

Procesadora turca Balsu apuesta por las avellanas chilenas

Con 45 años de trayectoria en el procesamiento y comercialización de las avellanas europeas, la empresa turca Balsu se ha consolidado como la principal exportadora del fruto seco de ese país –que concentra el 70% de la producción global, con unas 745 mil hectáreas– y como la segunda mayor procesadora de avellanas del mundo, con un volumen de ventas de 52 mil toneladas de avellanas procesadas cada temporada y una capacidad para descascarar a diario más de 800 toneladas.

Por eso, su silencioso aterrizaje en Chile ha llamado la atención en el sector. Hace cinco años iniciaron la plantación de 140 hectáreas de avellanos europeos en la comuna de Peralarco, en la Región del Maule, de las cuales obtuvieron este año su primera cosecha, y con entusiasmo aseguran que ha sido solo el primer paso, debido a las condiciones climáticas y agronómicas que encontraron y confirmaron en el país.

“Antes de realizar nuestra inversión agrícola en Chile visitamos casi todos los países aptos para el cultivo de las avellanas y Chile, comparativamente, tiene una muy buena reputación en cuanto a la producción y exportaciones agrícolas, una economía estable y un sistema legal bien establecido”, destaca Umut Kucuk, gerente general de Balsu Agro Chile.

También resalta que el rubro de las avellanas europeas en particular cuenta con viveros bien establecidos, arriendo y venta de maquinaria agrícola profesional y mano de obra calificada, lo que los llevó a decidirse por plantar y desarrollar nuevos planes de inversión en Chile.

“Como Balsu queremos ser un actor importante en el sector de la avellana chilena. Estamos planeando comenzar a comercializar a partir de la próxima temporada y estamos avanzando en nuestros planes de establecimiento de instalaciones para el procesamiento de avellanas en Chile”, asegura con entusiasmo Umut Kucuk.

Con esas proyecciones, Balsu se suma a las inversiones extranjeras que ya tienen empresas como el grupo italiano Ferrero y la chocolatera

Se trata de la principal exportadora de avellanas de Turquía y la segunda procesadora más grande de este fruto seco a nivel global, que hace cinco años aterrizó en la Región del Maule con un huerto de 140 hectáreas y avanza para instalar una planta de procesos que estaría lista en 2025, con el objetivo de comprar fruta y prestar servicios a los agricultores.

PALOMA DÍAZ ABÁSOLA

alemana Storck en las avellanas europeas de origen chileno.

“Estas tres empresas representan casi la mitad del comercio mundial de avellanas y creo que eso demuestra que el sector avellanero chileno es una estrella en ascenso en el mundo”, dice Umut Kucuk.

NUEVOS NEGOCIOS

Al proveer de avellanas a las principales empresas chocolateras del mundo, la experiencia de Balsu es un aporte a la hora de conocer lo que buscan, y los requisitos de calidad y

técnicos de los clientes para comprar este fruto seco, y en base a eso plantean que los productores chilenos deberían comenzar a apuntar no solo a ese segmento del mercado global.

“No podemos apuntar a las empresas chocolateras como únicos compradores. Necesitamos agregar nuevos compradores a nuestra cartera para poder vender nuestros productos en formas procesadas, como snack, harina o aceite. Y

LA TEMPORADA ACTUAL EN TURQUÍA

Con la cosecha 2023 finalizada, Umut Kucuk asegura que las condiciones climáticas en Turquía fueron estresantes para los avellanos, debido a la escasez de lluvias durante el otoño del año pasado y a un invierno seco, que estuvo seguido por una primavera con lluvias e inundaciones este año y un verano caluroso, en un país donde el 95% de los huertos no cuenta con riego.

“En octubre de este año los precios subieron a los niveles de la temporada 2021 y, como agricultor chileno, espero que durante el resto de la temporada los precios se mantengan en ese nivel”, proyecta.

Si bien las estimaciones iniciales en Turquía, durante mayo, hablaban de una cosecha en torno a las 810 mil toneladas, se fueron reduciendo en los meses siguientes, hasta llegar a

también necesitamos diversificar nuestros huertos con nuevas variedades, en lugar de depender de una o dos”, afirma Umut Kucuk.

Con esa idea apunta a que en cuanto a calidad y sabor Chile no tiene problemas, pero sí advierte que las chocolateras en el mundo buscan principalmente avellanas con un calibre de entre 11 a 13 milímetros, para que quepan enteras en sus líneas de proceso y productos, mientras que la mayoría de las avellanas chilenas producen principalmente avellanas de 13 a 15 milímetros.

El próximo paso que darán en el país es la construcción de una planta de procesamiento de avellanas que tendría una capacidad en torno a las 20 mil toneladas, que no se enfocará solo en el descascarado, sino que también en elaborar productos como harina, aceite, pasta y avellanas tostadas, tanto para la producción propia como para fruta que comprarán y servicios que prestarán a los agricultores.

“Nuestro negocio será distinto a lo que existe actualmente en Chile, porque vamos a traer toda nuestra experiencia y capacidad de procesar, para introducir las avellanas chilenas al mundo... Chile



Umut Kucuk,
gerente de
Balsu Agro
Chile.

PALOMA DÍAZ

proyecciones en torno a las 720 mil toneladas en julio, lo que podría ser aún menor.

“Con los resultados reales de la cosecha, casi todos los actores del mercado coinciden en que ahora hay menos avellanas en el mercado de lo que se estima”, dice Umut Kucuk, aunque advierte que el mercado de compra y venta de avellanas actualmente está detenido.

También destaca que, mientras en Turquía el cultivo de las avellanas es una actividad secundaria -asegura que unos 250 mil dueños de huertos, de los 300 mil que hay en total, viven en otra ciudad o país-, en Chile se