

Agraz, el fruto silvestre que toma fuerza



Conocido como *agraz* en Cundinamarca y Boyacá, y como *mortiño* en Antioquia, este fruto del género *Vaccinium*, como lo indica su nombre científico, es una planta que crece de forma silvestre en la zona Alto Andina, entre los 2.000 y 3.000 metros, según la *Fundación Agrodiva*. Como hace parte de la familia de las 'berries' es un fruto muy parecido en apariencia y tamaño al conocido arándano.

Sin embargo, la mayor cualidad y potencial según Georg Weber, agrónomo y representante de *Agrodiva*, es que "aunque en América hay diversas plantas del

mismo grupo botánico en *blueberries* solo está el *agraz* en la zona Andina", con el mismo potencial de uso que las bayas de arándano que ya se consumen ampliamente en el país.

Esta condición facilita la adaptación del arbusto a un escenario de producción comercial al interior del país, e incluso repercute en el precio al consumidor, dado que los costos son menores si se compara con su hermano norteamericano, el arándano, que al ser una especie no nativa, requiere grandes inversiones tecnológicas y presupuestales para mantener una producción de calidad tipo exportación.

Según un estudio realizado por la *Universidad Nacional de Colombia*, los dos departamentos del país donde más se reporta existencia de la especie son Cundinamarca y Boyacá. Esto contrasta con el testimonio de habitantes de Ráquira, como Arturo Aguilar, quien hoy

"Ahora no es el momento de pensar en lo que no tienes. Piensa en lo que puedes hacer con lo que tienes"
Ernest. Hemingway

Agraz, el fruto silvestre que toma fuerza



se dedica a la producción de *agraz* y aseguró que “desde niño crecí viendo estos arbustos en la parte más alta de las fincas, entonces subíamos en familia, recogíamos de ‘a puñaditos’ y los comíamos ahí o los bajábamos a la casa para hacer jugo”.

Así mismo lo recuerda Mariela Molina, agricultora de *agraz*: “nuestros padres nos decían que muchas de estas plantas ya tenían más de 50 años dando fruto, por lo que vimos en ellas la posibilidad de empezar a consolidar un negocio”. Y así también lo vieron cientos de productores, de lo que hoy es uno de los corredores productivos más prósperos del *agraz* (Ráquira, Guachetá, Tinjacá, Chiquinquirá, Machetá y San Miguel de Sema), que hoy tienen como fuente de ingreso la producción de la baya haciendo una inversión mínima, debido a que el

arbusto realmente no necesita de muchos insumos para producir fruto constante.

Sin embargo, Clara Inés Medina, investigadora Ph.D de *Corpoica*, hizo parte de una investigación motivada por *Corpoantioquia* y universidades como la *Católica* y la *Nacional*, “en la que recolectamos germoplasma en Antioquia, de casi nueve municipios, donde pudimos ver la importancia de la especie como alimento funcional con todo su contenido de antioxidantes”. Lograron además, seleccionar los mejores materiales por atributos de valor como el tamaño o dulce del fruto “características que a la gente le gustan más porque son más cercanas al arándano”.

Por otro lado, -como aseguró Arturo Aguilar-, “hasta ahora estamos aprendiendo a hacer abono orgánico

para mejorar la producción" ya que el arbusto, produce "casi solo". Tanto así, que "si se hablara de un total de 20 toneladas producidas, yo diría que unas 17 de estas vienen de recolección silvestre", añadió.

En otras regiones ya se está intentando trabajar con agroquímicos y técnicas de producción, dado que al ser una especie silvestre, -según estudios de la *Universidad Nacional*- no tiene plagas ni enfermedades identificadas que la ataquen.

¿Cómo está funcionando el mercado?

El mercado sigue siendo 100% local dado que la producción total del país, que aún es desconocida, pero que según los mismos agricultores puede ser de 15 a 20 toneladas semanales en temporada de cosecha en la región central, aún no es capaz de satisfacer la demanda interna. Incluso, debido a su precio que puede llegar a \$3.500 libra -sin intermediarios-, es mucho más económico que las otras variedades de 'berries' haciendo que restaurantes como *Wok* o *Crepes & Waffles* compren directamente y a precio justo el producto a los agricultores.

Según Georg Weber, hay que aprovechar el precio del mercado porque "vemos un potencial grande en el sector de salud y alimentación, en

pastelería para tortas, en otros productos alimenticios y en la preparación de alimentos en la cocina", que siendo aún incipiente, se puede ver cómo en otros países se utilizan los frutos silvestres como el *agraz*, en la preparación de salsas para carnes.

El mercado además está en gran parte manejado por intermediarios que facilitan el contacto entre los agricultores dispersos, pero con condiciones de calidad que no están bien definidas. Pero para Weber, lo que hay que hacer es adaptar las normas internacionales que ya existen para los arándanos, "como ya lo hicimos con los productores de Ráquira" -aseguró-, con el fin de potenciar las oportunidades de la fruta en el mercado. Por otra parte, es importante analizar los costos de producción para determinar un precio justo al productor.

"Los arbustos pueden llegar a crecer más de siete metros en condiciones silvestres y dar producción constante por más de 50 años, como lo hemos visto en las zonas productoras".

Arturo Aguilar - Socio productor de agraz

Fuente:

Periódico Agronegocios

Autor: Katherine Alfonso

<http://www.agronegocios.co/noticia/agraz-el-fruto-silvestre-que-toma-fuerza>