

"Su desgracia es que da solo la décima parte de lo que rinde la frutilla comercial, por lo que no es competencia", explica Marisol Reyes, del Inia Raihuén.

La "Fragaria chiloensis" aún se cultiva y vende en zonas como Contulmo y Purén

¿Conoce la frutilla nativa de Chile?: es dulce, blanca y el kilo cuesta \$30.000

MELISSA FORNO

El jesuita Alonso de Ovalle, en la "Histórica relación del Reino de Chile" (1646), ya deslizaba las cualidades de la "Fragaria chiloensis", conocida como frutilla chilena o blanca: "Hay fresas muy grandes y sabrosas, mayores que las de España, y en tanta abundancia que cubren grandes espacios de tierra", sostuvo el cronista.

En tanto, Charles Darwin, en su escrito "Journal of Researches into the Geology and Natural History of the Various Countries Visited by H.M.S. Beagle", conocido luego como "The Voyage of the Beagle" (1839), describe Valdivia y localidades del sur de Chile. Al referirse a Chiloé, señala que "la frutilla de Chile es mucho mayor que la nuestra; he visto algunas del tamaño de una nuez. Existe una variedad blanca que es cultivada por los habitantes del país".

Marisol Reyes, agrónoma e investigadora del Inia Raihuén, precisa que "en las localidades de Contulmo y Purén (regiones del Biobío y La Araucanía) se cultiva en plantaciones muy pequeñas".

La frutilla chilena fue cultivada por el pueblo mapuche, y algunas muestras viajaron a Europa, donde dieron origen a una variedad comercial (ver recuadro). Ellos distinguían la blanca, de fruto más grande, que llamaban kellefi, y la roja, que tenía un fruto más pequeño, que nombraban como lahueño.

Dulce e intensa

"La blanca se caracteriza porque su fruta es muy dulce y pareja, con sabor intenso, mucho más que la fresa; además, es tremendamente aromática. Hace 30 años o más, en los cerros de la región del Maule y en su costa, se encontraba naturalmente y la gente salía a recolectarla", recuerda Reyes.

"Su desgracia es que da solo la décima parte de lo que rinde la frutilla comercial, por lo que no es competencia", aclara Reyes.

Marina Gambardella, profesora de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la UC, profundiza en su rendimiento: "La 'Fragaria chiloensis' tiene una sola floración por temporada y puede producir entre cuatro y seis toneladas por hectárea, aunque tiene un precio mayor".

Gambardella añade que "en los supermercados es posible encontrar frutillas blancas o rosaditas, pero es una variedad de la comercial, de la especie híbrida 'Fragaria x ananassa', no de la 'Fragaria chiloensis', que es redonda, muy rica. Esta última está en Purén, Contulmo o en el mercadito de Chillán. Se cultiva por razones culturales. No tiene un gran rendimiento comercial y su poscosecha es muy compleja".

Jairo Carvajal, agrónomo de la Uni-



En el sur se la usa para hacer kuchen y clery.

versidad Católica de Temuco, la cultiva. Actualmente trabaja en la municipalidad de Los Sauces y creció entre cultivos de 'Fragaria chiloensis'.

"Soy hijo y nieto de agricultores de Purén, productores de frutilla blanca. Se cosecha normalmente entre la última quincena de noviembre y diciembre. En zonas altas de la cordillera de Nahuelbuta la cosecha es más tardía. Es un producto rentable, aunque ya no tanto; hasta el año 2000 era abundante y permitía generar ingresos. En los últimos 20 años ha bajado la producción", dice Carvajal.

"Toda la vida mi familia ha estado relacionada con este fruto, cultivándolo en terrenos de 2.500 m2 o media hectárea. La venden entre \$25.000 o \$30.000

el kilo. La comercializan en mercados locales, en fiestas propias de ambas comunas y en restaurantes de Concepción y Santiago. El 60% se entrega a pedido en Purén, ya que la misma gente nos llama, por ejemplo, para hacer vino blanco con frutilla blanca, llamado clery, o postres. Ha bajado la producción; necesita ciertas horas de frío, pero como es nativa no hay estudios asociados a su producción, como el manejo de malezas o el corte de estolones", dice Carvajal.

Yessica Seguel, ingeniería agrónoma, que se desempeña en Programa de Desarrollo Local (Prodesal) de Contulmo, explica que "usualmente, cultiva la frutilla blanca en el cordón cordillerano de Nahuelbuta y en huertos cuya extensión varía entre 0,1 hasta 0,5 hectáreas por productor. Entre todos los productores de Contulmo, no superan las dos hectáreas a nivel comunal", señala.

Ratifica el excelente precio. "Este año el kilo se vendió a \$30.000. La municipalidad organiza la Fiesta de la Frutilla Blanca, que se realizó en la media luna, en la que artesanos y emprendedores gastronómicos ofrecen clery y mucho kuchen con este berry, entre otros. La ocupo para mermeladas y también vendo clery, kuchen y asado", dice.

Gladis Arriagada, productora de Contulmo, adquirió el conocimiento para cultivar a través de su familia, especialmente por sus ancestros paternos. "Tengo un poco menos de media hectárea de frutilla blanca, produzco para vender, al igual que la planta, además

de hacer mermeladas, clery y kuchen. La distribuyo a particulares en Purén, Contulmo y en mi propia casa, por ejemplo, en un formato de cinco o diez cajitas de medio kilo, porque es lo que obtengo diario. Este fruto se da solo por 20 o 30 días entre el 8 y el 30 diciembre. Antes cosechaba hasta 1.800 kilos por temporada, ahora el clima cambió y nos han afectado las forestales. El año pasado obtuve 20 kilos, es una especie complicada. No es tan rentable, pero no sé producir otra cosa y me permitió educar a mis hijos, pero somos pocos los productores".

Seguel precisa que "no queremos que este cultivo desaparezca, por tal motivo, estamos incorporando tecnología de riesgo por microaspersión, con aspersores pequeños entregados por Indap, INIA y la municipalidad de Contulmo. Esta es una planta requiere poco riego, su desarrollo se genera en invierno, requiere hiel, porque es de cordillera. Sin embargo, la sequía le afecta. Estamos llevando plantas madres para su multiplicación in vitro".

Jairo cuenta que realizó su tesis sobre ella y evaluó sus propiedades antioxidantes, con flavonoides y polifenoles, tanto en sus frutos como en sus hojas.

Gambardella destaca que "como todos los berries, la frutilla blanca es un alimento muy saludable y, al ser una especie menos intervenida por el ser humano, tiene mayor contenido de antioxidantes. Deberíamos preocuparnos de mantenerla, rescatarla y apoyar a los campesinos que la cultivan, porque su labor es medio heroica".

La frutilla y el espía francés

Un antecedente importante para entender el origen de la frutilla blanca radica en el espía francés Amédée-François Frézier, quien visitó el país en 1714. "A su regreso a Francia se llevó cinco plantas de frutillas con fruta, que se cruzaron con la 'Fragaria virginiana', la cual dio origen a la 'Fragaria x ananassa' que es la que se cultiva comercialmente, en otras zonas se llama fresa, pero que en Chile llamamos frutilla, indistintamente si es blanca o roja. Nuestra frutilla chilena fue su madre; el pueblo mapuche la cultivaba mucho antes de que llegaran los españoles", explica Marisol Reyes, agrónoma e investigadora del Inia Raihuén.