



COMUNICADO

Consortio Tecnológico de la Fruta de ASOEX: Primera manzana chilena de alta calidad y resistente a Venturia estaría disponible comercialmente en el año 2021



Santiago, 15 de mayo de 2019.- Durante una jornada de degustación técnica del Programa de Mejoramiento Genético (PMG) del Manzano del Consorcio Tecnológico de la Fruta de ASOEX; fueron presentados los avances que tienen a la fecha 26 selecciones avanzadas de manzanas, con muy buenas posibilidades de convertirse en variedades. 5 de ellas con resistencia a Venturia, y 21 de alta calidad.



La jornada se llevó a cabo en INIA Quilamapu en Chillán, donde estas selecciones fueron evaluadas por parte de los participantes, integrados por el Intendente de la Región de Ñuble, Martín Arrau; el Director Nacional del INIA, Pedro Bustos; el Director Regional de INIA, Rodrigo Avilés; el Presidente del Consorcio Tecnológico de la Fruta y Presidente de ASOEX, Ronald Bown, además del gerente general de este mismo Consorcio, Sergio Maureira, y la coordinadora de la agrupación, Fernanda Álvarez, además de representantes de empresas socias del consorcio, que participan con especial interés en este PMG, productores y profesionales de INIA Quilamapu.

“En este programa vemos cómo con el trabajo conjunto de diversos sectores, público y privado, se pueden lograr grandes cosas. Hoy, vemos que con el apoyo del Estado, a través de Corfo, el Consorcio Tecnológico de la Fruta de ASOEX, INIA, productores y exportadores de frutas, y la academia, a través de la Universidad Católica, pueden aunar los esfuerzos para desarrollar nuevas frutas para el agro chileno (...) Hemos visto una selección de manzanas muy prometedoras a convertirse en variedades, y eso nos deja contentos”, precisó el Intendente de Ñuble, Martín Arrau.

Por su parte, Pedro Bustos, Director Nacional de INIA, relevó la importancia que tiene para el país el contar con variedades propias. “Llevamos 10 años de este Programa, junto al sector privado, donde lo importante es sacar una variedad de manzana comercial, que finalmente tenga ventajas en la exportación (...) Hasta hace 10 ó 15 años atrás, prácticamente todo el material era importado, y por lo mismo, estaba desarrollado para otras realidades productivas, y agroclimáticas. Por eso es muy importante lo que se está haciendo con estos programas, pues nos permiten tener un producto nacional, que responda a las características propias de las zonas de cultivo de

Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG

Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile, Mesa Central: [+56 2 2472 4700](tel:+56224724700)

www.asoex.cl



Chile, y a las necesidades del sector productivo, pero a la vez responder también a la creciente competencia en los mercados internacionales. Si logramos desarrollar fruta de alta calidad y que responda a lo que quieren los mercados, vamos a estar potenciando y protegiendo la agricultura chilena”, aseguró.

En el mismo ámbito, Ronald Bown, Presidente del Consorcio Tecnológico de la Fruta, relevó el trabajo del Consorcio en beneficio de la competitividad del sector frutícola de exportación: “Lo que vimos hoy es el inicio del término de una etapa. En primer lugar hubo que buscar la genética que nos permitiera llegar a desarrollos que la industria requería, lo que también se ha hecho en otros programas de mejoramiento genético de este Consorcio, como es el caso de carozos, cerezas, uvas de mesa y frambuesas. Creo que es un hecho histórico tener hoy 26 selecciones avanzadas de manzanas, selecciones muy prometedoras, que nos pueden permitir competir mejor en los mercados internacionales. Además, contar con un grupo de ellas con la característica de resistencia a Venturia es aún mejor”.

Programa y Desarrollos

La evaluación de la fruta fue antecedida por una charla, donde Pablo Grau, Director del PMG del Manzano y profesional del INIA Quilamapu, explicó el trabajo y resultados de este programa, mientras que Juan Pablo Zoffoli, subdirector del PMG del Manzano, y encargado de poscosecha del mismo, además de docente-investigador de la PUC, informó sobre el trabajo realizado para ir seleccionando las posibles variedades de manzanas chilenas



de exportación, de acuerdo a lo que la industria requiere y los mercados demandan .

“Lo que vimos hoy son materiales avanzados que se han generado en los últimos 5 años. Este proyecto partió en 2009, por lo cual llevamos 10 años de investigaciones, y el día de hoy estamos presentando los primeros resultados. Hoy estamos evaluando 26 líneas muy promisorias de manzanas, de las cuales 5 son resistentes a Venturia, y de ellas saldrá la primera manzana chilena”.

Grau agregó: “Los programas de mejoramiento genético son de largo aliento, y se miden en número, y en ese marco nos deja satisfechos poder decir que hasta el momento hemos desarrollado sobre 50 mil seedlings (plántulas), y hemos respondido al acuerdo con la industria que era focalizarse en calidad, y resistencia a Venturia. La primera manzana debería estar liberándose entre el 2020 y el 2021”.

El profesional explicó que el Programa del Consorcio Tecnológico de la Fruta es ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), específicamente a través del Centro Regional de Investigación Quilamapu, y cuenta con el apoyo de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Cabe destacar también que Grau subrayó que al buscar fruta con resistencia a Ventura, se está apuntando también a contar con un producto más sustentable. Un hecho de creciente preocupación entre los consumidores, ya que, significará una menor aplicación de productos, con el



correspondiente ahorro también para los productores. En este sentido, destacó que estos desarrollo son de valor agregado de gran trascendencia para la fruta producida por Chile.

En términos de características de la fruta, Juan Pablo Zoffoli, comentó: “Este es un trabajo de hace bastantes años, desde que se pusieron los primeros híbridos en terreno. Lo clave en un programa como éste es la selección de buenos padres y hacer buenos cruzamientos, y que aquello se materialice en lo que estamos buscando. No dejar nada al azar, sino que ir hacia cruzamientos, con selecciones bien conocidas. Lo interesante de lo que se presentó hoy es que se ha materializado el concepto de calidad que estábamos buscando, junto a la industria. Pero, ¿Cuál es este concepto de calidad?, bueno que sea una fruta no sólo firme, sino que muestre textura de crocancia. Y a todo este aspecto de calidad se ha agregado el elemento de sustentabilidad, a través de buscar la resistencia a Venturia”.

El experto en pos cosecha precisó que “el nivel de cruzamientos que tiene este programa permite llegar a encontrar lo que se busca, pero a la vez también buscar la fruta que será recibida mejor en cada mercado”.

Finalmente, Zoffoli remarcó: “Estas selecciones candidatas a variedad consideran calidad comercial óptima, según aspectos de crocancia, color, dulzor, acidez, consistencia, pos cosecha, entre otras, así como resistencia enfermedades, como Venturia, y una mejor adaptación al medio nacional, lo que contribuirá a que nuestra condición de liderazgo en fruticultura se mantenga y acreciente en las próximas generaciones”.

