

Colombia apuesta por el mango de exportación.

“ Para Colombia, el mango, árbol originario de la India, formó parte de los llamados frutos exóticos hasta finales del siglo XIX. A partir de entonces fue ganando popularidad y superficie de cultivo en el país, por su afinidad al clima y a las condiciones edáficas, hasta llegar a constituir un alimento popular para los colombianos. Muchas son las distintas variedades que se han aclimatado a estos suelos, como el mango «hilacha», el de «azúcar» o el «chancleto», comunes en cualquier huerta particular, pero que, a pesar de su extraordinario sabor y alto contenido en fibras, no han sido aceptados por el consumo internacional. Cuando los productores colombianos atisbaron la posibilidad de exportar el producto como fruta fresca, no tuvieron más remedio que cambiar las variedades y dedicarse al cultivo de otras más conocidas en el exterior. Entre las más comunes se encuentran la *Kent*, *Van Dyke*, *Tommy Atkins* y *Hade*. Como resultado de tales esfuerzos económicos por mejorar las variedades frutales, se ha conseguido un mango de excelente calidad. La consecuencia es un fruto de color rojo, tamaño pequeño, muy buen contenido de pulpa, escasa fibra, pequeña semilla y gran resistencia al transporte.

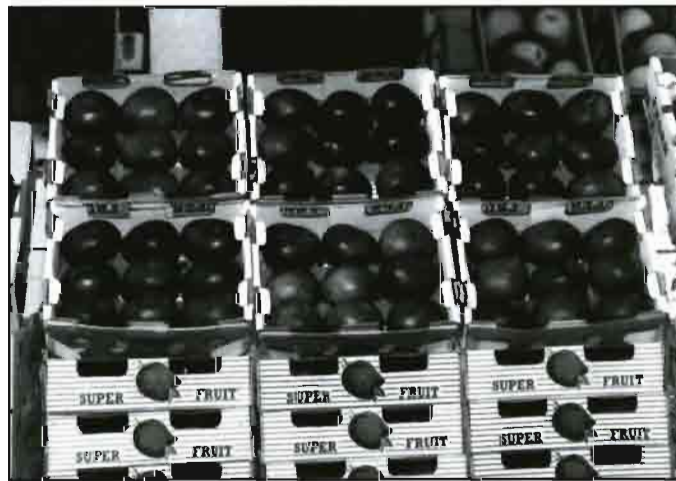
En muchos países europeos cada vez es más común ver este fruto en los mercados, donde su consumo se está extendiendo desde grupos étnicos a capas más amplias de la población. La constante preocupación por los alimentos frescos, sanos, con pocas grasas, bajos en calorías y también la curiosidad al descubrir un nuevo sabor, elementos beneficiados en su consecución por los modernos y rápidos transportes, hacen del

“ La constante preocupación por los alimentos frescos, sanos, con pocas grasas, bajos en calorías y también la curiosidad al descubrir un nuevo sabor hacen del mango un fruto en constante expansión.”

mango un fruto en constante expansión en los países con alto índice de renta.

En Colombia existen dos grandes zonas dedicadas al cultivo y explotación de esta especie para la exportación. Una de ellas es la de *Tolima*, situada cerca de Bogotá, en el valle interandino del Río Magdalena, a 400 metros de altitud; la otra se halla en las

zonas limítrofes a la Costa del Caribe. Son regiones que, por su clima soleado y cálido, se consideran idóneas para el cultivo del mango. La de *Tolima* tiene la ventaja adicional de producir las cosechas en los meses que van de noviembre a enero. En esta época no existe gran competencia de mercado, pues son muy pocos los países productores de este



El valor de las exportaciones de mango de Colombia está desarrollando un incremento positivo año a año. Los principales mercados de destino son: Alemania, Holanda, Reino Unido y Suiza.

“ Ante las expectativas de mercado exterior al margen de su introducción en Europa, los productores colombianos están realizando estudios de mercado en Japón y Estados Unidos.”

fruto en condiciones de ofrecer mangos de calidad.

La mayoría de cultivos basados en las nuevas variedades tienen su inicio en el año 1986. Dado que el árbol comienza a producir a los cuatro años, los volúmenes son aún incipiente en el momento de las últimas estadísticas. No obstante, el valor de las exportaciones muestra aumentos claros: 101.000 US\$ en 1988, 225.000 US\$ en 1989, 273.000 US\$ en 1990. Los mercados destinatarios fueron básicamente la República Federal de Alemania, Holanda, Reino Unido y Suiza.

Hasta el momento se han plantado de este cultivo 1400 hectáreas, altamente tecnificadas, en Tolima y 1.100 hectáreas en Costa del Caribe. Cuando el árbol alcanza la madurez, aproximadamente a los siete años, un huerto de mango adecuadamente cultivado supera fácilmente las 10 toneladas por hectárea, lo que supone una exportación colombiana, únicamente con las plantaciones existentes, de 9.000 toneladas de mango, es decir, unos 9 millones de dólares.

Los frutos de variedades nativas quedan relegadas a la industrialización bajo forma de concentrados, debido a su alto contenido de sólidos solubles, idóneos, junto al maracuyá, para atender el mercado de jugos, conservas y otros alimentos procesados, tales como el yogur, dulces o productos de pastelería.

Ante las expectativas de mercado exterior, los productores colombianos están dando a conocer el mango de Colombia en ferias y exposiciones internacionales, entre ellas SIAL de París y ANUGA de Frankfurt, donde han tenido muy buena acogida. Al margen de su introducción en Europa, los productores colombianos están realizando estudios de mercado en Japón y Estados Unidos, donde las normas de calidad y fitosanitarias difieren de las de la CEE.”

ALICIA NAMESNY