



RAUL LORCA

Empresario de Isla de Pascua crea nueva cervecera artesanal junto a dos socios

Mike Rapu, socio de Pedro Ibáñez en el Hotel Explora de Isla de Pascua, se unió al arquitecto Fernando Undurraga y al experto cervecero Andrés Martínez en la Cervecería Rapa Nui. A mediados de abril la alianza presentará el primer producto de exportación elaborado en la isla: la cerveza Mahani, que será la más cara de fabricación nacional.

Isla de Pascua está a 3.680 kilómetros de Chile continental y 4.050 kilómetros de Tahití. A ambos mercados espera llegar la cerveza Mahani..



El socio local

Mike Rapu posee un centro de buseo y un hotel, entre otras inversiones.

María José Tapia B.

Isla de Pascua contará a partir de abril con su primer producto elaborado de exportación. Mahina (luna, en pascuense) será el nombre de la cerveza artesanal que saldrá del ombligo del mundo para darse a conocer en el mercado internacional, demostrando que, más allá del turismo que mueve la isla, los empresarios también han visto en Rapa Nui un lugar llamativo para invertir.

Hace dos años que el arquitecto Fernando Undurraga llegó al lugar para hacerse cargo de la construcción del hotel Explora de Pedro Ibáñez. En esa ocasión conoció al socio de Ibáñez, Mike Rapu, dueño de los terrenos donde se emplaza el establecimiento. Undurraga y Rapu se aliaron más tarde al experto cervecero Andrés Martínez Roquefort -dueño de la cerveza artesanal Quimera- en un proyecto que irá más allá de la isla.

El proyecto en Rapa Nui

El 5 de enero se inscribió ante el notario y conservador de Isla de Pascua la sociedad Cervecería Rapa Nui, constituida por Inversiones Hainu, de Fernando Undurraga (con el 50% de la propiedad), el empresario local Mike Rapu (40%) e inversiones Marroch, de

Características de la marca

Mahina (luna) será el nombre de la marca.



Abril

Durante el mes de abril saldrá la cerveza al mercado.

Precio

Será la cerveza artesanal más cara del mercado.

Martínez (10%). Los socios del continente de la primera cervecera de la isla destacan que producirán la cerveza artesanal más cara del mercado nacional. "Estamos en pleno proceso de construcción de la cervecera", afirma Undurraga, la cual estará ubicada en Rapa Nui en terrenos arrendados a Mike Rapu.

En primera instancia, el principal insumo del producto, es decir la cebada, será trasladado desde el continente, para luego producirlo en la isla. "Queremos que todos los insu-

botillerías especializadas del país. "No creemos que lleguemos a los supermercados, puesto que, dado el costo, es un producto premium", afirma Undurraga.

Internacionalización

Los puntos de distribución no se agotarán sólo en el mercado nacional. Por el contrario, los socios ya están evaluando puntos de venta en Estados Unidos, Canadá, Colombia y Europa.

La compañía, además, espera

En terrenos de Mike Rapu se está construyendo la cervecera, la cual, en primera instancia, será abastecida por cebada llevada desde el continente.

mos de la cerveza sean 100% elaborado en Isla de Pascua", asegura.

De esta manera, a mediados de abril saldrá al mercado Mahina, una cerveza rubia de 4,8 grados de alcohol, que se comercializará en botellas de 330 centímetros cúbicos y costará entre \$ 2.500 y \$ 3.000. El logo será una luna y un moai (**ver imagen**).

El producto se comercializará en algunos hoteles, restaurantes y

lograr presencia en el corto plazo en toda la Polinesia, es decir, en Tahití, Hawái, etc., "ya que tienen el mismo origen cultural. Es más, Mahina significa lo mismo", destaca Undurraga.

En cuanto a la cervecera, los socios planean que ésta sea un punto de atracción turístico en Isla de Pascua, "por el reconocimiento que ésta podría desarrollar en el exterior", destaca.