

Christian Chadwick de la Sotta, autor de "La avellana, el sabor que conquista al mundo"

"Chile puede convertirse en el líder mundial del avellano europeo"

"Al cabo de cuatro años, uno tiene la seguridad de que el cultivo es rentable", dice.

RODRIGO CASTILLO R.

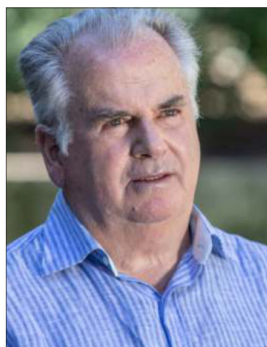
Formado como ingeniero comercial, pero transformado luego en exitoso agricultor, Cristian Chadwick de la Sotta debutó, recientemente, como escritor, o más bien, como autor de un libro. La obra es un volumen de gran formato, con tapa dura y abundantes fotografías (disponible en inglés y en castellano), donde se plantea la tesis de que el cultivo del avellano europeo constituye una oportunidad imperdible para el desarrollo económico de Chile.

En el trabajo, que se titula "La Avellana, el sabor que conquista al mundo", el empresario desarrolla la idea de que el cultivo podría convertirse en la tercera gran marca país, junto con el cobre y el salmón. Una proyección que no resulta exagerada, considerando que, desde julio pasado, Chile ya es oficialmente el segundo productor mundial de avellana europea, después de Turquía, gracias a una cosecha que superó las 100 mil toneladas. Es por ello que los grandes fabricantes internacionales de chocolate y cremas untables en el pan, como la Nutella, buscan el avellano que se cultiva en estas tierras. Se trata de una industria emergente que concita el interés de inversionistas, productores y exportadores. Así por ejemplo, este jueves en Talca se realizará un seminario sobre el tema (ver recuadro).

La publicación, explica el autor, ofrece "una brújula para orientar y aprovechar una oportunidad que nunca antes había estado tan cerca ni tan clara: Chile puede convertirse en el líder mundial del avellano europeo. El precio del producto, advierte, ha tenido una tendencia al alza en los últimos 30 años, desde que el fruto fue introducido en Chile. De acuerdo a sus cálculos, dicho fenómeno debería continuar, al menos, por unos 30 o 40 años más.

"La demanda por avellana en el mundo crece entre 4% y 6% por año, y la oferta no tiene posibilidades de crecer a más del 0,4% ó 0,5%. Hoy en Chile sacamos entre 3.000 y 4.000 kilogramos por hectárea, mientras que en Turquía, el productor principal, sacan entre 900 y 800 kilogramos por hectárea. El precio por la cosecha que viene este año va a ser una cosa impresionante: va a estar por encima de

El clima y el patrimonio fitosanitario son ventajas, dice Chadwick.



El libro de Chadwick de la Sotta está en una edición bilingüe.

CEDIDA

los US\$6 dólares por kilo. Entonces, tienes un ingreso de entre US\$18.000 a US\$25.000 por hectárea, y tienes costos de US\$3.000, lo que significa una rentabilidad importante, algo que no suele pasar en la agricultura", plantea.

Sobre la acogida que ha tenido su libro, Chadwick de la Sotta informa que recientemente sacó su quinta edición, tras ser lanzada oficialmente a fines de noviembre pasado. El tiraje inicial, agrega, fue de 200 ejemplares, pero hasta ahora ya se han vendido más de 700 copias, principalmente en inglés. "Es algo bien inusual para una publicación tan técnica, que va dirigida principalmente a agricultores, fondos de inversiones, universidades y organismos públicos", reflexiona.

El empresario, quien a lo largo de su carrera desempeñó cargos ejecutivos en firmas como Iansa y la British American Tobacco, para finalmente encontrar su independencia laboral como productor de paltos, en el valle de Ocoa, y de avellanos europeos en la Región del Maule, explica que Chile posee condiciones climáticas inigualables, que permiten el cultivo exitoso de avellanas de categoría premium.

"En general es muy difícil encontrar un clima donde el avellano se dé bien. En diversos países han hecho esfuerzos por lograrlo, con grandes inversiones por parte de la industria, y han terminado en fracasos. Así ha ocurrido en Rusia, en Azerbaiyán, en Sudáfrica, en Argentina, en Francia, en España. En Turquía, además, se han visto muy afectados por el cambio climático, y la calidad de sus productos va en caída libre", plantea el agricultor.

"En Chile tenemos este clima mediterráneo tan especial, que ha permitido que desde hace ya 30 años este arbusto, el avellano, se dé en forma extraordinaria. El 70% de las plantaciones está en la zona central, desde Talca hasta Los Ángeles, y el resto se encuentra en la zona de la Araucanía. Tal vez este fruto se da tan

bien acá porque estamos protegidos por la Cordillera de la Costa, de la influencia del océano, y por la Cordillera de los Andes. Es la única explicación racional que hay. Chile, además, tiene patrimonio fitosanitario, así que estamos libres de las plagas que afectan al avellano", se exclama.

Otros aspectos claves a la hora de cultivar el avellano, cuenta el empresario, son el trabajo de cosecha, que debe ser rápido, y el proceso de secado, que también debe hacerse en tiempos muy acotados. Para esta última tarea se necesitan canchas al aire libre, expuestas al sol y al viento, en las que el fruto recolectado debe ponerse a secar desde marzo hasta mediados de abril. En temporadas de lluvia, el secado se realiza en instalaciones especiales que pueden arrendarse o, idealmente, construirse en el campo del productor agrícola.

Chadwick reconoce, en todo caso, que el avellano tiene una característica que puede resultar compleja para quienes están apurados por obtener utilidades: la especie demora cuatro años en empezar a producir. Eso significa, en buenas cuentas, que el dueño del campo debe estar dispuesto a pasar esos primeros cuatro años "sin tener flujo, preocupado, además, a lo largo de todo ese tiempo, de regar los cultivos, limpiarlos y aplicarles fertilizante".

"Ese periodo inicial sin producción es el gran problema del avellano, y eso requiere de un plan país, cosa que en algunos países, como Italia, se ha hecho a través de la industria, pero con malos resultados. La otra posibilidad es hacer un plan de gobierno. Pero lo importante es que, al cabo de cuatro años, uno tiene la seguridad de que el cultivo es rentable. Ese es el mensaje principal de mi libro. Y yo hablo de este tema con propiedad, porque ya llevo treinta años en este negocio y ya he tenido los costalazos que hay que tener. No hablo desde la universidad, o desde la teoría", aclara.

Especialistas turcos expondrán sobre la industria en seminario en Talca

Este jueves 26 de marzo, en Villa Golf, Talca, se realizará el "4 día nacional del avellano europeo", organizado por el grupo Avexa. En el evento habrá charlas y mesas redondas en que importantes actores de la industria abordarán temas técnicos y comerciales. Así, por ejemplo, el especialista turco Semsettin Kulac, hablará sobre el uso de portainjertos en su país; Muzaffer Taviloglu, presidente de los exportadores de avellanas de Estambul, expondrá sobre la experiencia comercial de Turquía como principal productor de avellanas y su visión del potencial de Chile, además de otros temas clave del rubro.