



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El lúpulo (*Humulus lupulus*) es una planta perteneciente a la familia de las Cannabáceas, originaria de las zonas templadas del hemisferio norte. Crece a partir de un gajo o rizoma leñoso de manera apical, brota anualmente y tiene una vida productiva de 15 años. Una vez que finaliza su crecimiento vertical aparecen las ramas laterales, donde se desarrollan las flores. La utilización de las flores del lúpulo en la elaboración de cerveza es indispensable, ya que aporta características muy específicas debido a su composición química.

En nuestro país, el lúpulo se produce principalmente en la Comarca Andina del Paralelo 42, que comprende El Bolsón (Río Negro) y Lago Puelo (Chubut). Allí se comenzó a trabajar el cultivo en 1957 con la variedad aromática Spalt originaria de Alemania, y en 1975 se introdujo la variedad Cascade proveniente de Estados Unidos. Esta última se adaptó muy bien. Actualmente las variedades cultivadas en Argentina son: CASCADE 70%, NUGGET 25%, BULLION Y OTRAS 5%. La variedad y la frescura del lúpulo son relevantes para la calidad de la cerveza.

De acuerdo a las cifras de la Cámara de Productores de Lúpulo, actualmente la producción nacional se acerca a las 200 toneladas anuales y tiene como destino el mercado interno en su totalidad. Este volumen es insuficiente para abastecer la industria cervecera y como consecuencia, en 2012 fueron importadas cerca de 300 toneladas según datos de *Un Comtrade*. Estas importaciones provienen en un 86% de Estados Unidos y en un 14% de Alemania.

En nuestro país la producción de lúpulo presenta dos situaciones bien diferenciadas. Por un lado, las grandes cervecerías industriales que cuentan con producciones propias y con establecimientos pelletizadores para autoabastecerse; y por otro lado, cinco pequeños productores que tienen serias dificultades competitivas y para ubicar el producto en otro mercado. De ahí que el crecimiento de la industria artesanal de cervezas esté abriendo un buen panorama para los pequeños productores argentinos, dado que brinda una posibilidad de comercialización más competitiva.

Los dos grandes protagonistas del mercado internacional son Estados Unidos y Alemania, pero hay numerosos países importadores de lúpulo en los que Argentina podría ubicar su producto. La apertura de mercados internacionales puede parecer una meta ambiciosa, pero es un rumbo que de iniciarse abriría grandes perspectivas a los pequeños productores.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Es así que en Río Negro se verificó un renovado interés hacia el cultivo del lúpulo, consecuencia de la expansión del sector craft (cerveceras artesanales), de la dinámica propia de la industria tradicional, y de la evolución de los cambios que están reconfigurando la matriz productiva del área bajo riego.

El Alto Valle cuenta con una rica historia de experiencias e iniciativas con *Humulus lupulus*, actualmente acotadas a pocos establecimientos, el más importante en Fernández Oro y otros más recientes en Villa Regina; que junto a los de la Comarca Andina suman más de 160 hectáreas con una producción total de 300 toneladas, debiendo importarse otras 665 toneladas anuales para satisfacer el consumo nacional.

El Valle Inferior Rionegrino, específicamente Viedma, se encuentra en el paralelo 40°, siendo ésta, una zona más que interesante para desarrollar el cultivo, sin embargo, sólo encontramos antecedentes de forma hogareña, y en pequeñas superficies en las cuales la producción no es desarrollada de manera completa.

En este marco, surge el proyecto productivo "Lúpulos del Atlántico", de los viedmenses Lucas Pesado y Julieta Lippi, quienes hoy en día cuentan con una superficie total de 3HA ubicadas en la costa del río Negro, de las cuales en este momento están utilizando media hectárea para el cultivo del lúpulo.

Lúpulos del Atlántico busca desarrollar este cultivo a gran escala y de manera completa, cuidando tanto el cultivo y las personas, como el medio ambiente, realizándolo de manera artesanal para reducir el uso de maquinarias.

En este sentido, fue que con la cosecha de marzo del 2022, se logró peletizar el lúpulo y junto a la fábrica de cervecera artesanal de Viedma "PEZ", se pudo concretar la primera cerveza realizada al 100% con lúpulo de Viedma.

Sin dudas, la ubicación geográfica de la capital provincial permite producir lúpulo, al igual que en la Comarca Andina y en el Alto Valle rionegrino.

Por todo lo expuesto, consideramos que el proyecto productivo "Lúpulos del Atlántico" va a ser un disparador para incentivar a que nuevos productores comiencen a desarrollar el cultivo, a gran escala y de manera completa sobre la costa atlántica de nuestra provincia, generando de



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

esa forma, que Viedma y todo el Valle Inferior de Río Negro se convierta en un eslabón importante en la industria del lúpulo Rionegrino.

Por ello;

Autoría: Marcelo Szczygol.



*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 económico el emprendimiento comercial denominado "Lúpulos del Atlántico", ubicado en la ciudad de Viedma, sobre la costa del Río Negro, el cual fue fundado en el año 2020 por Lucas Pesado y Julieta Lippi, con el objeto de desarrollar el cultivo de lúpulo a gran escala y que ha dado como resultado que, junto a la Cervecería PEZ, también de la ciudad de Viedma, se haya producido la primera cerveza realizada al 100% con lúpulo producido localmente.

Artículo 2°.- De forma.