



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El aceite de oliva tiene una larga historia que va unida a la evolución del hombre y de los cultivos que -como el trigo y la vid- han sido básicos en la alimentación de los pueblos.

Dentro de los beneficios que aporta al organismo humano, se destacan a modo de ejemplo su incidencia en el aparato circulatorio, previniendo los riesgos de la arteriosclerosis; mejora el funcionamiento del estómago y el páncreas; tonifica y protege la epidermis; mejora las funciones metabólicas, a la vez que estimula y favorece la absorción del calcio y la mineralización. Asimismo, por su importante contenido de vitamina E y el efecto antioxidante de ésta sobre la membrana celular, el consumo de aceite de oliva está especialmente recomendado en la infancia y la tercera edad.

Se extrae de la aceituna que es el fruto del olivo. La composición de este fruto en el momento de la recolección es muy variable, dependiendo de la variedad de aceitunas, del suelo, del clima y del cultivo. Por término medio, las aceitunas llevan en su composición:

- aceite: 18-32%,
- agua de vegetación: 40-55%,
- hueso y tejidos vegetales: 23-35%.

Todas las variedades de olivas producen excelentes aceites vírgenes -cada uno con sus características particulares- siempre y cuando las aceitunas estén sanas, se molturen el mismo día de la recolección y el aceite se almacene de forma apropiada

La calidad de un aceite de oliva nace en el campo por la combinación de factores ambientales (clima y suelo), genéticos (variedad de aceituna) y agronómicos (técnicas de cultivo), y continua con las operaciones siguientes a la recolección hasta el envasado.

Los criterios de calidad que se aplican normalmente al aceite de oliva virgen vienen definidos por:

parámetros químicos: grado de acidez, estado de oxidación, componentes anormales.

- análisis sensorial de sus características organolépticas (olor y sabor), definidas por los expertos a través de una cata.

En la localidad de Las Grutas existe un emprendimiento que nació hace algunos años y que hace pocos



Legislatura de la Provincia de Río Negro

días ha logrado su primera producción íntegramente rionegrina. Trátase de "Olivos Patagónicos", la fábrica de aceite de oliva considerada la más austral del mundo -conforme fuera destacado en el Diario Noticias de la Costa con fecha 24 de abril de 2006- Sección Golfo de San Matías.

Puede afirmarse que dicha producción es íntegramente rionegrina, habida cuenta que fue en La Grutas donde se completaron y siguieron todos sus pasos, desde la recolección de los frutos en plantaciones propias, pasando por el tratamiento en una máquina de última tecnología incorporada recientemente, hasta el embotellado final, incluido el etiquetado. El emprendimiento industrial se concretó a fines del año 2001, cuando se plantaron las primeras 30 hectáreas de olivos de las variedades "Arquebina" - en un 80%- y el resto de "Frantoio" y "Empeltre".

Asesorados por técnicos del INTA de Viedma, nació la idea de plantar olivos para fabricar aceite, con quienes se proyectó la ubicación de la finca, el sistema de riego -el que se basa en el aprovechamiento de los afluentes cloacales convenientemente tratados según las normas-. Se trata de un método por goteo con varios metros de caños instalados bajo tierra, tarea con la que también colaboraron ARSA y el Municipio de San Antonio, que siempre apoyó el proyecto.

Luego se adquirieron los primeros 700 ejemplares en Catamarca, que crecieron y dieron sus frutos sin inconvenientes.

A mediados de 2002 el emprendimiento obtuvo apoyo de técnicos de Mendoza, quienes tras una serie de sugerencias alentaron para continuar expandiendo la iniciativa, que se logró con la instalación de 2.500 plantas por año.

Los primeros frutos fueron enviados a la Escuela Agraria "Spegazzini" de Patagones (Pcia. de Buenos Aires), y luego a una fábrica de Tres Arroyos. Los análisis efectuados sobre el aceite obtenido demostraron que se trataba de un producto de alta calidad.

La reciente adquisición de maquinaria destinada a la fabricación del aceite dio el impulso final. Este, si bien de pequeñas dimensiones, puede procesar 500 kilos de aceitunas por hora. Con ella se logra lavar el fruto, la separación de la aceituna de las ramas, el amasado del mosto, la prensa y finalmente el primer aceite. Luego se espera el tiempo necesario a los fines de la decantación en el que se separa el aceite de las impurezas.

Junto con la salida de esta primera producción de aceite de oliva al mercado regional, también se hará realidad la ampliación del proyecto. "Olivos Patagónicos" pretende construir una nueva fábrica, siempre dentro de su



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

plantación, mucho más amplia, con capacidad para almacenar entre 40 mil y 50 mil litros. La expansión incluye la incorporación de mano de obra, por lo que tiene previsto recurrir a especialistas para que instruyan a los futuros trabajadores.

La aspiración de la firma apunta a inaugurar las nuevas instalaciones junto con la llegada de la próxima temporada veraniega, en diciembre venidero. El proyecto incluye transformar la aceitera en un atractivo agroturístico, por lo cual planean instalar un salón de degustación y venta, junto con visitas guiadas. En el futuro también aparece la ampliación de las tierras cultivadas, perteneciente a la empresa, que están ubicadas hacia el acceso sur.

Lo antes reseñado no hace más que evidenciar la importancia del Proyecto en toda su dimensión: productiva, generadora de nuevas fuentes de trabajo y también turística

Por ello:

Autor: Francisco Orlando Castro.



*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 económico, social, educativo y turístico la fábrica de aceite "Olivos Patagónicos", ubicada en el Balneario Las Grutas -Provincia de Río Negro-.

Artículo 2°.- De forma.