

CARLOS CRUZAT, PRESIDENTE DEL COMITÉ DEL KIWI DE CHILE:

"El 30% de la superficie total de kiwis en Chile está aquí, en Curicó. La provincia número 1 en la exportación"



El presidente del Comité del Kiwi de Chile, Carlos Cruzat, visitó las instalaciones de Diario La Prensa, donde se realizó esta entrevista.

- La Región del Maule es el corazón verde que lidera el renacimiento del kiwi.

- En las tierras de la Provincia de Curicó, donde el aire mezcla el frescor de la precordillera con la influencia costera, se gesta hoy una de las transformaciones frutícolas más interesantes de la década. No hablamos solo de la omnipresente cereza, sino de un "viejo conocido" que ha sabido reinventarse: el kiwi.

POR JUAN IGNACIO ORTIZ REYES
 FOTOS MANUEL ESPINOZA ÁVILA

Para profundizar en el fenómeno del resurgimiento del kiwi, Diario La Prensa dialogó con Carlos Cruzat, un hombre que conoce la trayectoria de esta fruta desde que los primeros ejemplares llegaron al país. Cruzat, presidente del Comité del Kiwi de Chile, nos recibe con una visión clara: Maule no es solo una zona productora, es el motor que definirá el futuro de esta especie en el hemisferio sur.

Carlos, para muchos el kiwi es sinónimo de Nueva Zelanda, pero la historia tiene raíces mucho más lejanas y Curicó aparece muy temprano en el mapa chileno. ¿Cómo fue ese inicio?

"Así es, Juan Ignacio. Hay que despejar mitos: el kiwi es originario de China, donde se le conoce como mijotao, que significa 'el durazno del mono'. Fue a principios del siglo XX cuando misioneros

lo llevaron a Nueva Zelanda, y recién en la década de 1960 empezó a comercializarse globalmente como 'grosella china'. El nombre 'kiwi' fue una estrategia de marketing brillante de una importadora estadounidense para asociarlo al ave nacional neozelandesa por su parecido físico. En Chile, la introducción fuerte fue a fines de los 70 y principios de los 80. Curicó y Los Andes fueron las zonas pioneras. Desde entonces, la Provincia de Curicó ha tenido un protagonismo absoluto. Hoy, el 30% de la superficie total de kiwis en Chile está aquí, en la provincia de Curicó".

GEOGRAFÍA DEL ÉXITO

Usted menciona que Curicó es privilegiado. Sin embargo, también ha dicho que nuestro clima es más "duro" que el de Nueva Zelanda o Italia. ¿Qué hace que esta región siga siendo la líder? "Es una excelente pregunta. Italia, por ejemplo, tiene mucha humedad por su cercanía al mar Mediterráneo, algo más similar a Nueva Zelanda. Chile es más seco y extremo. Pero en el Maule hemos aprendido a leer el territorio".

¿Qué tiene el Maule?

"Hoy entendemos que hay que separar suelo de clima. Hacia la cordillera tenemos suelos 'trumao's' espectaculares, pero el gran límite son las heladas. Hacia la costa, los suelos pueden ser más difíciles o 'pesados', pero el clima es mucho mejor porque la humedad costera y el frescor favorecen al fruto. Por eso, zonas como Rauco o los sectores que reciben influencia por los cajones de los ríos andan muy bien".

SUPERALIMENTO

Hubo una época, entre 2010 y 2020, donde el kiwi pareció estancarse, desplazado por el boom de la cereza y afectado por enfermedades. ¿Qué cambió para que hoy estemos hablando de una nueva "época dorada"?

"Pasamos por un periodo muy duro debido a la bacteriosis del kiwi (PSA), lo que llevó a que muchos huertos desaparecieran. Al mismo tiempo, la cereza despegaba con una rentabilidad imbatible. Sin embargo, la pandemia de Covid-19 fue un punto de inflexión inesperado".

La historia del kiwi

El kiwi (*Actinidia deliciosa*) se originó en el sureste de China, conocido ancestralmente como "yang tao" o grosella china, y fue consumido durante siglos por sus propiedades medicinales antes de popularizarse como fruta. A principios del siglo XX, específicamente en 1904, semillas de esta planta fueron llevadas a Nueva Zelanda por la maestra Mary Isabel Fraser, donde se cultivaron con éxito en 1910 y se desarrollaron variedades comerciales como la "Hayward".

Aquí los detalles clave de cómo surge el kiwi:

- **Origen y Nombre:** Originario de los bosques del valle del río Yangtsé en China, no fue hasta su éxito en Nueva Zelanda que pasó de ser una "grosella china" a denominarse "kiwi" a mediados del siglo XX. El nombre se adoptó en honor al ave nacional de Nueva Zelanda, debido a la similitud en la textura marrón y peluda de su piel con el plumaje del ave.

- **Desarrollo Comercial:** Aunque existía desde hacía siglos, su comercialización despegó cuando los militares estadounidenses destinados en Nueva Zelanda durante la Segunda Guerra Mundial probaron la fruta y popularizaron su consumo, exportándose a gran escala hacia la década de 1950.

- **Expansión:** El éxito de la fruta provocó su cultivo mundial, llegando a América (incluyendo Chile) en la segunda mitad del siglo XX, buscando climas templados y suelos fértils para su cultivo.

Actualmente, el kiwi es reconocido por ser una baya de enredadera de alto valor nutricional, destacando por su alto contenido de vitamina C.

Fecha: 25-01-2026
 Medio: La Prensa de Curicó
 Supl. : La Prensa de Curicó
 Tipo: Noticia general
 Título: "El 30% de la superficie total de kiwis en Chile está aquí, en Curicó. La provincia número 1 en la exportación"

Pág. : 11
 Cm2: 666,0
 VPE: \$ 861.094

Tiraje: 4.200
 Lectoría: 12.600
 Favorabilidad: No Definida

¿Ahí se masifica los beneficios alimenticios del kiwi?

"El kiwi siempre fue conocido por sus beneficios digestivos, pero con el Covid, el mundo redescubrió su altísimo contenido de Vitamina C. El consumo se disparó a nivel global y el kiwi volvió a ser un negocio tan atractivo como la cereza. Hoy, un productor que trabaja bien su huerto puede competir perfectamente en rentabilidad con cualquier otra especie".

Se le etiqueta como "Superalimento". ¿Es marketing o realidad científica?

"Es una realidad nutricional contundente. El kiwi tiene el doble de vitamina C que una naranja y el mismo potasio que un plátano. Además, su índice glucémico es bajo, lo que significa que no genera peaks de azúcar en la sangre. Tiene fibra equivalente a un bol de cereales. Es lo que llamamos un producto 'nutracéutico': además de nutrirte, aporta activamente a la salud".

TECNOLOGÍA

Carlos, usted ha mencionado que para entrar al negocio hoy no basta con plantar como se hacía hace 30 años. ¿Cómo ha evolucionado la técnica en los campos de la región?

"La eficiencia ha sido nuestra respuesta a la crisis. Los productores que sobrevivieron a la PSA hoy son mucho mejores que antes. Hemos incorporado: sondas de evaluación de agua para un riego preciso; aplicación de polen externo para asegurar la productividad; uso de mallas protectoras y controladores de algas; tijeras eléctricas que, aunque no reemplazan al hombre, hacen la labor más eficiente y especializada. Incluso hemos democratizado la información. A través de alianzas, emitimos el boletín KiwiTech y realizamos los 'Viernes del Kiwi' vía online, permitiendo que no solo el dueño del campo, sino el administrador y el trabajador encargado, se capaciten desde su propio teléfono".

INDIA Y BRASIL EN EL HORIZONTE

¿A dónde se está yendo el kiwi que sale de las centrales de Curicó y Linares? ¿Ha cambiado el mapa de exportación?



"De las 6.500 hectáreas que hay en Chile, más de 3.000 están aquí. El Maule no solo produce kiwis; el Maule lidera la industria", dijo Carlos Cruzat.

Datos Claves

-"El 30% de la superficie nacional de plantaciones de kiwis se concentra en la Provincia de Curicó".

-Siete mil hectáreas es la meta de proyección para la región al 2030.

-Dos veces más Vitamina C que la naranja posee este fruto.

-18.000 toneladas es el volumen de exportación actual hacia mercados emergentes como India y Brasil.

"Radicalmente. Hace dos décadas todo era Europa y algo de Estados Unidos. Hoy, aunque Europa sigue recibiendo el 40%, Latinoamérica ha crecido muchísimo, especialmente Brasil, que pasó de 3.000 a 18.000 toneladas".

Hay nuevos mercados...

"El mercado estrella hoy es la India. Hace 10 años mandábamos 800 toneladas; hoy estamos sobre las 18.000 y el potencial es enorme por su población. Curiosamente, el mercado chino es más difícil para nosotros porque ellos prefieren frutas extremadamente dulces y sin acidez, y el kiwi, por naturaleza, tiene ese toque ácido que otros mercados sí valoran".

CAMBIO CLIMÁTICO

El cambio climático es una realidad ineludible.

¿Cómo afecta esto a la proyección del Maule?

"El exceso de calor en la zona central (Región Metropolitana y norte de la Sexta) está haciendo que el kiwi sufra. Eso nos obliga a movernos. El futuro del kiwi está desde la mitad de la Sexta Región hacia el sur: Maule, Ñuble y Biobío son las zonas con mejores condiciones hoy".

Y ¿hay diversificación de plantaciones en el Maule?

"En el Maule, específicamente hacia Linares, vemos un potencial de crecimiento enorme. Creemos que para el 2030-2031, la región podría duplicar su superficie actual, llegando a unas 7.000 hectáreas. El desafío será el agua y la protección contra heladas extremas, que ahora son más frecuentes debido a la inestabilidad climática".

Para cerrar, Carlos, ¿cuál es el mensaje para el productor maulino que está mirando sus tierras y decidiendo qué plantar?

"Que el kiwi es hoy una alternativa sólida y razonable. No buscamos que la gente arranque otros cultivos, sino que vean en el kiwi un complemento de alta rentabilidad si se hace con tecnología. Maule tiene el suelo, tiene el clima en sus zonas costeras y tiene, sobre todo, la experiencia técnica. De las 6.500 hectáreas que hay en Chile, más de 3.000 están aquí. El Maule no solo produce kiwis; el Maule lidera la industria".



Carlos Cruzat dice que "el desafío será el agua y la protección contra heladas extremas, que ahora son más frecuentes debido a la inestabilidad climática".