

 **reportaje**

SAG de Los Lagos certificó producción que va rumbo al Viejo Continente

# Zarpaparrilla Roja: a la conquista de los mercados de Inglaterra y la Unión Europea

En la Región de Los Lagos, la superficie plantada es de 80 ha, ubicadas principalmente en la provincia de Osorno, con un aumento de 65 ha entre los años 2019 y 2022. Agrícola Santa Carmen S.A, una empresa que se dedica a este y otros frutales menores, cuenta con 40 hectáreas destinadas a la producción de zarpaparrilla roja de la variedad Robada.

CAMPO SUREÑO

**E**l envío de 7 mil cajas de zarpaparrilla roja (*Ribes rubrum*), a los mercados de Inglaterra y la Unión Europea, fue certificado por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG región de Los Lagos. El fruto es producido en Osorno por Agrícola Santa Carmen S.A. y exportado por la empresa Hortifrut.

El director regional (s) del SAG, Alfredo Kido, explicó que esta baya destaca por su color y forma y por esa razón es muy apetecida para decorar platos gourmet en los mercados de destino.

“Las primeras exportaciones de zarpaparrilla en Chile se registraron en el año 1982, sin embargo, desde la región de Los Lagos no se realizaba inspección fitosanitaria, en origen, desde hace más de 10 años. Estamos muy contentos porque este año se retomaron en nuestra región las inspecciones de esta especie, con un total de 33.628 cajas acumuladas, a la fecha, para consumo fresco a la Unión Europea”.

Cabe indicar que, en Osorno, Agrícola Santa Carmen S.A. cuenta con 40 hectáreas destinadas a la producción de zarpaparrilla roja, variedad Robada. Su gerente general, Rodrigo Varela, explicó que “contar con huertos de zarpaparrilla va en la línea de diversificar la producción de frutales menores, rubro principal de la empresa, al cual se dedican hace más de 15 años. Partimos con volúmenes pequeños en zarpaparrilla, y a partir de este año tenemos mayores volúmenes”.

Varela agregó que “proyectamos seguir en esta línea de crecimiento productivo y en búsq-



da de otros mercados. Como empresa estamos en constante desarrollo y aprendizaje, y el potencial para la producción de frutales menores en esta zona es muy bueno. El gran hito este año es que decidimos hacer la ins-

pección sanitaria de este producto, en origen, en Osorno”.

Por su parte, Leonardo Palma, jefe de operaciones de la exportadora Hortifrut, sostuvo que “la zarpaparrilla es un producto que en Europa se consume mucho en

jugos y en mermeladas. Debido a su color, forma y sabor, es también utilizado como adorno comestible en muchos platos internacionales. Es un producto gourmet, de nicho y decorativo”.

“Debido al manejo de huerto

y a la poda, podemos contar con un calibre de esta baya que es muy bueno. El desafío es la logística, llegar lo más rápido posible desde el huerto a la mesa de los mercados de destino”, enfatizó Palma.

Fecha: 19-02-2024

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: **Zarzaparrilla Roja: a la conquista de los mercados de Inglaterra y la Unión Europea**

Pág. : 3

Cm2: 367,5

VPE: \$ 879.852

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

No Definida

Según datos del Catastro Frutícola del año 2022, la superficie total cultivada con zarzaparrilla en Chile se aproxima a las 122 hectáreas, las cuales están concentradas entre las regiones de Maule, Ñuble, La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos. En la región de Los Lagos, la superficie es de 80 ha, ubicadas principalmente en la provincia de Osorno, con un aumento de 65 ha entre los años 2019 y 2022.

### HORAS DE FRÍO Y CALOR

La zarzaparrilla es un arbusto frutal que se desarrolla bien en zonas con temperaturas invernales bajas y veranos templados: requiere acumular 1.000 a 1.200 horas frío (con temperaturas inferiores a 7°C) para romper dormancia e iniciar su floración en primavera.

Varios estudios indican que la iniciación floral en zarzaparrilla requiere temporalmente días cortos y está asociada con la desa-

celeración del crecimiento vegetativo de la planta y con el aumento progresivo de las temperaturas, siendo el rango óptimo de temperaturas desde 18° a 24°C

Es originaria de Europa Central y Oriental, sin embargo algunas especies tienen su origen en algunas regiones de Asia y en América.

Las especies cultivadas del género Ribes incluyen zarzaparrilla negra (*Ribes nigrum* L.), roja (*R. rubrum* L.), blanca (*R. petraeum* Wulf) y grosellas (*Ribes grossularia* L.), todas pertenecen a la familia de la *Glossulariaceae*.

En Chile se han reconocido a lo menos 15 especies silvestres del género Ribes, las cuales son genéticamente diferentes de las variedades cultivadas.

Según la publicación "Aspectos relevantes de la producción



de zarzaparrilla roja bajo túnel. (*ribes rubrum*)", de INIA, la expansión de la superficie cultivada con esta especie se vivió en los 80 y 90, pero estuvo limitada por el ataque de la Sierra (*Callisphyrus macropus*, Coleoptero: Cerambycidae), un coleóptero que en su estado larval provocó serios daños en plantaciones entre las regiones del Maule y Los Lagos.

### NEGRA Y ROJA

La zarzaparrilla negra es la más importante debido a su superficie cultivada, y sus altos volúmenes de producción. Europa concentra sobre el 80% de la producción comercial. Así las cosas, los principales países productores son Polonia, Reino Unido, Dinamarca, Francia, Alemania, y Nueva Zelanda, y su cultivo y cosecha son completamente mecanizados.

La producción de zarzaparrilla roja a menudo complementa la producción de zarzaparrilla negra, siendo los principales países productores Polonia, Holanda, Bélgica, Alemania, Francia, República Checa y Eslovaquia, y en menor superficie Chile.



*La zarzaparrilla Robada es una variedad de zarzaparrilla roja. Es una de las principales variedades de zarzaparrilla roja en Chile, junto con la Red Poll y la Junifer.*