

CEREZAS >

## La cereza chilena, el lujoso tesoro del Año Nuevo chino

El país sudamericano duplica en cinco años las exportaciones del fruto, símbolo de la buena fortuna en el gigante asiático



**ANTONIA LABORDE**

Santiago de Chile - 07 ENE 2023 - 11:45 CET





Cerezas importadas de Chile en un supermercado, en Guangzhou, provincia de Guangdong (China).  
VCG (GETTY IMAGES)

Los jóvenes chinos inventaron hace un par de años el concepto *cherry freedom* para referirse a [un nivel de vida tan alto](#) como para comprar cerezas importadas sin que les duela el bolsillo. El dulce fruto rojo simboliza prosperidad y fortuna y su forma similar a la de un corazón representa el reencuentro de familiares y amigos. Por eso, en la principal fiesta del gigante asiático, el Año Nuevo Lunar, que este año arranca el 22 de enero, regalar un fino paquete de cerezas es tan significativo como costoso. Esta tradición en el país de 1.400 millones de habitantes ha supuesto [una revolución en la industria del fruto en Chile](#), el principal exportador mundial de cerezas.

China concentra el 88% de la oferta de cerezas chilenas, cuya comercialización explotó en los últimos años. Una década atrás, el país sudamericano exportaba 70 toneladas a su principal comprador. Para esta temporada (2022-2023), la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (Asoex) prevé que alcanzarán las 400.000 toneladas, un 12% más que el año pasado, cuando las exportaciones del fruto rozaron los 2.000 millones de dólares, según el Servicio Nacional de Aduanas.

China cosecha cerezas, pero como su año nuevo los pilla en invierno están obligados a importar el producto de lujo. Por esas fechas, a 20.000 kilómetros, Chile finaliza la temporada de postcosecha de la fruta, una coincidencia que ha traído cuentas alegres para el sector frutícola nacional. Una caja de cinco

kilos de las primeras cerezas, el producto más apetecido por los chinos y que viaja en avión en noviembre, cuesta 200 dólares, según Asoex. El promedio, que considera diversas variables, es 45 dólares. Este año el precio ha retrocedido cerca de un 10%, pero el volumen ha aumentado.

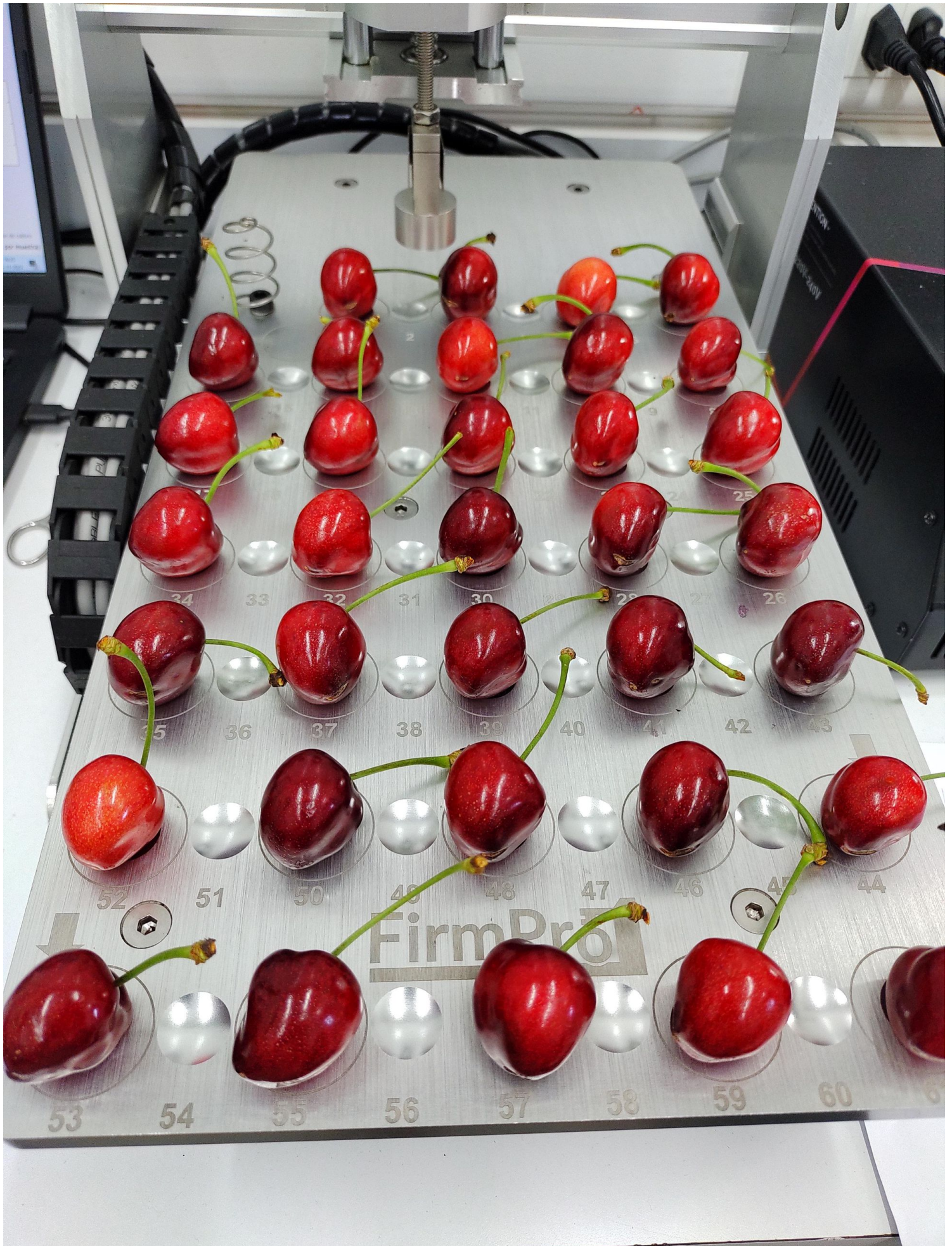
El empresariado agrícola chileno, [maduro en materia de producción y exportación](#), vio la oportunidad en 2008, pero no fue hasta 2015 cuando se produjo el gran auge de la comercialización del fruto con el mercado chino. Aquel año, la superficie plantada de cerezos era 20.000 hectáreas y hoy supera las 60.000. Ivan Marambio, presidente de la Asoex, explica que el éxito responde principalmente a la poca oferta, la alta demanda asiática, y a la gran calidad del producto.

A los tres pilares se suma el acelerado crecimiento de la clase media china, un potencial nuevo consumidor, y la sofisticación de las tecnologías que utiliza el productor chileno para contentar a un exigente consumidor asiático, que busca cerezas lo más rojas posibles, dulces y grandes. Esto último, depende de una cadena logística compleja: la cereza se cosecha a mano en un mes, es perecible y delicada. Requiere mucha inversión en el proceso de enfriamiento para su conservación y en las máquinas de selección.

Los esfuerzos se han acompañado de una agresiva campaña publicitaria en China -en los dos últimos años han invertido 12 millones de dólares-, financiada principalmente por exportadores y ProChile, el organismo público de comercio exterior. “Ahora las promociones van dirigidas a aumentar el consumo en las llamadas segundas y terceras ciudades. Ya no solo en las megaurbes, sino en otras grandes, pero en zonas más rurales”, sostiene Marambio. El pasado octubre, la asociación y el Comité de Cerezas ganaron el bronce en los Premios de Efectividad Publicitaria (IPA, por sus siglas en inglés) por su campaña de marketing bajo la marca “*Cherries from Chile*”, desarrollada junto a ProChile. Ahora apuestan con fuerza por crecer en Estados Unidos y convencer a los comensales de que las cerezas también se pueden comer en invierno.

## En búsqueda de las variedades chilenas

Actualmente Chile solo cultiva variedad de cerezas importadas. Las tres principales (lapinis, santina y regina) concentran casi el 80% de la producción. Con el objetivo de desarrollar la genética nacional del fruto, adaptado a las condiciones climáticas del extenso territorio chileno, y potenciar la comercialización, en 2009 arrancó el Consorcio Tecnológico de la Fruta, integrado por la Asoex, productores y exportadores, y la Universidad Católica de Chile (UC). Marlene Ayala, directora del programa, explica que las investigaciones en curso apuntan a ampliar las variedades a unas más tempraneras, que broten antes del 20 de noviembre, y otras más tardías que soporten mejor las condiciones del sur de Chile. “Los extremos son los más buscados porque están los mejores retornos económicos”, apunta.



Un programa de mejoramiento genético suele tardar unos 18 años y el Consorcio Tecnológico de la Fruta cursa el número 12. Ayala comenta que 24 “individuos injertados” están siendo evaluados en campos, donde se mide el rendimiento, la calidad, la postcosecha, se simula el viaje -que puede llegar a 40 días-, entre otros factores. Además, cuentan con otras 120 producciones.

El ideal es que la cereza adaptada a las particulares condiciones climáticas chilenas llene un nicho interesante por precio o volumen. “Si logramos una tempranera en octubre, va a significar precios por kilos muy altos, por sobre los 90 dólares”, estima Ayala. Ahora, si consiguen una de media estación, cuando hay mucha producción en la zona central, puede que el retorno no sea mejor por precio, pero sí por volumen.

Otros programas extranjeros están haciendo lo propio: trayendo y probando nuevas variedades, pero todavía están en evaluación. La directora del Consorcio Tecnológico de la Fruta prevé que puedan agregar una nueva variante chilena a la industria en 2028. “Tienen características sobresalientes”, adelanta la académica de la UC. Con que funcione al menos una variable, puede suponer una nueva revolución en la industria.

[Suscríbese aquí](#) a la *newsletter* de EL PAÍS América y reciba todas las claves informativas de la actualidad de la región.

Comentarios ●

Normas

## Más información



### Fiebre en China por las cerezas chilenas

ROCÍO MONTES | SANTIAGO DE CHILE



## La cosecha de la cereza, en peligro

GORKA R. PÉREZ | MADRID

### ARCHIVADO EN

Chile · América · Latinoamérica · Economía · China · Exportaciones · Cerezas · Año Nuevo chino

Se adhiere a los criterios de



Más información >

COMPRUEBE SU NÚMERO **VER LISTA OFICIAL EN PDF >**

NÚMERO

IMPORTE €

COMPROBAR

**EL SORTEO HA TERMINADO Y EXISTE UNA LISTA OFICIAL EN PDF.**

PRIMER PREMIO

**89603**

SEGUNDO PREMIO

**72289**

TERCER PREMIO

**18918**

TERMINACIONES 4 CIFRAS

**8173 6338**

TERMINACIONES 3 CIFRAS (1.000 €)

527 457 538 300 550 726 760  
278 231 387 266 224 888 928

TERMINACIONES 2 CIFRAS (400 €)

24 41 11 18 29

EXTRACCIONES ESPECIALES

PRIMERA 9 SEGUNDA 4 TERMINACIÓN 3

**NEWSLETTER**

---

Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

**LO MÁS VISTO**

---

1. Carlos Gustavo de Suecia considera “un error” y “una injusticia” que su único hijo varón no le suceda en el trono

---

  2. La vida secreta de las monjas del Barroco: una historia de lesbianismo, misticismo y polvos mágicos

---

  3. La última hora de Ovidio Guzmán, en vivo | Dictan prisión preventiva para el hijo de El Chapo

---

  4. Así exprimieron los romanos el oro de las Médulas: 800 kilómetros de canales para reventar las montañas

---

  5. Miseria y gloria de la crítica y del amor
-





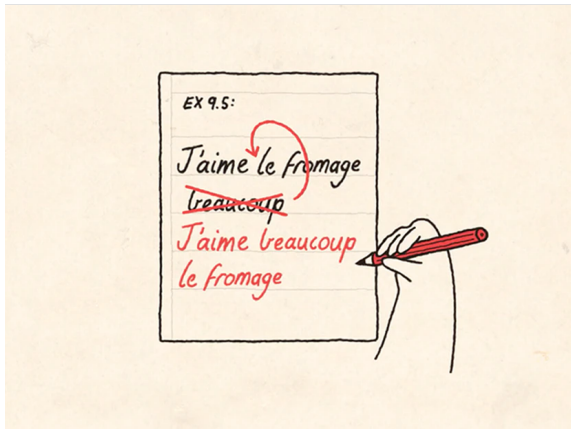




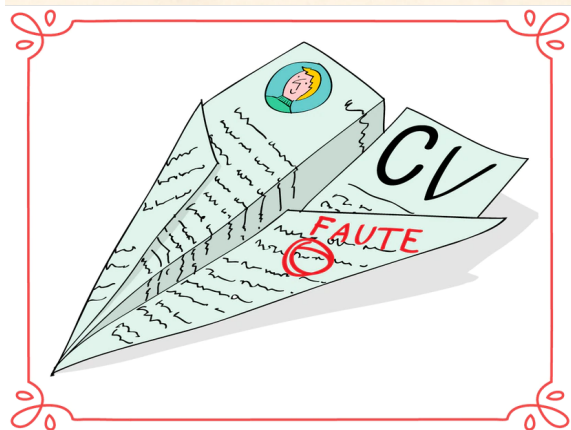
**Recomendaciones EL PAÍS** ▼



Mejora tu francés con 15 minutos al día



Disfruta de nuestras lecciones personalizadas, breves y divertidas.



Obtendrá un diploma con estadísticas de nivel, progresión y participación.



21 días de prueba gratuita de nuestro curso de francés 'online'