

LUBOMIR CULL, GERENTE GENERAL DE DESTILERÍA R. JELÍNEK CHILE

“Hay una oportunidad que los agricultores no están aprovechando”

Pera Williams para la agroindustria como alternativa de diversificación. A pesar de que la planta está en Quillón, la empresa debe comprar el 85% de la materia prima en otras regiones, debido al escaso interés local por su producción.

ROBERTO FERNÁNDEZ RUIZ
 robertofernandez@ladiscusion.cl
 FOTO: LA DISCUSIÓN



A pesar de que la destilería R. Jelínek Chile se emplaza en Quillón, el 85% de la materia prima -pera Williams o Bartlett- empleada en la elaboración de destilados proviene de otras regiones, principalmente de Valparaíso. En ese sentido, el gerente general de la firma de capitales checos, Lubomir Cull, aseveró que han intentado sin éxito promover el cultivo de esta variedad de pera en Ñuble a través de un sistema de agricultura de contrato. “Hay una oportunidad que los agricultores de la región no están aprovechando”, sentenció.

En el programa La Discusión Emprende, de Radio La Discusión, el ejecutivo declaró que “Chile también es reconocido por la pera, pero se habla muy poco”. Recordó que la empresa fundada en 1894 se instaló en Chile en 2007 precisamente porque es uno de los principales productores.

Detalló que toda la producción de destilado de pera se exporta a granel a Europa, donde se completa su proceso productivo y se embotella.

Planteó que, en Ñuble, a pesar de los esfuerzos, no hay productores de pera Williams. “Con nuestras 48 hectáreas que tenemos en Ñuble, somos el mayor productor de pera Williams en la región y estamos desarrollando nuestra plantación y puede ser que muy pronto seamos el mayor productor de Chile, porque muchos productores están arrancando los árboles y los cambian por otras especies más rentables”, sostuvo.

Alternativa de diversificación

Según el Catastro Frutícola 2024, de Odepa, en Ñuble existen 49,4 hectáreas de perales, lo que representa apenas el 1% de la superficie nacional de esta especie.

“Nuestra producción representa el 15-17% de la materia prima que procesamos, por lo que siempre necesitamos comprar mucha pera, siempre estamos buscando; tenemos varios proveedores con los cuales trabajamos desde el inicio, con contratos a largo plazo donde

Nuestra producción es el 15-17% de la materia prima que procesamos, por lo que siempre necesitamos comprar mucha pera”

la aseguramos al agricultor que le compramos toda la producción y les brindamos acompañamiento y asesoría”, expuso Cull, quien detalló que un huerto de perales alcanza su plena producción al quinto año.

Sin embargo, a la hora de entusiasmar a productores locales, principalmente pequeños y medianos, el profesional reconoció que la principal dificultad es el acceso a financiamiento para la instalación

del huerto. A diferencia de otras industrias, como la remolacha y la achicoria, Jelínek no ofrece créditos directos para la inversión inicial.

Lubomir Cull destacó las ventajas que ofrece este cultivo en comparación con otros orientados a la agroindustria, aunque acotó que su rentabilidad no supera los números de la fruta para su venta en fresco, “entonces, no podemos competir por precios, pero representa una alternativa de diversificación sostenible en el tiempo, tenemos proveedores que destinan parte de su producción de pera a la venta en fresco y la otra la venden a nosotros”.

La destilería procesa entre 5 y 8 millones de kilos de pera anualmente, y aunque es un volumen menor en comparación con otros rubros, el ejecutivo recordó que ha habido temporadas en que se ha hecho muy difícil llegar a los 8 millones. “Por ejemplo, este año me falta un millón de kilos, entonces, podríamos sumar más hectáreas acá, con la ventaja de que los huertos estarían más cerca, por eso yo pienso que en Ñuble podríamos tener, por lo menos, 100 hectáreas de pera Williams”.

En Ñuble, a pesar de los esfuerzos, no hay productores de pera Williams.

