



Cranberry: el oro rojo de la **Región de Los Ríos** para el mundo

Con 700 hectáreas plantadas en el territorio, este fruto se ha vuelto motor económico para las comunas, oportunidad para la innovación, desarrollo de capacidades técnicas e incluso impulso a la equidad de género en el mundo del agro.

Daniel Navarrete Alvear
daniel.navarrete@australvaldivia.cl

Han pasado casi cien años desde que en Estados Unidos un grupo de campesinos decidiera unirse en una cooperativa para comercializar la producción propia de cranberries. Aquello se tradujo en la creación de Ocean Spray y, mucho tiempo después, en un impensado impacto positivo para la Región de Los Ríos.

El también conocido como superalimento, por su alta concentración de nutrientes y antioxidantes, se trabaja en siete



UNO DE LOS SIETE PREDIOS QUE TIENE CRAN CHILE EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS ESTÁ EN LANCO, EN LA RUTA HACIA PANGUIPULLI.

predios ubicados en Paillaco, Máfil, en el sector de Monje (camino a Panguipulli), en la ruta entre Lanco y Panguipulli; y en Loncoche. Son 700 hectáreas desde las que salieron 680.000 barriles de cranberry como fruta fresca el año pasado.

Después de Estados Unidos y Canadá, Chile es el tercer país productor de esta baya a través de la empresa Cran Chile cuyas operaciones están exclusivamente en Los Ríos y Lonco-

che. Ello ha generado una externalidad positiva para las comunas en términos de oportunidades para la innovación, desarrollo tecnológico, formación de capacidades técnicas e incluso, equidad de género en el mundo del agro.

EN LANCO

Cran Chile es parte de los 700 productores que integran la cooperativa Ocean Spray, que en Estados Unidos se orienta al au-

toconsumo y para exportar a Europa. En tanto, mercados como toda Sudamérica, México y Asia, son el destino de la cosecha de Los Ríos.

El cultivo local del fruto, que nace de una planta rasteira, ocurre en camas gigantes de más de treinta metros de ancho y de -por ejemplo- tres hectáreas de largo. Son inundadas en una profundidad de aproximadamente 50 centímetros en tiempo de cosecha don-

de la principal fuente de agua es el río Leufucade. También se acumulan aguas lluvia en pozos impermeabilizados. Todo ocurre en un entorno rodeado de plantas nativas

Claudia Bustamante, jefa de Desarrollo Territorial y Sustentabilidad de Cran Chile, explica que para la restauración nativa se propició la creación de cuatro viveros comunitarios que proveen de plantas.

“Todo esto comenzó sien-

do terrenos agrícolas muy deteriorados, pero con un alto potencial gracias a condiciones climatológicas y de humedad que son propias de nuestra región. Una cama de las nuestras, genera una producción mucho mayor que una de Estados Unidos. Para lograr eso también ha sido fundamental el uso respetuoso y eficiente del agua, lo que va de la mano de tecnología de punta que nos indica, por ejemplo, cuándo y en qué

MIGUEL BUSTOS / UNO NOTICIAS



(viene de la página anterior)

cantidades se hace necesario utilizar el recurso", indica.

En Lanco está la planta donde se procesan el deshidratado y el jugo concentrado de los cranberries de Cran Chile.

Según estimaciones del alcalde Juan Rocha, el 10% de la economía comunal está relacionado al pequeño fruto rojo que en toda su cadena de producción requiere de mano de obra local; y que es también la base para diversos emprendimientos del área gastronómica.

"En cierta manera se ha transformado en un sello identitario para nosotros, es como una marca de Lanco conocida con más fuerza durante los últimos cinco años, gracias a la empresa que está intencionado una mayor apertura a la comunidad. Un buen ejemplo de eso es la organización del Encuentro del Cranberry, que este fin de semana tiene su segunda versión, y que nos permite vincularnos con las municipalidades de Panguipulli, Paillaco y Mafil", dice.

Y agrega: "El impacto económico es tanto para la comuna, como para la región desde el punto de vista productivo y turístico". Para contribuir a eso es que Ocean Spray llevó a los predios ubicados en la comuna a influencers de México, Brasil, Colombia y Puerto Rico; quienes teniendo como foco central la cosecha, generaron contenidos relacionados con temas como la características del territorio y la nutrición, entre otros.

VINCULACIÓN

Como parte de su vinculación con el territorio, a través de una labor conjunta con la ONG Canales, Cran Chile tiene convenios con seis liceos técnicos de Paillaco, Panguipulli y Lanco. Son establecimientos con especialidades en las áreas agrícola, mecánica, administración, conectividad y redes.

"Hay un ciclo formativo que parte con una visita pedagógica a la cosecha, lo que motiva a los alumnos a hacer pasantías de una semana y en muchos casos, a realizar la práctica profesional con nosotros. Desde hace cinco años sumamos más de 180 estudiantes que han sido parte de esta modalidad, que complementamos con charlas de actualización de ciertos contenidos relacionados con el rubro de la empresa", aclara Claudia Bustamante.

Actualmente en el predio de Lanco trabajan 17 profesionales, de los cuales nueve son de planta y el resto es de temporada, que se extiende desde marzo, cuando inicia la cosecha. Este año se priorizó a los habitan-



EN MEDIO DE LA ETAPA DE COSECHA FUERON INVITADOS DIVERSOS ACTORES RELEVANTES EN EL ÁREA DE LA PROMOCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS A NIVEL INTERNACIONAL.

“ En cierta manera se ha transformado en un sello identitario para nosotros, es como una marca de Lanco conocida con más fuerza durante los últimos cinco años gracias a la empresa que está intencionado una mayor apertura a la comunidad”.

Juan Rocha
Alcalde de Lanco

tes de la localidad de Aylín.

La de Cran Chile en Lanco igualmente se ha vuelto una oportunidad para tener más mujeres en labores que tradicionalmente son desarrolladas por hombres, e incluso implican brechas salariales.

En se sentió a las alumnas del Liceo República del Brasil de Malalhue se les invita a conocer el predio de Lanco y particularmente, el trabajo de las mujeres y de Andrea Jaramillo, que es la administradora del campo. Un primer resultado positivo de esa convocatoria es que para los próximos meses se esperan las primeras prácticas en el área de mecánica.

SABORES

Otra de las formas en que los cranberries han ganado espa-



LA SEMANA PASADA HUBO UNA JORNADA ESPECIAL EN EL CAMPO.

cio en la comunidad es como base para diversos emprendimientos gastronómicos.

Uno de esos productos es Ginger Beer de Cerveza Kufe, de Andrea Gutiérrez y Maribel Ovando, quienes iniciaron su negocio hace siete años. La planta está en el sector de Cufe (entre Valdivia y Paillaco).

El Ginger Beer es un fermentado de jengibre con cranberries y arándanos de Cran Chile. "Resultó ser un producto súper atractivo que nos generó un impacto muy positivo. El desafío y la clave ha sido siempre innovar para poder tener un espacio en el mercado de la cerveza artesanal que en Valdivia y la Región de Los Ríos es sumamente competitivo", dice Gutiérrez.

En sus Productos VAS, Verónica Saavedra también decidió incorporar el fruto rojo. Comenzó hace siete años y sus especialidades son la pasta de ají, salsas y mermeladas con cranberry. "Siempre estuve familia-

rizada con el producto porque vivo acá en la zona. Un día se me ocurrió hacer mermelada para mi casa y descubrimos que el sabor es súper rico. Y el año pasado se me ocurrió innovar también y mezclé el cranberry con ají para presentarlo como la gran novedad del encuentro que tuvimos", dice.

La producción la realiza en Malalhue (Lanco).

Durante su embarazo y debido a complicaciones de salud Jacqueline Castillo consumió cranberries por sugerencia de su médico tratante. Supo entonces de sus beneficios y los integró a su dieta regular. Y también los puso en sus preparaciones agrídulces que comercializa dentro de su marca Mermeladas Flor. En esa línea, hecha para consumir con quesos y carnes, tiene una mermelada de cebolla morada con vino carmenere y cranberry deshidratado. Y un chutney de manzana, con vino chardonnay y cranberries deshidratados.



LAS EMPRENDEDORAS QUE ESTÁN TRABAJANDO CON EL FRUTO ROJO.

INNOVACIÓN

En Cerveza Kufe descubrieron los cranberries casi por casualidad. El año pasado participaron en la cosecha, lo que sirvió de aliciente para elaborar una mezcla diferente disponible para el mercado local.

"Hubo una afortunada coincidencia en relación a lo que estábamos buscando, lo que estábamos tratando de hacer y lo que encontramos cuando descubrimos el cranberry. Estamos en nuestro primer año con este nuevo producto, entrando recién al mercado y

viendo cómo es la respuesta del público, que hasta el momento ha sido muy positiva", detalla Andrea Gutiérrez.

Y Jacqueline Castillo, agrega: "Usar un fruto atractivo que genera otro tipo de sabores ha favorecido la experiencia de mis productos que están pensados en potenciar el encuentro entre las personas, en volver a juntarnos a conversar y compartir un picoteo en familia. La comida tiene que ver con las tradiciones y en ese caso, lo que estamos haciendo es aportar un elemento nuevo".

700

hectáreas son la base para la producción de cranberries que en Chile solo ocurre en la Región de Los Ríos y en Loncoche con la empresa Cran Chile vinculada a Ocean Spray.

680

harriles de cranberry como fruta fresca se produjeron el año pasado. El mercado principal son las exportaciones a mercados como Sudamérica, México y Asia.