



Las cerezas "Sweet" reafirman su alta producción, calibre, sabor y dureza

Vivers Tecniplant 2010, SL, ha vuelto a organizar salidas de campo en Lleida y Huesca para ver cómo se comporta esta serie, una de las cuales con productores y exportadores chilenos

Miércoles 8 de mayo. 7.30h. de la mañana. Hotel Casa Miquel de de Alcarràs (Lleida). Este era el día, la hora y el punto de encuentro donde quedamos con **Josep Cussó**, técnico comercial de Vivers Tecniplant 2010,SL, vivero licenciario exclusivo en España y Portugal de la serie varietal de cerezas "Sweet", obtenida por el Departamento de Ciencias Agrarias de la Universidad italiana de Bolonia ('Aryana® PA1UNIBO', 'Lorenz® PA2UNIBO', 'Gabriel® PA3UNIBO', 'Valina® PA4UNIBO', 'Saretta® PA5UNIBO' y 'Stephany® PA7UNIBO').

Revista de Fruticultura ha querido repetir la experiencia del año pasado y visitar diversas plantaciones de la Franja, situadas en Lleida y Huesca, en esta ocasión junto a un nutrido grupo formado por una treintena de productores y exportadores chilenos que han podido ver de cerca la evolución de estas variedades extra tempranas que les pueden servir para cubrir y poder ampliar su mercado más allá de las tres semanas más fuertes que tienen en diciembre. En este sentido, **Luis Fernández**, gerente general de A.N.A. Chile, ha comentado que «hemos venido a España a conocer las últimas novedades en variedades que se están evaluando y plantando comercialmente, y todo ello muy relacionado con variedades que estamos trabajando en nuestro país.

Así, hemos visitado Viveros Ebro, donde llevan un programa californiano de cerezas, y también hemos querido comprobar sobre el terreno el programa que lleva Josep Cussó en relación a las variedades de cereza de la Universidad de Bolonia». A.N.A. Chile es una empresa chilena cuyos propietarios son cuatro grupos integrados verticalmente, que son viveristas, pero también productores, varios de ellos exportadores, y que decidieron unirse hace 22 años para hacer una búsqueda de genética en el mundo para comprobar que es lo que está pasando vinculado con estaciones experimentales, con gente que administra variedades y llegar a acuerdos con ellos para llevarlas a Chile, probarlas comercialmente y difundirlas con los productores como han hecho durante este reciente viaje a España.

Rápida floración

La primera finca visitada por todo el grupo de expertos ha sido la de **Josep Miquel Ribes**, de la empresa Carril Fruits, que se encuentra en el mismo término municipal de Alcarràs. Tras unas breves explicaciones, hemos ido al campo para ver las diferentes variedades de la serie "Sweet" que tiene plantadas (4º verde): Aryana® (que como variedad auto fértil temprana es la que ofrece mejores valo-

res en dureza, calibre y sabor), 'Lorenz'® (gran precocidad y alta producción), 'Gabriel'® (calibre con tamaño superior a 30 mm en un 70%) y 'Valina'® (muy interesante en el periodo central de recolección). Ribes ha señalado que *«el año pasado, meteorológicamente hablando, fue un desastre porque llovió mucho, y este en cambio ha ido mejor. La floración ha sido muy buena en toda la gama de estas variedades, floreció muy rápido, con variedades que se juntaban las unas con las otras»*. Dependiendo de la variedad, la producción puede oscilar entre los 18.000 y los 20.000 kg por hectárea, que según ha indicado el productor leridano *«van a un almacén y, posteriormente, se dirigen hacia la exportación, sobre todo al mercado de Francia e Inglaterra, aunque, por ejemplo, el año pasado se probó el Japón»*.

Sobre las visitas que recibe en la finca, Ribes ha manifestado que *«se produce un intercambio. Eso te aporta ideas porque no todos trabajamos igual, a veces también son diferentes climas y terrenos, ... Alguno de los productores chilenos me ha preguntado por las horas de frío; a lo mejor ellos no tienen tantas, o al revés»*.

Apuesta por la precocidad

De la provincia de Lleida nos hemos desplazado a la de Huesca, en concreto, a la localidad de Albalate de Cinca, donde tiene su finca **Javier de Pablo**, de la empresa Fruit Luxury que produce diversas variedades de cerezas, entre las cuales, algunas de la serie "Sweet". En invernadero tiene media hectárea con 'Aryana'® y 'Lorenz'® *«por la precocidad, ya que el negocio está en salir lo antes posible al mercado. Ambas son muy parecidas en sabor y dureza, solo que 'Aryana'® es un poco más temprana, en torno a una semana, y 'Lorenz'® coge algo más de tamaño y dureza»*, ha apuntado su propietario, quien ha añadido que, bajo plástico, *«la abeja trabaja muy incómoda, por lo que utilizo el abejorro que está muy adaptado a esas condiciones»*. Asimismo, ha subrayado que *«este año hemos trabajado sin calefacción, con un cuajado y calibres perfectos. Empezamos a finales de abril y hemos finalizado el 9 de mayo. Para mí es la mejor época»*. Esta producción ha ido principalmente a Barcelona, Madrid y Francia, *«porque estos mercados, por ser precoz, nos daban los precios que buscábamos. Sin calefacción*

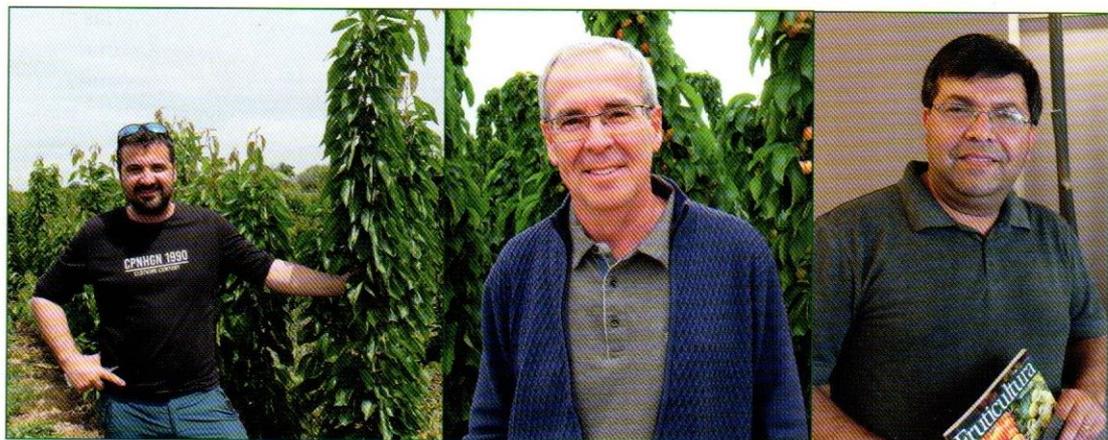


Las cerezas "Sweet" presentan buenos calibres.

estamos cobrando a 5 o 6 €/kg». De Pablo ha explicado que anteriormente y con otras variedades que no son "Sweet" *«hemos producido con calefacción, pues así podíamos adelantarnos todavía más e irnos a 19/20 €/kg, pero supone un riesgo muy elevado ya que no siempre funciona, se puede tener producción cero, lo que nos ha ocurrido más de una vez. Ya no apostamos por la calefacción»*.

Posteriormente, y dentro de la misma finca, nos hemos desplazado a la plantación superintensiva que tiene con 10.000 plantas por ha (2x0,50 m) de la serie "Sweet". Allí, Javier de Pablo, que había estudiado en la Universidad de Bolonia y, por lo tanto, tenía conocimiento previo de esta serie, ha comentado que la idea *«es hacer aquí setos de dos dimensiones en lugar de tres dimensiones. Es decir, un árbol abierto para que pueda ser mecanizable. Ningún árbol que tenga tres dimensiones puede ser mecanizado con facilidad. En cambio, con este sistema de dos dimensiones lo que hacemos es poda de discos manual, para evitar poda, y aclareo mecánico con un sistema de hilos que va tirando flores y con poca mano de obra»*.

De Pablo ha declarado al respecto *«que es un sistema libre en el que dejamos subir dos o tres chupones rectos hacia arriba y frenamos ya el árbol. Para*



Javier de Pablo.

Josep Cussó.

Raúl Orellana.



Josep Miquel Ribes.

Lorena Pinto y Luis Fernández.

nosotros el árbol se ha terminado, con lo que conseguimos adelantar un año la entrada en producción. Lo frenamos con *Cultar*[®], que es un fitoregulator sistémico, inyectándolo directamente buscando el gotero más cercano». Al final, la idea es que la recogida sea parecida a la de la frambuesa, por lo que han hecho «árboles más pequeños y que haya muchos por hectárea». Por lo que se refiere a la producción «entre los 2 y los 2,5 kg por árbol sería el objetivo a conseguir», mientras que el calibre mínimo «debe ser de unos 28 mm; a partir de allí todo es bueno».

Producir para exportar

Tras una intensa matinal, ha llegado el momento de recuperar fuerzas y la expedición se ha dirigido al casco urbano de Albalate de Cinca para

comer. Ha sido cuando hemos aprovechado para conversar más en profundidad con algunos de los expertos chilenos de este grupo. Luis Fernández, el gerente general de A.N.A. Chile, con quién ya habíamos hablado al principio, nos ha explicado que «la necesidad crea el órgano. Producimos fruta y más del 90% se exporta; estamos lejos de nuestros mercados y, como el dinero está en el hemisferio norte, tratamos de colocarla en esta zona. Estamos muy orientados a Asia, y en algunas especies a Europa y Estados Unidos». Fernández nos ha remarcado que el productor chileno sabe que tendrá que enviar su fruta lejos y «para poder llegar en buenas condiciones se requieren técnicas de pre-cosecha, de cosecha, de manipulación, de empaque y de enfriamiento. Creo que, en Chile, se ha genera-

do un conocimiento en investigadores y empresas que nos ha permitido llevar a cabo el desarrollo que se ha hecho».

Sobre esta visita ha señalado que «pretendemos avanzar en el conocimiento de estas variedades 'Sweet'. Yo las he seguido los últimos cinco o seis años, primero en Italia y después en España. Nos dimos cuenta que en España es donde se dan unas mejores condiciones y la expresión de la variedad es bastante parecida a la de Chile. Por lo tanto, hemos preferido seguirlas aquí. Además, el trato de Josep Cussó es espectacular, nos atiende muy bien».

Asimismo, « viniendo aquí podemos ver dos veces al año estas variedades, una en Chile y otra aquí. En Chile, la temporada pasada, apreciamos las primeras frutas de las cuatro primeras variedades. En esta ocasión hemos invitado a la industria, 30 profesionales –productores y comercializadores–, para que nos acompañara en este proceso de aprendizaje. Si hubiésemos aceptado a todos los que querían venir hubiésemos tenido aquí a 80 personas, pero era imposible manejar un grupo mayor».

Este año, plantarán de forma comercial las primeras variedades de "Sweet" en Chile, solo una pequeña cantidad de 'Aryana'® y 'Lorenz'®, ya que A.N.A. Chile es licenciataria por la Universidad de Bolonia de las variedades de esta serie para hacer su desarrollo comercial. Fernández ha apuntado que «estas variedades están en un periodo de evaluación, aunque hay productores chilenos que nos están apretando y quieren plantar ya pequeñas superficies. Por ello, hemos decidido licenciar algunas hectáreas, de forma controlada, porque sabemos que existe un riesgo en introducir una variedad cuando esta tiene poco desarrollo y conocimiento». Cabe resaltar que «nuestro caso es difícil, más extremo. No solo ha de ser una variedad productiva, que tenga un tamaño y un sabor, sino que además pueda viajar. Y que, al llegar, en este caso a China, en 30 o 40 días en barco, la cereza satisfaga al consumidor».

El gerente general de A.N.A. Chile ha comentado que «hay gran expectación», ya que desde 'Santina' no ha habido ninguna variedad nueva, y aunque se ha plantado algo de 'Frisco' también está en un proce-

Nueva colección 'Sweet'

Vivers TECNIPLANT 2010 licenciatarios en exclusiva de las cerezas 'Sweet' para España y Portugal



Vivers TECNIPLANT 2010, S.L.

Ctra. Vall d'Aran, 11 • 25123 Torrefarrera (Lleida)

Comercial: Josep Cussó • Tel. 696 459 309 • info@josepcusso.com

Técnico: Jordi Camarasa • Tel. 664 213 428 • tecniplant2010@gmail.com

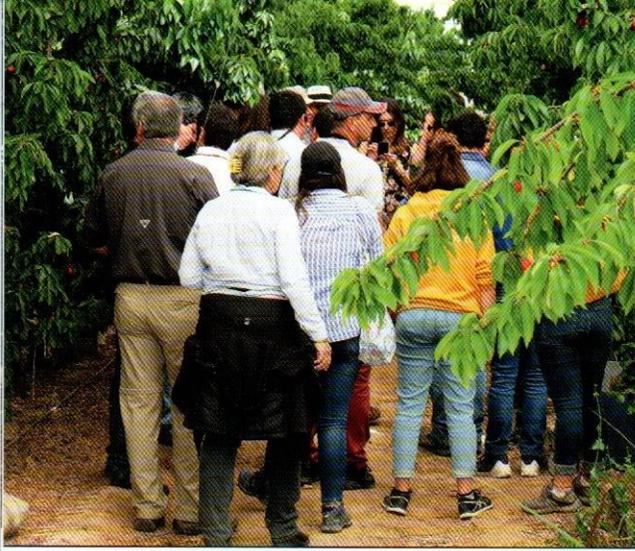
www.viverostecniplant2010.es



Especializados también en la producción de frutales de hueso, de pepita, almendro, ...

Distribuidores / Colaboradores de:





so de aprendizaje. Se trata de una industria que está creciendo en este país sudamericano, que está llegando a las 30.000 hectáreas de cereza, *«y todo el mundo quiere expandir el periodo de cosecha, y salir antes de la primera semana de noviembre, e incluso hay mucho interés por salir más tarde, a finales de diciembre, primeros de enero»*, ha señalado Luis Fernández, que tiene claro que *«es un proceso muy lento y hay que estar muy seguros a la hora de sustituir algo que ya funciona o introducir una variedad nueva»*.

Allado de Fernández se encontraba **Lorena Pinto**, product manager de Pomáceas y Cerezos de A.N.A. Chile, quien ha dicho que *«las variedades de "Sweet" que tenemos en Chile se plantaron en 2015/16. Todas presentan buenos calibres y, hasta el momento, son muy uniformes en la maduración en nuestras condiciones»*. Así, ha señalado que se trata de variedades *«muy interesantes desde el punto de vista de firmeza, crocancia, sabor y conservación. Hicimos una prueba y las conservamos entre 25 y 30 días en frío con bolsas de atmósfera modificada, y las características organolépticas que presentaron fueron muy destacables»*. No obstante, Pinto ha puntualizado que *«solo hemos visto frutas en uno de los centros evaluativos más tempranos donde se han cumplido las fechas de cosecha indicadas por la Universidad de Bolonia como referencia en comparación con 'Santina' u otras variedades conocidas»*. En la misma línea que Fernández, Lorena Pinto ha manifestado que *«es importante para nosotros hacer el lanzamiento de estas dos primeras variedades más tempranas 'Aryana'® y 'Lorenz'®, porque hay mucho interés y la presión del mercado es muy alta»*.

La opinión de los exportadores chilenos nos la ha dado **Raúl Orellana**, de Dole Chile. Esta compañía ocupa el 4º lugar en el ranking de exportación

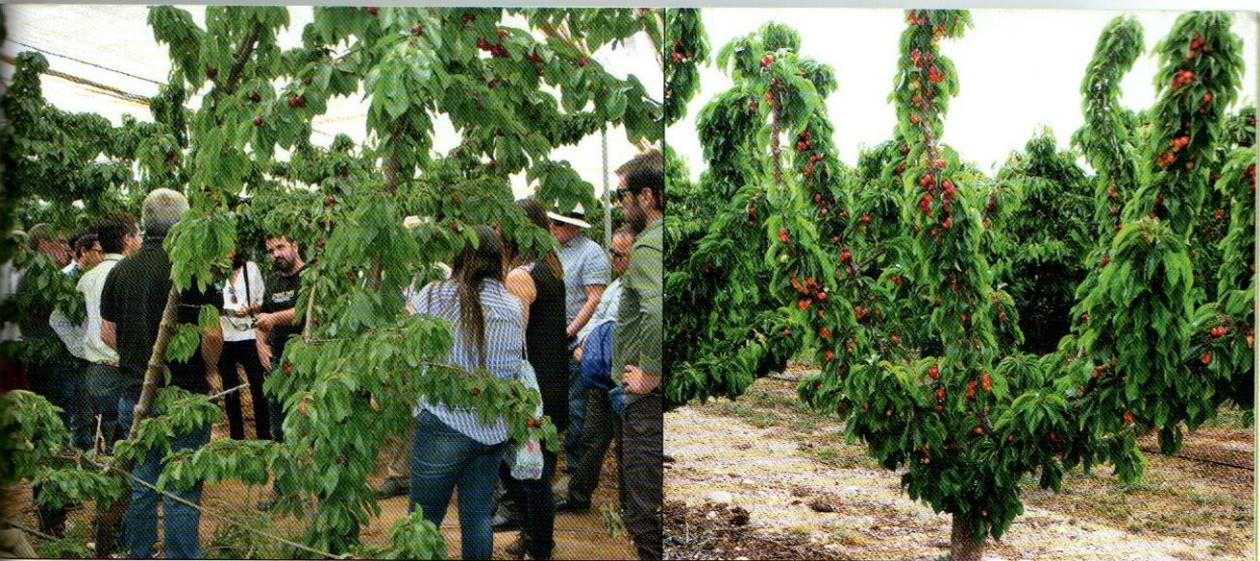
de cerezas, tras San Francisco Lo Garces, Verfrut y Frusan-Frutería San Fernando. Pero si se suman todas las frutas ocupan el primer lugar, con unos 15 millones de cajas, siendo la mayor la de manzanas, seguida de uvas, cerezas, nectarinas y melocotones, ciruelas y mandarinas. En cereza, el principal mercado es China, pero también exportan a Estados Unidos y Europa.

Orellana ha afirmado que en la cereza el consumidor chino busca *«un pedicelo largo, una fruta que tenga azúcar y que sea firme. Cuando se cumplen esas tres características, el chino está dispuesto a pagar muy bien. Además, todo lo que salió de cereza de Chile exportable fue de alrededor de 36,4 millones de cajas de 5 kg y China se llevó el 90% de esa cantidad. Y este año los retornos para el productor de cereza rondan en torno a los 5 dólares por kg de promedio»*.

Al mismo tiempo, con China hay unos protocolos orientados sobre todo a la mosca de la fruta, y Chile es un país libre de esta plaga. Por esta razón, Raúl Orellana ha opinado que *«la gran ventaja que tenemos es que estamos a unos 27 o 28 días en barco a China y podemos cumplir el protocolo de frío durante el transporte, cosa que en España al durar menos tiempo el viaje no pueden lograrlo y tendrían que hacer el tratamiento de frío aquí»*.

La campaña de la cereza en Chile se concentra en las semanas 49, 50 y 51, es decir sobre el 15 de diciembre, Navidad y última semana de diciembre, que es cuando se abarca el 65% de la campaña. El representante de Dole Chile ha señalado que *«las principales variedades con las que trabajamos son 'Lapins', 'Bing', 'Santina', 'Sweetheart' y 'Regina'»*.

Raúl Orellana ha subrayado que *«como he comentado antes nuestra curva de producción está concentrada en tres semanas y necesitamos variedades*



tempranas para abastecer el mercado de la semana 43 en adelante. Estamos hablando del 15 de octubre hacia adelante. En esta gira estamos viendo variedades que podrían cumplir estos requisitos y, además, las características que quiere un consumidor chino, una cereza con azúcar y buen calibre». Para añadir que «más que cubrir mercado lo que queremos es aplanar nuestra curva de producción con estas variedades de aquí y, también, buscamos variedades tardías para el otro lado de la curva».

Una vez que hemos podido conocer la visión de los productores y exportadores chilenos, y antes de regresar a Lleida, en concreto a visitar Agros carp, en la Granja d'Escarp, y Vivers Viladegut, en Soses, para concluir esta jornada de campo, hemos hablado con **Josep Cussó**, el alma máter de la misma. Cussó ha recordado que «los chilenos ya hace dos años que están realizando estas visitas, y este año ha sido un poco de consolidación, porque han podido comparar lo que vieron el año pasado con los primeros resultados que ellos han tenido allí. Por suerte, hemos coincidido mucho y se les ha abierto una ventana de cara al futuro». Lo que tiene claro el técnico comercial de Vivers Tecniplant 2010, SL es que «están buscando la ventaja que ofrece esta familia de las "Sweet", poder recolectar entre un mes y un mes y medio una fruta muy similar. Y ahora hemos empezado por las dos con las que han visto resultados que son 'Aryana'® y 'Lorenz'®'. Para nosotros, todo lo que ellos puedan decir y llegar a demostrar si funciona bien o no en su país es esencial. Porque estas valoraciones las trasparamos a nuestros clientes de España que también están en un proceso de averiguar si estas variedades son buenas o no». Dentro de este proyecto que iniciaron hace 5 años «ahora ya estamos en un año decisivo para que la gente extraiga

unas conclusiones definitivas en nuestro país. Pero si, además, estas vienen avaladas por el otro lado del mundo, mucho mejor».

Cussó hace una valoración muy positiva de estas jornadas de campo, en las que este año además del grupo de chilenos han tenido dos más con unos 50 productores en cada una de ellas de España y Portugal, y otra con unos productores de Australia y de Sudáfrica junto con la Universidad de Bolonia. En este sentido, ha afirmado que «para nosotros estas jornadas de campo son esenciales, porque no tenemos un histórico para poder decir cómo son estas variedades. Por lo tanto, es muy importante que la gente que durante estos años ha estado probando o plantando en más o menos cantidad estas variedades pueda venir ahora y confirmar que lo que están viendo en su explotación frutícola y lo que ven aquí es realmente lo mismo, unas cerezas de una altísima calidad. Y que la gente haya respondido de esta manera tan comprometida durante la visita nos da una gran credibilidad».

Por último, Cussó ha explicado que «una cosa que han comentado los chilenos y que vimos en las primeras visitas que hicimos a Italia, cuando empezamos a trabajar con estas variedades, es que la calidad que se ha visto aquí en España es muy superior en todos los aspectos, a nivel de firmeza, de calibre y de sabor a la italiana». Sobre las jornadas de campo de la "Sweet" ha señalado que «ha sido un boca a boca. Nuestra apuesta era ofrecer al máximo de gente la posibilidad de tener estas variedades en su casa porque sabemos que si a una persona le funciona bien una variedad a la de al lado también. Era un riesgo, pero creímos en ello, nos lanzamos, y ahora esperamos recoger los frutos de esta apuesta». ●
S.P.-I.F., Alcarràs.