

Columna

**Bárbara
Sepúlveda Martínez**
Directora
Pro Chile Los Ríos



Cranberry de Los Ríos

Un mar de rubíes del sur". Así tituló la revista mexicana The Food Tech un reciente reportaje que destaca la cosecha de cranberry en la Región de Los Ríos y su creciente apreciación en México y en los mercados más exigentes del mundo. El nombre no es casual: evoca la imagen de vastos campos inundados que, en temporada, se tiñen de rojo intenso, como un tesoro vivo que Chile ofrece al Hemisferio Sur.

Nuestro país posee condiciones agroclimáticas excepcionales que permiten producir, en contraestación, un fruto originario de Norteamérica. Los Ríos es, hasta hoy, la única zona del hemisferio sur con producción comercial significativa de cranberry. Sus suelos, el clima fresco y húmedo y la disponibilidad de agua en cantidad y calidad, otorgan al fruto características únicas: mayor firmeza, color más intenso y un perfil de sabor y antioxidantes que lo diferencian en los mercados.

Este reconocimiento internacional trasciende lo comercial. Pone en valor el esfuerzo de productores y exportadores que han apostado por la innovación, la sustentabilidad y los más altos estándares de calidad. En un mundo que demanda alimentos trazables, responsables y diferenciados, el cranberry chileno se posiciona como un embajador de la capacidad nacional para transformar ventajas comparativas en verdaderas ventajas competitivas.

A ello se suma una iniciativa que ilustra el nuevo posicionamiento de Chile: la competencia "Deliciosos Cranberry de Ocean Spray, Estrella de la Repostería", impulsada junto a Ocean Spray y patrocinada por ProChile en China. Pastelerías chinas han creado postres y productos innovadores con cranberry de Los Ríos, exhibiendo con orgullo el sello Chile en sus vitrinas.

El trabajo sistemático de promoción que realiza ProChile abre puertas y consolida mercados. El cranberry de Los Ríos no solo exporta fruta: exporta territorio, resiliencia, innovación y una historia que despierta admiración. Cada arándano rojo que llega a una mesa en México, China o Estados Unidos lleva consigo el sabor de un sur audaz y productivo.