

*Dicen que las mejores ideas nacen en momentos de crisis, eso es lo que le sucedió a Luis Carrasco, quien a raíz de un problema de salud creó **café en base a trigo y arroz**.*

Así es, una gastritis le impedía consumir ciertos alimentos, entre ellos el café, producto esencial en la rutina diaria de gran parte de la población, entre ellos, Luis Carrasco.

Para llevar una vida más sana, Carrasco debió cambiar su alimentación y optó por la medicina natural.

“Lo primero que me dijeron fue que debía cambiar mi alimentación y dejar de una vez y para siempre el té y el café, por la teína y la cafeína que contienen. La sugerencia fue que los reemplazara por café de higo, trigo o arroz”.

Carrasco, proveniente de Ñuble, Chile, consiguió que le preparan en base a trigo el café.

“Yo conocía a una abuelita que sabía hacer café de trigo tradicional, así que le pedí que lo produjera para mí”, cuenta.

Sin embargo, esta persona no pudo seguir preparando el café, es ahí cuando Luis Carrasco se decide por comercializarlo él mismo.

“Le di vueltas a la idea y pensé: yo no soy el único que tiene gastritis, medio Chile debe sufrir de esta enfermedad, úlcera o colon irritable, así que puede ser un muy buen negocio. Además, es muy escaso en el mercado”, recuerda.

“Así que con el apoyo de mi mujer me lancé con este emprendimiento”, dice entre risas. Corría el 2013 cuando le dio el vamos al negocio, que bautizó Gandum (trigo en malayo) y que partió con una modesta máquina artesanal que diseñó él y que armó junto a un amigo soldador. El siguiente paso fue hacerse usuario del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), servicio que lo ha acompañado en su desarrollo hasta el día de hoy.

Casi sin darse cuenta, Carrasco empezó a ir a ferias campesinas, fiestas costumbristas y las **ExpoMundoRural, donde su café de trigo tenía bastante aceptación. A poco andar ganó un proyecto del Programa de Desarrollo de Inversiones de INDAP y su emprendimiento tomó más fuerza.** Construyó una sala de proceso y otra de habilitado, y obtuvo resolución sanitaria. En la actualidad produce cerca de 4.500 unidades mensuales de café de trigo (en grano y molido) y de arroz (especial para celíacos, ya que no contiene gluten), en formatos tradicional, con higo, arándano, rosa mosqueta, pimiento morrón, menta, cedrón, castañas y chai.

En enero de 2017 obtuvo el Sello Manos Campesinas y desde ese mismo año vende su producción a través de la Red de Tiendas Mundo Rural. Sus proyectos ahora son ampliar la bodega, donde almacena sus cafés y también el trigo y el arroz que les compra a los pequeños productores de la zona.

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)