

El **copao** o la rumpa, es un fruto endémico que sólo se da en los áridos suelos del norte de Chile, específicamente en la región de Atacama, donde hay registradas cerca de 35.000 hectáreas que tienen presencia de este fruto silvestre. No obstante, su explotación es mínima y la recolección es aún artesanal, por lo que INIA ha estado trabajando desde hace 10 años en ver las potencialidades comerciales del fruto y cómo mejorar el manejo agronómico.

La semana pasada Portalfruticola.com asistió a una presentación del fruto que fue organizada por INIA y la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, para dar a conocer el proyecto que están desarrollando con la cooperativa Rumpacoop, para la comercialización del fruto en fresco y sus subproductos.

Eliecer Maluenda, presidente de la cooperativa Rumpacoop, comentó que la cooperativa que actualmente tiene 25 socios, y actualmente, **la producción tiene un potencial de 30 toneladas por temporada, pero por el grave problema del desconocimiento del fruto y la falta de canales de comercialización, mucha de la fruta se pierde.**



Es por esta razón, que con el apoyo en la investigación de INIA y el financiamiento del FIA, **se han desarrollado subproductos en base al copao como néctares, bebidas isotónicas, mermeladas, y en fresco, los cuales fueron degustados por destacados chefs del país y empresarios.**

Un ejemplo es Matías Uhlig, chef ejecutivo del Hotel Hyatt Santiago, quien quedó maravillado con el copao y los productos derivados de él. “Hace tiempo que estoy buscando llegar a frutos locales y a los productores para poder proveerme. El copao lo comparo con la Pitahaya, que tiene un sinnúmero de propiedades y es resistente a la sequía, pero que no está en Chile. Necesitaba un producto endémico, de temporada, que enriquezca el buffet de nuestro

hotel y creo que lo encontré”, dijo el chef de origen peruano.

Asimismo, Eliecer Maluenda, dijo que "estoy satisfecho con lo que se generó, por que se ve que hay entusiasmo por el fruto e intenciones de compra. Nosotros tenemos la experiencia y el apoyo de los profesionales de INIA como para poder cubrir la demanda, además, nuestro producto es único en el mundo y es orgánico. Creemos que tiene un buen futuro".

Características y propiedades nutricionales

Angélica Salvatierra, investigadora del INIA y encargada del proyecto, comentó que una de las características más importantes del fruto son sus componentes.



"Los minerales que tiene, el potasio, el magnesio, el calcio y el sodio, son fundamentales para la nutrición de las personas, además del alto contenido de vitamina C. Además, en un estudio realizado por la Universidad de Talca, se descubrió que el copao también cuenta con antioxidantes que tienen propiedades anti inflamatorias".

Frente a esto, la investigadora considera que el copao es un fruto interesante desde el punto de vista nutricional, aunque aún queda mucha investigación por hacer.

"Este fruto es silvestre, se puede encontrar de diferentes colores, formas, e incluso con pulpa roja, pero **hay algo que hemos encontrado que se mantiene muy uniforme, el sabor y la composición nutricional**".

La temporada de recolección del copao se da entre diciembre y febrero, donde los frutos muestran un punto de madurez ideal.

¿La forma? Si bien los tamaños y colores no son uniformes, el copao es brillante, con escamas, y muy firmes, ideales para "cucharear".

Además de todos los componentes nutricionales y de ser muy compacto y fácil de consumir, **el copao también tiene la ventaja de ser una alternativa productiva para la zona**

norte de Chile, especialmente para las zonas con escasez de precipitaciones.

"Esta especie se da en el secano de la región de Atacama, que son tierras donde es imposible regar con agua de riego, sólo con aguas lluvias".

Un fruto polifacético

Con un 92% de agua, un sabor fresco, ácido (pH 3.0), una pulpa suave y con pequeñas semillas crocantes, muy similar a como se ve la pulpa de las pitahayas, el copao se ve y se siente como un fruto con gran proyección, sobre todo en la gastronomía.



"El copao cuando se prueba es asociado generalmente a un limón o al kiwi por su acidez, la pulpa es parecida a la pitahaya pero no tienen nada similar en el sabor, los niveles de potasio son comparables con los de un plátano, los niveles de magnesio lo hacen comparable con las manzanas, es decir, es un producto muy completo y atractivo", comenta Salvatierra.

Sin embargo, Salvatierra hace hincapié en que para poder comercializar el copao en fresco, aún hace falta mucha investigación sobre todo en lo que es la post cosecha y embalaje, ya que es un fruto de corta vida útil (10 días a 5°C), y muy delicado.

"También, **si se quisiera pensar en la exportación, hay que resolver algunos temas fitosanitarios**, ya que hay una plaga asociada a algunas frutas silvestres como el copao, la polilla de la tuna, que afecta al fruto. Esta polilla es endémica también, sólo se encuentra en Chile, y por eso, tal vez, habría que realizar algunas regulaciones al respecto".

Continuidad del proyecto



La investigadora de INIA, Angélica Salvatierra, ya lleva 10 años trabajando en este proyecto, dice que aún hay mucho por hacer, principalmente en incorporar tecnologías de post cosecha y seguir investigando sobre las propiedades nutricionales del fruto.

Sin embargo, el proyecto ya está pasando a una nueva etapa, ya que con las intenciones de compra demostradas en la presentación del fruto a los chefs y empresarios, Salvatierra dice que el copao prontamente podría estar llegando a las mesas de los consumidores en Santiago.

"A medida que el fruto vaya ganando visibilidad e interés por parte de las personas, para nosotros será mucho más fácil poder postular a recursos y continuar en la línea de trabajo de investigación de este fruto".

"En el largo plazo nos gustaría ver huertos de copao. Nosotros ya tenemos un jardín de 40 ecotipos de plantas que hemos ido seleccionando a lo largo de estos 10 años, y eso podría dar pie a un futuro manejo productivo de la especie".

www.portalfruticola.com