

Esta fruta se introdujo a principios de la década de los 90 en nuestro país

La colorida cosecha de cranberries en Chile: se producen 25.000 toneladas al año

MAURICIO RUIZ

Es una gran mancha roja que se ve en la foto que acompaña a esta nota son cranberries flotando, que es la forma que se utiliza para cosechar esta fruta en la zona cercana a Valdivia, Región de los Ríos, donde se produce desde principios de los 90 y que tiene como destino principal los mercados internacionales.

Es muy parecido al arándano, es más se le conoce como el arándano rojo, y los dos berries llegaron en la misma fecha a Chile, pero uno se hizo más popular en el mercado interno. "El cranberry entró en conjunto con el arándano a Chile en 1992, los dos frutos son oriundos de Estados Unidos, pero se hizo más conocido el arándano porque se consume fresco y las producciones pueden partir en media hectárea. En cambio el cranberry su producción es más industrial para fabricar pasas o fruta deshidratada, jugos y suple-

El llamado arándano rojo se utiliza principalmente para elaborar jugos, fruta deshidratada y hasta fármacos naturales.

mentos alimenticios", cuenta Felipe Donoso, gerente de Cran Chile, la agrícola chilena única productora en nuestro país, y que es parte de Ocean Spray, una cooperativa agrícola formada por más de 700 familias granjeras entre Estados Unidos, Canadá y Chile.

La fruta proviene de plantas rastreras que desarrollan sus tallos prácticamente al ras del suelo, alcanzando 2 metros de largo y 40 cm de alto. Requiere de condiciones ambientales particulares, y se produce en áreas frías como el sur de Chile. Se cosecha en otoño con el proceso de cosecha húmeda en la que el campo de cranberries se inunda la noche antes de la cosecha hasta 46 cm de altura, luego con una máquina se remueve el agua para que la fruta se desprenda de la planta para que luego flote. "Manualmente sería imposible su cosecha porque es una producción industrializada, sólo una hectárea entrega 35 toneladas de fruta y cada fruta pesa un gramo. Se necesitaría un ejército de gente si se cosechara manual", explica Donoso.

"En Chile estamos produciendo 25 mil toneladas anuales, 25 millo-

nes de kilos, y tenemos 700 hectáreas plantadas. Casi todos los campos están en la Región de los Ríos en las comunas de Lanco, Panguipulli, Mafil y Paillaco y nosotros, como Cran Chile, somos los únicos productores fuera de Estados Unidos y Canadá", agrega Donoso.

¿Por qué eligieron Chile para producir cranberries?

"Fue un inversionista estadounidense, Warren Simmons. Él tenía una cadena de restaurantes y dentro de los jugos y tragos que consumen fuertemente en Estados Unidos está el jugo de cranberry o el jugo de cranberry combinado con una bebida alcohólica. Como en un año hubo una producción muy baja en Estados Unidos, Simmons empezó a buscar lugares donde producir fuera de su país y, luego de asesorarse por la Universidad de Wisconsin, determinó que era el sector de Valdivia, en Chile, el mejor de todos.

¿La producción de Chile se exporta principalmente?

"Nosotros como Cran Chile somos parte de los 700 productores, se suman los de Estados Unidos y Canadá, que le entregan la producción a las cinco plantas que tiene Ocean Spray, una de ellas está en Chile. Todas las empresas

hacen lo mismo, jugo de cranberry y pasas (frutas deshidratadas). Y de lo que producimos un porcentaje se queda en Chile y Sudamérica, Colombia, Ecuador, Perú, y el resto va a Europa, China, y Corea del Sur. Lo nuestro no se va a Estados Unidos y Canadá porque allá se autoabastecen.

¿Lo que se queda en Chile dónde se vende?

"Va al supermercado. La marca Marco Polo tiene combinación de cranberries con frutos secos, en el sector de deshidratados se encuentran cranberries. En los Jumbo hay jugos de cranberry y otra área importante es que previene las infecciones urinarias, y eso está estudiado, y se venden pastillas de cranberries en farmacias como producto natural (ver recuadro). Además es un protector de bacterias y tiene mucha vitamina C.

¿No se come como fruta fresca?

"El cranberry tiene alta acidez y bajo contenido en azúcar. Se puede comer en fresco, pero no tiene un sabor muy dulce como el arándano. Por eso, su producción se industrializa".



Previene infecciones urinarias

La nutricionista Tamara Dides dice que todas las frutas berries tienen elevada cantidad de vitaminas, minerales y compuestos antioxidantes, pero el cranberry tiene la cualidad de que tener altas cantidades de proantocianidinas. "Estas son un tipo de polifenoles que le dan las características beneficiosas para la salud y especialmente la relacionada a la prevención de las infecciones del tracto urinario".

Así se ve la cosecha por inundación de los cranberries.

CEDIDA