

TIERRA DE ORGÁNICOS: SAN MARCOS SIERRAS SE CONSTITUYE COMO EL PRINCIPAL POLO ECOLÓGICO DE LA ARGENTINA

Dante A. Rofi*. 2004. La Nación, Secc. 5 El Campo, 11.12.04, pag. 6-7.

*Enviado especial.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Trazabilidad, denominación de origen y producción orgánica](#)

La preservación de la biodiversidad como herramienta para obtener alimentos sanos y la educación sobre el valor de la actividad son los pilares de los productores de esta pequeña localidad de Córdoba

SAN MARCOS SIERRAS, Córdoba.- En esta provincia, la primera productora de soja transgénica de la Argentina, existe un lugar donde la preservación de la biodiversidad no es una utopía sino la principal herramienta para producir alimentos sanos. Hoy, San Marcos Sierras -153 kilómetros al noroeste cordobés- es el principal polo orgánico argentino, y como tal, comenzó a hacer sentir su voz.

En San Marcos Sierras se conjugan la rusticidad del paisaje con las manos en la tierra. Es aquí donde la carrera productivista se toma un respiro, donde la calidad está siempre por sobre la cantidad; donde el commodity pierde la batalla y se marcha con valor agregado.

Este es el único lugar de la Argentina donde a pedido de los productores locales se prohibió la siembra de transgénicos (ordenanza municipal 349/03, de noviembre de 2003) y donde ahora se trabaja para impulsar la producción orgánica y para educar sobre los beneficios de consumir productos elaborados sin dañar el medio ambiente.

MANOS A LA OBRA

A poco menos de un mes de su primer año de vida, la Asociación de Productores Orgánicos Valle Ecológico (Apove) optó por la acción y convocó a los sectores público y privado para generar un plan estratégico provincial para impulsar la producción orgánica en Córdoba. El encuentro, que se concretó el 4 y el 5 del actual en esta localidad cordobesa, reunió a algo más de 120 participantes, entre productores, técnicos, docentes y funcionarios. La consigna fue: Pensar el futuro.

"Bienvenidos al valle libre de transgénicos." Con esa frase, el intendente de San Marcos Sierras, Francisco Bagna abrió el encuentro provincial. El funcionario reconoció luego la importancia de la producción orgánica como fuente de mano de obra. "Esta actividad es generadora de empleo genuino, contra el escaso trabajo que produce la agricultura convencional, donde con 5 personas se pueden manejar 10.000 hectáreas sembradas con soja", dijo Bagna.

El presidente de Apove, Marcelo Pais, señaló que Córdoba tiene un gran potencial para desarrollar un sistema eficiente de producción ecológica. "La provincia hoy tiene una participación en la producción orgánica de la Argentina de apenas el 6 %.

Necesitamos realizar un trabajo coordinado con todos los integrantes del sector y contar con un presupuesto que sirva de fomento para la actividad", indicó el productor.

Otro logro de Apove -cuenta con 65 socios, de los cuales 25 son productores- es haber sido elegida como sede regional Córdoba del Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO).

CALIDAD DE ORIGEN

Eduardo Orecchia, jefe de la Unidad de Extensión y Experimentación del INTA Cruz del Eje y vicepresidente de Apove, le contó a LA NACIÓN que para la organización de los productores, tanto en la ejecución de un plan de producción como en el seguimiento técnico de sus objetivos, se creó un grupo de Cambio Rural.

"Como productor de la zona desde hace más de 35 años apoyaré a los productores para generar una marca de calidad y una denominación de origen para San Marcos Sierras Valle Ecológico", aseguró Orecchia.

Durante el encuentro, Julio Koop, secretario privado de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de Córdoba (SAG) y concejal de la localidad cordobesa de Mendiolaza, destacó que la cartera agropecuaria de la provincia tiene una "fuerte decisión política para fomentar la producción orgánica; resulta imprescindible buscar un equilibrio entre la actividad convencional y esta otra forma de producir alimentos con un cuidado especial del medio ambiente".

El funcionario señaló que es indispensable que en Córdoba se regionalicen las actividades agropecuarias. "Tenemos que generar un mapa de producción y respetarlo a rajatabla. Ese mapa debe estar determinado en función

de las características topográficas y de desarrollo de cada región. Con esa premisa debemos trabajar, de lo contrario será casi imposible la convivencia entre la actividad convencional y la ecológica."

Koop agregó que los gobiernos trabajan "a partir de las presiones y siempre deseando pagar los menores costos políticos, entonces, si el sector orgánico se mantiene resignado y apesadumbrado por la actividad convencional, esa forma de producir le va a pasar por encima. Este tipo de encuentros son muy importantes para que se conozca la situación de los productores orgánicos, sus necesidades y sus posibilidades de crecimiento". Frente al avance del monocultivo de soja, el director de la agencia Córdoba Ciencia, Carlos Debandi, señaló que la "única forma de parar esa amenaza es con una producción diversificada, es decir, de manera activa".

La iniciativa de Apove, si bien tuvo un carácter provincial, contó con el respaldo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación (Sagpya). Alfredo Bruzone, de la Dirección Nacional de Alimentación, señaló que existe el compromiso de la Sagpya de acompañar a los productores orgánicos como un sector muy importante dentro de la actividad agropecuaria. "Desde Buenos Aires ayudaremos a Córdoba para que pueda llevar a la práctica esta iniciativa de proyecto provincial, específicamente en esta región."

DEBILIDADES Y POSIBILIDADES

Uno de los momentos más importante del encuentro se vivió el domingo, con la realización de los talleres de producción, comercialización y educación e investigación. Allí fueron surgiendo una a una las fortalezas y las debilidades del sector orgánico.

Entre las debilidades, los productores identificaron, entre otras: la falta de concientización del mercado interno -el 90% de la producción orgánica se exporta-; la falta de canales de comercialización; la falta de infraestructura para el aprovechamiento del agua en el noroeste cordobés, y la necesidad de contar con una mayor cantidad de técnicos e investigadores.

Cuando se evaluaron las posibilidades de crecimiento de la actividad las opiniones coincidieron en: un mercado externo ávido de alimentos ecológicos; la generación de semilleros que produzcan semillas adaptadas a las condiciones de cada región cordobesa; hacer cumplir las normativas sobre desmontes -recurso fundamental para los productores apícolas-; una campaña de difusión sobre los beneficios de consumir alimentos orgánicos, y que el gobierno de Córdoba, en sus inversiones para los planes alimentarios, incluya los productos orgánicos, como un modo de activar el mercado interno.

"Con las conclusiones de los talleres Apove y la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Córdoba darán forma al Plan Estratégico Provincial", señaló Pais en la clausura de las jornadas. Luego añadió: "Este fue sólo el puntapié inicial, ahora debemos seguir trabajando y con más fuerza".

CAMINO AL MERCADO EXTERNO

El asociativismo y la participación en las ferias de alimentos son dos herramientas para crecer

SAN MARCOS SIERRAS, Córdoba (De un enviado especial).- El mercado mundial de productos orgánicos mueve US\$ 23.000 millones por año. Sin embargo, la Argentina exporta apenas US\$ 40 millones. "Nuestra participación en el negocio global es de sólo el 0,17%. Debemos aspirar a abastecer el 1% de la demanda, lo que generaría ingresos por US\$ 230 millones", señaló el presidente de Apove, Marcelo Pais, durante su exposición en el encuentro de productores.

La Unión Europea, los Estados Unidos y Suiza son los principales compradores de productos orgánicos argentinos. Por su poder adquisitivo son los países que pueden pagar los sobrepuestos de estos alimentos.

Pais le dijo a LA NACIÓN que el Instituto de Cooperación Económica Internacional, de Italia, está interesado en generar en San Marcos Sierras un emprendimiento de AgroBio Turismo. "Esto se hace en Italia e implica llevar a los turistas a recorrer las chacras orgánicas, comer los productos que allí se elaboran y difundir el mensaje de cuidado del medio ambiente." Con el fin de avanzar sobre esta iniciativa, varios productores de Apove recibieron la semana pasada la visita de técnicos italianos.

CADENAS PRODUCTIVAS

En toda actividad productiva el asociativismo es considerado una herramienta eficaz para mejorar los resultados. En Córdoba, por iniciativa del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en 2003 comenzaron a funcionar cinco cadenas productivas. Tres de ellas son del sector agropecuario: olivícola, frutihortícola y caprinos.

Esta iniciativa es ejecutada por la Agencia para el Desarrollo Económico de Córdoba (ADEC), Córdoba Ciencia y la Cámara de Comercio Exterior de Córdoba. "Entre los beneficios que se generan para los productores que se acercan a formar parte de las cadenas se destacan el ahorro en la compra de insumos; la mayor eficiencia en las acciones de venta; el acceso a mercados que de manera individual serían inaccesibles y la posibilidad de incorporar nuevas tecnologías", explicó el director de la ADEC, Félix Mítnik.

María Segreti, del Eurocentro Córdoba, explicó que una de las funciones de esa entidad, en el marco del programa Al Invest subsidiado por la Unión Europea, es conectar a pymes de América latina con potenciales compradores europeos. "La participación en las ferias mundiales de alimentos es indispensable para generar contactos. Allí, nuestra función es armar las rondas de negocios. Para eso estamos a disposición de los productores".

SABORES ÚNICOS PARA PALADARES EXIGENTES

José Gana y Andrés Balcaza producen aceite de oliva, miel y dulces caseros

SAN MARCOS SIERRAS, Córdoba (De un enviado especial).- Detrás de la tranquilidad de este pueblo serrano existe una fuerte vocación de trabajo. Aquí la naturaleza pare alimentos sanos con la asistencia de manos dispuestas a construir con ellos productos para paladares exigentes.

En medio de los olivares, José Alejandro Gana planea sus próximos pasos. Hace unos cinco años, junto a su esposa, comenzó a producir toda clase de delikatesen derivadas de las aceitunas. Tres años después, fue el turno del aceite de oliva. "El primer año hicimos 400 litros de aceite, pero durante el ciclo febrero/mayo de 2004 elevamos el volumen a 1500 litros. El 50% de las aceitunas son de producción propia y el resto se la compramos a productores que trabajan con el mismo respeto que nosotros por la naturaleza", contó Gana a LA NACIÓN.

Para 2005 el objetivo es obtener cerca de 5000 litros de aceite virgen extra, una parte de varietales (trabaja con cuatro variedades) y otra tradicional, que es la mezcla de todas las aceitunas.

"La plantación (unas 110 plantas en 1 hectárea y media) tiene cerca de 50 años, mientras que la planta de procesamiento es nueva. Allí se muele, se amasa, se cargan los capachos y, a través de la decantación -no se realiza centrifugado-, de manera natural, se obtiene el aceite", explicó el productor.

El camino para instalar la planta de procesamiento no fue sencillo. Este joven productor debió caminar hasta conseguir los fondos necesarios para tal inversión. "Empresarios, amigos; todos aportaron un granito de arena para que este emprendimiento se hiciera realidad. La forma de pago que acordé con ellos fue la entrega de aceite, en varias etapas."

Los productos de Gana llegan al consumidor con la marca Mangalah. Las ventas se hacen por pedido -tiene compradores en Buenos Aires, Rosario, Tucumán y Córdoba capital- y en el local que el productor tiene en San Marcos Sierras. "No tengo ninguna intención de llegar a los supermercados, dado que ello obligaría a manejar grandes volúmenes y yo hoy priorizo la calidad", afirmó.

Si bien desde siempre el sistema de producción de Gana fue orgánico, ahora está en pleno proceso de certificación para, en un futuro cercano -algo menos de dos años- poder pensar en exportar. Advierte que ya tiene algunos contactos en los Estados Unidos, aunque reconoce que previamente debería ampliar su capacidad de almacenaje, hasta un tope de 20.000 litros.

Sabido es que las oportunidades conllevan desafíos, de esos que este productor viene afrontando desde que optó por asociarse con la tierra para producir alimentos.

DULCES OBRERAS

Antes de que el concepto orgánico irrumpiera con fuerza en el mundo, Andrés Balcaza ya obtenía frutas sanas.

"En 1983 compré una chacra en este pueblo y comencé a producir dulces caseros, elaborados con miel que compraba a apicultores de la zona. Luego fui incorporando otros productos a la línea que denominé La Alegría", contó el productor.



En 1995 comenzó a producir la miel para endulzar los dulces y para vender como tal. Hoy ya cuenta con 700 colmenas y con una planta de extracción que es uno de sus principales orgullos. "Con mucho esfuerzo pude construir la sala que ya está aprobada por el Senasa y en la que otros productores extraen su producto. Ahora estoy en pleno trámite de certificación y pensando en el mercado externo", dijo Balcaza.

La línea de productos La Alegría, que se comercializa en Córdoba y Buenos Aires, comprende miel pura (de algarrobo, mistol, atamisqui y chilca), dulces caseros, jugo de uva, pan de membrillo y aceitunas en distintas preparaciones.

"Busco elaborar productos con valor agregado, no sólo con una intención de lucro, sino por la decisión de generar trabajo. Ese debería ser el objetivo más importante de quienes van a producir", aseguró Balcaza.

PRODUCTORES QUE VUELVEN A LO NATURAL

Mercedes Colombres*. 2004. La Nación, Secc. 5 El Campo, 11.12.04, pag. 9.

*Enviada especial La Nación.

SAN MARCOS SIERRAS.- La historia de como Marcelo Pais pasó de un departamento en el barrio de Palermo (en Capital Federal) a vivir en un pueblo cordobés alejado comenzó de forma curiosa.

"Llegué acá con la idea de conocer a un escritor, y terminé enamorado del lugar." De ese momento hasta el momento en que se radicó aquí pasaron 20 años. "Me tomó mucho tiempo dejar todo lo que tenía allá", dice.

El "todo" que dejó Marcelo es una empresa de fabricación de productos orgánicos (Valle Fértil), y años de militancia en el Movimiento Argentino por la Producción Orgánica (MAPO).

El "todo" que construyó en San Marcos es una cooperativa de productores (Apove), llegados de todo el país, que buscan convertir a San Marcos en una zona exclusiva de producción orgánica.

Luego de decidir especializarse en el cultivo de ajos, cebollas, olivas, cedrón, miel, higos y hortalizas, los productores están comenzando a certificar sus productos con miras a exportar (se certificarán un total de 2900 hectáreas), objetivo que concretarán en los tres años que les tomará obtener la certificación full. Mientras tanto, se dedican a pensar como poner valor agregado a sus productos (mediante la fabricación de productos gourmet, por ejemplo).

Eduardo Orecchia es uno de los productores de ajo más tradicionales de la zona, y desde hace un tiempo, integrante de Apove. Pero además, Orecchia es muy respetado en la zona por su cargo de director del INTA Cruz del Eje.

El se ocupa del asesoramiento técnico del grupo, en los ratos libres que le deja su trabajo en la Experimental y el cuidado de sus 60 hectáreas de ajo y rosales. Su próxima meta es producir semillas orgánicas para vender.

Marta Ahumada es otra de las productoras estrella de Apove, y se especializa en la producción de gírgolas. La propia Marta se ocupa de elaborar y envasar sus productos en una minifábrica que tiene en el sótano de su casa, adonde ensaya diferentes variedades de hongos para vender: frescos, en conserva, con agregados de especias del lugar, etc.

Su producción se vende en la ciudad y en algunas poblaciones vecinas.

Marcelo Pais, por su parte, se decidió por hacer aromáticas. Desde hace 5 años cultiva una hectárea y media de cedrón en el campo que tiene detrás de su casa, y que envasa y vende para preparado de infusiones.

Pero tiene en mente ampliar la producción hacia otras plantas medicinales y juntar más productores para conseguir un volumen de al menos cinco hectáreas de cedrón (ahora tienen tres).

VALOR AGREGADO

"Nuestro próximo paso es armar una planta elaboradora para hacer dulces y conservas, una forma de darle valor agregado a la producción. Allí fabricaríamos y envasaríamos conservas, y otros productos para vender en toda la provincia", comenta Pais.

En San Marcos y otras ciudades vecinas ya se pueden adquirir productos elaborados en base a ingredientes totalmente orgánicos, dulces de higo, mermeladas varias, pastas de ajo saborizadas y de aceitunas, una receta especial que es un éxito entre los visitantes del pueblo.

"Y otra producción que queremos ampliar, porque vimos que tiene mucho potencial, son los cafés orgánicos de algarroba, higo y mistol. Los servimos en los coffee break del taller y la gente se fascinó", cuenta Pais.

Los 25 productores de Apove no paran de soñar y proyectar. Y sus sueños no parecen tan lejanos, ya que, a menos de un año de constituidos, ya consiguieron el apoyo del gobierno local y la atención del mundo entero, por ser el primer municipio en todo el mundo declarado por su propio gobierno totalmente libre de transgénicos.

UN LUGAR CON UN ORIGEN CURIOSO

El pueblo, antes llamado Tay Pichin, fue el único territorio que los españoles devolvieron a los indios

SAN MARCOS SIERRAS (De una enviada especial).- Este pueblo no tiene el encanto turístico de Calamuchita ni el aire exclusivo de La Cumbre. Sin embargo, ejerce un poderoso atractivo para decenas de argentinos, especialmente porteños y santafecinos, que encuentran en la rusticidad del lugar (donde no hay celulares, cajeros automáticos, banda ancha o asfalto) y la heterogeneidad de la cultura (mezcla de indígena, española y oriental) la combinación perfecta para el descanso.

Hoy, la pintoresca población esta formada por los descendientes de los primitivos habitantes (las familias Tulián, Guevara, Briguera y Ochoa); los descendientes de los españoles llegados en la época de la conquista; los descendientes de los naturistas llegados hacia 1930 (que formaron la Colonia Naturista y trajeron ideas filosóficas de origen oriental y europeo), y la reciente llegada de argentinos y extranjeros en busca de una vida más natural y conectada con la naturaleza.

"Todos estos pueblos conviven con sus creencias y culturas diferentes, en forma totalmente armónica", dice Marcelo Pais, presidente de la cooperativa de productores Apove. Se calcula que cerca de la mitad de los habitantes del pueblo provienen de otras provincias.

Pero incluso antes de la fusión de tantas culturas San Marcos tuvo un sello original. Es que este pueblo, llamado por sus antiguos habitantes comechingones Tay Pichin (Lugar Lindo, en el dialecto de este pueblo), entre 1600 y 1700 un importante lugar de paso para el comercio colonial, fue la única tierra argentina que los españoles devolvieron a sus originales dueños, los pueblos aborígenes comechingones y sanavirones, representados entonces por el cacique Francisco Tulián. Eso fue un 17 de marzo de 1806, y el encargado de devolver los territorios fue el virrey Rafael de Sobremonte.

Incluso hoy en día, cada 12 de octubre los habitantes de San Marcos Sierras no festejan el aniversario del descubrimiento de América, sino que celebran la "Tulianada", un encuentro destinado a rescatar el pasado comechingón.

El pueblo no tiene fecha de fundación oficial, pero el rastro histórico más antiguo que queda en pie es la iglesia, que data de 1732, época en que comienza la decadencia del dominio español en la entonces estancia de San Marcos Sierras.

Otro hito que demuestra la naturaleza rebelde de San Marcos es el árbol de Nonsacate, que "era el límite entre las posesiones indias y españolas, y que los indios siempre cambiaban de lugar sin que los conquistadores lo notaran", cuenta Marcelo Pais.

San Marcos está ubicado a 680 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura media anual de 20°C. Ante la falta de polución y edificios, durante la noche se pueden observar a simple vista la Vía Láctea y una gran diversidad de constelaciones y planetas.

La flora típica está constituida por algarrobos, quebrachos, molles, aguaribayes, talas y mistoles, y hierbas medicinales. Entre sus animales típicos se pueden encontrar zorzales, águilas, caranchos, patos, chuñas, nutrias, quirquinchos y pumas.

[Volver a: Trazabilidad, denominación de origen y producción orgánica](#)