 edificaciones pasteninas comparten la mención de "casas patrimoniales", con arquitectura característica.

● Cine Pastene, un museo vivo, sigue funcionando de forma periódica.

● Media docena de restaurantes de cocina italiana hacen las delicias de los visitantes que llegan a Pastene.

como envoltura para filetes, en un pan relleno o sobre pizzas. También se sirve a menudo en sándwiches, entre otros muchos usos de la exquisita gastronomía italiana.

Precisamente detalles de esta delicia artesanal, así como los esfuerzos que debieron realizarse para salir adelante con esta iniciativa familiar, serán parte de la exposición de Mabel Flores este 6 de agosto, en un nuevo encuentro de Enela, donde compartirá estrado en el apartado "Emprendimientos Dinámicos" con el presidente de Colón, Augusto Grob, y el fundador de Globe y vicepresidente de Vendomática, Daniel Daccarett.