

➔ UF 27.953,42 ➔ Dólar informal Comprador: 684,00 Vendedor: 692,00 ➔ Euro informal Comprador: 780,00 Vendedor: 794,00 ➔ UTM Julio 49.033 ➔ IPC Junio 0,0% ➔ IVP 28.987,6

El país ya está exportando variedades de fruta que han sido desarrolladas en casa

Las uvas, mandarinas y limones creados a la medida para Chile

La uva se llama Maylen: es negra, dulce y puede durar hasta 90 días luego de arrancada de la vid.

JOAQUÍN RIVEROS

El nombre con que se comercializa es Maylen, que en mapudungún y con i latina significa princesa, mujer noble e inteligente. Su nombre técnico, en tanto, es Inigrappe-one, y se trata de la primera variedad de uva desarrollada en Chile. Tiene una historia de más de 20 años de trabajo del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), fue lanzada al mercado el año pasado y en la última temporada se exportaron desde Chile 554.000 cajas, por un valor FOB en torno a los US\$9.000.000. Actualmente hay plantaciones, comerciales y de testeo, en América del Norte, España, Grecia, Sudáfrica, Egipto, Túnez, Australia, Perú e India, con unas 500 hectáreas plantadas.

La Maylen es una de las variedades cuyos derechos comercializa la Andes New Varieties Administration (Ana Chile), empresa chilena que busca y estudia variedades de fruta en el mundo adaptables a Chile, pero que también promueve otras originadas en el país, como la Maylen. "A través de acuerdos con instituciones de investigación, como el INIA, y algunos consorcios frutícolas, nos ocupamos de apoyar y desarrollar la obtención de variedades. No somos genetistas, pero sí participamos en el proceso de obtención", explica Luis Fernández, gerente general de Ana Chile.

Además de uva, en Chile se han desarrollado variedades de limones, clementinas, nectarines, entre otros (ver recuadros).

Una variedad es un individuo de una especie con características comunes y permanentes en el tiempo. Esa variedad, si tiene propiedades que le interesan al mercado, son comercializadas a través de una marca por la cual quienes las cultivan deben pagar regalías o royalties.

Que Chile desarrolle sus propias variedades es muy importante, porque permite tener frutas adecuadas a las condiciones agroclimáticas del país, pero también a las necesidades de exportación. "Lo más importante en la búsqueda de opciones chilenas es tener fruta con larga vida de poscosecha, porque es uno de los países que está más lejos de sus mercados



FOTOS: CEDIDAS

de destino y en algunos casos, como Asia, el trayecto en barco dura hasta cuarenta días", detalla Juan Pablo Subercaseaux, profesor asociado de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Universidad Católica de Santiago.

Justamente ese rasgo, la duración en condiciones óptimas luego de la cosecha, es uno de los que destaca a la uva Maylen como una buena opción para Chile, ya puede durar en frigorífico hasta 90 días. Según la definen en la ficha técnica de Ana Chile, es una planta productiva y fértil, con racimos cónicos de entre 650 y 850 gramos, con bayas (granos) de tamaño uniforme, de intenso color negro azulino. No tiene semilla y su sabor es intenso, con alto nivel de azúcar y una acidez que se mantiene prolongadamente en

la planta y en el almacenamiento. Tiene una piel de grosor medio no astringente (no deja áspero el paladar) y resistente a daños cosméticos.

Un punto importante a aclarar es que la obtención de las cualidades de las frutas chilenas es a través de la cruce de diferentes variedades de una especie y no por transgenia. "Se escoge una variedad de la misma especie que tiene un rasgo interesante, como puede ser el calibre, con otra que, en el caso de un limón, podría ser el jugo. Se toma el polen de una y se coloca en la flor de la otra y se observan los individuos que surgen y seleccionan aquellos que tienen las características buscadas. Así sucesivamente en el tiempo en procesos largos que duran al menos diez años", explica Subercaseaux.

El racimo pesa entre 650 y 850 gramos.



Limón Benjamín Andes

Su contenido de jugo, acidez y tamaño es superior a los de la variedad Eureka, una de las más propagadas. Su fruto también es más grande, lo que permite, indican en Ana Chile, tener un calibre comercial y de fruta apta para el desverdizado más temprano (proceso de pérdida del color verde). Tiene una productividad 24% superior a la del Eureka, diferencia que se observa a partir del segundo año de plantación, lo que demuestra la precocidad de su entrada en producción. Genera dos veces más fruta y debido al periodo más corto para cosecha permite acceder tanto al mercado interno como externo.



Clementina ClemenluzAndes

Variación de clementina obtenida a través de una mutación espontánea (un accidente en el desarrollo natural de una planta que genera alguna característica distinta), en la localidad de María Pinto. Se puede cosechar hasta tres semanas antes que otras clementinas y es de mayor calibre. Su fruto es achatado en los polos y sin semilla y su piel lisa y de fácil pelado. "De excelente sabor, su

contenido de zumo y sólidos solubles son equivalentes a la variedad Clemenluz (muy conocida) y su acidez es ligeramente inferior", detalla la ficha técnica de Ana Chile.