

*Grecia ha implementado una gran campaña que le ha permitido entrar con sus **kiwis verdes** a mercados asiáticos como China y aumentar sus exportaciones. Altos estándares de cosecha, como también alejarse de ciertas variedades de kiwi les ha ayudado a estar libres de Psa y ser confiables para los consumidores.*

Grecia ha visto un aumento notable en sus exportaciones de kiwis en los últimos años. Así al menos lo pueden ver los productores de esta fruta en la región de Kavala, en Grecia. Allí mantienen un consorcio de productores, los cuales han sido apoyados por la Unión Europea durante un año, bajo la campaña “**European Premium Kiwi**”.



El programa también es apoyado por el gobierno griego, y cuatro productores y cooperativas de ese país, tales como Nespar, Nestos, Gousteria y Alkyon. Ya llevan tiempo trabajando con Canadá con una serie de iniciativas, y ahora están **oficialmente exportando a China**, lo cual fue anunciado durante el Asia Fruit Logistica en Hong Kong este mes.

"Tenemos la publicidad dentro de las tiendas en Canadá, publicidad exterior, eventos de cóctel, y vamos a hacer lo mismo aquí y en Dubai," dijo el portavoz de European Premium Kiwi, Anta Tsaira para **Portalfrutícola.com** durante la feria.

El agrónomo de Nespar, Konstantinos Maragkosis, dijo que su compañía empezó a exportar a China la temporada pasada con 20 contenedores enviados a Shanghái y Guangzhou “Es un muy buen mercado con gran demanda en calidad, pero ellos no pueden pagar por lo que piden. Por esa razón es un mercado tan interesante para nosotros”, explicó, agregando que están seguros que esta temporada lograrán **aumentar el envío de contenedores**.

La campaña continuará a fines de septiembre en Dubai con promociones en tiendas y en octubre se centrará en Hong Kong y en el sur de China.

Manteniéndose lejos de Psa

La variedad de **kiwi amarillo** es muy apetecida en China, pero mientras Grecia se encuentre libre de la enfermedad Psa, es poco probable que los productores de ese país se desvíen de producir su variedad estándar, el **Hayward verde**.

“No tenemos la intención de plantar kiwis amarillo ¿Por qué? Debido a que el kiwi amarillo es muy **sensible a la Psa**, y además las plantaciones deben ser compradas desde Italia, donde está presente la Psa”, dijo el director de Nestos, Karkatzalos Tasos.

“Hasta el momento hemos sido muy afortunados porque no tenemos problemas con la Psa, pero tomamos precauciones para **prevenir que esta enfermedad** llegue a nuestras áreas”.

“Primero que todo, informamos a nuestros socios. Segundo, desde **dónde compramos nuestras plantas** es un gran tema y cómo producimos las plantas; evitamos comprar nuevas plantas de viveros pertenecientes a Italia o Chile, o donde quiera que Psa esté presente”, dijo.

“Es un gran riesgo no sólo para el kiwi amarillo, sino que también para el verde. **Tenemos el área limpia** y queremos mantenerla así”.

“Hacemos lo mejor posible. No estoy diciendo que no lo tendremos, pero es una esperanza de que será en un porcentaje más pequeño y que puede manejarse”, dijo Ioannis Chatzgianakos de Gousterá.

Manteniendo la calidad

Maragkozis señaló que la región de Kavala tiene un microclima que conduce a una gran calidad de kiwis, debido a la combinación de colinas cercanas, el río Nestos, y el mar Mediterráneo.

“Otra cosa importante es la estructura del suelo. Tú riegas y en los próximos tres días va a drenas”, agregando que el drenaje estuvo bueno porque fue arenoso.

Los productores comienzan a cosechar a mediados de octubre. Una de sus técnicas, señala, es que dejan los frutos durante **24 horas al aire fresco**, luego calibran y clasifican las frutas de mejor calidad, y después de eso dejan la fruta en el refrigerador por otras 24 horas. Esto les ha permitido realizar exportaciones exitosas de más de **40 días**, llegando a mercados como Sudáfrica, Mauricio, Réunion, China y Oriente Medio.

“Una vez que trabajamos con supermercados, tenemos una buena calidad, monitoreamos nuestros refrigeradores, procesos de maduración, y por supuesto después está el packaging, y qué demandan nuestros clientes en sus especificaciones”.

Fotografía: Shutterstock.com

www.portafruticola.com