

# La fiebre de la cereza



EN ASIA LA CEREZA  
ES CONSIDERADA  
UN LUJO y Chile es  
el principal país  
exportador del  
hemisferio Sur.

**Es rica en potasio y en vitaminas, pero baja en calorías. Su alto contenido de melatonina ayuda a reducir el insomnio y promueve el relajamiento. En Asia es considerada un lujo y Chile es el principal país exportador del hemisferio Sur.**

**Las plantaciones de esta fruta no hacen más que crecer y los desafíos que hay por delante son cómo no saturar el mercado y cosechar un producto que sea de altísima calidad. La cereza es la protagonista de este nuevo boom.**



Suponga que Huan Yue, un habitante de la China actual, tiene una comida y quiere sorprender a la anfitriona llevándole algo tanpreciado como un fino chocolate. Y en lo que piensa enseguida es —nada más y nada menos— que en cerezas. Compra una caja, paga 35 mil pesos chilenos por cinco kilos y sorprende a la dueña de casa con este fruto. Y se luce. “En Asia es un lujo, un tema de status y las venden en cajas y con un papel bonito, como un verdadero regalo”, cuenta Cristian Tagle, gerente comercial de la exportadora San Francisco Lo Garcés y presidente del comité de cerezas de la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, Asoex.

Además de un bien suntuario, la cereza que consumen en China en el periodo de diciembre a febrero es principalmente chilena. Nuestro país exporta el 80% de esta fruta y a juicio del académico Juan Pablo Subercaseaux es la única en donde Chile es predominante en el mercado mundial. “No competimos con nadie. Lo que hace o deja de hacer Chile es sumamente importante en el mercado global”, acota el experto en economía agraria.

Sin embargo, los consumidores son cada vez más exigentes. Y los desafíos para los productores son aún mayores, porque además de los cambios climáticos —que son muy difíciles de predecir— la cereza es un cultivo de muy corto ciclo productivo. Dura entre 60 a 70 días desde la floración a la cosecha, lo que hace que todos los procesos de crecimiento y acumulación de azúcar sean muy rápidos y concentrados. A esto se le debe agregar que, para que la fruta sea consumida en el mercado de China, debe viajar en barco por al menos 40 días.

### **Los desafíos para conseguir un producto de calidad**

“Hay que hacer una cola de dos años para poder obtener plantas desde los viveros”, dice Tagle para explicar el entusiasmo que existe entre los agricultores por la cereza y que demuestra con cifras: la superficie plantada de esta fruta representa 150 mil toneladas lo que equivale a 17 mil hectáreas. Y

en los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero pasados, el volumen exportado de cerezas subió en un 59%.

Pero para el profesor Subercaseaux es aún un mercado inestable. “Si nosotros vamos al ciclo de crecimiento de las frutas, todas tienen una etapa embrionaria, de crecimiento y una de madurez; como el caso del kiwi que se ha reeditado, se vuelve a relanzar, a crecer. El caso de la cereza presenta una particularidad: no ha llegado a una etapa de madurez esperada como cualquier frutal. Porque cuando se empieza a establecer, la demanda en China vuelve a dispararse y es capaz de asumir producciones muy grandes de fruta. La pregunta es cuándo se estabiliza, porque los precios que se están logrando hoy son fenomenalmente buenos, pero no van a ser los de largo plazo. Si Chile sigue creciendo a la tasa del 20% anual, en algún minuto los chinos no serán capaces de absorber esa oferta o los puertos no van a ser capaces de recibir la concentración de barcos. Y ahí llegará una etapa de madurez en que esta fruta se tendrá que repartir en otras partes del mundo, o bajar el precio. Estados Unidos volverá a ser un mercado importante”, sostiene el académico.

No obstante, los exportadores son auspiciosos y aseguran que cada vez se abren más mercados. A Brasil, Ecuador y Colombia se suma también Corea e India. Lo que les preocupa, más que la sobreproducción o que el gigante asiático deje de ser el principal comprador, es lograr una fruta de calidad. “Intachable, por decirlo de algún modo”, asegura Juan Pablo Zoffoli, académico del Departamento de Fruticultura y Enología, lo que respalda Cristian Tagle al agregar: “La mecánica para elegir la fruta buena cambió: los compradores van y piden abrir tres a cuatro pallet y hurgan para saber si la fruta es buena y uniforme”.

¿Y cómo se logra esto? No hay duda entre los entrevistados: la investigación debe responder a los problemas que se van presentando e, incluso, adelantarse. “Lo que mantiene el negocio de la

La cereza que consumen en China en el periodo de diciembre a febrero es principalmente chilena.



GRÁFICO 1. Principales importadores de cerezas chilenas

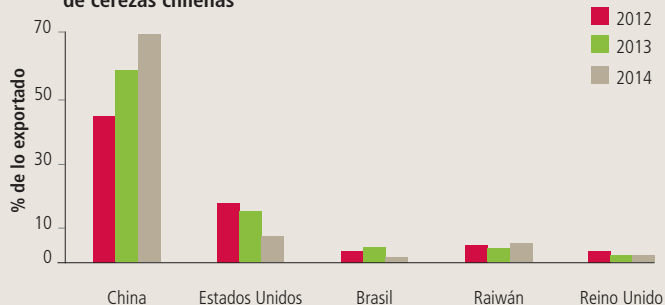
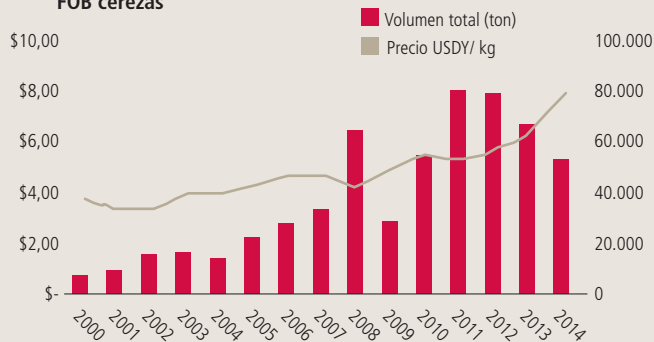


GRÁFICO 2. Volumen exportaciones-precio FOB cerezas



cereza es el control de los riesgos y para eso se necesitan herramientas tecnológicas”, dice Zoffoli, quien destaca entre los estudios exitosos –y que han producido hitos importantes en la industria a nivel mundial– el desarrollo de variedades autofértiles que han permitido aumentar la producción por hectárea en forma significativa y el desarrollo de atmósfera modificada que ha tenido un impacto relevante en mantener la calidad del producto por 45 días de almacenaje permitiendo el transporte vía marítima, diversificando el mercado y reduciendo los costos (al no depender del transporte aéreo).

### Los efectos de la lluvia

Para estos tiempos, las principales dificultades provienen de los problemas ambientales que se pueden presentar, como la lluvia. “Hay mucha gente que piensa en poner techo pero hay que tener claro dónde y cuándo ocurren. Hay sectores en la que los chubascos pueden ser ocasionales, cada cuatro a cinco años. Pero lo que ha ido pasando es que han ido aumentando las zonas plantadas con cerezos y se han utilizado zonas marginales o lugares en los que antes no existían estos frutales. Entonces hay que separar las zonas en donde las lluvias ocurren ocasionalmente de otras en donde son más regulares. Si estoy colonizando zonas, a lo mejor voy a tener que pensar en un techo”, enfatiza Marlene Ayala, académica del Departamento de Fruticultura y Enología, quien precisa que este cultivo necesita de un invierno con una alta acumulación de frío, dependiendo de la variedad, pero no inviernos cálidos y, para su floración, es requisito condiciones climáticas sin heladas y sin lluvias, especialmente cuando se inicia la madurez de la fruta.

Además del techo, otra solución que han manejado algunos huertos es usar helicópteros por sobre las plantaciones inmediatamente después de las lluvias. “Como un gran secador”, añade la docente Ayala: “Evita que la fruta se parta. Es caro, pero eficiente”.



En otro ámbito, no menos importante, el exportador Cristián Tagle cuenta que la mano de obra es un drama. “Hemos ido a recoger experiencias en este ámbito a otras latitudes como Australia y Estados Unidos. En la actualidad, se cosecha a mano y se usan escaleras porque los árboles son muy altos. Por lo tanto, existe un espacio para optimizar. Estamos tratando de hacer huertos más peatonales para maximizar la productividad y pagar mejor por el trabajo”, agrega el integrante de la Asoex. Y en esto Marlene Ayala es enfática: la cosecha que debe ser a mano, por la delicadeza con la que debe ser tratada la fruta, por lo que el temporero se vuelve fundamental. “La idea es ir haciendo paredes de frutas o volúmenes menores para que así no se usen escaleras y se pueda cosechar en menos tiempo obteniendo mejores resultados lo que implica finalmente mejores sueldos para los trabajadores”, explica.

### En la variedad está la clave

“Estamos basando nuestra industria en muy pocas variedades”, alerta Marlene Ayala. “Esto provoca que tengamos una concentración de volúmenes en un periodo que logísticamente hace que el precio no sea el deseado. Tenemos que irnos a los extremos, a variedades mucho más tempranas o más tardías”, propone como solución. Y en este punto todos avizoran ganancias: en aprovechar mejor el tiempo de comercialización y abarcar nuevos mercados. En la actualidad existe la variedad autofértil llamada Lapins, altamente productiva, de sensibilidad a daños mecánicos (pitting) media, de baja concentración de sólidos solubles y tamaño en condiciones de alta carga, es considerada una buena variedad para viajes prolongados. Entre los defectos que tiene es su alta sensibilidad a desarrollar punteadura en la superficie del fruto (piel de lagarto) después de un largo tiempo de almacenaje. La Bing es tolerante a pitting, de baja productividad

en portainjertos vigorosos y una muy buena variedad para almacenaje prolongado; Santina es la primera variedad de cosecha para viaje marítimo, es sensible a la piel de lagarto y tiene una muy buena sensación de dulzor por la baja acidez; Sweetheart tiene una alta fertilidad que se traduce en alta productividad. Es de cosecha tardía, alrededor de siete días después de la Bing y, considerando las localidades, es sensible a pitting y a pudriciones; y por último está Regina, variedad tolerante a partidura, con sabor astringente hasta tarde en el desarrollo y se debe producir en portainjerto desvigorizante para conseguir una producción aceptable.

No existen las variedades perfectas. Tal como dijo Juan Pablo Zoffoli, la identificación y resolución de los problemas es un continuo. La investigación estudia una característica, propone una solución, pero otras propuestas aparecen como la resistencia a ciertos fungicidas, cómo afectan a algunos patógenos, cómo se comporta bajo ciertas condiciones climáticas y un sin número de preguntas que se van formulando de acuerdo a nuevas condiciones del manejo y exigencias del mercado. “Las exigencias de producción sustentable que tenemos de nuestro producto son únicas”, dice Zoffoli, resumiendo el desafío que hay por delante, y añade: “Cómo mantener la calidad del producto en los mercados internacionales con todos los problemas que se presentan es algo que la investigación y implementación de la tecnología deben resolver”.

**Para estos tiempos, las principales dificultades provienen de los problemas ambientales que se pueden presentar, como la lluvia. “Hay mucha gente que piensa en poner techo pero hay que tener claro dónde y cuándo ocurren. Hay sectores en la que los chubascos pueden ser ocasionales, cada cuatro a cinco años”.**