

Nuestro país es líder en la producción, pero los consumidores lo consideran un producto lejano y caro

La campaña que quiere que los chilenos comamos más arándanos

MELISSA FORNO

Pese a su alto valor nutritivo y versatilidad culinaria, el arándano, que se produce desde la Región de Coquimbo hasta Los Lagos, es poco consumido por los chilenos. Al menos así lo confirma la Asociación de Exportadores de Frutas Chile AG (Asoex) y su Comité de Arándanos.

Juan Pablo Subercaseaux, agrónomo y académico del departamento de Economía Agraria de la Universidad Católica, abordó con ellos el desafío de incrementar la presencia de este fruto en la dieta de los chilenos y cuenta que no se sabe con exactitud cuál es su consumo per cápita anual en el país.

"Estados Unidos, que es un tremendo consumidor, llega a los 820 gramos y la industria nacional estima un máximo de 150 gramos para Chile", menciona.

Subir su ingesta es el objetivo de la campaña "Arándanos ¡Con Todo!", que busca acercar estos berries a los chilenos, con la promoción por redes sociales de diferentes formas de probarlo, usando influencers, y puntos de difusión, en lugares como La Vega y Lo Valledor en Santiago.

¿Por qué se come poco?

De acuerdo con Subercaseaux, la baja penetración del arándano en el mercado interno pasa por el precio.

"Este fruto tiene la gracia de que si lo prueba una persona que no lo haya consumido nunca, le va a gustar. Todos son felices comiéndolo, el problema es que es muy caro", afirma.

El subsecretario de Agricultura, José Guajardo Reyes, precisa que durante la última semana de 2022, en ferias libres, el precio promedio, aproximado a nivel nacional, es de \$2.181el kilo, variando dependiendo de la región.

La razón del precio, agrega Subercaseaux, es el costo de la mano de obra. El arándano fresco, que se destina a exportación, debe ser cosechado manualmente para evitar su daño. De lo contrario puede ser atacado por diversos tipos de hongos, especialmente, por el Botrytis cinerea.

"Hay que pensar que su producción requiere más mano de obra que cualquier otro frutal en Chile. Para cultivar una hectárea de arándanos se requieren sobre 400 jornadas de trabajadores, mientras que la cereza necesita entre 280 y 300", aclara el académico UC.

Por esa misma delicadeza, la ma-



Una imagen de la intervención en La Vega el fin de semana. En esta época, el precio del arándano es más asequible.

Según Juan Pablo Subercaseaux, especialista en economía agraria, el fruto de consumo rápido debería cosecharse mecánicamente para abaratar los costos.

no de obra debe ser especializada y captarla es caro. Eso, finalmente, sube el precio.

Subercaseaux dice que la población chilena ve este fruto como un producto lejano y caro. Para resolverlo y disminuir su valor, plantea que los arándanos que se destinan al mercado interno pueden cosecharse de forma mecánica.

"Hoy se cosechan mecánicamente los arándanos que van a ser congelados. Sin embargo, también se puede aplicar para los frescos, pero de consumo rápido, es decir, para el que se vende en Chile, no para el de exportación", sostiene el profesor de la UC.

Líder en el mundo

Según cifras del citado comité, para la temporada 2022-23 se espera que el país produzca 167.588 to-

neladas de estos berries.

"De ese total, se estima que la exportación en fresco ascienda a 98.228 toneladas, mientras que la de la fruta congelada sea de 60.000. También se prevé destinar 9.300 toneladas para producir alimentos procesados como jugos y fruta deshidratada y potenciar el mercado interno", informa la entidad a través de un documento.

El 50% de las exportaciones de esta fruta se destina al mercado estadounidense; el 36%, al europeo y el 11%, para el asiático, precisa la Asoex.

De acuerdo con Iván Marambio, presidente de la Asoex, Chile es el cuarto mayor productor del mundo, después de Perú, en el hemisferio Sur.

Sobre este punto, Andrés Armstrong, gerente del Comité de Arándanos de Asoex, precisa que Chile, hasta hace poco tiempo era el segundo productor mundial.

"Hoy, el primero es Estados Unidos, le sigue China, Perú y luego viene Chile. Además vienen otros países, como México y Marruecos, lo que nos ha generado más competencia", apunta.

Tanto para Chile como para Perú, el principal mercado de exportación es Estados Unidos.

"Entre noviembre y principios de enero competimos con Perú", afirma Marambio.

Según Subercaseaux, Chile ha perdido competitividad frente a Perú porque este último puede producir en distintas épocas del año, ya que tienen un clima más tropical y cuentan con la posibilidad de llegar a los mercados cuando hay menos oferta. Además, allá la mano de obra es más barata.

En esta temporada, a diferencia del invierno, prácticamente el 100% del que se ve en Chile es cosechado en el país, por tal motivo, su precio tiende a bajar, precisa Marambio.