

Con una producción inicial de mil litros mensuales a comienzos del año 2016, la [cerveza artesanal «Qui»](#) dio sus primeros pasos con cierta timidez. Sin embargo, la idea de su creadora Karla Mesina, ingeniera civil de 28 años, fue llamar la atención con un producto esencialmente original.

Además de ser una cerveza totalmente nacional, se trata de la primera en el mundo en ser elaborada totalmente a base de quínoa blanca. Su empresa madre es la cervecería Trawün, ubicada en San Pedro de la Paz, Octava Región.

La capacidad actual de producción promedia los 5 mil litros al mes -algo así como 15.000 botellas de 330 cc- y se presenta como un producto gourmet mucho más saludable que otros de su tipo: como es libre de gluten, resulta completamente apto para celíacos. Además, posee variadas propiedades debido a que su producción incorpora frutos chilenos altamente nutritivos.



«Hemos crecido mucho en menos de un año, ampliando -además- nuestros puntos de venta. Estamos entrando a hoteles, bares, restaurantes, tiendas gourmets, botillerías y retail”, cuenta Mesina.

El proyecto recibió un importante impulso público, gracias a un financiamiento de Corfo, todo lo cual ha potenciado aún más su gestión. Debido a ello son varios los inversionistas interesados en el desarrollo de la empresa. El ingreso del primer millón de dólares permite desarrollar una planta mayor de producción, ubicándose entre los 50.000 a 80.000 litros mensuales.

Las variedades en que se encuentra disponible esta cerveza de cinco grados son Qui Ale (100% de quínoa), Qui maqui (fruto endémico chileno con propiedades antioxidantes) y Qui miel (que posee propiedades antibacteriales, antiinflamatorias, antisépticas y calmantes).