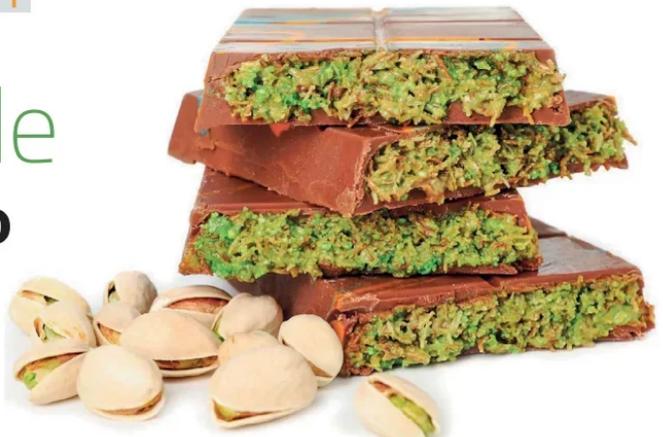




EL DEAL

El potencial de Chile ante el boom del pistacho

El mundo quiere el fruto seco y Chile tiene el suelo y el clima para dárselos. El auge que ha vivido este producto, impulsado por el viral chocolate de Dubái, ha generado una escasez global y una carrera por plantar más hectáreas.



POR MARÍA JESÚS DOBERTI

Durante los últimos meses, la fiebre por el pistacho ha desatado una auténtica revolución global. Lo que alguna vez fue solo un fruto seco más, hoy es el protagonista indiscutido de una tendencia. ¿El detonante? El viral chocolate de Dubái: un dulce artesanal que mezcla chocolate con leche, una generosa capa de crema de pistacho y una masa crujiente que ha conquistado redes sociales y paladares en todo el mundo.

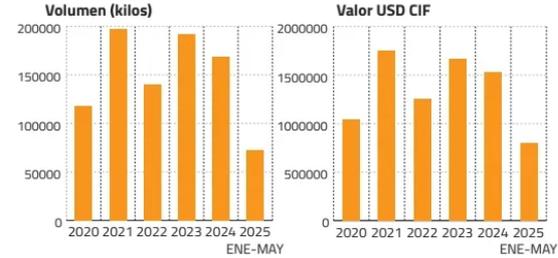
Este producto, se volvió objeto de deseo en cuestión de semanas, al punto de provocar una escasez global de pistachos con chocolaterías alrededor del mundo que comenzaron a replicar el producto y a comercializarlo.

La presión sobre la cadena de suministro ha sido tan intensa que, según Financial Times, el precio por libra (cerca de medio kilo) subió un tercio. Pasando de US\$7,65 en 2024 a US\$10,30 en 2025. Un alza histórica impulsada por una demanda feroz y una mala cosecha en Estados Unidos, el mayor productor mundial, que provee el 65% del mercado global.

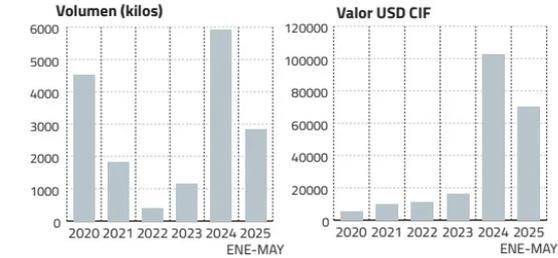
Esto ha provocado una crisis mundial de suministro de pistachos. Y es ahí donde Chile podría tener una oportunidad.

Un potencial dormido
Chile, con su reconocida capacidad para producir frutos secos como nueces, almendras, avellanas y ciruelas deshidratadas, podría tener las condiciones ideales para subirse al carro del pistacho. Así lo

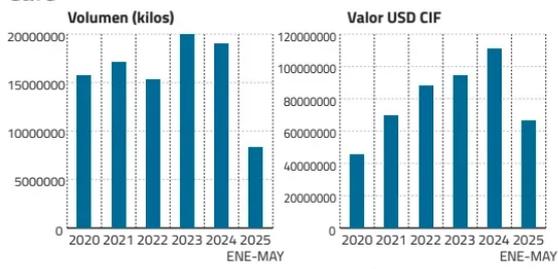
Importaciones Pistachos



Té matcha



Café



FUENTE: ELABORADO POR ODEPA CON INFORMACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS

creo el exministro de Agricultura, Antonio Walker, quien ha seguido de cerca el fenómeno y recientemente visitó plantaciones en España, otro país que está apostando fuerte por este cultivo.

Actualmente, en Chile existen apenas 100 hectáreas de pistacho plantadas, en su mayoría con fines experimentales. Sin embargo, las condiciones climáticas —en especial en la zona centro-norte— son ideales: veranos largos y calurosos e inviernos fríos. El desafío clave, según Walker, es unir esas condiciones naturales con disponibilidad de agua y modernizar el cultivo con portainjertos de última generación, como los que se usan en California o Albacete.

No sería la primera vez que se intenta introducir este fruto seco. El cultivo del pistacho en Chile, tuvo intentos fallidos en los años 80. Por eso es clave introducir las variedades que se adapten bien al país. Existen ejemplos exitosos en suelo nacional como la Abadía Santa María de Miraflores, con producciones de hasta 3.800 kg/ha, y plantaciones más recientes como la del Fundo Las Águilas en Padre Hurtado. Sin embargo, actualmente Chile no satisface su demanda y tiene que importar este producto.

El pistacho chileno puede ser muy competitivo a nivel mundial, "pero necesitamos introducir los portainjertos correctos. Si lo hacemos, tenemos una oportunidad real", afirmó Walker.

La lección de España

El caso español sirve como ejem-

plo inspirador. Desde el 2014 la superficie plantada de pistacho ha seguido una tendencia ascendente, hasta llegar a las 79.209 hectáreas en la temporada pasada, un incremento del 58,6% respecto a la media de los últimos cinco años. En total, la producción de la última campaña de pistacho alcanzó las 23.967 toneladas, lo que supone un incremento del 20,5% respecto a la anterior y del 65,8% si se tiene en cuenta la media de las últimas cinco temporadas.

Las proyecciones son ambiciosas: en seis años, podría convertirse en el cuarto productor mundial, detrás de Estados Unidos, Irán y Turquía.

"Hay un boom en España de grandes plantaciones que se adaptan muy bien a los fondos de inversión", apuntó Walker. Son campos lentos en entrar en producción —el árbol tarda cerca de cinco años en dar frutos— y los fondos apuestan a la inversión a largo plazo. "Los fondos están muy interesados en el pistacho. Buscan refugiarse en suelo y allí tienen grandes extensiones", agregó.

Chile podría seguir esa ruta. La inversión en pistacho es a largo plazo, pero la recompensa es considerable: una hectárea puede producir en promedio 4 toneladas, con una vida útil del huerto que supera los 40 años. En zonas óptimas de Irán y California, incluso se alcanzan rendimientos de hasta 5 toneladas por hectárea.

Walker destaca que este modelo ya está atrayendo a grandes fondos de inversión en Europa, y que Chile tiene todas las condiciones para replicarlo.

La oferta de café sigue cayendo

Brasil, Vietnam, Colombia e Indonesia —los mayores productores mundiales de café— atraviesan momentos críticos en sus cosechas. En este contexto, los precios del grano se mantienen en niveles históricamente altos en los mercados internacionales.

En particular, los futuros del café arábica —que representa cerca del 75% de la producción mundial— alcanzaron los US\$ 3,46 por libra. Por su parte, el café robusta se cotizó en US\$ 4,313 la tonelada.

Un reciente informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) advirtió que, en 2024, los precios globales del café alcanzaron su nivel más alto en varios años, con un incremento del 38,8% respecto al promedio del año anterior.

En diciembre de 2024, el arábica —de mayor calidad y preferido para el café tostado y molido— se vendía un 58% más caro que un año antes. En tanto, el robusta —principalmente utilizado en café instantáneo y mezclas— registró un alza de 70% en su precio.

Los últimos datos disponibles muestran aumentos significativos en los costos de producción del grano: en 2024, subieron un 17,8% en Etiopía y un 12,3% en Kenia. En América del Sur, los precios aumentaron un 13,6% en Brasil y un 11,7% en Colombia. Mientras que en Asia, se registraron alzas del 15,9% en Indonesia y del 5,8% en Vietnam.

Las cafeterías resienten el escenario y ya han anunciado y efectuado aumentos de precio de sus productos.

Matcha en crisis

Otro producto que puede subir de precio en las cafeterías es el matcha. Este polvillo verde de origen japonés se ha popularizado porque contiene teína y cafeína, que ayudan a mantenerse alerta y concentrado sin el nerviosismo del café. Además ofrece diversos beneficios para la salud, como mayor energía, concentración, relajación y antioxidantes. A pesar de haber alcanzado una producción récord de más de 4.000 toneladas en 2023, el auge del turismo y la viralización del producto en redes sociales han agotado los suministros en muchas tiendas del país. Según el Ministerio de Agricultura japonés, las exportaciones de té verde alcanzaron los US\$244 millones en 2024, un 25% más que el año anterior.