

Un kilo y medio de baby kiwi se consigue por \$13.000, mientras que el amarillo sale \$7.000 el kilo

El baby kiwi, kiwi amarillo y kiwi rojo van a la caza de paladares extranjeros

BANYELIZ MUÑOZ

El kiwi ganó bastante popularidad en los últimos años y destaca como una planta que se adapta a temperaturas moderadas: ni muy frías ni muy cálidas. En sus inicios fue un fruto con descripciones que datan del año 1400. Sin embargo, no tuvo difusión fuera de China —país de origen— hasta mediados del siglo XX, cuando se desarrolló comercialmente en Nueva Zelanda.

El fruto poco a poco se empezó a expandir en el mundo y hoy son varios los países que lo producen; entre ellos, Chile. A nuestro país fue traído para ser cultivado con fines comerciales en 1976. Hoy son más de 7.500 hectáreas plantadas, concentrándose entre las regiones de Valparaíso y Los Lagos.

Una de las variedades que lleva varios años cultivándose en Chile es el baby kiwi y el kiwi amarillo, también de origen chino. Ambas son enviadas al extranjero y pocas quedan en el mercado interno, por eso es que pocos las conocen.

"El baby kiwi llegó en los 80 y sus producciones comerciales han sido muy pequeñas. Su piel es parecida a una uva: es muy delgadita y cuesta trasladarla, por lo que requiere una logística de envío muy alta. A nivel mundial tampoco se conocía tanto. Desde el 2000 en adelante ha tomado más valor. Hoy hay más líneas de ventas de esta fruta en supermercados de Europa", reconoce Carlos Cruzat, presidente del Comité del Kiwi.

Core Export es una firma chilena que desde el 2000 empezó a traer estas variedades para desarrollarlas en Chile. Su gerente general, Alexander Tscherebilo, dice que se trata de un producto que no resiste viajes muy largos, por eso requiere de bastantes cuidados. "Es muy perecible: la mayor parte se va por avión. Con las tarifas aéreas hace que el producto se

encarezca mucho. Por ejemplo, una caja de un kilo y medio se puede vender en US\$17 aproximadamente en Europa, mientras que en Estados Unidos se consigue por US\$20".

¿Y por qué no lo venden en Chile? "El mercado local es muy pequeño, y obviamente nuestro negocio está enfocado a la exportación. No tenemos una red comercial en el mercado interno. Hemos hecho algunos esfuerzos para introducir el producto en algunos supermercados, pero el interés de la gente no es muy grande: no lo conocen, no es un producto

que a la vista llame la atención. Hay que hacer toda una campaña. Los volúmenes de producción no son muy altos todavía, siguen siendo reducidos", comenta.

Destaca que es un producto muy dulce, y que no es necesario pelarlo. "Es un tremendo snack para los niños. Es del tamaño de una aceituna y tiene los beneficios del kiwi: es una bomba de vitaminas. Se encuentran en febrero".



Permeable a enfermedades

El kiwi de pulpa amarilla es igual que el verde, pero la diferencia es que es mucho más dulce. También tiene como destino principal el mercado extranjero. "Se producen en Chile desde los 90, pero en la década del 2000 empezaron las plantaciones más importantes", detalla Cruzat.

Una compañía chilena que lo produce es Agrícola San Lucas de Olmué. Su administrador, Benjamín Urenda, destaca que optaron por esta variedad porque es mucho más rentable que el kiwi verde: en Europa se vende por 8 euros. "Son más difíciles de producir, pero son más rentables. Lo malo que tiene la variedad es que es más susceptible a ciertas enfermedades: hongos y bacterias. El verde se defiende mucho mejor. Pero con distintos manejos igual uno lo puede producir". Sus principales mercados son Asia y Europa.

Otra empresa es Biogold, que administra en Chile una variedad de kiwi amarillo llamada Soreli. "No hay tanto volumen de kiwi amarillo para poder hacer un programa para el mercado interno. La disponibilidad se destina para las exportaciones. El amarillo tiene históricamente mejor precio que el kiwi verde", menciona su gerente de operaciones Beatriz Araya.

Otra variedad que busca llegar a otros mercados es la roja, que ya se vende en otras partes del mundo. "En Chile hay huertos experimentales, pero no hay producción comercial", cuenta Cruzat.



El baby kiwi y el kiwi amarillo se venden en pocos volúmenes, mientras que el kiwi rojo está en su fase de desarrollo de cultivo.

Un hit de ventas

► Según los datos de ProChile, las exportaciones de kiwis en 2020 totalizaron US\$ 184 millones con un aumento de 6,6% respecto a 2019. En el periodo enero-julio de 2021, los envíos de esta fruta alcanzan US\$ 144 millones, lo que significa un 8,5% más que en igual período 2020. Nuestros principales destinos son Estados Unidos, India, Italia, y Holanda. "Con el covid hubo una necesidad por comer vitamina C, disparándose el consumo de todas las frutas con dicho nutriente. El kiwi chileno pasó a tener un precio de retorno más alto de lo que había tenido en los últimos diez años", asegura Carlos Cruzat, presidente del Comité del Kiwi.

La mayor parte de lo que se produce en Chile se va hacia los mercados foráneos.

CEBIDA