

DF Regiones

■ La industria local asume el desafío de la calidad ante la consolidación de Perú y apuesta por nuevas variedades para mantener márgenes.

POR CAROLINA VILCHES S.

La temporada de arándanos en la Región del Biobío cerró con un balance positivo en términos de volumen, pero también ocupada de hacer frente a los apremiantes desafíos de una industria en transformación.

Según cifras de la Asociación Gremial de Productores de Berries de Biobío (Aproberries), los envíos regionales alcanzaron las 11.500 toneladas, superando las 10.300 del período 2024-2025. Sin embargo, el clima y la logística dictaron el ritmo de una campaña marcada por la anticipación.

Las altas temperaturas de invierno y primavera adelantaron las cosechas. El presidente de Aproberries, Francisco Novales, explica que "si no hubiera llovido, los volúmenes podrían haber alcanzado las 13 mil toneladas". Se refiere al evento climático del pasado 21 de diciembre que deterioró la condición de la fruta, obligando a destinar un porcentaje importante de ella al mercado de congelados (IQF) en lugar del fresco.

Desde el gremio anticipan que este año, Chile va a exportar alrededor de 90 mil toneladas, lo que representa alrededor del 25% de la oferta de Sudamérica. La Región del Biobío, responde a aproximadamente el 15% de la oferta nacional.

La industria mantiene la cautela en cuanto a los retornos. Aunque gran parte de la fruta sigue en tránsito, se proyecta un cierre similar al de la temporada anterior.

El gerente de la exportadora Fistur, Peter Stengel, confirma esta tendencia: "La temporada fue dos semanas anticipada. A diciembre ya habíamos sacado 430 toneladas frente a las 250 del año previo, sin aumentar hectáreas, sólo por el factor climático. En términos de facturación, cerraremos muy similar al año pasado".



jornada en el Fundo Alaska, en Los Ángeles, Región del Biobío, se realizaron catas a ciegas para evaluar no sólo el rendimiento agronómico, sino la aceptación sensorial del mercado.

"Una cosa es el comportamiento en la planta y otra el gusto del consumidor. Buscamos diferenciación real en una industria que exige rendimiento y calidad en destino", afirmó la gerente técnica de Volcan Foods, Claudia Retamal.

Este esfuerzo privado cuenta con el respaldo estatal a través del instrumento Red Mercado de Corfo. Roberta Lama, directora ejecutiva del Comité Corfo Biobío, destaca que el financiamiento busca "potenciar la capacidad exportadora mediante acceso a información de mercado, transferencia tecnológica y sostenibilidad, dotando al producto de un valor agregado que responda a un consumidor consciente".

En tanto, Carolina Mauro, coordinadora del Programa de Difusión Tecnológica, subraya que la sinergia entre instituciones es clave para que "el productor reciba la información necesaria para un recambio exitoso", integrando además prácticas de fruticultura regenerativa y eficiencia hídrica.

Y es que la sostenibilidad del sector depende de la seguridad hídrica. La ministra de Agricultura, Ignacia Fernández, reconoció la urgencia de avanzar en infraestructura. "Tenemos una coincidencia importante con la prioridad de la escasez hídrica", señaló, destacando la nueva Ley de Riego que facilita el acceso a tecnologías para pequeños agricultores y un plan de 19 embalses de tamaño medio.

Biobío cierra temporada de arándanos **con alza en volumen y foco en genética**

El factor Perú

La competitividad del Biobío se mide hoy, inevitablemente, frente a las exportaciones peruanas. Lejos de verlas solo como una amenaza, actores locales identifican una sinergia comercial, aunque con matices sobre la calidad nacional.

Para Stengel, la industria peruana "le ha hecho un gran favor" a la chilena al expandir el consumo mundial antes de la ventana de producción nacional (diciembre-enero). "La fruta peruana es tres veces más firme y grande, lo que abre el apetito del con-

sumidor. Cuando Perú sale, Chile entra a satisfacer una demanda ya activa", analiza. No obstante, advierte que el mercado asiático, especialmente China, se ha vuelto esquivo para el producto nacional debido a la exigencia de una fruta más crujiente que las antiguas variedades presentes en Chile.

"Para Fistur, el mercado asiático ya no corre; nos concentramos en un 80% en Europa, donde la demanda y los precios (entre 4,5 y 5 euros el kilo en bulk) siguen siendo atractivos", sentencia Stengel.

Desde el gremio, Novales coincide en que la entrada de nuevos jugadores como México y Marruecos ha elevado el estándar. "Chile es campeón mundial en investigación y postcosecha, pero la entrada de competidores nos ha obligado a mejorar. Hoy la fruta chilena destaca por sabor, pero debe avanzar en firmeza y calibre", apunta.

Recambio de varietal

Para no perder terreno en los mercados premium, la región ha iniciado un agresivo, aunque costoso, proceso de modernización genética. Las variedades tradicionales como Duke y Legacy están dando paso a nombres como Sekoya, Luna, Arabella y Titanium, diseñadas para viajar mejor y ofrecer la firmeza que exige el retail internacional.

En este contexto, la exportadora Volcan Foods, junto al Comité de Arándanos de

Frutas de Chile y con el apoyo de Corfo Biobío, lideran la validación técnica de estas nuevas cepas. En una reciente

11.500
TONELADAS
EXPORTÓ LA REGIÓN.