

La cereza se sitúa como una de las frutas con mayor demanda en el mundo. De acuerdo con la prensa argentina los cultivos aún deben atravesar los meses de heladas tardías, pero se estima que el volumen de cosecha podría crecer un 15%, con casi 600 toneladas más que la temporada pasada.

Diego Aguilar, presidente de la Cámara de Cereza de Mendoza dijo al medio Los Andes que “dentro de la fruticultura, la cereza en fresco es uno de los pocos sectores que puede crecer en el corto y mediano plazo y, con planificación, mucho más a largo plazo”.

“Con la demanda insatisfecha de los principales países consumidores del hemisferio norte, como China, Argentina busca diferenciarse de Chile (principal competidor) ofreciendo una fruta temprana y de excelente calidad”, detalló.

Según medios locales, esta temporada entrarán en producción montes que fueron implantados hace cuatro o cinco años y otros alcanzarán la plena producción luego de ocho años de vida, incrementando el volumen de la provincia en un 15%.

Mendoza tiene 700 hectáreas implantadas que en 2020 dieron entre 4.000 y 4.500 toneladas. Cerca de 1.500 t fueron a industria (básicamente, marraschino) y 3.000 t a consumo en fresco (parte de eso se exportó).

Carolina Johnson, ingeniera agrónoma que trabaja en cerezas, comentó que “Mendoza tiene una situación privilegiada para la producción de este cultivo por la gran amplitud térmica, las horas de frío, la altitud y la radiación solar. Estos factores le permiten tener primicias de cereza, es decir, cosechar una misma variedad antes que se dé en otras provincias o en Chile”.

Johnson indicó: “Si bien en la Patagonia aumentó la superficie y producción, con grandes capitales de inversión, sus frutas entran más tarde al mercado. Tenemos que aprovechar que nuestras cerezas salen más temprano”.

La especialista explicó que “en los últimos años se detuvo la caída en la superficie de cerezas de Mendoza y poco a poco hay nuevas hectáreas con variedades más competitivas a nivel comercial”.

En esa vereda, Aguilar dijo “que la floración pareciera iniciar una semana antes de lo previsto en la zona de Maipú y Luján, pero viene normal en la zona Este y Valle de Uco. El riesgo de heladas se hace presente en esta época del año, cuando una temperatura de -3° C puede ocasionar daños superiores al 30% e inclusive superiores, si el estado fenológico de

las plantas se encuentra en plena flor o fruto cuajad”.

Preocupaciones de los productores

Juan Martínez, tesorero de la Unión Frutihortícola Argentina (Ufha) y productor mediano de cereza, cree que es importante moderar las expectativas, debido al faltante de agua por la actual sequía. Además, recomendó esperar a conocer si habrá mano de obra disponible para la cosecha, que no se mecaniza por la fragilidad del fruto

“Con el clima seco estamos más expuestos a que venga una helada y nos arruine todo. No podés hacer mucho. Hay que esperar a que pasen 25 días para tener una idea mejor acabada”, comentó.

“Las invasiones de catas generan grandes pérdidas en el cultivo. En cuanto a la floración, aseguró que “viene bien, está en tiempo y forma, hubo horas de frío para que sea una buena cosecha”, afirmó el experto.

Santiago Oliva, un productor de seis hectáreas de cereza pensadas para exportación, con certificaciones de buenas prácticas agrícolas, represa propia y riego por goteo. “Tratamos de apuntar a la calidad. Es nuestra carta fundamental para competir en el mercado internacional. Ojalá haya políticas internas del país que nos ayuden en esta competencia”, detalló.

Respecto a la sequía, Oliva explicó que con su represa trata de regular y dar el agua necesaria, proyectando a futuro: “No hemos tenido nevadas fuertes. Eso nos va a afectar, sobre todo después de la cosecha, que se requiere una importante cantidad de agua”. Oliva enfatizó que mantener una hectárea de cereza cuesta hasta el triple de una de viña.

Para Ángel Piluti, productor chico de Maipú (rodeado de barrios), un tema central es la inseguridad: “Hay gravísimos problemas de robo. No es que entra una persona. Entran en grupos de 5 a 20 y se pueden llevar de 100 a 200 kg. Después lo venden en mercados chicos o en la calle con bolsitas. Este año estoy haciendo nuevos cierres y poniendo vigilancia. Si con eso no funciona, tendré que ver si me desprendo de la cereza”.

Piluti cuenta con ciruelos y olivos. La ventaja que destaca de la cereza es que está menos expuesta a factores climáticos como las tormentas: “Con los olivos me paso todas las tormentas del verano restando, no hay tormenta que no se coma algo. En la cereza, es raro que te llegue alguna tormenta”.

El productor Pablo Manitta se mostró preocupado porque el invierno cálido podría adelantar la floración: “Mi preocupación es más climática, hay riesgo de heladas tardías. Además, hay falta de nieve. En mi caso riego con surco, entonces dependo mucho del turno, no tengo un pozo del cual bombear”.

Manitta disminuyó su superficie porque, al ser un productor chico, le cuesta encontrar plantas para recambio en los viveros, que trabajan a escala mayor. Su idea es tener variedades para el mercado chino y también para la venta local: “No se puede descuidar el mercado interno. Para mí es comprador todos los años. Uno trata de arrimarse a ambas opciones”.