

# COMAHUE

NUESTRA REGIÓN

EL DESAFÍO DE  
LA INNOVACIÓN EN LA  
**PRODUCCIÓN DE  
ALIMENTOS MARINOS**

PRODUCCIÓN DE  
**ACEITES DE OLIVA EN EL  
NORESTE DE LA PATAGONIA**

FACULTADES:  
**OFERTA ACADÉMICA**

# ENERGÍA Y ALIMENTOS

CLAVES PARA EL DESARROLLO EN NORPATAGONIA



FUNYDER

Nº 4 / SEPTIEMBRE 2017

REVISTA DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ISSN 2591-3018

Edición N° 4 - Septiembre 2017

#### EDITORIAL

08 — Gustavo Crisafulli

#### INSTITUCIONAL

10 — Crecimiento científico

#### EXPERIENCIAS LOCALES

12 — Producción de Aceites de Oliva en Norpatagonia.

#### PERSPECTIVAS

20 — Las Tecnologías en la Costumbre Alimentaria.

#### PRUEBA PILOTO

26 — Gestión Sustentable de la Biomasa Forestal como Recurso Energético.

#### NOTAS DE TAPA

30 — Neuquén, Energía y Alimentos.

38 — Generación Eléctrica Distribuida. El Marco legal en Río Negro y sus Avances.

44 — Innovación Tecnológica en la Producción de Alimentos Marinos. Desafíos.

50 — Producción de Carnes en Patagonia. Nuevas Tendencias.

#### EXPERIENCIAS LOCALES

54 — Cooperativa de Trabajo Nueva España. Unirse en Tiempos Difíciles.

#### PERSPECTIVAS

58 — La Producción de Alimentos y Modelos de Desarrollo.

#### INSTITUCIONAL

64 — Educación Profesional y Demandas del Sector Energético, Facultad de Ingeniería.

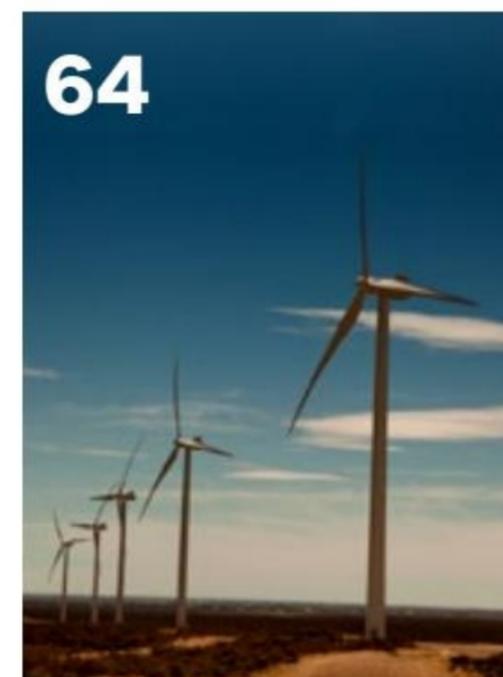
#### INSTITUCIONAL

70 — Oferta Académica.

#### EXPERIENCIAS LOCALES

76 — Prácticas en Seguridad Alimentaria

## SUMARIO





*Foto: Martín-Brunella Olivares  
de Río Negro*

# Producción de Aceites de Oliva en Norpatagonia

*La producción de oliva en la región es una actividad creciente. Algunos aceites varietales han recibido premios y distinciones a nivel internacional, que los ubican entre los mejores del mundo.*



**TÉC. SILVIA LAURA GALLO**

*Téc. Sup. en Producción Agropecuaria Universidad Nacional del Comahue  
EEA Valle Inferior de Río Negro*



**LIC. DARIO MIGUEL MARTIN**

*LiC. en Gestión de Empresas Agropecuarias, Universidad Nacional del Comahue -CURZA-  
Doctorando en Agronomía en la Universidad Nacional del Sur.  
Fruticultura Gobierno Río Negro*



**ING. GASTÓN EDUARDO FUENTE**

*Ing. Agrónomo Universidad Nacional del Sur.  
Maestrando en producción vegetal con orientación intensiva en la Universidad de Buenos Aires.  
Área de Fruticultura como becario de formación INTA*

**E**l Olivo (*Olea europea* L), figura entre las primeras especies introducidas desde España al continente americano, alrededor del año 1520. Las teorías de la llegada de esta especie a la Argentina indican que se introdujo por la zona norte del país aproximadamente en el año 1550. Sin embargo, luego de la llegada masiva de inmigrantes españoles e italianos, habituados al consumo del aceite el crecimiento y desarrollo de este cultivo se inició a finales del siglo XIX. En 1953 se estimó un total de 7,5 millones los olivos plantados en el territorio nacional.

A partir de 1960 se inicia un período de decadencia de la olivicultura argentina, como consecuencia de la competencia con los aceites de girasol y maíz. Esto produjo el abando-

no de muchas plantaciones o la reconversión mediante injerto con variedades de mesa o doble aptitud. Esta situación cambió radicalmente a principios de los años 90, debido al aumento de la rentabilidad de la producción oleícola, las campañas de información sobre los beneficios de su consumo para la salud humana (revalorización de la dieta mediterránea) y también a las medidas de apoyo adoptadas por el gobierno, particularmente las Leyes de Diferimientos Impositivos, que impulsaron el desarrollo de nuevas plantaciones en las provincias de San Juan, La Rioja y Catamarca.

El gran aumento en la superficie implantada vino acompañado por cambios tecnológicos que incluyeron modernas técnicas de

cultivo, selección de variedades adecuadas y mejoras en los procesos de elaboración y acondicionamiento de los aceites.

En la actualidad el mapa de olivicultura argentina está integrado principalmente por las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza como las de mayor superficie cultivada; luego las provincias de Córdoba y Buenos Aires; y en la última etapa de expansión del cultivo han surgido nuevos proyectos en regiones no tradicionales en las provincias de San Luis, Salta, Neuquén y Río Negro.

En Norpatagonia, en particular en la Ciudad de Carmen de Patagones del Sur de la Provincia de Buenos Aires, a mediados del siglo pasado se emprendieron las primeras

**TABLA 1**

Colección de variedades de olivo de la Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior de Río Negro.

VARIEDADES	DESTINO
Barnea, Arbequina, Arbequina IRTA -i 18, Arbozana, Blanqueta, Canino, Chapidorado, Coratina, Dritta, Frantoio, Koroneiki, Maurino, Morchiaio Morettini, Peranzana, Picual.	Aceite
Changlot Real, Cornerzuelo, Genovesa, Hojiblanca, Kalamata, Villalonga.	Doble propósito
Dulzal, Manzanilla.	Mesa

**E**l Olivo (*Olea europea L*), figura entre las primeras especies introducidas desde España al continente americano, alrededor del año 1520. Las teorías de la llegada de esta especie a la Argentina indican que se introdujo por la zona norte del país aproximadamente en el año 1550. Sin embargo, luego de la llegada masiva de inmigrantes españoles e italianos, habituados al consumo del aceite el crecimiento y desarrollo de este cultivo se inició a finales del siglo XIX. En 1953 se estimó un total de 7,5 millones los olivos plantados en el territorio nacional.

A partir de 1960 se inicia un período de decadencia de la olivicultura argentina, como consecuencia de la competencia con los aceites de girasol y maíz. Esto produjo el abando-

no de muchas plantaciones o la reconversión mediante injerto con variedades de mesa o doble aptitud. Esta situación cambió radicalmente a principios de los años 90, debido al aumento de la rentabilidad de la producción oleícola, las campañas de información sobre los beneficios de su consumo para la salud humana (revalorización de la dieta mediterránea) y también a las medidas de apoyo adoptadas por el gobierno, particularmente las Leyes de Diferimientos Impositivos, que impulsaron el desarrollo de nuevas plantaciones en las provincias de San Juan, La Rioja y Catamarca.

El gran aumento en la superficie implantada vino acompañado por cambios tecnológicos que incluyeron modernas técnicas de

cultivo, selección de variedades adecuadas y mejoras en los procesos de elaboración y acondicionamiento de los aceites.

En la actualidad el mapa de olivicultura argentina está integrado principalmente por las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza como las de mayor superficie cultivada; luego las provincias de Córdoba y Buenos Aires; y en la última etapa de expansión del cultivo han surgido nuevos proyectos en regiones no tradicionales en las provincias de San Luis, Salta, Neuquén y Río Negro.

En Norpatagonia, en particular en la Ciudad de Carmen de Patagones del Sur de la Provincia de Buenos Aires, a mediados del siglo pasado se emprendieron las primeras

**TABLA 1**

Colección de variedades de olivo de la Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior de Río Negro.

VARIEDADES	DESTINO
Barnea, Arbequina, Arbequina IRTA -i 18, Arbozana, Blanqueta, Canino, Chapidorado, Coratina, Dritta, Frantoio, Koroneiki, Maurino, Morchiaio Morettini, Peranzana, Picual.	Aceite
Changlot Real, Cornerzuelo, Genovesa, Hojiblanca, Kalamata, Villalonga.	Doble propósito
Dulzal, Manzanilla.	Mesa

**E**l Olivo (*Olea europea* L), figura entre las primeras especies introducidas desde España al continente americano, alrededor del año 1520. Las teorías de la llegada de esta especie a la Argentina indican que se introdujo por la zona norte del país aproximadamente en el año 1550. Sin embargo, luego de la llegada masiva de inmigrantes españoles e italianos, habituados al consumo del aceite el crecimiento y desarrollo de este cultivo se inició a finales del siglo XIX. En 1953 se estimó un total de 7,5 millones los olivos plantados en el territorio nacional.

A partir de 1960 se inicia un período de decadencia de la olivicultura argentina, como consecuencia de la competencia con los aceites de girasol y maíz. Esto produjo el abando-

no de muchas plantaciones o la reconversión mediante injerto con variedades de mesa o doble aptitud. Esta situación cambió radicalmente a principios de los años 90, debido al aumento de la rentabilidad de la producción oleícola, las campañas de información sobre los beneficios de su consumo para la salud humana (revalorización de la dieta mediterránea) y también a las medidas de apoyo adoptadas por el gobierno, particularmente las Leyes de Diferimientos Impositivos, que impulsaron el desarrollo de nuevas plantaciones en las provincias de San Juan, La Rioja y Catamarca.

El gran aumento en la superficie implantada vino acompañado por cambios tecnológicos que incluyeron modernas técnicas de

cultivo, selección de variedades adecuadas y mejoras en los procesos de elaboración y acondicionamiento de los aceites.

En la actualidad el mapa de olivicultura argentina está integrado principalmente por las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza como las de mayor superficie cultivada; luego las provincias de Córdoba y Buenos Aires; y en la última etapa de expansión del cultivo han surgido nuevos proyectos en regiones no tradicionales en las provincias de San Luis, Salta, Neuquén y Río Negro.

En Norpatagonia, en particular en la Ciudad de Carmen de Patagones del Sur de la Provincia de Buenos Aires, a mediados del siglo pasado se emprendieron las primeras

**TABLA 1**

Colección de variedades de olivo de la Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior de Río Negro.

VARIEDADES	DESTINO
Barnea, Arbequina, Arbequina IRTA -i 18, Arbozana, Blanqueta, Canino, Chapidorado, Coratina, Dritta, Frantoio, Koroneiki, Maurino, Morchiaio Morettini, Peranzana, Picual.	Aceite
Changlot Real, Cornerzuelo, Genovesa, Hojiblanca, Kalamata, Villalonga.	Doble propósito
Dulzal, Manzanilla.	Mesa

**E**l Olivo (*Olea europea L*), figura entre las primeras especies introducidas desde España al continente americano, alrededor del año 1520. Las teorías de la llegada de esta especie a la Argentina indican que se introdujo por la zona norte del país aproximadamente en el año 1550. Sin embargo, luego de la llegada masiva de inmigrantes españoles e italianos, habituados al consumo del aceite el crecimiento y desarrollo de este cultivo se inició a finales del siglo XIX. En 1953 se estimó un total de 7,5 millones los olivos plantados en el territorio nacional.

A partir de 1960 se inicia un período de decadencia de la olivicultura argentina, como consecuencia de la competencia con los aceites de girasol y maíz. Esto produjo el abando-

no de muchas plantaciones o la reconversión mediante injerto con variedades de mesa o doble aptitud. Esta situación cambió radicalmente a principios de los años 90, debido al aumento de la rentabilidad de la producción oleícola, las campañas de información sobre los beneficios de su consumo para la salud humana (revalorización de la dieta mediterránea) y también a las medidas de apoyo adoptadas por el gobierno, particularmente las Leyes de Diferimientos Impositivos, que impulsaron el desarrollo de nuevas plantaciones en las provincias de San Juan, La Rioja y Catamarca.

El gran aumento en la superficie implantada vino acompañado por cambios tecnológicos que incluyeron modernas técnicas de

cultivo, selección de variedades adecuadas y mejoras en los procesos de elaboración y acondicionamiento de los aceites.

En la actualidad el mapa de olivicultura argentina está integrado principalmente por las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza como las de mayor superficie cultivada; luego las provincias de Córdoba y Buenos Aires; y en la última etapa de expansión del cultivo han surgido nuevos proyectos en regiones no tradicionales en las provincias de San Luis, Salta, Neuquén y Río Negro.

En Norpatagonia, en particular en la Ciudad de Carmen de Patagones del Sur de la Provincia de Buenos Aires, a mediados del siglo pasado se emprendieron las primeras

**TABLA 1**

Colección de variedades de olivo de la Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior de Río Negro.

VARIEDADES	DESTINO
Barnea, Arbequina, Arbequina IRTA -i 18, Arbozana, Blanqueta, Canino, Chapidorado, Coratina, Dritta, Frantoio, Koroneiki, Maurino, Morchiaio Morettini, Peranzana, Picual.	Aceite
Changlot Real, Cornerzuelo, Genovesa, Hojiblanca, Kalamata, Villalonga.	Doble propósito
Dulzal, Manzanilla.	Mesa

FRUTOS DE FRANTOIO  
*Foto: UIISA*



FRUTOS DE FRANTOIO  
*Foto: UIISA*



## OBJETIVOS

- » IMPLEMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LAS PLANTACIONES.
- » OPTIMIZAR LOS SISTEMAS DE RIEGO.
- » CONSTRUIR UNA ELABORADORA DE ACEITUNAS DE MESA.
- » FOMENTAR EL DESARROLLO DEL COOPERATIVISMO.



María Sol Molina Ing. Química del Laboratorio de Aceites y Grasas del INTA Catamarca, afirma que los resultados de los primeros análisis de los aceites norpatagónicos permiten inferir que:

- Los índices de calidad de los aceites evaluados (acidez, índice de peróxidos, polifenoles totales, estabilidad y composición de ácidos grasos) permiten calificarlos como virgen extra según normativa COI.
- Se destacan la alta estabilidad y el elevado contenido de polifenoles totales. Estos parámetros, conjuntamente con adecuadas relaciones oleico/linoleico confieren a los aceites un alto potencial de conservación.
- Las condiciones agroclimáticas del noreste patagónico permiten la obtención de aceites varietales de destacadas características físico-químicas.

**DETALLE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE ACEITES DE ARBEQUINA COMPARADOS CON LOS VALORES LÍMITES STANDARD ESTABLECIDOS POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI).**

**TABLA 2**

Datos analíticos. Aceite de oliva de Arbequina en Norpatagonia.

<b>ACIDEZ</b> (%M/M ÁCIDO OLEICO)	<b>ÍNDICE DE PERÓXIDO</b> (MEQ.OXÍG./KG ACEITE)	<b>POLIFENOLES TOTALES</b> (PPM C. CAFEICO)	<b>ESTABILIDAD</b> (HORAS)
0,11	4,0	253,8	16,8

**TABLA 3**

Detalle de la composición de ácidos grasos.

<b>COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS</b>	<b>LÍMITES COI PARA ACEITE DE OLIVA</b>	<b>ACEITE ARBEQUINA NORPATAGONIA</b>
Mirístico (C14:0)	≤ 0,05 %	0,0
Palmítico (16:0)	7,5-20,0%	16,9
Palmitoleico (16:1)	0,3-3,5%	1,4
Heptadecan.(17:0)	≤ 0,3%	0,2
Heptadecenoico(17:1)	≤ 0,3%	0,3
Esteárico (18:0)	0,5-5,0%	2,1
Oleico (18:1)	55,0-83,0%	65,6
Linoleico (18:2)	3,5-21%	11,8
Linolénico (18:3)	≤ 1,0%	0,8
Araquídico (20:0)	≤ 0,6%	0,5
Gadoleico (20:1)	≤ 0,4%	0,3
Behénico (22:0)	≤ 0,2%	0,1
Lignocérico (24:0)	≤ 0,2%	0,2

plantaciones de olivos. Fue en la primera Estación Experimental de Riego, que luego se transformó en la Escuela de Formación Agraria Carlos Spegazzini; allí se implantó una colección completa para la época, con variedades destinadas tanto a industria como mesa. Parte de esta primera experiencia sobrevive y es una clara demostración de la adaptación del cultivo a las condiciones agroecológicas de nuestra región.

Existen, además, árboles y pequeñas plantaciones familiares en la zona de chacras cercanas al río Negro, que sin ningún cuidado cultural aún se encuentran dando frutos, demostrando con ello la potencialidad del cultivo.

A partir del año 2000, en el marco de la importante expansión que mostraba el cultivo del olivo en el país, se inició una etapa de nuevas plantaciones en el Este de la provincia de Río Negro. Modernos proyectos de implantación de olivos se ubicaron en las localidades de Las Grutas, San Antonio Oeste, General Conesa, Valle de Viedma y cercanías de Sierra Grande. Estos emprendimientos, con aproximadamente 400 hectáreas de olivares, constituyen el área de cultivo más austral del país.

La región es semiárida, de clima templado-frío. El Este de la Provincia de Río Negro se encuentra cerca del límite geográfico para el cultivo del olivo, pero su régimen térmico está moderado por el efecto marítimo, condición que hace posible el desarrollo del cultivo de los olivares, seleccionando tanto los sitios como las variedades a implantar.

**DETALLE DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE ACEITES DE ARBEQUINA COMPARADOS CON LOS VALORES LÍMITES STANDARD ESTABLECIDOS POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI).**

**TABLA 2**

Datos analíticos. Aceite de oliva de Arbequina en Norpatagonia.

ACIDEZ (%M/M ÁCIDO OLEICO)	ÍNDICE DE PERÓXIDO (MEQ.OXÍG./KG ACEITE)	POLIFENOLES TOTALES (PPM C. CAFEICO)	ESTABILIDAD (HORAS)
0,11	4,0	253,8	16,8

**TABLA 3**

Detalle de la composición de ácidos grasos.

COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS	LÍMITES COI PARA ACEITE DE OLIVA	ACEITE ARBEQUINA NORPATAGONIA
Mirístico (C14:0)	≤ 0,05 %	0,0
Palmítico (16:0)	7,5-20,0%	16,9
Palmitoleico (16:1)	0,3-3,5%	1,4
Heptadecan.(17:0)	≤ 0,3%	0,2
Heptadecenoico(17:1)	≤ 0,3%	0,3
Esteárico (18:0)	0,5-5,0%	2,1
Oleico (18:1)	55,0-83,0%	65,6
Linoleico (18:2)	3,5-21%	11,8
Linolénico (18:3)	≤ 1,0%	0,8
Araquídico (20:0)	≤ 0,6%	0,5
Gadoleico (20:1)	≤ 0,4%	0,3
Behénico (22:0)	≤ 0,2%	0,1
Lignocérico (24:0)	≤ 0,2%	0,2

plantaciones de olivos. Fue en la primera Estación Experimental de Riego, que luego se transformó en la Escuela de Formación Agraria Carlos Spegazzini; allí se implantó una colección completa para la época, con variedades destinadas tanto a industria como mesa. Parte de esta primera experiencia sobrevive y es una clara demostración de la adaptación del cultivo a las condiciones agroecológicas de nuestra región.

Existen, además, árboles y pequeñas plantaciones familiares en la zona de chacras cercanas al río Negro, que sin ningún cuidado cultural aún se encuentran dando frutos, demostrando con ello la potencialidad del cultivo.

A partir del año 2000, en el marco de la importante expansión que mostraba el cultivo del olivo en el país, se inició una etapa de nuevas plantaciones en el Este de la provincia de Río Negro. Modernos proyectos de implantación de olivos se ubicaron en las localidades de Las Grutas, San Antonio Oeste, General Conesa, Valle de Viedma y cercanías de Sierra Grande. Estos emprendimientos, con aproximadamente 400 hectáreas de olivares, constituyen el área de cultivo más austral del país.

La región es semiárida, de clima templado-frío. El Este de la Provincia de Río Negro se encuentra cerca del límite geográfico para el cultivo del olivo, pero su régimen térmico está moderado por el efecto marítimo, condición que hace posible el desarrollo del cultivo de los olivares, seleccionando tanto los sitios como las variedades a implantar.

En estas latitudes, las regiones cercanas al mar, con topografía adecuada, sin limitaciones físicas o químicas de suelo y con disponibilidad de agua para riego en los momentos de mayor demanda, serán las más apropiadas para el crecimiento y desarrollo del cultivo.

### **VARIETADES MEJOR ADAPTADAS.**

La principal variedad cultivada a nivel comercial es Arbequina, debido a su rusticidad, rápida entrada en producción y tolerancia al frío. En menor proporción se han incorporado otras como Frantoio, Changlot Real, Arbosana, Empeltre, Picual, etc.

En vistas del interés demostrado para la implantación del cultivo y debido a la necesidad de contar con evaluaciones locales de comportamiento de los materiales utilizados en otras regiones productoras, se decidió implantar una colección de olivo en la EEA Valle Inferior del Río negro.

Dicha colección, implantada en 2007, contó originalmente con 14 variedades, incorporándose otros 10 materiales en 2014, que están siendo evaluados (Tabla 1).

Además de los aspectos cuantitativos de la producción, se propone evaluar la calidad de los aceites obtenidos de cada variedad, tanto química como sensorialmente. Los trabajos apuntan a seleccionar el grupo de variedades de mejor aptitud para la producción regional, considerándose la resistencia al frío como una condición relevante, sobre todo en los primeros años del cultivo. Se pretende carac-

terizar los aceites regionales, permitiendo así diferenciarlos de los producidos en otras regiones; asociando sus características de calidad a la condición de “clima frío” en la que se producen.

### **CALIDAD DE LOS ACEITES**

Los riesgos y también los beneficios para la producción están vinculados directamente con las características climáticas de la región. Los frutos producen aceites más densos, más amargos, levemente picantes y más estables. El contenido de ácido oleico es mayor, al igual que el de polifenoles, lo que resulta en mayor estabilidad y mejores características organolépticas a los aceites.

La excelente calidad de los aceites comerciales producidos en la región, ha sido claramente demostrada. Algunos aceites varietales han recibido premios y distinciones a nivel internacional, que los ubican entre los mejores del mundo. En el certamen internacional “Terraolivo 2016” concursaron 627 aceites de oliva virgen-extra de 19 países de todo el mundo, resultaron premiadas las variedades Changlot Real, Arbequina, Picual y Frantoio con la medalla “Prestigio Oro”. Estos resultados valorizan, aún más, nuestra región como productora de aceites de oliva y demuestran su potencialidad. La calidad de los aceites es, sin lugar a dudas, el aspecto primordial que debiera diferenciar a esta nueva zona de producción olivícola. ●

El cultivo de olivo, originario de Siria e Irán, se extiende hacia el occidente a través de la cuenca del Mediterráneo, luego migra a América, Australia, China y Sudáfrica. Propio de climas mediterráneos de inviernos suaves y veranos largos, cálidos y secos. Esta especie de follaje perenne es más sensible al frío que otros frutales, aunque en su adaptación experimenta un endurecimiento provocado por la acción de los fríos progresivos del otoño y entra en un periodo de reposo que le permite resistir temperaturas inferiores a 0°C. El área geográfica del cultivo del Olivo se extiende así a regiones con temperaturas mínimas absolutas promedio anual inferiores a -7 °C.

En estas latitudes, las regiones cercanas al mar, con topografía adecuada, sin limitaciones físicas o químicas de suelo y con disponibilidad de agua para riego en los momentos de mayor demanda, serán las más apropiadas para el crecimiento y desarrollo del cultivo.

### **VARIETADES MEJOR ADAPTADAS.**

La principal variedad cultivada a nivel comercial es Arbequina, debido a su rusticidad, rápida entrada en producción y tolerancia al frío. En menor proporción se han incorporado otras como Frantoio, Changlot Real, Arbosana, Empeltre, Picual, etc.

En vistas del interés demostrado para la implantación del cultivo y debido a la necesidad de contar con evaluaciones locales de comportamiento de los materiales utilizados en otras regiones productoras, se decidió implantar una colección de olivo en la EEA Valle Inferior del Río negro.

Dicha colección, implantada en 2007, contó originalmente con 14 variedades, incorporándose otros 10 materiales en 2014, que están siendo evaluados (Tabla 1).

Además de los aspectos cuantitativos de la producción, se propone evaluar la calidad de los aceites obtenidos de cada variedad, tanto química como sensorialmente. Los trabajos apuntan a seleccionar el grupo de variedades de mejor aptitud para la producción regional, considerándose la resistencia al frío como una condición relevante, sobre todo en los primeros años del cultivo. Se pretende carac-

terizar los aceites regionales, permitiendo así diferenciarlos de los producidos en otras regiones; asociando sus características de calidad a la condición de “clima frío” en la que se producen.

### **CALIDAD DE LOS ACEITES**

Los riesgos y también los beneficios para la producción están vinculados directamente con las características climáticas de la región. Los frutos producen aceites más densos, más amargos, levemente picantes y más estables. El contenido de ácido oleico es mayor, al igual que el de polifenoles, lo que resulta en mayor estabilidad y mejores características organolépticas a los aceites.

La excelente calidad de los aceites comerciales producidos en la región, ha sido claramente demostrada. Algunos aceites varietales han recibido premios y distinciones a nivel internacional, que los ubican entre los mejores del mundo. En el certamen internacional “Terraolivo 2016” concursaron 627 aceites de oliva virgen-extra de 19 países de todo el mundo, resultaron premiadas las variedades Changlot Real, Arbequina, Picual y Frantoio con la medalla “Prestigio Oro”. Estos resultados valorizan, aún más, nuestra región como productora de aceites de oliva y demuestran su potencialidad. La calidad de los aceites es, sin lugar a dudas, el aspecto primordial que debiera diferenciar a esta nueva zona de producción olivícola. ●

El cultivo de olivo, originario de Siria e Irán, se extiende hacia el occidente a través de la cuenca del Mediterráneo, luego migra a América, Australia, China y Sudáfrica. Propio de climas mediterráneos de inviernos suaves y veranos largos, cálidos y secos. Esta especie de follaje perenne es más sensible al frío que otros frutales, aunque en su adaptación experimenta un endurecimiento provocado por la acción de los fríos progresivos del otoño y entra en un periodo de reposo que le permite resistir temperaturas inferiores a 0°C. El área geográfica del cultivo del Olivo se extiende así a regiones con temperaturas mínimas absolutas promedio anual inferiores a -7 °C.



PLANTACIÓN DE OLIVOS DE  
VARIEDAD FRANTOIO.  
UIISA - VIEDMA, RÍO NEGRO