



# País de olivos

En los últimos años el cultivo se extendió y adaptó a montañas, suelos pedregosos, serranías y planicies. En la soledad pampeana o en las plazas urbanas, los ejemplares echan raíces, fructifican y convocan a descansar bajo su sombra. Tan antiguos como la colonización, hoy configuran un futuro verde y esperanzador.

**E**n libertad puede ser tan exuberante como la palmera y adquirir una altivez similar a la del ciprés, mostrarse imponente como el eucalipto y, sin duda, tiene tanta nobleza como el ombú. Sin embargo, no llama la atención por ninguna de esas cualidades: el olivo conquista por su tenacidad. En medio de montañas y suelos pedregosos, en serranías o en verdes y húmedas planicies, en medio de la soledad pampeana o en las plazas urbanas, los olivos echan raíces y se enseñorean de diversos paisajes. En más de cien mil hectáreas del país, crecen y conviven olivos centenarios de troncos retorcidos con ejemplares de modernas plantaciones, de alturas y copas controladas. Un cálculo conservador ubica en 60 millones el total de árboles, un paño verde y plata que cruza la

Argentina y la convierte en un país que puede recorrerse, de los Andes al mar, a través de sus olivares.

**UNO.** La primavera se insinúa en el brillo del sol y el aire cálido de Catamarca, en el noroeste de la Argentina. Es un buen momento, y un buen lugar, para comenzar el viaje. El camino desde la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca hacia el aeropuerto es una pintura olivícola. Las fincas se extienden al costado de la ruta y las copas de los olivos, algunas recortadas y otras libres, apenas dejan entrever alguna construcción. Luego del boom de inversiones que se vivió en los '90 por la ley de diferimientos impositivos, la superficie destinada al cultivo crece en la provincia a razón de dos mil hectáreas por año.



Martín Gluckman se enamoró de Traslasierra, Córdoba, donde elabora el aceite extra virgen *Sierra Pura*. Carlos Gilardi se instaló en la finca que *Solagro* tiene en Cochagual, San Juan, para preparar los blends de *Olivare*.

A unos ocho kilómetros de la ruta se encuentra la finca del *Grupo Inplast S.A.*: 220 hectáreas de Coratina, Barnea y Mauricio, con cuya primera cosecha se elaboró el aceite *Entrotierra*. "Logramos un blend de sabor italiano pero adaptado al paladar argentino", asegura Claudio D'Auría, jefe del área comercial. Con tierra reseca por el sol y una media de 45°C en verano, los cultivos catamarqueños exigen

un buen riego, pero la crisis energética lo pone en riesgo. "Hicimos tres pozos a 200 me-

tros de profundidad y contamos con agua a 18°C", explica con orgullo Emmanuel Candía, ingeniero agrónomo a cargo de la plantación. Y muestra la excavación lindera a la hilera de olivos que permite controlar a qué altura las raíces exploran en busca de agua. Con esa ayuda mantienen la humedad en 23 por ciento y cuidan el recurso.

"El clima de la provincia no permite el cultivo intensivo, si reducimos el porte de los árboles a arbustos surgen problemas sanitarios", comenta D'Auría, al explicar el tipo de plantación: 312 árboles por hectárea. En la finca centellea el verde de las brindillas y al

acercarse se observan los botones florales que prometen ramas cargadas de aceitunas, aunque Candía aclara que sólo el cuatro por ciento se transformará en fruta.

Dos extremos climáticos atentan contra la vida del olivo en Catamarca: el caliente viento zonda y las heladas. Los dos elementos pueden quemar los botones florales y dejar la plantación sin aceitunas. Por eso

### Las bajas temperaturas y los vientos calientes son los extremos climáticos que atentan contra el cultivo, pero los olivos salen siempre victoriosos.

Candía asegura que es "una montaña rusa de emociones. El campo no es un idilio como mucha gente imagina, pero no me imagino haciendo otra cosa".

**DOS.** El camino sigue y ahí nomás, a unos 200 kilómetros, los carteles anuncian un olivo cuatricentenario. El árbol reina en Aimogasta, departamento de Arauco, La Rioja, provincia que aumenta la superficie destinada al cultivo a razón de 1.500 hectáreas por año y va cambiando el paisaje de tierra desértica y rojiza por otro de manchones verdes. Al pasear entre las formaciones

prehistóricas de Talampaya cuesta creer que ese cambio sea posible. Sin embargo, como subraya José Hilal, de la firma *Hilal y Hnos. SRL*, "los colonizadores españoles, que plantaban por donde pasaban, encontraron que la zona era un oasis para los olivos". La finca de Hilal es una de las más antiguas y se ubica a dos kilómetros del árbol cuatricentenario. "Si bien el país está cruzado de olivares, se considera que esta región es la cuna de la olivicultura argentina. Tengo olivos viejos, plantados en los

'50, y otros más nuevos, pero como anexamos antiguas plantaciones, algunos árboles superan los 80 años", confía Hilal. Y recuerda que cuando su padre construyó el canal de riego, encontraron cerca de las raíces de un viejo ejemplar una vasija indígena, que luego donaron al museo provincial.

Convencido de que La Rioja es el ámbito ideal para los olivos, Hilal asegura las condiciones son ideales: "El rinde es bueno, al igual que el contenido de aceite de la fruta, y la Arauco, la variedad autóctona, es inmejorable". En su finca de doce hectáreas conviven los olivos –en cuadros de diez por



diez- y la fábrica elaboradora, un galpón antiguo que atrae por el aroma frutado. Adentro, reina un molino de piedra que el padre de José le compró a Pacifico Tittarelli en 1969. "Desde entonces hacemos aceite con el mismo método de molienda y decantación natural, sin máquina centrífuga. Es un proceso muy artesanal que tiene menos rendimiento, pero nos da un producto de perfume intenso y parámetros de calidad internacionalmente aceptados", argumenta Hilal. Al alejarse, su afirmación en cuanto a zona ideal se hace evidente: casi todos los hogares aimogasteños tienen pequeñas parcelas con viejos olivos.



**De norte a sur y de oeste a este del país, los olivos se prodigan en frutos. Algunos irán a deleitar las mesas, otros se convertirán en dorado aceite.**

**TRES.** La ruta lleva a la frontera con San Juan, provincia que se asocia de inmediato con cráteres y suelos blanquecinos como los que predominan en el Valle de la Luna. Sin embargo, con más de 20 mil hectáreas de su superficie destinada a olivos, tiene en la olivicultura una de sus principales fuentes económicas. En noviembre, Carlos Gilardi, arquitecto a cargo de la finca de *Solagro S.A.* desde el '94, ruega porque no haya viento zonda. "Es un soplete que levanta la temperatura de 20 a 40°C, la flor queda con un botoncito negro y no hay aceituna", explica con la esperanza de que el clima permita que cuaje la fruta. De todas maneras, ya sabe que 2011 no será un año de buena cosecha: las heladas,

el otro fenómeno climático con el que se enfrenta, arrasó su plantación ubicada en Cochagual, al sureste de la provincia. "Esta es una zona de heladas intensas y de mucha sal en la tierra, dos aspectos que no se llevan bien con el olivo, pero no lo sabíamos cuando llegamos. Un ingeniero me dijo que preparara las plantas para que no impactara tanto, y le hice caso", cuenta Gilardi. Primero bajaron la conductividad

del suelo y luego mantuvieron la sal abajo mediante riego por goteo permanente. Y para combatir los efectos de las heladas, empiezan a cortar el riego no bien termina la cosecha.

De las 600 hectáreas de la finca, plantaron 300 con Empeltre, Arbequina, Manzanilla, Frantoio y Picual. Pero, sostiene Gilardi, "si bien el olivo es muy noble, hay una variedad para cada zona. Nuestro aceite, *Olivare*, es un blend de Arbequina y Picual, las otras variedades no rinden y tenemos que reemplazarlas". En el mismo predio la empresa construyó la planta elaboradora que piensan ampliar para procesar los tres millones de kilos de aceitunas que rendirá la finca a corto plazo. "Seguimos la producción de los lotes para mejorar la calidad, el parámetro que garantiza la venta en emprendimientos medianos y pequeños como el nuestro", señala Gilardi, quien asegura que "el clima es un socio bastante caprichoso. Pero aprendí a convivir y acá estamos, con errores y aciertos, pero creciendo".

**CUATRO.** Al girar hacia el este para cruzar el país hacia el mar, el camino lleva a la provincia de Córdoba, a la zona de Traslasierra, un terreno ondulado cruzado de arroyos. A lo largo de la ruta 14, conocida como Camino de la Costa, se suceden pequeñas poblaciones e innumerables olivares. Entre



Emmanuel Candía, responsable de la finca del *Grupo Inplast S.A.*, muestra las brindillas con orgullo y alegría.

ellos, el que da origen al aceite *Sierra Pura*, de Martín Gluckman, publicista oriundo de Buenos Aires. "Primero me enamoré de una chica de Traslasierra y luego de las sierras -confiesa-, y como las visitas a la familia se hacían cada vez más frecuentes, decidimos comprar un terreno acá." Eligieron un lote arrasado por las quemazones periódicas de las sierras, plantaron olivos y hoy tienen un pequeño bosque. "Fue en 2004 y este año tuvimos nuestra primera gran cosecha para elaborar aceite que vendemos directamente al público, porque como estamos en el corredor turístico entre Mina Clavero y Merlo, aprovechamos el oleoturismo", cuenta Martín, quien se volcó a estas plantas porque es un cultivo histórico en la provincia y porque recordó que el nombre Córdoba que los colonizadores le impusieron obedeció a que se asimilaba a esa región española, cuna del olivo en aquel país. La familia no tuvo dificultades en la plantación y el cuidado de las siete variedades que eligió: Manzanilla, Arbequina, Coratina, Barnea, Frantoio, Arauco y Picual, con las que elabora dos blends. Tampoco con el clima, que considera ideal por la amplitud térmica, con fácil acceso al agua (de vertientes) y suelos muy drenados. Pero, como dice Gluckman, "Córdoba no es el ombligo

de la producción olivícola y eso nos obliga a recorrer largas distancias para abastecernos de productos, son cientos de kilómetros hacia Mendoza, San Juan o Buenos Aires, que aumentan los costos". Gluckman, de 43 años y cuatro hijos de 13, 5, 4 y 1 año, asegura que el olivar "es un proyecto de vida, sembramos para nuestros hijos y esperamos que ellos continúen con la producción. Todos participaron plantando olivos en

**Los olivos se adaptan a todo tipo de suelos, excepto los extremadamente húmedos o muy salinos.**

diversos cuadros, se reconocen en esos árboles y cuando producimos les decimos 'este es tu aceite'".

**CINCO.** Desde Córdoba hacia el mar el camino cruza Buenos Aires, provincia de planicies doradas como el trigo. Al sur, bien cerca del mar, *Sabores Pampeanos* -empresa que desde hace más de una década produce alimentos naturales de gran calidad- destinó 70 hectáreas a olivos. En esas tierras de Mayor Buratovich, partido de Villarino, Pedro Zabaloy lucha desde 2004 con dos dificultades básicas: sanidad y temperatura. "Al comienzo regábamos por surco, pero se generaban charcos con condiciones ideales

para el desarrollo de hongos. Después de cambiar al riego por goteo y de hacer controles intensivos, redujimos la mortandad de plantas -cuenta-. Pero las bajas temperaturas continúan siendo un gran inconveniente y en este invierno las heladas generaron una gran disminución de la producción." Arbequina, Coratina, Frantoio y Picual, en orden de importancia, son las variedades elegidas para elaborar un blend exquisito y calidad premium. En 2011, *Sabores Pampeanos* planea inaugurar fábrica propia y fraccionar para una venta directa, al igual que otros productos de su marca, en diversos

puntos del país. "El olivo se adapta muy bien a muchos tipos de suelos -reflexiona Zabaloy-, pero hay que elegir el lugar teniendo en cuenta el clima, para que la planta crezca bien y dure muchos años." Más allá de los inconvenientes, Zabaloy afirma que en la empresa están "apasionados por lo que hacemos y orgullosos de nuestros establecimientos, a los que consideramos nuestro paraíso". Habla en plural porque la firma tiene campos en Pomán, Catamarca, No es casual que haya sido el punto de partida de este viaje que, sin proponérselo, finaliza de forma circular luego de atravesar un país de ríos, montañas, sierras y arroyos; de trigo y de maíz. Pero también de olivos. ●

## Adaptabilidad & NOBLEZA

En las provincias de Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, San Luis, Córdoba, Buenos Aires y Río Negro, sin olvidar las del litoral y la localidad de Rada Tili en Chubut, crecen estos árboles que están reconquistando el prestigio que tenían en la antigüedad. La variedad más extendida en el territorio argentino es la Arbequina (casi un 40 por ciento del total de plantas), destinada a la elaboración de aceite, mientras que entre las productoras de aceitunas se destaca la Manzanilla, que ocupa un 15 por ciento del total de variedades doble propósito. En el cuadro varietal también están presentes Arbozana, Coroneiki, Picual, Changlot, Coratina, Barnea, Frantoio y Arauco.

Por extensión y variedad resulta evidente la capacidad de adaptación de los olivos: se afianzan a todo tipo de suelos, excepto los extremadamente húmedos o salinos, se convierten en colonizadores a más de dos mil metros y sobreviven a climas extremos, con escasas lluvias, altas temperaturas o heladas. Las raíces, si no encuentran obstáculos -lechos rocosos, arcillosos de alta densidad o mal aireados, cementados, etcétera- traspasan las capas superficiales del suelo y toman nutrientes de las subyacentes. Por producción, 30 mil toneladas de aceite y 75 mil toneladas de aceitunas -rubro en que Argentina es cuarto exportador del mundo- bien se puede hablar de la nobleza y generosidad de los olivos. Y no por obvía se puede dejar de mencionar su belleza, construida por frondosidad y color.