

Fecha: 29/10/2018

Fuente: El Sur

Pag: 11

Art: 2

Título: Maqui, el fruto azul de los bosques tiene aún gran potencial de desarrollo

Tamaño: 19,2x12,8

Cm2: 245,8

VPE: \$ 552.639

Tiraje: 17.400

Lectoría: 52.200

Favorabilidad: No Definida

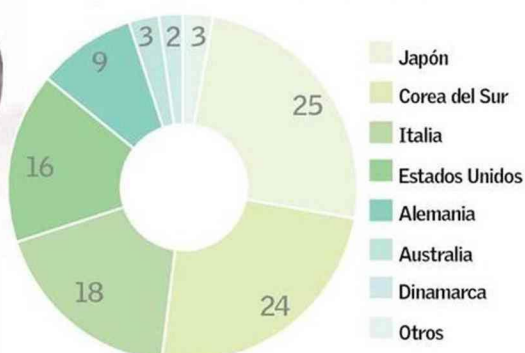
INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS BUSCAN HACERLO MÁS PRODUCTIVO Y SOSTENIBLE

Maqui, el fruto azul de los bosques tiene aún gran potencial de desarrollo

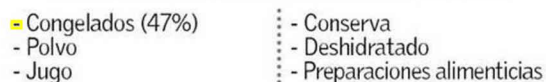
Entre los productos forestales no maderables la pequeña baya es una de las que ha tenido más éxito debido a sus múltiples propiedades. Los cultivos industriales son el segundo paso.



Principales mercados de destino



Formato de exportaciones 2015 (Fuente Infor)





Fecha: 29/10/2018
Fuente: El Sur
Pag: 11
Art: 3

Tamaño: 11,5x18,1
Cm2: 207,8
VPE: \$ 467.245

Tiraje: 17.400
Lectoría: 52.200
Favorabilidad: No Definida

Título: Maqui, el fruto azul de los bosques tiene aún gran potencial de desarrollo

POR CARMEN GLORIA SANDOVAL V.

Uno de los grandes tesoros de los bosques de Chile es, sin duda, el maqui, make, müke, maki, quélón, kalün, los otros nombres con los que diferentes pueblos lo han bautizado, aunque su nombre formal, es *Aristotelia chilensis*.

Sus usos más tradicionales son el medicinal, para la curación de heridas y cicatrizante, enfermedades de la garganta, tumores intestinales, lavar úlceras de la boca, o disminuir ardores de la fiebre. Cura diarreas, enteritis simples y disenterías. Como tinturante, ya que el fruto contiene materias colorantes que se emplean como tinte en tejidos y para vinos. Posee altas concentraciones de pigmentos antocianicos para la fabricación de colorantes alimenticios. Como alimento, el fruto de color azul oscuro, de 4-5 mm de diámetro, es astringente, algo ácido y refrescante y como especie melífera.

Pero lo que realmente ha catapultado a este humilde fruto a los escenarios internacionales son sus reconocidas propiedades antioxidantes, y aunque se ha avanzado bastante en el conocimiento de estos beneficios, hay un interés importante de científicos, investigadores y público general en el tema.

Y así quedó de manifiesto en una de las ponencias del seminario PFNM (Productos Forestales No Maderables) en la Expo Chile Agrícola realizada en Santiago a comienzos de octubre: "Maqui. Aspectos técnicos culturales y comerciales", a cargo del investigador del Instituto Forestal (Infor), sede Biobío, Mauricio Aguilera, quien precisó que dentro de los Pfnm el Infor ha estado investigando durante veinte años y fue la primera institución en abordar esta temática.

Recuerda que se hizo un levantamiento de la información de to-

dos los productos forestales, un rubro casi desconocido y se fue posicionando en el tiempo y sin muchos antecedentes de mercado que entonces era muy incipiente. "Se priorizaron productos dentro de los cientos de productos forestales no madereros dejando de lado los que ya estaban más consagrados como la rosa mosqueta u hongos que ya tenían una dinámica comercial funcionando y desembo-

camos en el maqui".

Se hicieron ensayos silvícolas comprometidos dentro del proyecto con un mercado que casi no existía, pero se logró posicionar el maqui como un elemento que tenía un potencial.

"Había algo que se estaba haciendo en Coyhaique respecto de sus capacidades tintóreas y nosotros hicimos esta primera investigación en maqui que se hacía en términos silvícolas", expuso Mauricio Aguilera.

Todo ese conocimiento lo tomó luego la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que hizo los análisis, "aunque nosotros también lo habíamos hecho en conjunto con la Fundación Chile. Entonces, se detectaron sus propiedades y de ahí en adelante vino todo un escalamiento porque fueron los indicadores de los componentes de los antioxidantes que se revelaron ahí, que fueron extraordinarios lo que dio origen a todo un seguimiento que otras instituciones que siguieron desarrollando y el mercado literalmente "reventó", dice Aguilera.

Sin embargo, para esta especie endémica que tenemos ancestralmente las perspectivas no son del todo auspiciosas, porque está siendo amenazada por el tipo de cosecha intensiva que se está haciendo y que tradicionalmente fue así: desganchar y desgranar.

La forma sustentable de recolectarlo es sin cortar las ramas, de manera que al año siguiente puede haber producción.

Y es que por otro lado el potencial económico de este fruto se ha multiplicado ya varias veces lo





Fecha: 29/10/2018

Fuente: El Sur

Pag: 11

Art: 4

Título: Maqui, el fruto azul de los bosques tiene aún gran potencial de desarrollo

Tamaño: 11,6x7,8

Cm2: 90,9

VPE: \$ 204.277

Tiraje: 17.400

Lectoría: 52.200

Favorabilidad: No Definida

que abre apetitos de muchos ante una demanda creciente de productos saludables naturales.

PRECIOS Y VARIEDADES

Aguilera rememora que hace años, cuando se inició este estudio, el maqui ni siquiera tenía precio porque no era un producto, aunque la cultura mapuche lo tiene incorporado ancestralmente en sus preparaciones medicinales, pero cuando esto tuvo precio, salieron recolectores e intermediarios que han hecho de él un producto cotizado. "Hoy el kilo de maqui fresco parte de los \$2.000. Y no solo hay poderes compradores, sino que hay también una agregación de valor importante impulsada

por el interés de los mercados externos. Con el maqui se hacen jugos, cremas, se encapsula y así que el kilo de maqui seco deshidratado natural vale entre \$10.000 a \$12.000, y esos productos procesados tiene un precio aún mayor".

Impulsado por lo anterior, ya hay mucho interés en el desarrollo de cultivos industriales del maqui, una idea que la Universidad de Talca hizo suya en un trabajo de "domesticación" de la especie hace 10 años. Identificó 68 genotipos y sobre eso hizo ensayos y hoy tiene identificadas tres variedades; Perla Negra, Morena y Luna Nueva ya disponibles. Son nombres comerciales que no tienen que ver con calidades del fruto, aunque hay ca-

racterísticas que busca el negocio como variedades de rápido crecimiento y producción. "La U. de Talca ya tiene todo el paquete tecnológico de eso y un ensayo productivo que se instaló el año pasado".

Aguilera precisa que cuando hicieron sus ensayos en Antiquina (Biobío), Catrico (La Araucanía) y en Ensenada (Los Lagos) se midió cuántos kilos se lograban por hectárea en bosque natural y se llegó a obtener entre 100 y 200 kilos/ha. La producción en cultivo industrial que se proyecta son de 6 mil kg/hectárea, que requieren suelo, agua y cuidado intensivo.

Pero los estudios del pequeño fruto azul no se detienen. Recientemente se aprobó un proyecto que busca entregar proyecciones técnicas de manejo de maqui, iniciativa que se adjudicó a la UdeC a través del Fondo de Investigación de Bosque Nativo.