

El golden berrie agarró vuelo en Petorca

Una joya de producción en medio de la sequía

M.M.

Hasta 2017, la agricultora Berta Aravena Aballay (56) producía tomate en invernadero y al aire libre, sandía, melón, lechugas y otras hortalizas en su predio de 2,5 hectáreas ubicado en la localidad de Pedegua, comuna de Petorca. Ese año incorporó un nuevo cultivo, que hoy ocupa el centro de todo su quehacer y proyectos de innovación: la physalis peruana, una planta arbustiva andina cuya baya comestible destaca por sus ricas propiedades nutricionales y medicinales.

De amplia distribución en América del Sur, la physalis es conocida como uchua en Colombia —la principal nación productora a nivel mundial—, como aguaymanto en Perú, como uvilla en Ecuador y como golden berry en Chile. Su fruto, de sabor agrídulce, es esférico, dorado, con gran cantidad de semillas y está envuelto en un capacho o cáliz de cinco sépalos que le brinda protección natural.

En nuestro país se cultiva preferentemente en la zona central, en extensiones no muy significativas, y se suele comercializar la baya fresca en bandejas de 150 a 200 gramos en algunos supermercados y ferías. Sin embargo, su consumo

Eco Goldie es una marca que se destacó en la ExpoMundoRural.

Berta Aravena es agricultora y sumó esta variedad a otros cultivos.

no es muy común, a diferencia de países como Perú, en donde se pueden encontrar platos, postres y cocteles con este fruto como ingrediente principal.

Usuaría del Programa de Desarrollo Local (Prodesal) de Indap en Petorca desde 2001, año en que decidió dedicarse a la agricultura tras haber trabajado como secretaria de una firma de ingeniería durante una década, Berta decidió el año pasado dedicarse por entero a sus plantas de physalis para efectos comerciales y dejar el resto de sus cultivos solo para autoconsumo. “El tomate no rentaba bien y cada vez se hacía más difícil su producción en la zona. El golden berry, en cambio, se puede cosechar durante todo el año y tiene menos requerimiento de agua, algo muy escaso estos días. El click lo hice cuando la Universidad Católica de Valparaíso instaló una parcela demostrativa en mi predio, con este fruto y hierbas medicinales. Actualmente tengo 650 plantas en producción y otras tantas en su fase de crecimiento en almácigos”, cuenta la agricultora.

Este año, con el apoyo de su familia —su marido Víctor Gajardo, que trabaja el campo junto a ella, y sus hijos Carola y Víctor, quienes se encargan del diseño, etiquetado y redes sociales—, Berta lanzó su marca, Eco Goldie, que tiene como sello la producción agroecológica de physalis y la innovación.

“Lo primero fue hacer mermelada, porque hay mucha gente que no conoce este fruto. Luego seguí con jugo natural, que es lo que ha tenido más éxito, porque la gente se sorprende; con una compota con mote, como el mote con huesillo, y con infusión. Ahora estamos por sacar pulpa en sachets y un helado vegano con la idea de venderlos durante esta temporada estival”, comenta.

La venta de sus productos hasta ahora se ha concentrado en mercados locales, en el supermercado La Estrella de Cabildo y a particulares. “El año pasado estuvimos en la Feria Sin Gluten y un hito fue nuestra participación en la ExpoMundoRural de Indap en Santiago en mayo de este año, donde vendimos todo y tuvimos excelentes comentarios de chefs y gente del mundo hotelero”, afirma Berta. En ese sentido, espera estar próximamente con sus

productos en la Tienda Mundo Rural del Centro Cultural La Moneda y otras tiendas de alimentación saludable para expandir sus ventas.

Ubicada en la comuna ícono de la sequía, la agricultora señala que un tema central siempre ha sido la disponibilidad del recurso hídrico, tema en el cual destaca el apoyo que ha recibido de Indap, a través de créditos y subsidios para contar con un pozo, un acumulador de agua y riego tecnificado, además de invernadero, resolución sanitaria y asesorías para realizar una producción sostenible de sus cultivos. “Con aciertos y errores, hemos aprendido y nos hemos ido adaptando”, afirma.

En este camino de emprendimiento también abrazó la producción agroecológica, por su deseo de ofrecer productos sanos. “Por la influencia de mis hijos aprendí que los pesticidas son muy dañinos para la salud, además de carísimos, así que fui aprendiendo, a través de INDAP, el INIA e internet, a hacer abonos de ortiga y ajo, biopreparados, trampas biológicas para insectos, bandas de flores y otros manejos. Aprendí de cero y sigo buscando conocimientos”, dice.

Hoy Berta está trabajando también en habilitar su predio para recibir a quienes estén interesados en distraerse, tener una vivencia campesina y aprender a cultivar sus propios alimentos. 



CEDIA