

Producciones diferenciadas: ¿hacia dónde vamos?

La edición N° 91 de F&D recopila diferentes opiniones sobre algunas alternativas de producción diferenciadas para la fruticultura, a través de tres entrevistas a protagonistas directos de las mismas. Mediante de abordajes múltiples se analiza tanto la producción orgánica como biodinámica y agroecológica, tratando de ahondar en su viabilidad, su presente y su futuro.

Claro está que las tendencias a nivel mundial, en cuanto al consumo de alimentos saludables y con garantías de inocuidad, no está puesto discusión, pero hoy más que nunca ante una crisis internacional de pospandemia, agravada por la guerra Rusia-Ucrania y el costo de la energía, la demanda real de estos productos se ha estancado, lo que ocurre especialmente por el hecho de tener que pagar en góndola precios más elevados.

Dicho de otra manera, los consumidores exigen calidad e inocuidad, pero están poco predispuestos a pagar mayores precios por estos atributos. En este contexto, iniciarse o sostener modelos productivos orgánicos o biodinámicos no garantizan el éxito comercial, a menos que la demanda en el mercado internacional esté asegurada o se conformen estrategias de negocio que ofrezcan una canasta de frutas donde se incluyan dichas producciones. Esta acción puede ser relevante para algunas grandes empresas o consorcios de exportación, pero muy limitada para pequeños o medianos productores que abastecen el mercado nacional o de países limítrofes.

Ante esta situación, quizá la agroecología tenga una oportunidad a partir del rescate de los aspectos favorables de los diferentes enfoques: la "filosofía de producción", la inocuidad y calidad nutracéutica de los alimentos producidos en forma orgánica o biodinámica y la posibilidad que presenta de intervenciones correctivas y de certificación participativa o acuerdos entre partes.

Lo que busca la mayoría de los consumidores es pagar un precio razonable por un producto de calidad, sano e inocuo que respete un proceso de obtención sustentable, más allá de las etiquetas. Y si pensamos que lo sustentable pasa a ser un punto clave, las huellas energéticas, de carbono y de agua se posicionan como los elementos más relevantes para lo que viene.

Como se mencionó al inicio, este número de Fruticultura & Diversificación se enfoca, principalmente, en tres de las más renombradas estrategias de producción que se están llevando a cabo en la fruticultura de la región: biodinámica, orgánica y agroecológica. Estas opiniones, seguramente parciales, no pretenden saldar la discusión sobre las mismas ya que es muy probable que existan experiencias diversas, pero sí tienen la intención de poner en debate cuál es o debería ser el futuro de la producción frutícola en relación a estos temas.

También, en esta edición se presenta un artículo referido al cálculo de la huella ecológica, producto de una tesis de maestría regional, que seguramente sumará más información para el debate. Se incluye una reseña y propuestas para el tratamiento de la fruta durante la poscosecha, para garantizar su calidad en la conservación y llegada a la góndola. Y se continúa con la serie de entrevistas realizadas por Rafael De Rossi a jubilados o "personajes históricos" de INTA. En la ocasión, conversamos con Mauricio Sánchez del INTA Ascasubi, especialista en el tema de suelos y riego, con un amplio conocimiento de la cuenca del río Colorado y el sudoeste bonaerense. Finalmente, como ya es un clásico, hay información descriptiva sobre dos variedades, una de pera y otra de manzana, conservadas en el banco de germoplasma del INTA Alto Valle. •

Dr. Darío Fernández
Director INTA Alto Valle