

# La calidad

está en nuestra **naturaleza**



Canadá

## Arándano rojo canadiense

*Un tesoro de sabor acidulado*



El arándano rojo canadiense es una planta originaria de las provincias del Atlántico de Canadá, donde existe en estado silvestre. Actualmente representa una industria de gran importancia en varias provincias canadienses. De hecho, Canadá es el segundo productor mundial de este fruto rojo y de sabor acidulado. El arándano rojo era un alimento favorito de los pueblos aborígenes de la costa atlántica de Canadá, porque se podía comer fresco, mezclarse con miel de maple para obtener una salsa dulce o bien agregarse a la carne para preparar la carne deshidratada denominada *pemmican*.

Las plantas de arándano rojo son enredaderas de hojas perennes que prefieren suelos húmedos, de preferencia compuestos de arena y turba, razón por la cual los campos donde crecen son llamados tradicionalmente "pantanos de arándanos rojos". Estos campos necesitan un suministro de agua cuidadosamente controlado, tanto para fines de irrigación como para la técnica de inundación utilizada para la cosecha. Los productores canadienses utilizan una combinación de técnicas tradicionales y modernas para administrar sus pantanos de arándanos rojos y obtener frutos de calidad superior.

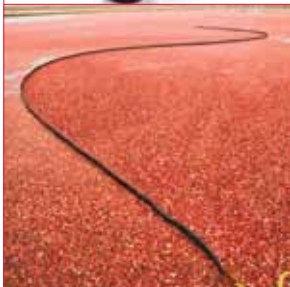


El arándano rojo canadiense se cosecha de principios a mediados del otoño, cuando ha madurado hasta alcanzar un brillante color rojo oscuro. Las bayas destinadas a ser vendidas frescas se cosechan en seco utilizando una máquina especial, que desprende los frutos de las plantas. En el caso de las bayas destinadas a procesamiento, los agricultores inundan el pantano dejándolo bajo una capa de varios centímetros de agua y utilizan un batidor mecánico para hacer caer las bayas al agua, mismas que luego son bombeadas directamente a camiones que las transportan hasta las fábricas procesadoras.

### Un manjar que promueve la salud

El arándano rojo canadiense se vende fresco, congelado o deshidratado, o bien transformado en jugo o salsa. Puede permanecer refrigerado durante varios meses sin perder calidad y, congelado, conserva su sabor acidulado hasta por un año.

El jugo de arándano rojo es una bebida muy refrescante, mientras que el arándano deshidratado y endulzado es un delicioso ingrediente en productos





de repostería, barras nutritivas, mezclas de varias nueces, mezclas de botanas, *cerales* y *müesli*. En el sector culinario, los cocineros lo agregan a una gran diversidad de platos, tales como: sopa de camote al arándano rojo; jamón al horno glaseado con salsa de arándano rojo; lomo de cerdo relleno de arándanos rojos y avellanas; y pastel de arándano y avellanas. El arándano es el ingrediente principal de la tradicional salsa de arándanos rojos, cuyo sabor único es el complemento perfecto para el pavo asado que es servido el Día de Acción de Gracias en Canadá.

Pero el arándano rojo es mucho más que buen sabor y versatilidad. Los pueblos aborígenes de Canadá ya conocían sus propiedades medicinales y estudios recientes han demostrado que las potentes sustancias fitoquímicas contenidas en este fruto ofrecen una notable gama de beneficios para la salud. Por ejemplo, el arándano rojo contiene elementos químicos capaces de impedir que las bacterias se adhieran a las paredes celulares, contribuyendo así a combatir los organismos causantes de úlceras y enfermedades de las encías. Probablemente por esta razón, el arándano también se ha venido utilizando desde hace mucho para tratar las infecciones de las vías urinarias. Asimismo, el arándano rojo puede contribuir a la salud cardiovascular porque reduce los niveles de colesterol en la sangre y es posible que sus propiedades antiinflamatorias contribuyan a promover la salud en general.

### Calidad y salubridad

Las grandes reservas canadienses de agua pura y tierras fértiles ofrecen condiciones ideales para el cultivo del arándano rojo. Gracias a nuestro clima fresco, nuestros productores de arándanos no necesitan más que pequeñas cantidades de insecticida para producir abundantes cosechas y supervisan muy de cerca las poblaciones de plagas para aplicar sólo las cantidades mínimas de pesticidas. Su cultivo también es supervisado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA), que se asegura de que cumplan con las normas de clasificación, embalaje y etiquetado.

### Experimente la diferencia canadiense

El sabor acidulado del arándano rojo es simplemente único y el arándano rojo canadiense puede dar un toque de distinción a numerosos platos. Para información adicional sobre este extraordinario fruto y sobre la industria canadiense del arándano rojo, favor de consultar los sitios web indicados a continuación.

#### Sitios web del Gobierno de Canadá

- Servicio de Comercio Agroalimentario  
[www.ats-sea.agr.gc.ca](http://www.ats-sea.agr.gc.ca)
- Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

#### Sitios web de la industria canadiense

- Arándanos Rojos Atoka  
[www.atoka.qc.ca](http://www.atoka.qc.ca)
- Comisión para la Comercialización del Arándano Rojo de British Columbia  
[www.bccranberries.com](http://www.bccranberries.com)
- Asociación de Productores de Arándano Rojo de British Columbia  
[www.bccranberrygrowers.com](http://www.bccranberrygrowers.com)
- Fruit d'Or  
[www.fruit-dor.ca](http://www.fruit-dor.ca)
- Ocean Spray Canada  
[www.oceanspray.ca](http://www.oceanspray.ca)

