



Cosecha de manzanas en La Araucanía resiste alza de costos y mantiene fuerte demanda local

TEMUCO. Entre marzo y junio, los huertos cercanos a la capital regional y sectores como Botrollhue, registran una temporada abundante. Picadas para abastecerse del dulce fruto pasan de boca en boca entre los temuquenses.

Francisca Lira Palma
cronica@australtemuco.cl

La temporada de cosecha de manzanas en la Región de La Araucanía sigue en avance y con cifras alentadoras, consolidando un escenario positivo para productores locales, especialmente en sectores cercanos a Temuco. Entre marzo y junio, período clave para la recolección, los huertos locales han mostrado un rendimiento estable, con fruta de buena calidad y volúmenes que este año incluso superan los registros anteriores.

BOTROLLHUE

En el sector de Botrollhue, uno de los polos frutícolas de la zona, la actividad agrícola mantiene su vigencia pese a los cambios económicos y urbanos. Allí, el fundo conocido como "Manzanas Botrollhue" cuenta con 24 hectáreas dedicadas al cultivo, donde se producen variedades como Royal Gala, Jonagold, Red Chief y Braeburn, las que maduran de forma escalonada a lo largo de la temporada.

Miguel Cabrera, encargado del huerto, explica que este ciclo ha sido particularmente positivo. "Felizmente este año nos ha estado yendo bien, mejor que el año pasado. Creíamos que con el pro-

"Hace varios años que dejamos de exportar. Ahora vendemos todo aquí, en terreno. Y la gente sigue viniendo igual, incluso con los precios más altos".

Miguel Cabrera,
encargado del huerto

blema del petróleo iba a haber una disminución, pero eso no ha pasado, así que estamos contentos hasta el momento", señala.

A diferencia de años anteriores, cuando parte de la producción se destinaba a exportación, hoy el modelo de negocio se centra exclusivamente en la venta directa en el mismo predio. "Hace varios años que dejamos de exportar. Ahora vendemos todo aquí, en terreno. Y la gente sigue viniendo igual, incluso con los precios más altos", detalla.

CHICHA Y VINAGRE

Además de la venta de fruta fresca, el fundo ha diversificado su producción con derivados como jugo, chicha y vinagre de manzana. Actualmente, el proceso alcanza cerca



LA ALTA CALIDAD DE LAS MANZANAS LOCALES ES UNA DE LAS RAZONES POR LAS QUE LOS TEMUQUENSES LAS SIGUEN PREFIRIENDO.

de 20 bins diarios, lo que se traduce en alrededor de 4.000 litros de jugo al día durante la temporada alta. Este volumen no solo permite abastecer la venta directa de chicha, sino también sostener una producción anual cercana a los 160 mil litros de vinagre.

El proceso, según explica Cabrera, es progresivo: el jugo fresco fermenta hasta convertirse en chicha y, posteriormente, en vinagre. Este último ha experimentado un aumento en su demanda en los últimos años gracias a la

popularización del sushi, debido al uso de vinagre de manzana en su preparación.

La actual temporada de manzanas en Temuco y sus alrededores refleja un equilibrio entre buenos resultados productivos y desafíos económicos persistentes. Con cosechas que se extenderán hasta junio, los productores mantienen una mirada optimista, respaldada por una demanda constante y una producción que sigue posicionando a la región como un actor relevante en el rubro frutícola del sur de Chile.



EN LOS ALREDEDORES DE TEMUCO EL MISMO CLIENTE ELIGE EL PRODUCTO.



LOS ÁRBOLES AÚN MUESTRAN ALGUNOS FRUTOS, A LA ESPERA DE SER COSECHADOS.