

PRODUCCIÓN DE AROMÁTICAS Y MEDICINALES EN ARGENTINA

UNA CONTRIBUCIÓN AL ARRAIGO DE LAS COMUNIDADES



**Ing. Prod. Agrop.
(M.Sc.) Ignacio
E. Paunero**
M.N. 00553*33*15

Investigador de la Estación
Experimental Agropecuaria
San Pedro (INTA).
paunero.ignacio@inta.gob.ar

El cultivo de plantas aromáticas constituye hoy un recurso importante: genera ingresos y empleo local, evitando el éxodo a centros urbanos. En este contexto de pandemia se deben valorar las producciones regionales, que implican no sólo beneficios genuinos y el arraigo para muchas comunidades sino que, además, favorecerían el ingreso de divisas a través de la exportación.

En la Argentina se producen aromáticas (nombre genérico donde incluiremos a las medicinales) tanto nativas de América, como introducidas por las distintas corrientes migratorias que llegaron al continente.

Existe una diversidad de especies en una superficie de producción estimada en 20000 hectáreas.

Hay producción localizada en lugares específicos como los Valles Calchaquíes de las provincias de Salta, Tucumán y Catamarca, con:

- > **Pimiento para pimentón** cultivado en unas 1500 ha, como cultivo distintivo.
- > **Orégano**, que se cultiva principalmente en Mendoza (900 has) y las sierras de Córdoba (200 has).
- > **Comino** (600 has) y el **anís** (300 has) desarrollado principalmente por productores de Catamarca y La Rioja.
- > **Lúpulo** (160 has), en Río Negro; el **perejil para deshidratado** (1000 has), en el norte de Buenos Aires y Sur de Santa Fe.
- > **Coriandro** (6000 has), en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba y Entre Ríos, aunque también se siembra en el NOA; entre otros.

A esto se suma el trabajo de unos 3500 recolectores de aromáticas con destino a las yerbas compuestas, los amargos y bebidas sin alcohol, que muchas veces por

desconocimiento o por falta de control, ponen en riesgo la supervivencia misma de este recurso nativo por una sobre extracción.

A continuación, desarrollamos algunas actividades de investigación y desarrollo llevadas adelante por el INTA en forma interinstitucional con universidades, organismos provinciales y asociaciones de productores en los principales cultivos.

Pimiento para pimentón

Es un cultivo de profundo raigambre en los Valles Calchaquíes, donde es considerado “el cultivo” por las comunidades locales. El INTA con su agencia de extensión en Amaicha del Valle, en conjunto con los gobiernos locales y universidades, viene trabajando en el desarrollo de material genético superior que se materializó en la inscripción de los cultivares Yokavil INTA, Lautaro INTA y Encallilla alargado INTA; la difusión de los almácigos flotantes y el uso del riego por goteo para eficientizar el manejo del riego.

El secado sobre camas o “catres”, para obtener un producto seco y luego molido, el pimentón, de calidad superior, sin contaminaciones. Múltiples ensayos han demostrado la calidad del pimentón argentino, inclusive superior a afamadas marcas importadas.

La calidad uniforme, delimitada en un ámbito geográfico característico del pimentón de los Valles Calchaquíes permite avanzar en una denominación de origen, contribuyendo a la competitividad de este producto de cara a su exportación. Así como la implementación de tecnologías que deben seguir potenciando el aumento de los rendimientos y la calidad de la producción.

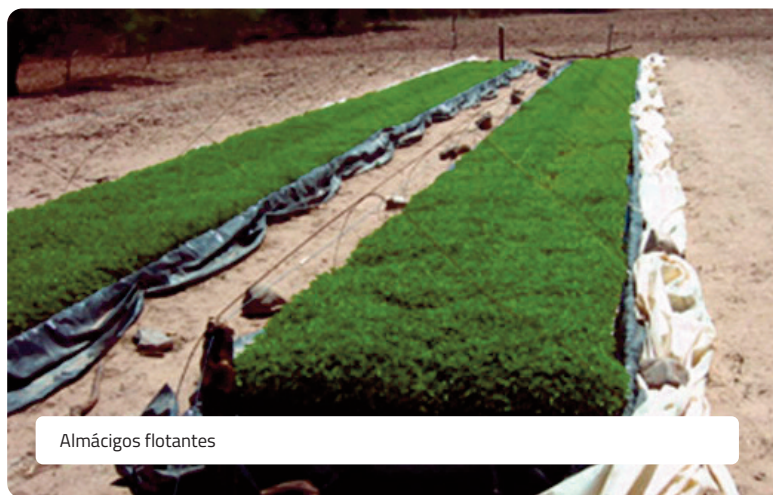
Orégano

Esta especia introducida desde el mediterráneo europeo se cultiva principalmente en Mendoza y sierras de Córdoba, con dos centros de referencia del INTA ubicados en las Agencias de Extensión de La Consulta y Villa Dolores, respectivamente.

Allí el trabajo se centró en la obtención de cultivares mejorados de orégano y, como resultado del trabajo de varios años, se inscribieron los cultivares Don Bastías FCA-INTA, en el año 2012, primer cultivar argentino; Alpa Sumaj FCA-INTA y Aguanda FCA-INTA, en 2013.



Variedades mejoradas del INTA



Almácigos flotantes



Secado tradicional en el suelo

Los tres se obtuvieron mediante un trabajo en conjunto entre el INTA y la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Córdoba. En 2016, se inscribió el cultivar Emma INTA, obtenido por el grupo de Villa Dolores. El trabajo de mejoramiento continúa, acompañado paralelamente con el asesoramiento a los productores.



Primer orégano argentino "Don Bastías FCA-INTA"



Jornada con productores en Villa Dolores, Córdoba.



Lote de semilla básica del coriandro Quique INTA en la EEA San Pedro.

Coriandro

El coriandro, cilantro o culantro –según sus distintos nombres vulgares– es la aromática que más produce y exporta nuestro país. Las investigaciones se basaron en la obtención de material genético adaptado a las condiciones agroclimáticas de la región pampeana y el desarrollo de información respecto al manejo del cultivo.

Los trabajos de mejoramiento genético se desarrollan en la Estación Experimental Agropecuaria San Pedro, en la provincia de Buenos Aires. Como resultado, en el año 2013 se inscribió el primer cultivar de coriandro argentino denominado Wenceslao INTA, de altos rendimientos y excelente adaptación a la zona. Con la continuidad del desarrollo en 2018 se inscribió el cultivar Quique INTA, de ciclo más largo y plantas más altas, también de altos rendimientos.

En lo referente a la difusión de la información on line, se editaron el boletín electrónico Aromas Pampeanos y la página de Facebook @INTAaromaticas.

En un trabajo conjunto con la Universidad Nacional de Luján, la Facultad de Agronomía y la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires y las cámaras del sector, se trabajó en el desarrollo de manuales de manejo de los cultivos y jornadas de difusión con los productores.



Visión actual y prospectiva

El cultivo de plantas aromáticas constituye una alternativa de producción para muchas regiones del país, generando fuentes de ingreso que son la base de la subsistencia de muchas comunidades. El desarrollo tecnológico producido por el INTA y otras instituciones ha contribuido al aumento de los rendimientos y calidad de la materia prima a obtener, pero debe ser apuntalado con políticas de desarrollo sustentable que posibiliten el acceso igualitario a la educación y la salud, la disponibilidad de caminos o el transporte ferroviario para movilizar la producción y la conexión a internet, entre otros. Todo ello contribuirá de manera sustantiva al arraigo y subsistencia de las comunidades del interior para lograr un desarrollo armónico.

La exportación de estos productos posibilitará el ingreso de divisas que tanto necesita el país en la actual situación. La pandemia que nos obliga a quedarnos en casa, debe servir para valorar estas producciones regionales, entendiendo que son fuente de ingresos genuinos que favorecen el arraigo para muchas comunidades.