

Cerezas chilenas: calibre, color y verdor del pedúnculo como sello de competitividad

La fruticultura chilena ha encontrado en la cereza su cultivo estrella, con un crecimiento sostenido en superficie y exportaciones que posicionan al país como líder mundial. En mercados exigentes como China, Estados Unidos y Europa, tres atributos marcan la diferencia: **calibre, color y verdor del pedúnculo**, factores que a su vez determinan el precio, la percepción de calidad y la fidelización del consumidor.

1. El calibre como factor decisivo

✓ El calibre —diámetro y peso del fruto— es el principal determinante de la valorización comercial.

✓ Cerezos con frutos de 28 mm o más son considerados *premium*, generando retornos superiores y mejor posicionamiento en destino.

✓ Un buen calibre optimiza la logística de empaque, reduce descartes y fortalece la capacidad de negociación del productor.

2. El color como atributo de diferenciación

✓ El color externo refleja madurez, frescura y sanidad.

✓ Tonalidades intensas y uniformes transmiten calidad visual y confianza al consumidor.

✓ En mercados asiáticos, la homogeneidad del color es clave para destacar frente a competidores y asegurar repetición de compra.

3. El verdor del pedúnculo: garantía de frescura

✓ El pedúnculo es un indicador inmediato de condición y vida útil: un verde brillante comunica frescura y sanidad.

✓ Pedúnculos opacos o deshidratados reducen la percepción de calidad, incluso si el fruto mantiene buen calibre y color.

✓ En destino, el verdor del pedúnculo es uno de los primeros atributos evaluados por compradores y consumidores, siendo decisivo para la fidelización.

✓ La combinación de fruto rojo intenso con pedúnculo verde vivo genera un contraste visual que potencia la presentación y eleva la competitividad frente a otros orígenes.

4. Herramientas clave de AgroConnexion

En este escenario, el manejo agronómico moderno se apoya en tecnologías específicas para maximizar calibre y color, sin dejar de lado la protección del cultivo, como tampoco los diferentes eventos de estrés abióticos que enfrentan los cultivos cada temporada que ponen en riesgo la calidad y el rendimiento.

Tres herramientas destacadas provienen del portafolio de AgroConnexion:

► **Kamab 26®**: Mezcla de fertilizante y bioestimulante que ofrece una formulación exclusiva, aportando una solución eficaz a las fisiopatías nutricionales que afectan negativamente la calidad de los cultivos

entregando equilibrio y sinergia nutricional. Permite un óptimo desarrollo de los frutos fomentando la construcción de paredes celulares y piel más resistentes, como también una mayor consistencia y firmeza de la pulpa. (600 h/HL en floración cada 7 días). Proporciona una sobresaliente calidad y condición de fruta en cosecha y poscosecha.

► **Maxifrut®**: nutrición especializada, completa y de alta pureza para una máxima producción y calidad de fruta. Enriquecido con 8 nutrientes esenciales que actúan sinérgicamente en momentos claves del cultivo para una máxima calidad y producción. Su formulación está diseñada para nutrir específicamente en los momentos de cuaja, engorde y maduración. Promueve la coloración y translocación de azúcares hacia los frutos en crecimiento y maduración. Además, promueve la acumulación de reservas energéticas en el resto de la planta, indispensable para una óptima brotación y floración en la siguiente temporada de producción (300-400 cc/HL de pinta en adelante).

► **Phyton-27®**: fungicida - bactericida sistémico y de contacto con acción preventiva y curativa que controla desde el interior de la planta y que no se lava con la lluvia. Formulación exclusiva y patentada que permite a la molécula de cobre ser absorbida y transportada al interior de la planta sin producir fitotoxicidad. No produce resistencia, permitiendo múltiples aplicaciones durante la temporada. Puede ser usado en mezcla con otros productos fitosanitarios, con equipos electrostáticos y de bajo volumen. Puede aplicarse en cualquier estado fenológico del cultivo, incluso durante la cosecha (sin días de carencia) (100-150 cc/hL).