



Chile cierra cosecha de nueces con alto estándar de calidad y liderazgo en el hemisferio sur

Jorge Guzmán B.
prensa@latribuna.cl

Juan Esteban Rodríguez, presidente de Chilenut, destaca las óptimas condiciones climáticas que permitieron recolectar el 90% de la producción sin lluvias, asegurando un producto de alta gama para los mercados internacionales en una temporada que ahora inicia su fase de procesamiento y exportación.

La industria de la nuez en Chile se encuentra en un punto de inflexión clave dentro de su calendario anual. Con las labores de campo prácticamente concluidas, el sector comienza a transitar hacia la etapa comercial y de procesamiento. Juan Esteban Rodríguez, presidente de la Asociación Gremial de Productores y Exportadores de nueces de Chile (Chilenut), entregó un balance pormenorizado de lo que ha sido esta temporada de cosecha, marcada por un clima benevolente y una infraestructura que demuestra la madurez de un sector consolidado a nivel global.

CLIMA Y CALIDAD: UNA COSECHA SIN LA "ESPADAS DE DAMOCLES"

Uno de los factores determinantes para el éxito de cualquier campaña agrícola es el comportamiento del clima, y en esta ocasión, la naturaleza parece haber estado del lado de los productores de nueces. Rodríguez explicó que las condiciones climáticas fueron "muy buenas", principalmente porque se trató de un año sin precipitaciones significativas durante el periodo crítico de la recolección.

Esta ausencia de agua es vital para mantener la integridad del fruto. El presidente de Chilenut recordó que, en años anteriores, la amenaza de lluvia funcionaba como una "espada de Damocles" sobre los agricultores, obligándolos a apresurar las labores y, en ocasiones, a cosechar el fruto con un grado de humedad o verdor que



GRACIAS A LA MADUREZ ALCANZADA por la industria desde 2010, el país cuenta con la capacidad instalada suficiente para asegurar que el 90% de la producción cosechada sin lluvias mantenga sus estándares de calidad mundial durante las fases de almacenamiento y exportación.

no era el óptimo. Sin embargo, en la presente temporada, solo se registró una lluvia previa al inicio de las faenas —que no afectó la calidad— y una precipitación reciente cuando el proceso ya estaba casi finalizado. Esto permitió que el 90% de la cosecha se realizara bajo condiciones ideales, lo que augura una calidad sobresaliente para la nuez chilena este año.

MERCADO Y PRECIOS: EN BUSCA DE LA ESTABILIDAD GLOBAL

A pesar del optimismo en la producción, el frente comercial presenta matices que requieren cautela. Según detalló Rodríguez, el panorama de precios ha cambiado respecto

al año anterior. Si bien la temporada pasada comenzó con valores altos que luego descendieron, este año la industria está partiendo con precios que se sitúan en los niveles de cierre del ciclo previo. Esto se traduce en expectativas de precios más bajas que las del inicio del año pasado, aunque el objetivo principal de la industria es lograr una estabilidad que beneficie a todos los eslabones de la cadena.

El dirigente gremial fue enfático al explicar la psicología del mercado internacional: un escenario de precios a la baja es perjudicial, ya que paraliza la demanda cuando los compradores ven que la competencia adquiere el producto más barato poco tiempo después. Por el contrario, un mercado estable o con una ligera tendencia al alza estimula las compras, ya que incentiva a los compradores a asegurar stock antes de posibles incrementos. "Ojalá que sea una temporada estable, ojalá al alza, pero nunca a la baja. Un mercado a la baja es lo peor que nos puede pasar", sentenció el representante de Chilenut.

INFRAESTRUCTURA CONSOLIDADA: LA VENTAJA DE LA EXPERIENCIA

Al ser consultado sobre el nivel de tecnificación e infraestructura de almacenamiento, Rodríguez estableció una clara diferencia entre la industria de la nuez y otros frutos secos en crecimiento, como el de la avellana. Mientras que este último sector está viviendo hoy lo que la nuez experimentó alrededor del año 2010, la industria nogalera ya cuenta con una capacidad instalada robusta y suficiente.

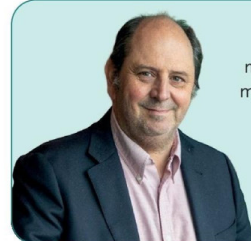
Chile posee actualmente toda la infraestructura necesaria de bodegaje, secado y despelonado (proceso de quitar la cáscara verde o pelón). A diferencia de

otros sectores donde la capacidad de proceso puede verse sobrepasada por el aumento de la producción, en las nueces la producción se ha estancado o incluso ha mostrado leves descensos, lo que garantiza que la capacidad instalada actual sea más que suficiente para procesar y almacenar el fruto sin cuellos de botella.

CHILE FRENTE AL MUNDO: FRESCURA COMO ATRIBUTO DIFERENCIADOR

Finalmente, el presidente de Chilenut abordó la posición competitiva de Chile en el mercado global. El país se mantiene como el principal oferente de nueces del Hemisferio Sur, superando ampliamente a competidores como Argentina, Australia y Sudáfrica, cuyas producciones son significativamente menores.

Esta posición geográfica otorga a Chile una ventaja competitiva fundamental: la frescura. Mientras que las nueces de California (Estados Unidos) o China —principales productores del Hemisferio Norte— ya llevan entre seis y siete meses almacenadas cuando sale la producción chilena, el producto nacional llega a los mercados como un fruto fresco de temporada. Sumado a esto, Rodríguez defendió la reputación del producto local, afirmando que no es solo una frase publicitaria decir que la nuez chilena es la mejor del mundo, sino una realidad sustentada en su color superior, su sabor característico y su larga durabilidad.



"La nuez chilena es la mejor nuez del mundo... por su color, su sabor y por su muy buena durabilidad. No es una frase para la galería, es la verdad"

Juan Esteban Rodríguez,
presidente de Chilenut