

Se trata de cuatro variedades desarrolladas por el Consorcio Tecnológico de la Fruta de Asoex

Frambuesas *made in Chile* toleran mejor la falta de agua, son más grandes y productivas

Están destinadas principalmente a los pequeños productores, que representan el 75% de estos cultivos.

JOAQUÍN RIVEROS

Las frambuesas que usted puede ver en la foto que ilustra esta página, tienen varias gracias: una, que son de una variedad creada en Chile; dos, que son más productivas y de mayor tamaño; tres, que enfrentan bien el ataque de insectos y, cuatro, y clave para nuestro país, son tolerantes al estrés hídrico, es decir, a la falta de agua, escenario que ya se vive y se acentuará en los próximos años.

Las frambuesas en cuestión, presentadas en sociedad el pasado martes, son la segunda generación de tres creadas en Chile anteriormente: la Santa Teresa, la Santa Clara y la Santa Catalina. Las "santas", presentadas en 2019, actualmente las cultivan 300 agricultores sobre una superficie de 150 has, entre Coquimbo y Magallanes.

Las nuevas santas, que aún no tienen nombre y que están a punto de iniciar su proceso de patentado, fueron desarrolladas por el Consorcio Tecnológico de la Fruta de la Asociación de Exportadores (Asoex). Se trata de una alianza conformada por 25 empresas, junto a la Universidad Católica de Santiago, que busca desarrollar nuevas variedades frutícolas adecuadas a Chile para aumentar la competitividad de los agricultores nacionales.

"Estas cuatro nuevas variedades de frambuesas son fruto de un trabajo que comenzó en 2009, cuando vimos que los productores de frambuesas, un 75% de los cuales son pequeños con un promedio de un cuarto de hectárea, necesitaban variedades que se adaptaran a sus condiciones, un tema clave, porque el material al que se accedía en Chile era extranjero", cuenta Sergio Maureira, gerente del Consorcio Tecnológico de la Fruta de Asoex.

"Entre los pequeños productores había un sentido dolor de exclusión y por eso nos orientamos en desarrollar soluciones para ellos, de modo que pudieran integrarse a los encadenamientos productivos, comercializar su fruta, participar en negocios y así subirse al desarrollo económico que ha tenido la fruticultura", agrega.

Trece años después, el resultado es este grupo de nuevas variedades que mejoran las condiciones de la primera generación de las llamadas santas.



Las frambuesas se destinan a congelado y consumo en fresco.

En plena emergencia agrícola

► "Contar con nuevas variedades de frambuesas 100% chilenas, desarrolladas y adaptadas a las condiciones de nuestro país y bajo el contexto del cambio climático es un tremendo aporte para el desarrollo de la agricultura nacional, pero también para la agricultura familiar campesina, porque se trata de cultivos que en buena parte están en manos de pequeños productores. Acá vemos como la cooperación entre la academia, el sector privado y el gobierno da buenos frutos", explica el subsecretario de Agricultura, José Guajardo Reyes. La falta de agua ha hecho que nueve regiones de Chile estén declaradas en emergencia agrícola. "Desde el Ministerio de Agricultura hemos extendido la emergencia por tres meses más en las nueve regiones del país que fueron declaradas el año 2021, esto debido a que los índices vegetacionales continúan con deterioro, además de los bajos caudales de ríos y la ausencia de precipitaciones.", agrega.

"Las anteriores santas tenían, en promedio, entre cinco y seis gramos por fruta y las nuevas llegan a los siete y siete gramos y medio. Esto, además de hacerlas atractivas, facilita la cosecha, porque con menos manos se llenan los baldes, lo que aborda la carencia de mano de obra del sector", explica Marina Gambardella, profesora titular de la Facultad de Agronomía de la Universidad Católica de Santiago y directora del programa de mejoramiento genético del Consorcio Tecnológico de la fruta.

En cuanto a productividad, superan en 30% a las otras variedades. Mientras estas llegan a las 22/24 toneladas por

hectárea, las nuevas pueden llegar a 34 toneladas. "Es mejor hablar de 30%, porque no todos los cultivos se dan en iguales condiciones", aclara Gambardella.

Además, toleran el ataque de algunas de las plagas. "Resisten bien algunas de las plagas y enfermedades más importantes que afectan al cultivo, como la araña roja.

Para clima adverso

Pero quizás si una de las condiciones más sobresalientes es su tolerancia al estrés hídrico. Para un país como Chile, que figura en el puesto 18 entre los países que más sufrirán con la falta de agua

por el cambio climático, según el World Resources Institute, esta cualidad de las nuevas variedades es clave.

"Cuando comenzó este programa de desarrollo de variedades una de las características que se buscaba era la resistencia a la falta de agua, porque ya entonces era un tema para la agricultura. Ahora se nota porque está afectando el abastecimiento humano, pero nosotros llevamos entre diez y doce años con restricción hídrica", explica Maurería.

Gambardella explica los efectos que tiene el tema sobre la fruta. "No solo las altas temperatura, sino también la radiación solar afecta la calidad de la fruta y ambas provocan aborto floral cuando se supera un determinado límite. Nosotros cultivamos en esas condiciones para ver qué pasaba con el polen y seleccionamos las plantas más resistentes. En general el límite son 30 grados. Vimos que estas variedades, aún superando esa temperatura, no disminuyen demasiado su producción", señala.

Gambardella hace una aclaración sobre el método con que se desarrollan estas variedades. "El programa se basa en mejoramiento tradicional, las plantas se cruzan por reproducción sexual, se seleccionan los individuos que son destacados en una de las características buscadas y así sucesivamente. No hay modificación genética", resalta.