



**ROBERTO FERNÁNDEZ RUIZ**  
robertofernandez@ladiscusion.cl  
FOTOS: MAURICIO ULLOA GANZ

**E**sta semana se embarcó un contenedor con 22.500 kilos de castañas frescas de El Carmen con destino a Italia, tanto de la cotizada variedad marrón como de la tradicional variedad sativa, lo que representa un hito para el sector, dado que es primera vez que este tipo de castañas lograr entrar al exigente mercado.

La hazaña la logró la empresa asociativa campesina Marrón Andino SpA, de El Carmen, formada por ocho productores de la zona, quienes, con apoyo de Indap, conformaron la sociedad y, paso a paso, han ido mejorando sus capacidades productivas y comerciales, un trabajo que uno de sus socios, Sergio Brevis, apuntó que está enfocado en la calidad del producto.

En esa línea, el productor, heredero de la tradición castañera familiar, subrayó que esta venta a la empresa italiana Mastrogregori, reafirma las positivas perspectivas de crecimiento de este rubro, particularmente en la comuna ñublensina.

#### Epicentro

El Carmen es el epicentro de la producción de castañas en Chile, donde predomina la variedad sativa, de antiguas plantaciones vinculadas a la tradición castañera de la zona; aunque también existen cultivos de la variedad marrón, cuya superficie está en constante crecimiento y que es la preferida por los principales mercados de destino de las exportaciones de castañas chilenas, como Italia, España, Portugal, Francia, Turquía y Canadá.

Según el Catastro Frutícola 2022 elaborado por Ciren-Odepa, en El Carmen hay 676,5 hectáreas de castaños, lo que representa el 46,0% de la superficie nacional, que suma 1.470 hectáreas. Asimismo, la región de Ñuble, con 869,1 hectáreas, concentra el 59,1%.

En materia de exportaciones, según datos del Servicio Nacional

Con el 46% de la superficie plantada, El Carmen es el epicentro de la producción de castañas en Chile, donde predomina la variedad sativa.

MERCADO MUNDIAL EXHIBE MAYOR DEMANDA Y MEJORES PRECIOS

# Primer envío de castaña sativa a Italia mejora perspectivas en El Carmen

**Esta semana se concretó embarque de 22.500 kilos por parte de la empresa asociativa campesina Marrón Andino.**

En Ñuble, responsable del 81% de las exportaciones del país, se destaca el aumento de 51,5% de las exportaciones en 2023, que hasta el año pasado eran solo de la variedad marrón.

**Título: Primer envío de castaña sativa a Italia mejora perspectivas en El Carmen**

de Aduanas, en 2023 las empresas de Ñuble exportaron US\$ 6,3 millones de castañas frescas, lo que equivale al 81,3% de los embarques nacionales de esta fruta. Asimismo, este valor representa un incremento de 51,5% en comparación con los envíos de 2022.

En cuanto a los principales destinos de los envíos de castañas de Ñuble en 2023, destacan Italia, que con US\$ 3,3 millones, concentró el 53,1%. Le siguieron España, Portugal, Francia, Estados Unidos, Hungría, Turquía y Canadá.

En la zona, además de Marrón Andino, hay otras empresas y organizaciones vinculadas al sector castañero, como la Agrupación de Productores y Procesadores de Castaña de El Carmen, que, con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria y la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, crearon la marca Delicias de El Carmen, con la que comercializan productos elaborados, entre ellos, una crema de castañas.

También destaca la empresa Chilean Marroni Farms S.A., una de las principales productoras de castañas tipo marrón del país, que el año pasado logró exportar por primera vez a Turquía, además de continuar con los embarques a España e Italia. Se trata de una asociación entre ocho agricultores que poseen 500 hectáreas plantadas con castaños de la variedad marrón, que han entrado en producción durante los últimos seis años. Las plantaciones de esta empresa se ubican principalmente en las comunas de El Carmen y San Ignacio, en Ñuble, además de una en la comuna de Collipulli, Región de La Araucanía.

Otro actor relevante es la empresa GeoChile, con participación de capitales portugueses, que cuenta con 160 hectáreas de castaños de variedad marrón en el sector Trehualleum y además, tienen un poder comprador.

**Un hito comercial**

"Este miércoles estuvimos en el frigorífico, en Linares, desde donde se fueron a embarcar", mencionó Sergio Brevis, quien recordó que Marrón Andino había exportado anteriormente castañas a España (en 2019 y 2020), pero destacó que Italia es el poder comprador más exigente.

Explicó que este envío es el resultado de un trabajo de largo aliento y destacó el rol que cumplió el gestor comercial de la empresa, Carlos Zúñiga, así como ProChile. "Estamos siendo asesorados bajo un instrumento de Indap, que es el PAE (Programa de Asociatividad Económica), que apoyan a organizaciones de campesinos, para que solucionen sus problemas comerciales y administrativos. Carlos Zúñiga tiene mucha experiencia en exportaciones, él nos guió, nos ayudó bastante".

Comentó que este año, visitaron la zona un grupo de representantes de la empresa italiana Mastrogregori, a quienes había conocido en 2017, cuando viajó a Italia junto a otros productores en una gira de negocios. "Ellos andaban en la región porque querían comprar castañas. Mastrogregori es una de las procesadoras de castañas más grandes de Europa, elaboran una gran variedad de productos a partir de la castaña, como castañas secas, molidas, etcétera; y no solo venden Italia, sino que exportan a todo Europa", describió.

"Ellos estaban dispuestos a com-

prar más, a nosotros nos hubiese gustado exportar tres contenedores, pero en este momento nuestra prioridad es trabajar en la calidad, porque queremos ser reconocidos por la calidad de nuestros productos como elemento diferenciador respecto al mercado tradicional de la castaña, lo que significa cumplir ciertos estándares, como uniformidad del tamaño, que no presente falencias en la cáscara y tampoco manchas. Prueba de ello es que, en el análisis realizado a nuestras castañas por los italianos, en Linares, logramos cero rechazos", enfatizó.

El productor detalló que el contenedor lo completaron con producción propia y de terceros. "Todavía tenemos poca producción de la variedad marrón, porque nuestros huertos son muy jóvenes (el castaño entra en plena producción al octavo año), por lo que esperamos, en un par de años más, tener la capacidad hacer la mitad del contenedor solo con nuestra producción", dijo.

**Oportunidades en el exterior**

Cristóbal Herrera, director de ProChile Ñuble, subrayó que "es que es una muy buena oportunidad, ya que pudimos por primera vez lograr una exportación de castañas nativas a Italia". Añadió que, "Italia es uno de los mayores compradores de frutos secos, luego de Turquía y otros mercados, es un mercado muy interesante para nosotros y que podamos exportar castaña nativa es una oportunidad para la región de poder diversificar nuestra matriz exportadora".

Herrera detalló que las principales empresas exportadoras de castañas de Ñuble son Chilean Marroni Farms S.A., Agroindustrias San Francisco y Alfaberries, algunos de los cuales cuentan con plantaciones y otros compran a terceros para exportar. Sin embargo, el principal producto es la variedad marrón.

Por ello, puso de relieve que esta exportación sea de la variedad sativa, "porque es una castaña que nosotros tenemos una alta producción en el sector de El Carmen (...) El foco ha estado en exportar castaña marrón, que se consume a nivel mundial y los cultivos que son relativamente nuevos tienen mercado. Pero la castaña nativa, como le llamamos nosotros, no tenía mercado y los productores estaban pensando realizar un cambio varietal. Al tener este comprador italiano, y además de hacer esta primera exportación este año 2024, nos genera una oportunidad de poder crecer de manera sustancial".

El director de ProChile relató que la visita de Mastrogregori a la zona se logró con el apoyo de la oficina comercial de ProChile en Italia. "Nuestro ejecutivo en Italia envió a este comprador a Chile a ver castaña marrón. Cuando nosotros le preguntamos si es que había posibilidad de expandir un poco la variedad de esta castaña, quisimos presentarle la castaña sativa y le interesó muchísimo, por el modelo de negocio que tiene Marrón Andino, que es una empresa asociativa integrada por productores. A él le llamó la atención que este grupo de productores, si bien tienen volúmenes pequeños, tienen una alta calidad en su producto. Y a los italianos le interesa la relación a mediano y largo plazo".

Cristóbal Herrera manifestó que existe un espacio interesante para la castaña sativa en Europa, dado que "Hay una alta demanda de castaña pelada, congelada, que se utiliza

para postres".

Consultado por los desafíos, el profesional expresó que, "lo que tenemos que buscar ahora es promocionar internacionalmente este producto que ha ido al alza constantemente. Y nosotros creemos que los cultivos de castaños, además, reemplazan algunos otros monocultivos, lo cual es muy atractivo, porque podemos diversificar también los campos, es una oportunidad para los productores antiguos. Y esto viene de un trabajo que realizamos el año pasado, con la empresa Chilean Marroni, donde logramos por primera vez en la historia de Chile exportar castaña a Turquía".

"Lo que estamos haciendo es generar reuniones con los agregados comerciales, presentar la oferta que tenemos con cada uno y buscar importadores de manera directa, sin intermediarios", sentenció Herrera.

**Mejoran perspectivas**

Sergio Brevis destacó las positivas perspectivas para el rubro, que actualmente experimenta mejores precios que en años anteriores. Indicó que la empresa italiana pagó 1,5-1,6 euros por kilo de la variedad marrón y 700 pesos por el kilo de sativa, lo que contrasta con lo que recibieron en 2020: 0,9 euros por el marrón. "Han bajado los costos logísticos, que subieron mucho en pandemia, pero también ha aumentado mucho el consumo de castaña en Europa, donde se le reconoce su alto valor nutricional y se valora mucho la producción limpia, sin pesticidas, que es nuestro caso, ya que el manejo que nosotros hacemos es agroecológico, incluso en las plantaciones más nuevas", analizó.

Este año 2024 ha sido un buen año para la castaña en términos de precios. Los valores que pagaron los poderes compradores en la zona no bajaron de los \$500 por kilo por la variedad sativa, a diferencia de los \$300-\$400 que se pagaron en años anteriores.

En la zona hay un creciente interés por aumentar la superficie de plantaciones de castañas, tanto entre los campesinos, interesados en diversificar su producción con plantas de la variedad marrón, como a nivel empresarial, de hecho, existe hace algunos años el vivero Marrones del Sur, especializado en la multiplicación de castaños.

Brevis, además, es gerente de la empresa asociativa campesina Agrícola El Carmen, orientada a la elaboración de harina de castaña (cruda y tostada) y otros productos, como "café de castañas", a partir de la agregación de valor a la fruta. "Con este grupo de productores, nuestro objetivo es que los chilenos puedan consumir castañas todo el año", indicó, aclarando que tradicionalmente, la cosecha de castañas en la zona se desarrolla entre abril y junio, aunque reconoció que este año, debido a factores climáticos, se extenderá más tiempo. "La harina de castañas permite una diversidad de usos y se puede consumir en cualquier momento", argumentó.

**Asociatividad**

La directora regional de Indap, Fernanda Azócar, destacó el caso de Marrón Andino como un ejemplo de asociatividad, uno de los ejes de trabajo en materia agrícola para el Servicio.

"Marrón Andino fue conformada en 2019 a partir de un grupo de transferencia tecnológica (GIT) que



Es una de las procesadoras de castañas más grandes de Europa, elaboran una gran variedad de productos a partir de la castaña"

**SERGIO BREVIS  
 PRODUCTOR DE CASTAÑAS DE EL CARMEN**



La sativa es una castaña que nosotros tenemos una alta producción y que no tenía mercado en el exterior"

**CRISTÓBAL HERRERA  
 DIRECTOR DE PROCHILE ÑUBLE**

llevaba el INIA, donde ese mismo año Indap también se involucró". Detalló que "primero fueron programas de desarrollo de inversión para su bodega, un reefer (contenedor refrigerado) para la sala de proceso y poder seleccionar las castañas; en 2023 se comienza a trabajar para apoyar el proceso asociativo y se incorpora un gestor comercial (...) y este año es probable que se concrete la primera exportación a Italia".

Azócar destacó que están apoyando con distintos instrumentos a este rubro y anunció que abrirán un Servicio de Asesoría Técnica (SAT) para 16 productores de castañas de El Carmen que son usuarios de Indap.

**Agregación de valor**

En cuanto al desafío de la agregación de valor, tanto la academia como instituciones públicas y organizaciones de productores están trabajando en el desarrollo de productos a partir de la castaña, como la harina, las conservas e incluso, la crema de castañas desarrollada por académicos UdeC.

El Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola UdeC viene trabajando desde la década pasada con la Agrupación de Productores y Procesadores de Castaña de El Carmen, en la agregación de valor y desarrollo de nuevos productos a partir de la castaña sativa, así como en el fomento de la asociatividad y la formalización de los cerca de 50 miembros.

Entre 2019 y 2021, la UdeC ejecutó el proyecto "Utilización completa del fruto del castaño, para la elaboración a escala piloto de una crema untante con aditivos funcionales, que permitan diversificar y dar oportunidades a la matriz productiva de los castañeros de El Carmen", que dio vida a la crema de castañas y a la empresa Delicias de El Carmen, y su respectiva sala de procesos.

El Dr. Christian Folch, vicedecano de la Facultad de Ingeniería Agrícola UdeC, comentó que actualmente están ejecutando el proyecto "Implementación del modelo Food Hub, para el fortalecimiento y optimización del proceso productivo y de comercialización del sector castañero de la Región de Ñuble", que finalizará a fines de julio de este año, dejando un centro de acopio y unidad de procesos funcionales para que puedan aprovechar al máximo su producción e ir creciendo como agrupación.

