

# En 8% crecería producción de cranberries

Las pequeñas bolas rojas no dejan ver el agua de las inmensas piscinas, ubicadas en la comuna de Lanco en la Región de Los Ríos. Si bien el cranberry, o arándano rojo, es originario de Estados Unidos, en Chile se ha convertido en un producto con un sólido crecimiento que ha posicionado al país como el tercer proveedor global, a través de Cran Chile, la parte nacional de la cooperativa norteamericana Ocean Spray, que es responsable de cerca del 70% de la producción mundial del fruto.

El promedio de producción de Chile es de 25 mil toneladas, aunque para esta temporada se espera un crecimiento importante.

“Hasta la fecha estamos experimentando un aumento del 8% en la producción en comparación con el año pasado. Sin embargo, aún que-

**El fruto, también llamado arándano rojo, es producido en el país en siete predios en la Región de Los Ríos. Chile se ha convertido en el tercer productor global.**

CATALINA PINELA ESPINOZA

dan por cosechar algunos de los siete predios, lo que puede afectar ligeramente la cifra final... En general, estamos satisfechos con el progreso y anticipamos alcanzar una cifra cercana a los 550.000 barriles de fruta fresca”, dice Guido Torrealba, ejecutivo comercial de CranChile, sobre la producción proyectada para esta temporada.

Que estén en Chile, en donde esta

fruta no existía, responde a la necesidad de abastecimiento más continuo y así contar con producto todo el año, explica Juan Andrés Yepes, gerente de marca de Ocean Spray para Latinoamérica.

## INUNNDAR PARA COSECHAR

Si bien el cranberry se cultiva en tierra, cuando la fruta está madura,

en otoño, la zona de plantación se inunda y, como los frutos contienen cuatro cámaras de aire en su interior, flotan. Luego son arrastrados hasta el borde desde donde se llevan a las plantas para su procesamiento.

La práctica se denomina “cosecha húmeda”, para la cual se utiliza agua de ríos a los que luego es devuelta.

De todas formas, la empresa ha buscado certificar que el proceso

cumple con los estándares de sostenibilidad exigidos a nivel global.

Para ello, han desarrollado sistemas de monitoreo constante de las aguas, aplicando medidas de mejora de la calidad, a través de sistemas de decantación natural instalados en los campos, consistente en canales y zanjales que filtran el agua de riego y de lluvia antes de ser llevada hacia el río, con una óptima calidad.



El arándano rojo se convierte en jugo y snacks.

CATALINA PINELA