



“ Esta zona tiene el mejor clima para la producción de frutillas, porque tenemos la humedad de la costa y no hace tanto calor como en el Valle de Elqui. Gracias a este clima podemos cosechar durante todo el año”.

Tiene sesenta y cinco años y más de la mitad de su vida se ha dedicado a la odontología y a la agricultura. Nació en La Serena y es el sexto de nueve hermanos. Todos son profesionales, pero solo él tiene la veta de agricultor. Recapitulando su historia, cree que esta viene por el lado de su madre, oriunda de Linares. “Me titulé como odontólogo en la Universidad de Concepción y me vine a trabajar a La Serena cuando la mina El Indio estaba en su máximo apogeo. Me fue bastante bien, así que formé mi capital y compré esta parcela de cuatro hectáreas, en Ceres. Luego, compré siete hectáreas más y con el tiempo lo loteé y vendí. Finalmente me quedé con cinco hectáreas, de las cuales utilizo casi cuatro solo para las frutillas”, comenta Juan Montaña.

Eres uno de los pioneros en la producción de frutillas, en esta zona

En esos años nadie llegó a producir la cantidad de frutillas que me daba este campo. La primera vez, plantamos unas cincuenta mil matas en una hectárea. Fue así como me convertí en frutillero y debo destacar que dentro de la agricultura, la frutilla es uno de los negocios más rentables en esta zona.

Las Frutillas Montaña se hicieron rápidamente conocidas, ¿a qué se debe su éxito?

En el año noventa y tres comencé a comprar las matas madres de frutillas en la Agrícola Llahuén, en Santiago y la verdad es que hasta el día de hoy, ellos me asesoran en todo. La variedad de frutilla que nosotros producimos es la Monterey, una fruta roja, consistente, dulce y después de cosechada tiene una duración de hasta tres días. Ahora, esta zona tiene el mejor clima para la producción de frutillas, porque tenemos la humedad de la costa y no hace tanto calor como en el Valle de Elqui. Gracias a este clima podemos cosechar durante todo el año.

Es fundamental, entonces, que la mata o la planta sea robusta

Así es. Debe ser una planta fuerte y robusta desde que sale del vivero para que pueda enfrentar en el futuro los distintos gérmenes patógenos. Después el trabajo lo continúa el agricultor con la aplicación de nutrientes y con las distintas recomendaciones para un óptimo cuidado.

¿Y cuáles son los meses de mayor producción?

Los meses más fuertes son desde septiembre a enero. Llegamos a una mínima producción en marzo y ya en abril y mayo volvemos a cosechar. Baja un poco entre junio y agosto y luego, retomamos los meses de máxima producción.

¿Estas quedan solo en el mercado nacional?

Hace un tiempo, formé una sociedad y estuvimos exportando frutillas a Francia, pero no resultó porque el cambio de la moneda no nos favorecía. Con la producción de las cuatro hectáreas abastecemos hacia el norte hasta Valledupar y, a veces, Copiapó. Hacia el sur, hasta Ovalle. De los puntos de venta, tengo un puesto permanente en la Feria de Abastos en La Serena y la venta directa es en mi parcela de Ceres.

FRUTA LIOFILIZADA

Orgulloso de su reciente adquisición, Juan Montaña nos invita a conocer el secreto de cómo la fruta pierde la totalidad de su agua, manteniendo intacto no solo el color, el sabor y el aroma