

## PORTAL WEB CAMPO

LEA EL ARTÍCULO COMPLETO  
en [www.elmercurio.com/campo](http://www.elmercurio.com/campo)



**"TENEMOS TODAS LAS CONDICIONES PARA DESARROLLAR EL CULTIVO DEL MANÍ EN CHILE;** un buen clima y muy buenos suelos", asegura Nelson Zapata, ingeniero agrónomo de la Universidad de Concepción e investigador manisero.

A pesar de ello, el maní en el país nunca ha representado un producto con una superficie o volumen importante, debido principalmente a que el producto extranjero tiene un menor valor que el nacional, lo que lleva a que el consumidor lo prefiera.

"Hoy en día el maní chileno es uno de los mejores en el mundo en cuanto a sabor, pero falta que sea más consumido en Chile y que empecemos a dejar un poco más de lado el maní argentino", afirma Gastón Maturana, gerente de Tostaduría Corcolén.

Los expertos señalan que para que esta leguminosa sea más atractiva a nivel productivo es fundamental mejorar la gestión al interior de los proyectos —y con ello aumentar la productividad—, establecer una infraestructura para su procesamiento y fomentar el consumo de la producción nacional.

"Para comer más el producto nacional necesitamos producir más", sostiene Juan Ogas, quien produjo maní en la comuna de Malloa, Región de O'Higgins, por más de 30 años.

### UNA INDUSTRIA DEPRIMIDA

Se estima que más del 90% del maní que se consume en Chile proviene de Argentina. Solo un 2% de este corresponde a maní nacional, que es producido principalmente por pequeños agricultores.

Los expertos comentan que a lo largo de los años la presencia de maní extranjero siempre ha tenido relevancia en el mercado local, aunque jamás había llegado a estos niveles.

La explicación para esto sería el bajo precio del maní foráneo. Así, por ejemplo, un kilo de maní argentino cuesta poco más de los 2 mil pesos, mientras que el nacional supera los 3 mil.

Esto se relaciona con los altos costos de producción que se manejan en Chile, los cuales se calculan en torno a \$2.700.000 por hectárea, donde se incluye el arriendo de tierra, la compra de semilla, el trabajo de suelo y la



Las mejores zonas para sembrar esta leguminosa se encuentran entre las regiones de O'Higgins y del Biobío.

## MANÍ CHILENO: SOBRA CALIDAD, FALTA PRODUCCIÓN

**Aumentar la productividad de los proyectos, establecer infraestructura para el procesamiento y fomentar el consumo del producto nacional por sobre el extranjero aparecen como los principales desafíos del sector.**

VICENTE TORRES

cosecha. Cabe destacar que el maní se cosecha en vaina, lo que implica un costo adicional para su proceso de desvainado. Además, debe secarse, ya que al crecer bajo el suelo termina con una humedad elevada, lo que agrega otro costo adicional.

Los altos montos de inversión, que en la actualidad casi se equiparan con los costos de importación, han desincentivado el interés por cultivar esta leguminosa.

Según datos de la Universidad de Concepción, a lo largo del territorio existe en la actualidad entre 500 y

600 hectáreas de maní, lo que se traduce en poco más de 50 toneladas de producción por temporada, cifra que se repite en los últimos 10 años.

"Hemos bajado mucho la producción debido a las pocas ventas. En los últimos años bajé de 4 mil a 2 mil kilos por hectárea de producción", indica Gastón Maturana.

Los mismos productores agregan que antes se producía un 70% más por hectárea.

Gastón Maturana comenta que si se maneja bien y se logran producciones sobre 2.500 kg/ha, la rentabilidad de un proyecto de maní puede llegar a \$3.200.000 por hectárea.

Una opción de mejorar la rentabilidad es agregar valor al maní, por ejemplo, confitándolo.

"Los que lo confitán sacan sobre de 100 gramos y los venden entre \$500 y \$2.000. Imaginen cuánto le pueden sacar a ese kilo de maní que cuesta \$2.000. Aquí uno lo vende a \$3.000 y si llegamos hasta Santiago, el precio puede alcanzar los \$6.500", indica José Reyes Villarroel, productor de maní desde hace más de 20 años.

### CHILE, UN BUEN LUGAR PARA PRODUCIR

No hay que olvidar que el maní debe ser lo suficientemente rentable para competir, en esa misma superficie, con cultivos de mayor rentabilidad, como cerezas u otras frutas.

A pesar de las dificultades, los expertos creen que bajo el esquema actual nuestro país debería apuntar, en primera instancia, a sustituir parte de las importaciones.

"Nosotros podríamos aspirar a autoabastecernos, y para que eso pasara tendríamos que tener miles de hectáreas sembradas. Normalmente, desde afuera siempre va a estar llegándose maní a precios muy baratos", comenta Nelson Zapata.

Así, por ejemplo, Zapata comenta

### UNA LEGUMBRE NUTRITIVA

El maní pertenece a la familia de las legumbres, lo que le permite tener un gran porcentaje de proteínas (20-30 por ciento), aceite (45-54 por ciento), carbohidratos (10-16 por ciento), vitamina E y ácido fólico, además del magnesio, zinc, hierro y fibra.

La *Arachis hypogaea* —nombre científico de esta planta— genera sus frutos bajo la tierra.

Su proceso de cultivo en Chile se inicia generalmente en octubre y finaliza en marzo, cuando su semilla se establece en la tierra sin su cáscara.

que para sustituir solo el 50% de las importaciones sería necesario sembrar más de 2.500 hectáreas anualmente, lo que constituiría una oportunidad productiva. Y, de acuerdo a los expertos, Chile tiene las condiciones climáticas para ello, especialmente entre las regiones de O'Higgins y del Biobío.

"El maní es una especie que no tolera las heladas, por lo tanto se tiene que establecer una vez que pasa el período de ocurrencia de estas. Nosotros recomendamos establecer el maní desde la primera semana de noviembre", indica Zapata.

En ese sentido, los expertos sostienen que los terrenos propios para cultivar maní deben ser arenosos y húmedos —deben estar cerca de una gran fuente de agua, como un río o lago— y tener un clima templado. Apuntan que las localidades de Malloa y Corquélén son las más propicias para la producción manisera.

Los productores comentan que, además de hacer un mejor manejo del cultivo y así bajar los costos de producción, es necesario establecer —ya que en la actualidad es inexistente— una infraestructura para procesar el maní, lo que implica desvainarlo, secarlo, descascararlo y clasificarlo para su venta.

"El tema es desafiante en ese sentido. En Argentina tienen todo eso manejado desde hace décadas sobre superficies de 400 mil hectáreas. Se tendría que convencer a alguien para que se invierta en una planta procesadora que permita entrar a competir", esboza Zapata.