



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Ana Franchi, a cargo del CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) y el titular de la destilería La Alazana, Néstor Raúl Serenelli, celebraron la firma de un convenio exclusivo para la producción y desarrollo comercial de nuevos productos que utilicen una levadura, originaria del bosque Municipal Llaollao, de San Carlos de Bariloche, la cual fue aislada y caracterizada por investigadores del CONICET.

El convenio autoriza la fabricación, importación y exportación de whiskys autóctonos, propiciando una oportunidad de éxito para la vinculación científico tecnológica.

Esta vinculación es fruto de un largo trabajo iniciado el año 1996 por las investigadoras Silvia Brizzio, Alejandra Ruffini y María Rosa Giraudó pertenecientes al Centro de Referencia en Levaduras y Tecnología Cervecería, aunque en la actualidad, el Dr. Diego Libkind continúa desarrollando actividades de investigación y desarrollo que tienen como fin mejorar las características organolépticas de bebidas y alimentos por medio del empleo de levaduras autóctonas; todo ello desde el IPATEC (Instituto Patagónico de Tecnologías Biológicas) con sede en S.C. De Bariloche.

Durante el convenio, Franchi expresó: "Firmamos un convenio para la utilización de cepas locales para hacer un whisky específico del lugar que no hay en otros lugares del mundo. Nuevamente la vinculación con una empresa traerá trabajo e ingresos a la ciudad, al municipio, a la provincia y a la empresa".

"Es importante tener en cuenta que la levadura viene del ambiente natural, del bosque, y que ha estado congelada desde hace mucho tiempo, y que a través de éstos desarrollos e investigaciones que llevamos adelante con colegas del IPATEC se puede ir a una fábrica y permitirles a esta destilería generar whiskies diferentes, con aromas y sabores particulares, dándole a ese producto una identidad regional, porque ya es un producto que contiene cebada y malteada de origen patagónico y al sumarle la levadura se combina con ingredientes únicos en el mundo y eso es un valor agregado importante" afirma Libkind.

Cabe destacar que el acuerdo de licencia celebrado, cumple con el Protocolo de Nagoya para el acceso a recursos genéticos y la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su utilización. Asimismo, la cepa empleada forma parte del dominio originario de Río Negro y



Legislatura de la Provincia de Río Negro

cuenta con los permisos otorgados por esta provincia para la elaboración de nuevos productos nuevos y su explotación comercial.

De esta manera el whisky "La Alazana", producido en Las Golondrinas, en la provincia vecina de Chubut, podrá utilizar de manera exclusiva una levadura nativa regional para su fabricación, según el acuerdo firmado.

Su titular, Néstor Serenelli, explicó que cuando comenzaron hace 11 años a destinar Whisky en su establecimiento debieron importar maltas de Escocia, porque "en un país que produce cebada y tantos cereales no había una apta para hacer whisky".

Con el tiempo lograron traer variedades de cebada específicas, que cultivan en Trevelin y El Bolsón, y ya no tienen que importar.

Serenelli dijo que un paso más en esa línea es el empleo de la levadura desarrollada por el Ipatec (Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET-UNCO), que les permitirá en adelante producir y comercializar un whisky "enteramente patagónico": "Estamos orgullosos, porque ahora tendremos un producto enteramente regional, desde el campo a la botella", afirmó el empresario. Dijo que por una cuestión de añejamiento por ahora solo venden a destilerías y que ya tienen contratos de exportación con Canadá, Estados Unidos y están a punto de concretar un acuerdo similar con un comprador inglés.

La levadura fue descubierta por investigadores del Consejo y la Universidad del Comahue en el bosque Municipal Llao-llao en 1996, por lo que constituye un recurso genético de la provincia de Río Negro.

La misma se encontró gracias al trabajo de miembros del IPATEC y es apta para ser utilizada en las instancias iniciales de la producción de whisky artesanal, otorgándole identidad regional y nuevos aromas y sabores.

"Hace un tiempo venimos trabajando con varios productores de whisky de la región. Estamos contentos porque podemos firmar la primera licencia de transferencia que autoriza a la fábrica La Alazana a hacer un whisky diferente, con una levadura patagónica y que, por lo tanto, lo va a convertir en una bebida única en el mundo. De esa manera se diferencia de los otros productores", explicó Diego Libkind, investigador y director del IPATEC.

A lo cual agregó: "podemos hacer productos únicos en el mundo, que nos destaquen como región y



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

que permita a los emprendedores tener herramientas nuevas para ser más competitivos”.

La Alazana es una de las primeras destilerías del país, de whisky pura malta. “Tiene una calidad excepcional, está ganando premios por todos lados”, destacó Libkind en diálogo con medios locales.

La firma de la licencia constituye un nuevo paso para la empresa y para los investigadores, donde la provisión de herramientas tecnológicas al sector productivo regional es clave. En este caso la provisión de un bioinsumo autóctono proveniente de los bosques nativos de los alrededores de Bariloche. “Salimos del mundo de la cerveza, ampliamos hacia otros productos usando otras levaduras de nuestro banco”, expresó.

“El IPATEC, con el apoyo del CONICET, de la UNCo y todos los miembros del Instituto, nació con este espíritu de apoyar al desarrollo productivo. Desde la ciencia y la tecnología se pueden hacer un montón de cosas que impacten directamente en la sociedad”, remarcó el investigador.

Tenemos una tradición en levaduras: “Hace unos 10 años salió la noticia de que se descubrió una levadura patagónica, madre de la Lager que se utiliza en el 95% de la cerveza. Fue un hallazgo de renombre científico a nivel mundial y que inició un proceso de nuestro equipo de trabajo para transferirlo al sector productivo, recordó Libkind.

La levadura *S. eubayanus* fue hallada en los bosques patagónicos por el equipo de investigación liderado por el actual director del IPATEC. Su hallazgo revolucionó la industria cervecera y el Instituto avanzó en el proceso de domesticación de la levadura para hacerla apta para fermentación en fábricas cerveceras, con el objeto de crear bebidas únicas en el mundo con “identidad regional”, es decir con insumos propios como el lúpulo patagónico, el agua de deshielo de glaciares patagónicos, la cebada y la estrella nacional: la levadura patagónica.

Por ello:

Co-Autoría: Adriana Del Agua; Juan Pablo Muená.

Acompañantes: Claudia Contreras; Julia Fernández; Graciela Vivanco.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

COMUNICA

Artículo 1°.- Al IPATEC (Instituto Patagónico de Tecnologías Biológicas), al CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) y a la UNCO Bariloche (Universidad Nacional del Comahue), su reconocimiento por el trabajo conjunto desplegado durante tantos años en la investigación de levaduras autóctonas de nuestra región andina provincial, así como por el convenio recientemente celebrado entre el CONICET y la Destilería "La Alazana" de la provincia de Chubut, para la producción y desarrollo comercial de nuevos y exclusivos productos con identidad patagónica, en los que se utilizará una levadura originaria del bosque Municipal Llao-llao, de San Carlos de Bariloche.

Artículo 2°.- De forma.