

LA CERVEZA PRODUCIDA CON EL AGUA DE LOS ATRAPANIEBLAS SE PRESENTA EN EL PABELLÓN DE CHILE EXPO 2015

El Pabellón de Chile en la Expo 2015 ha querido dedicar un espacio especial para los pequeños productores y para pequeñas y medianas empresas que presentan a los visitantes una variedad de productos innovadores que tienen impactos sociales positivos, productos típicos y artesanales.

La [Cerveza Atrapaniebla](#) es uno de los productos innovadores promovidos por el Pabellón de Chile. La cerveza se produce con el agua recogida con las redes atrapanieblas, una tecnología inventada por el profesor chileno de física Carlos Espinoza en los años 1950 y patentada en 1963, con el apoyo de la Universidad Católica del Norte de Chile y luego de la UNESCO.

[Los Atrapanieblas](#) son redes rectangulares de nylon que recogen la niebla. Las gotas de niebla se acumulan y gotean en una tubería colocada en la base de la red, de la que fluyen en un recipiente.

Hoy en día los Atrapanieblas se están utilizando en el desierto de Atacama, en Chile, en diferentes países latinoamericanos como Ecuador, Guatemala, Perú, en Nepal, en el desierto de Néguey de Israel y en algunos países de África.

La niebla recogida de estas redes ha resultado ser también la solución para el problema crucial de producción de cerveza, que requiere una gran cantidad de agua. Cuando los hermanos Marco y Miguel Carcuro inventores de la cerveza Atrapaniebla, han decidido producir cerveza casera en 2012, tuvieron que enfrentarse a la realidad de que en la región del norte de Chile el agua es escasa y muy dura, con un alto contenido de nitrato.

La ciudad de Peña Blanca, la sede de cervecería Atrapaniebla, es ubicada en el desierto de Atacama, uno de los más secos del mundo. La región, sin embargo, es envuelta en una densa niebla llamada *camanchaca*, de la que la flora local cosecha el agua que necesita para sobrevivir. Los investigadores, inspirados a los mecanismos utilizados por la naturaleza, experimentaron con éxito las redes atrapaniebla para recoger el agua de la niebla, para detener la desertificación llevando el agua a los residentes. La pequeña fábrica de cerveza ha estado cosechando los beneficios de esta invención estratégica para el territorio.



Los hermanos Marcuro están produciendo su cerveza en la comunidad agrícola de Peña Blanca. Con unos pocos miles de euros, se instalaron dos redes de cerca de 30 m² en la parte superior de la montaña de Cerro Grande, cerca de Peña Blanca. Las redes tienen un costo muy bajo y un efecto mínimo en el ecosistema local. Por otra parte, la colaboración entre la Cervecería Atrapaniebla y la comunidad local ha sido muy importante para el desarrollo de Peña Blanca. La cervecería, que ganó también un premio prestigioso a la innovación en 2013, produce actualmente más de 6.000 botellas de cerveza al mes y su negocio se está cada vez ampliando, porque el agua del Atrapaniebla le da a la cerveza una calidad única.

Para saber más

<http://www.atrapaniebla.cl>

<https://www.facebook.com/atrapaniebla>

<http://www.bbc.com/news/world-latin-america-32515558>

<http://www.oei.org.co/sii/entrega5/art07.htm>

http://www.repubblica.it/ambiente/2015/07/02/news/bi-rra_nebbia_cile-118147963/

<http://www.ideassonline.org/public/pdf/AtrapanieblasChileENG.pdf>

