

El sector de frutos secos de la región cuenta con asociación llamada "Clúster de Frutos Secos de la Norpatagonia" que funciona como un entramado institucional del que participan varias organizaciones e instituciones públicas y privadas de Río Negro y Neuquén (organizaciones de productores, las universidades de Río Negro y Comahue, INTA, Centro PyME ADENEU, Ministerio de Producción de Río Negro, CREAM e IDEVI). La conformación del clúster ha facilitado la concreción de diferentes proyectos en áreas estratégicas del sector en lo que respecta a tecnología de producción, formación de RRHH, mercados, acondicionamiento y transformación, lo que permitió el desarrollo de la actividad y el posicionamiento de la región como proveedora de frutos secos.



**Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria**

Lic. Darío M. Martín
EEA Valle Inferior del Río Negro
Ruta Nac. 3 km 971 - Camino 4 IDEVI
mail: martin.dariomiguel@inta.gob.ar

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**



**Ministerio de Economía
Argentina**

inta.gob.ar

0800 222 INTA (4682)



FRUTOS SECOS EN EL VALLE INFERIOR DEL RIO NEGRO



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

Principales características de los frutos secos cultivados en la región

El Valle Inferior del Río Negro, también conocido como el valle de IDEVI, se caracteriza desde el punto de vista frutícola por la producción de frutos secos. Es una zona importante en cuanto a la producción de nueces de la Norpatagonia, y es la principal zona productora de avellanas del país. El interés por estos frutales crece por su alta demanda, asociado a una tendencia del consumidor hacia dietas saludables, buena rentabilidad, y la condición de productos no perecederos.



Imagen: www.nutricionyentrenamiento.fit

El avellano (*Corylus avellana*) es una especie arbustiva que puede alcanzar los 10 m de altura. Es de floración invernal, autoincompatible (una misma planta o plantas de igual variedad no puede autofecundarse) y presenta una marcada interincompatibilidad (muchas variedades diferentes tampoco pueden polinizarse entre sí). Por estas razones las plantaciones comerciales requieren de un adecuado y preciso diseño de plantación, que incluye un elevado porcentaje de variedades polinizadoras genéticamente compatibles ($\geq 15\%$).

Por su parte, el nogal (*Juglans regia*) es una especie arbórea, que puede alcanzar los 20 m de altura.

La floración se produce en primavera, y es autocompatible, aunque la floración masculina y femenina no suele coincidir plenamente en el tiempo (dicogamia). Por ende, las plantaciones comerciales requieren de variedades polinizadoras pero en bajo porcentaje (4%).

Variedades de avellanos

La variedad más cultivada es 'Tonda di Giffoni' que produce frutos con muy buenos atributos para la industria. La segunda variedad más plantada es 'Barcelona' cuyo fruto es más apto para el consumo de mesa o snack. Ambas variedades producen frutos de excelente calidad en cuanto a forma, tamaño y sabor.

Variedades de nogales

La variedad más cultivada es 'Chandler' por su alta productividad y excelente calidad de nuez, tanto en cáscara como en semilla. Por su época de brotación y floración, presenta riesgos de daños por heladas tardías. Otra variedad plantada en la zona es 'Franquette', de productividad regular, pero excelente para climas fríos, dada su brotación muy tardía.



Imagen: www.frutosare.com.ar

Comercialización

La producción regional se destina al mercado interno y a la exportación. En el mercado interno la fruta se comercializa mayormente sin cáscara, a través de la venta directa del productor a distribuidores locales y de otros puntos del país. Al mercado externo se destinan frutas con cáscara. Las avellanas se exportan a través de la empresa Ferrero Corilicola (con sede en el Valle Inferior), con destino final a Italia, mientras que las nueces son enviadas por exportadoras regionales a distintos países (Brasil y Unión Europea).