



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

La mayoría de los sauces existentes en el mundo son nativos del hemisferio norte, el sauce criollo (*Salix Humboldtiana*) es la única especie de este género que evolucionó en América Latina, su área de dispersión originalmente iba desde el centro de México hasta Argentina y Chile, siendo su límite más austral el río Chubut. Esta planta surgió en zonas tropicales pero fue migrando hacia el sur y adaptándose a las temperaturas más frías. Hoy, esta región alberga las últimas poblaciones de esta especie. Si bien su nombre científico es *Salix Humboldtiana*, en la Patagonia, también se lo conoce con otros nombres como "sauce colorado", "sauce chileno", "sauce amargo" o "Waljaina".

Con el objetivo de rescatar esta especie en extinción, la ciudad de Viedma declaró, a través de la Ordenanza Municipal N° 8.483, sancionada por el Concejo Deliberante en el mes de agosto del corriente año, como "árbol de Viedma" al Sauce Nativo o Criollo, entendiéndose que constituye parte indisoluble del patrimonio natural, cultural e histórico de la ciudad capital de la Provincia de Río Negro.

Los primeros asentamientos realizados por los colonos en la Comarca fueron construidos con este árbol, por poseer una madera de mejor calidad que los sauces exóticos. A raíz de esto podemos decir sin dudas que el sauce nativo marca la fundación de lo que es la Comarca Viedma-Patagones. Pero lamentablemente la especie en la Patagonia se encuentra gravemente amenazada por diversas causas como la pérdida de hábitat, la invasión de clones de sauces exóticos, la pérdida de identidad genética, la falta de regeneración por escasez de bancos de arena ante el cambio del régimen de algunos ríos, entre otros motivos.

El Poder Ejecutivo Municipal de Viedma además establece, en la mencionada Ordenanza, realizar tareas de plantación de la especie así como también identificar si aún quedan ejemplares en pie en el ejido municipal, promover acciones de su difusión en la comunidad local y público en general que visita la localidad; y establecer la necesidad de realizar el rescate histórico del Sauce Criollo. La iniciativa contempla trabajar con diferentes organismos para volver a sembrar esta especie en la zona.

Está evidenciado en los diferentes diarios de viaje, como los de Francisco de Biedma y Narváez y



Legislatura de la Provincia de Río Negro

de Basilio Villarino, que al Sauce Nativo o Criollo se lo hallaba en abundancia en diferentes sitios a lo largo del río Negro, donde hoy ya se ha vuelto difícil de encontrar, y se ha convertido una especie desconocida para muchos rionegrinos. Es por ello que entendemos que revalorizar este árbol es respetar nuestro patrimonio natural, cultural e histórico.

En este sentido fue que la Municipalidad de Viedma organizó el pasado 16 de octubre una charla mediante videoconferencia, sobre la importancia del sauce nativo en la fundación de la comarca Viedma-Patagones en 1779, a cargo del director del Museo Histórico Regional Emma Nozzi (Patagones), Jorge Bustos. La actividad se enmarcó en la serie de propuestas que el gobierno de Viedma planeó para el mes de la capitalidad, al cumplirse el aniversario de la sanción de la ley que convirtió a la ciudad en la sede del gobierno provincial.

Asimismo, el vivero Provincial de Viedma se suma al rescate del único sauce nativo de América del Sur, y dió el primer paso para generar con el Laboratorio de Biotecnología Vegetal dependiente del Ministerio de Producción, Ganadería y Pesca con el INTA Bariloche, ejemplares con la idea de forestar y reforestar la región.

En el vivero se intenta recuperar al sauce en base a dos métodos para producir nuevos ejemplares: un almácigo de estacas ("estaquero") y la fertilización in vitro. La inyección para realizar ensayos en este valle marítimo fue con el investigador Leonardo Gallo del INTA-Bariloche quien lidera el trabajo de hace varios años. Con el envío de estacas andinas, el equipo de trabajo integrado por el agrónomo Mauricio Vocos, la licenciada en Ambiente María Nelén Cedrés Gazzo y el coordinador Edgardo Sandoval comenzaron a trabajar en el tema. También se tuvo en cuenta un remanente de sauces en estado de regresión a metros del río Negro, en cercanías de la localidad de San Javier de donde extrajeron varios individuos.

Los primeros resultados en el "estaquero" determinaron una velocidad de crecimiento anual de 20 y 25 centímetros, comparable con los exóticos o híbridos. En estos almácigos, la variedad estudiada exige un cuidado permanente, bajo media sombra y riego al cual hay que sacarlo a campo y probar cómo se comporta.

Es destacable esta iniciativa tomada por la Municipalidad de Viedma y el Vivero Provincial de Viedma



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

junto con el laboratorio de Biotecnología Vegetal dependiente del Ministerio de Producción, Ganadería y Pesca con el INTA Bariloche, para cuidar y conservar como un valioso recurso genético, productivo, cultural e histórico esta especie de Sauce que hoy se encuentra gravemente amenazada.

Por ello;

Autor: Marcelo Szczygol.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

DECLARA

Artículo 1°.- Declarar de interés ambiental, social, histórico y cultural las acciones llevadas a cabo por la Municipalidad de Viedma para el rescate y conservación del sauce criollo, único sauce nativo de América del Sur, que habita en las márgenes del Río Negro, establecidas a través de la Ordenanza Municipal n° 8483; como así también las acciones realizadas por el Vivero Provincial de Viedma junto con el laboratorio de Biotecnología Vegetal dependiente del Ministerio de Producción, Ganadería y Pesca con el INTA Bariloche, quienes ya dieron el primer paso para generar ejemplares con la idea de forestar y reforestar la región.

Artículo 2°.- De forma.