

Productores de lácteos, maíz, manzanas, nueces, peras, soja, trigo, vino y yerba mate agregan valor y consiguen precios hasta 150% mayores que los de productos convencionales. POR **HERNÁN MURÚA**

# Alimentos de nicho

JULIÁN GOBELET

CRISTIAN MARE





RAÚL MARE

Los economistas se agarran la cabeza. La Argentina pierde US\$ 12.000 millones anuales debido a la caída de los precios de las materias primas que exporta, según el cálculo de Miguel Kiguel, director de Econviews. Y si bien la devaluación y la baja de retenciones mejoran los precios netos que reciben los productores de maíz (88% más), peras (72% más), soja (55% más) y vino (47% más), basar la estrategia competitiva en el tipo de cambio, significa estar condenado a los *shocks* externos, de acuerdo con José María Segura, economista jefe de PwC Argentina.

Sin embargo, hay productores que buscan la competitividad por la vía de la diferenciación y no les va del todo mal. Se trata de aquellos que no usan pesticidas químicos, como los orgánicos, pero incluso van un paso más allá para, mediante el uso de abonos verdes, cultivos de cobertura y rotaciones de especies, favorecer la biodiversidad y crear organismos vivos que tiendan al equilibrio. Son los biodinámicos.

Logran lo que el Instituto de Investigación en Agricultura Orgánica de Suiza (FiBL), califica como alimentos de mayor valor nutritivo fisiológico, al presentar menos pesticidas y nitratos; tan seguros como los convencionales con relación a los microorganismos patógenos, y con mayores contenidos de Vitamina C, de componentes vegetales secundarios promotores de la salud, y de valor gustativo, aunque una más baja composición de proteínas.

Estas condiciones les permiten, cuando su cadena de custodia está certificada por la Asociación Demeter Internacional, que regula este tipo de producción, alcanzar precios de hasta 150% más elevados que los convencionales. "Incluso son 20 a 30% más altos que los

## MINIENTREVISTA

## "Nuestro precio cotiza al doble"

Alex Pryor. Socio de Guayakí

**¿Qué modelo proponen?**

Producir yerba mate como ocurre en su ecosistema natural, es decir bajo sombra de bosques nativos sin usar agrotóxicos y logrando la fertilidad del suelo con métodos como el de agricultura biodinámica. De hecho, el proyecto que tenemos en Andresito, Misiones, está certificado por Demeter. También trabajamos con comunidades indígenas en Brasil, con yerba silvestre, y Paraguay, bajo cultivo. En total, producimos unas 1.000 toneladas anuales. Pero, nuestro objetivo para el 2020 es regenerar 60.000 hectáreas de bosque y trabajar con 1.000 familias. Hoy estamos en un 50% de esa misión.

**¿Es un modelo rentable, son competitivos?**

Los costos son 20% más bajos que la producción convencional, que se

hace bajo sol y con empleo de agroquímicos. Para darle fertilidad al suelo, aprovechamos el nitrógeno de las leguminosas, lo mismo que los minerales de las hojas de árboles, que además previenen la erosión, en tanto las aves presentes controlan las plagas. Ahora bien, el rendimiento es 40% menor. Sin embargo, el precio de nuestro producto es de 20 dólares por kilo en Estados Unidos, prácticamente el doble de la yerba convencional.

**¿Por qué pagar esa diferencia?**

Por un lado, el hábitat natural de la yerba mate conserva la biodiversidad. Por otro, en análisis de laboratorio encontramos que los ingredientes activos de nuestra yerba mate son más elevados, tanto en cafeína como en potasio, hierro, magnesio y antioxidantes. Además, notamos que es una yerba menos astringente. Pero en definitiva, en Estados Unidos creamos la categoría de yerba mate, que antes no existía. Y para eso resultó muy útil que fuéramos orgánicos, porque nos permitió la entrada al mercado. Hoy, ya llegamos a los supermercados.



## CONTACTOS

**Asociación Biológico-Dinámica**  
www.aabda.com.ar

**Bodega Chacra**  
www.bodegachacra.com

**Econviews**  
www.econviews.com

**El Pampa Orgánico**  
www.elpampaorganico.com.ar

**Estate Wines Alpamanta**  
www.alpamanta.com

**Fundación Demeter**  
www.fundaciondemeter.com.ar

**Guayakí Yerba Mate**  
www.guayaki.com

**Interrupción**  
www.interrupcion.org

**La Matilde**  
www.comarcalamatilde.com

**Luna Austral**  
www.lunaaustral.com.ar

**PAI**  
www.pai-argentina.com

**PwC Argentina**  
www.pwc.com.ar

**Pulpería Quilapán**  
www.pulperiaquilapan.com

**Viñedos Pucará**  
www.vino-pucara.com

**"En Estados Unidos creamos la categoría yerba mate, que antes no existía. Para eso resultó muy útil que nuestro producto sea orgánico."**

**“Al tratarse de un ente cerrado, cada viñedo termina siendo una expresión total del terruño, donde el equilibrio genera uvas únicas e irrepetibles.”**

**MARIO TOSO**

orgánicos, sobre todo en Estados Unidos y en países como Alemania, Suiza y Austria”, precisa Juan Buzzio, representante de la Fundación Demeter Argentina. “Son mercados donde los consumidores prestan especial atención a llevar a sus hogares alimentos libres de residuos de químicos, nutricionalmente completos y con sabor natural”, añade su colega Eduardo Tilatti.

En nuestro país, la producción de alimentos biodinámicos es variada, aunque sus volúmenes son todavía pequeños. Existen 36 iniciativas certificadas que, en conjunto, apenas superan las 1.000 hectáreas, de acuerdo con los últimos registros disponibles, y 16 de ellas corresponden a vitivinicultura, donde la tendencia es punta de lanza global. “Aún son pocos los productores

que tienen conciencia de lo que significa no sólo como negocio, sino para dejar un mundo mejor a las generaciones venideras”, dice Antonio Heinze, ex presidente de Asociación para la Agricultura Biológico-Dinámica de Argentina.

Tal vez, la iniciativa de este tipo más importante de la región sea la de Interrupción. Creado en 2000 en nuestro país, y más tarde difundido hacia Chile, Estados Unidos y Perú, su modelo consiste en convertir productores convencionales en agricultores biodinámicos. “Nuestros consumidores están dispuestos a pagar más por alimentos de mayor calidad nutricional, social y ambiental. Por ejemplo, nuestras peras y manzanas se venden a US\$ 2 por kilo, en el mercado mayorista de Estados Unidos, mien-

## Pablo Vincentelli

De la pulpería Quilapán

# Cocina biodinámica

Abarcamos la biodinámica desde la cocina, con la utilización de productos argentinos de valor ecológico, social y cultural. Por ejemplo, no sólo incorporamos en nuestra carta vinos de Alpamanta, sino que los usamos para desgrasar la carne y dar sabor a nuestras salsas y guisos. También empleamos trucha Tarul Aike en una ensalada como entrada. Y miel Purest Fields para acompañar quesos frescos de vaca o de cabra como postre, o bien en vinagretas agrídulces también para nuestras ensaladas.

El primer factor que tenemos en cuenta para elegir estos productos es su calidad. Pero también valoramos lo social, la importancia de los pequeños y medianos productores, que son los que ponen en alto la excelencia de sus productos. Por eso, trabajamos con productores que respetan tanto su labor, como el medio ambiente, y a los consumidores.



PABLO VINCENTELLI

tras el precio convencional es de un dólar. La soja orgánica vale US\$ 800, contra 330 de la transgénica. El trigo y el maíz orgánicos cuestan US\$ 340, contra un tope de 170 de la versión transgénica”, explica Diego González Carvajal, socio de Interrupción.

El proyecto comercializa 1.500 toneladas anuales de peras y manzanas de Río Negro, además de arándanos y ciruelas de Tucumán, cebollas, choclos, papas, zanahorias y zapallos de Córdoba, cebada, sorgo, trigo, maíz y soja de Buenos Aires y, muy pronto, leche, quesos y yogures, en cadenas de Estados Unidos, que demanda el 85% de los despachos, repartiéndose el resto entre Europa (10%) y América Latina (5%). “Excepto en Alemania, donde el mercado biodinámico es muy fuerte, en el resto del mundo la demanda es de productos orgánicos y el crecimiento es muy rápido”, asegura González Carvajal.

De esta manera, en 2015, consiguieron ventas por US\$ 50 millones, que esperan elevar a 60 millones este año, aunque con un matiz: “Los costos de producción son 20 a 30% mayores. Pero su incidencia en el precio es menor, ya



SEBASTIÁN GARRIDO



**“Queremos aumentar el porcentaje de fruta biodinámica y que no ocurra como con la producción orgánica, que hoy es una commodity más”.**

## Bodegas “terroir”

Los franceses llaman *terroir* a una extensión geográfica delimitada y homogénea de producción agrícola, con características especiales en materia de suelos, clima y cultura. De ese concepto, surgen las viejas apelaciones de origen controladas que reglamentan la producción europea de vinos que parecían haber pasado de moda con el avance de los varietales, pero que renacen ahora en las preferencias del mercado como garantía de características únicas y diferentes. ¿Por qué la biodinamia es clave en ese sentido? No sólo porque evita los químicos y el material genéticamente modificado, sino porque, según sus cultores, transforma a los viñedos en organismos auto-suficientes, ya que casi todos sus insumos se generan en las mismas fincas. Esa tendencia ya está en nuestro país. De hecho, de 36 iniciativas de agricultura biodinámica certificadas por Demeter, diez son fincas productoras de uvas y seis son bodegas.

A Mario Toso, director y socio de Luna Austral, lo que más le entusiasma del método biodinámico es que, “al tratarse de un ente cerrado, cada viñedo termina siendo una expresión total del terruño, donde el equilibrio entre planta, suelo y clima da uvas únicas e irrepetibles cada año. Es una vitivinicultura no estandarizable, que no puede usar fórmulas de fertilización, riego y correcciones para repetir un producto”. Ubicada en La Consulta, corazón del Valle de Uco mendocino, de la finca y bodega salen su Malbec 2013 y su Sintonía 2013, de US\$ 25 a 60 por botella. “Este año prevemos vender unas 6.000”, completa.

En Mainqué, a medio camino entre General Roca y Villa Regina, Valle del Río Negro, la Bodega Chacra produce exclusivamente Pinot Noir en viejos viñedos plantados en 1932, 1955 y 1967, que adquirió paulatinamente. “Queremos una viña feliz, inmersa en la biodiver-

sidad, con presencia de palomas, liebres, mariposas, abejas, microbios y lombrices para obtener un balance de flora y fauna capaz de lograr una buena planta”, relata Piero Incisa della Rocchetta, su factótum. Con presencia en 30 mercados, los vinos de la bodega se venden desde US\$ 24 la botella en el caso del Barda, hasta US\$ 100 el Treinta y Dos.

En Alpamanta, ubicada en Ugar-teche, Luján de Cuyo, disponen de árboles frutales, olivos, una huerta de verduras orgánicas y de plantas medicinales, más ovejas, vacas y gallinas, además de las vides de Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Con un rango de precios que va de los US\$ 9 a los 28 por botella, Andrej Razumovsky, socio de la bodega, sostiene que sus vinos certificados orgánicos y biodinámicos le permiten llegar a un nicho de consumidores de Europa del Norte, Austria, Canadá, Estados Unidos, Reino Unido y Japón.

Viñedos Pucará combina viticultura con producción de quinoa, tomates, anís, coriandro, duraznos e higos, más la cría de ovejas, con las que produce el compost para fertilizar los suelos. “Aportamos sólo dos productos desde afuera: azufre y cobre. Todo el resto se produce en la finca”, señala Stefan Möckli, socio de la iniciativa.

“Queremos un Malbec de altura, al viejo estilo del Valle Calchaquí. No utilizamos maduración en barrica para no perder la expresión de un terruño único en el mundo. Producimos 3.000 kilos de uva anualmente, lo que nos da 1.700 botellas de vino, que vendemos sólo en la Argentina”, sostiene. Una botella de Pucará 2013 se comercializa a \$ 450. Y también logran despachar los 300 kilos de quinoa que producen al año a unos \$ 130 el kilo, 30% más que el del mismo producto obtenido de manera convencional.

**“Este año estimamos llegar a 4 toneladas de nueces. El año pasado los precios fueron de 300 pesos el kilo, un 10% más que la producción convencional”.**

que, por un tema de escala, son superados por los gastos logísticos. Por ejemplo, exportamos cereales y oleaginosas en contenedor, ya que no se pueden mezclar con la producción tradicional. Eso significa hasta US\$ 150 por tonelada de costo adicional”, agrega González Carvajal.

### MÁS LABOR Y MENOS PESTICIDAS

Ubicada en San Javier, en el valle cordobés de Traslasierra, desde el 2012, la Finca Biodinámica La Matilde es un ejemplo menos intensivo, pero cabal, de este concepto, con sus siete hectáreas repartidas entre vides, frutales, huertas de hortalizas y aromáticas, olivos, nogales y almendros, más otras 14 dedicadas a la granja caprina, para la obtención de leche y quesos. Allí, proyecta producir este año 15.000 kilos de verduras y conservas, 8.000 de quesos y dulce de leche de cabra, 3.000 de frutas y sus dulces, 2.500 botellas de vino y 100 kilos de hierbas aromáticas, más 50 toneladas de lombricompost y compost.

“Registramos costos 20 a 25% mayores, por una cantidad más elevada de tareas de laboreo, que en parte son compensadas por el ahorro en la compra de fertilizantes, herbicidas y pesticidas. En nuestro caso, se adiciona que no hacemos cultivos intensivos, lo que no nos permite disponer de economía de escala. Pero nuestro foco está puesto en la calidad nutricional y de sabor de los productos. Por eso, nuestros productos llegan a tener precios hasta un 25% mayores”, indica Raúl Mare, socio de la iniciativa.

Los canales de comercialización del proyecto son tres. El primero es la venta directa al turismo, mediante un local propio. El segundo es el de comercios minoristas, restaurantes y hoteles de distintos lugares del país. Y el tercero, en desarrollo, es el *e-commerce*. “A mediano plazo, apuntamos a exportar”, sostiene el productor. Mientras, espera facturar \$ 3,5 millones este año, aunque para el 2020 planea cuadruplicar esos ingresos.



En Baradero, provincia de Buenos Aires, a su turno, El Pampa Orgánico dispone de 22 hectáreas con 1.280 árboles de nuez pecán plantados y otras 30 de pastura y corrales, todas bajo la metodología biodinámica desde 2010. “En nuestro caso, fue más trabajoso, porque la tierra estaba empobrecida cuando la adquirimos, ya que había sido explotada durante mucho tiempo sin cuidado, y el rendimiento fue menor que el convencional en los primeros años”, rememora Ana María Álvarez, socia del proyecto.

“El aporte continuo de materia orgánica, estiércoles de vaca, caballos, llamas, gansos, gallinas y rollos de pastura, y de preparados de sílice fueron enriqueciendo el suelo y ya vemos que el crecimiento y la salud de los árboles mejoran sensiblemente. Este año, estimamos

## Agricultura biodinámica

La agricultura biológico-dinámica postula que las granjas o las huertas son organismos vivos y sanos. Creada en 1924 por productores de Alemania, imbuidos en los conceptos de Rudolf Steiner acerca de la revivificación del suelo y de los alimentos, este método de cultivo, en concreto, no emplea fertilizantes sintéticos ni agroquímicos.

Para impulsar la fertilidad de la tierra, aplica métodos como la rotación de cultivos y el abono mediante compost, además de distintos tipos de preparados biodinámicos. Por un lado, cuernos de vaca con tierra negra y cuarzo molido en polvo en su interior que se entierran en una estación del año y se recuperan a la siguiente, para mezclar su contenido con agua y regar los cultivos. Por otro, la preparación de abono orgánico con flores de hierba de carpintero, manzanilla, diente de león y valeriana, además de ortiga, corteza de roble y cola de caballo también manipuladas en procesos de fermentación y soterramiento dentro de órganos de

animales, para su posterior recuperación y empleo, mezclado con estiércol de vaca u oveja. "La agricultura biodinámica considera al establecimiento productivo como un organismo agrícola en el que debe estar presente la mayor biodiversidad posible; es decir, la tierra, las plantas, los animales domésticos, de producción y silvestres correspondientes a la región, incluidos los hábitats que los cobijen, estanques de agua, montes, herramientas, galpones, casas y agricultores", detalla Antonio Heinze, ex presidente de Asociación para la Agricultura Biológico-dinámica de Argentina.

La biodinámica se practica en más de 50 países y en una variedad de circunstancias, que van desde la viticultura en Francia y la producción de algodón en Egipto, a la cría de gusanos de seda en China. En el mundo, existen casi 5.000 fincas certificadas como tal por Demeter, el ente que aglutina esta metodología a escala global, por un total de prácticamente 165.000 hectáreas.

**En nuestro país, la producción de alimentos biodinámicos es variada, pero su volumen es chico. Por el momento, son 36 las iniciativas certificadas.**

llegar a una producción de cuatro toneladas. No tenemos estimaciones de precios para esta cosecha, pero el año pasado fue de \$ 300 el kilo, aproximadamente un 10% más que la producción convencional”, explica Álvarez.

### DIFICULTADES

Pero la coyuntura no parece ser tan benévola para todos los productores biodinámicos. Así lo atestiguan las palabras de Sebastián Garrido que produce, desde el 2009, peras y manzanas biodinámicas en chacras ubicadas en General Roca y General Enrique Godoy, Río Negro, sobre una superficie de 119 hectáreas, y que también es socio de la planta de empaque Fruempac y miembro de la cooperativa frutícola PAI.

“Nuestro potencial es de 5.000 toneladas anuales, pero este año prevemos obtener apenas 500 debido al granizo. De hecho, tuvimos que achicar programas comerciales, porque no tenemos forma de reponer productos que son únicos e irremplazables. No podemos comprarlos a otro productor”, señala.

Sin embargo, confiesa que, incluso, en años buenos, los rendimientos son dispares: “Sobre todo por la falta de evaluación cuantitativa de los nutrientes que la planta extrae del suelo.

Además, en oportunidades, hay plagas o enfermedades que, con las armas que tenemos, no podemos combatir”. Si a eso suman los mayores costos de producción, el escenario se complica aún más. “La mano de obra es mayor. La elaboración del compost es un costo adicional, ya que necesitamos traer fuentes de materia orgánica animal de corrales de chivos de la meseta patagónica. Y los gastos en auditorías y asesoramiento suelen ser elevados con relación al volumen que comercializamos bajo la marca Demeter”.

Para más datos, Garrido aclara que los precios no necesariamente acompañan esos mayores costos. “Es un nicho pequeño de cadenas específicas. Hay modelos exitosos en Alemania e Italia, donde incluso se muestran las fotos de los productores en los puntos de venta y se promociona su historia en la Web, ya que al consumidor biodinámico le preocupa no sólo el medio ambiente biológico, sino el cultural. Pero teniendo en cuenta que el tránsito de un contenedor desde la Patagonia hasta Rotterdam demora cuatro semanas, la planificación es fundamental”, detalla.

El productor, no obstante, sigue invirtiendo en desarrollo de mercados, sobre todo en Estados Unidos: “Por suerte, nos acompañan cadenas grandes como WholeFoods. La diferencia radica en que el consumidor orgánico en ese país está menos interiorizado en la agricultura biodinámica, y es necesario que sea la cadena la que la proponga. Por eso, nuestros planes no pasan por crecer en producción, sino por aumentar el porcentaje de fruta biodinámica que se vende como tal. No queremos que ocurra lo mismo que con la producción orgánica, que, poco a poco, se está convirtiendo en una *commodity* más”. ●

