



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

Los peligros de la gran ciudad llevaron a que diferentes grupos familiares que vivían en el gran Buenos Aires emigraran a diferentes puntos del país.

Nos referimos en este caso a Ricardo Millán, quien junto a su familia, en el mes de febrero del año 2004 parten desde Avellaneda hacia el balneario Las Grutas, con el anhelo de vivir de manera diferente y mejorar su calidad de vida.

Con los peligros que demanda el vivir en una gran ciudad, en varias oportunidades habían sufrido hechos delictivos (asaltos), saliendo desde su hogar a trabajar por la mañana con la incertidumbre de saber si regresaban por la tarde.

Seducido por las posibilidades futuras que le ofrecía el valle de Conesa, en noviembre de ese mismo año, compra una chacra de 100 hectáreas y procedió así a plantar 12 hectáreas de olivos, variedad arauco o criolla, usada en Argentina para aceituna de mesa en conserva, que era a lo que se iba a dedicar.

En el año 2005 adquiere una propiedad pegada a la anterior, con una bodega con capacidad para un millón de litros y construye una fábrica para envasado de encurtidos y de conservas vegetales.

En 1991 obtiene la distribución de encurtidos en CABA, Gran Buenos Aires, Costa Atlántica, Mar del Plata, etcétera, creciendo la misma día a día.

En sus comienzos compraban el producto envasado y le ponían su etiqueta, después se fue elaborando en una fábrica que poseen en Avellaneda, un galpón de 6.600 m<sup>3</sup>, donde funciona la distribución y las oficinas centrales. Hasta ese entonces la marca era "Olives", y desde el año 2006 "Olivisur Patagonia". Inauguran en este año la fábrica en General Conesa, con 11 empleados rurales fijos y 33 mujeres que contrataron para el envasamiento. Fue una etapa de aprendizaje y entendimiento.

En la temporada 2007, se incorporaron 27 empleadas envasadoras, pagando el derecho de piso en este tipo de emprendimiento. Creció mucho la venta en Buenos Aires, pues cosechaban sus propios productos y de la finca de su propiedad. No tenían traslado de fresco de ningún tipo, se procesaban, se envasaban y se enviaban a la distribuidora para hacer la venta y logística, sin intermediarios, teniendo un



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

muy buen precio en el mercado, con la mejor calidad; ofrecían un producto con trazabilidad y patagónico.

La idea era tener normas ISO y también envasar orgánico, para exportar a todo el mundo. Estos productos los puedes ver en Facebook: Olivisur Patagonia, y son: Aceitunas verdes y negras, enteras, descarozadas, rellenas con morrón, en fetas y en pasta. Ajíes, pickles mixtos, pepinillos y coliflor todos en vinagre: Pepinos aromatizados agridulces, filetes de anchoas en aceite, cebollitas en vinagre, antipasto vegetal en aceite, berenjenas en aceite, pimiento morrón pelado al natural, corazón de alcaucil en aceite, cerezas al maraschino, tomate triturado, todos envasados en recipientes para góndolas y también para vender sueltos o a granel.

Esta empresa es muy importante para la comunidad conesina: proporciona puestos de trabajo, pueden producir terceros, etcétera, ya que todo lo que envasan son vegetales obtenidos de la tierra.

Fundaron la mesa olivícola provincial en el 2007 y pertenecen al COI (Consejo Olivícola Internacional), por lo tanto, General Conesa y Río Negro figuran en el mapa mundial como producción olivícola de zonas frías. Actualmente, el olivo constituye un cultivo muy importante a futuro en nuestra provincia.

Por ello:

**Autora:** María Magdalena Odarda.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO  
D E C L A R A**

**Artículo 1°.-** De interés productivo y social, el emprendimiento "Olivisur Patagonia" elaboradora y distribuidora de encurtidos y conservas vegetales de la localidad de General Conesa.

**Artículo 2°.-** De forma.