

# LA CEREZA DULCE MÁS AUSTRAL DEL MUNDO



**Ing. Agr. Fernando Manavella**  
M.N. 15276 \* 15 \* 01  
Agencia de Extensión Rural  
Los Antiguos – INTA



**Dra. Liliana San Martino**  
M.N. 15772 \* 15 \* 01  
Agencia de Extensión Rural  
Los Antiguos – INTA



**Ing. Agr. Federico Guerendiain**  
M.N. 15814 \* 01 \* 01  
Gerente de la Cooperativa  
Agrofrutícola El Oasis

**En Los Antiguos, provincia de Santa Cruz, se produce “la cereza dulce más austral del mundo”. Esta nota desarrolla la evolución de la producción local de cerezas, desde su venta en la puerta de las chacras hasta su despegue internacional. Además, el desafío actual de aumentar la superficie plantada de nuevas variedades cada vez más tardías, llegando a los mercados internacionales más exigentes.**

En Los Antiguos, localidad ubicada en el Noroeste de la provincia de Santa Cruz, en la margen sur del Lago Buenos Aires y limítrofe con la República de Chile, se produce “la cereza dulce más austral del mundo”. Esta expresión no es solo un eslogan publicitario, sino una realidad que se fue construyendo a lo largo de los años. En la década del 70<sup>1</sup>, productores pioneros plantaron los primeros cerezos<sup>1</sup>. La actividad fue creciendo y se hizo necesario buscar alternativas comerciales para poder vender lo producido.

A fines de los 80<sup>1</sup> se oficializó a Los Antiguos como sede de la Fiesta Nacional de la Cereza, una forma de darle mayor visibilidad a la localidad y a la actividad, y así generar mejores ventas. Hasta que en 1993 se consolidó la Cooperativa Agrofrutícola “El Oasis” como organización de los productores, las cerezas se vendían en la puerta de la chacra y al mejor oferente. Así, la cereza cotizaba mejor a la mañana que a la tarde, porque los compradores sabían que la fruta no mantendría su calidad por mucho tiempo sin frío.

Con el apoyo del INTA, El Oasis consiguió un crédito del BID que le permitió equiparse (cámaras de frío, calibradora, hidrocolling) y contar con un asesor técnico y varias consultorías. Muchos obstáculos se fueron sorteando pero, desde ese momento, la cereza se empezó a conocer y vender en mercados cada vez más lejanos y exigentes.

<sup>1</sup> - Apóstolo y col. 2012. Disponible en:  
[https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta-\\_libro\\_los\\_antiguos\\_reuerdo\\_que\\_hacen\\_historia.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta-_libro_los_antiguos_reuerdo_que_hacen_historia.pdf)



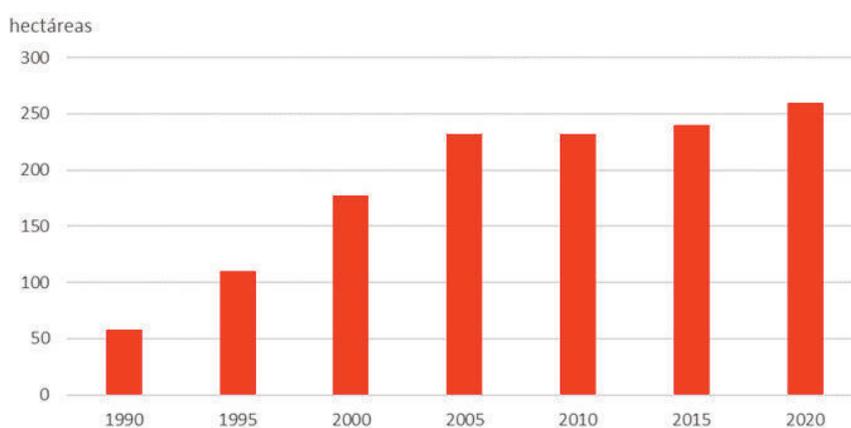
Primero fueron los mercados nacionales, principalmente Comodoro Rivadavia, Buenos Aires y Mar del Plata pero luego, a partir de 1997, se comenzó a exportar a España. Los pedidos superaban la oferta, resultó una prioridad y un desafío tecnológico llegar con cerezas de calidad a los mercados internacionales.

Las variedades que se comercializaban en aquel momento eran "Bing", "Van", "Corazón de paloma", "Grafión", "Bigarreau", "Napolitana", "Rainier", "Durone", etc. Sin embargo, el mercado demandaba cerezas de pulpa roja y no amarilla, lo que motivó el primer gran cambio varietal en 1996. Paralelamente, se estaba realizando en la región un

proceso de plantación de nuevas áreas con fuerte apoyo estatal, tal como ocurrió en la provincia de Chubut desde 1998. Esa fuerte expansión de la actividad hacia el sur del país fue acompañada de capacitaciones, jornadas técnicas, ensayos varietales, etc.; compartidos con el sector productivo y los profesionales de Los Antiguos como parte de una estrategia regional.

En ese marco, se realizaron numerosas experimentaciones adaptativas e investigaciones. Desde el INTA, y en conjunto con la Cooperativa, se trabajó tanto en el monte (fertilización, mejora de la producción y la calidad de fruta, poda, polinización, fenología, control de heladas, etc.), como en la cosecha y en la planta de empaque (control de cosecha y

**Figura 1.** Evolución de la superficie plantada con cerezos en Los Antiguos. Años 1990-2020.





**Cuadro 2.** Valle de Los Antiguos: firmeza (ID, rango promedio) y contenido de sólidos solubles (CSS, rango promedio) para las diferentes variedades. (Fuente: AER INTA Los Antiguos, Cooperativa Agrofrutícola El Oasis Ltda y Southerncrops by Río Alara S.A).

Variedad	Firmeza (ID <sup>1</sup> )	CSS <sup>2</sup> (°Brix)
'Bing'	71 - 80	18 - 26
'Lapins'	78 - 82	18 - 21
'Sweetheart'	84 - 87	20 - 24
'Regina'	76 - 82	20 - 24
'Kordia'	73 - 80	19 - 25
'Skeena'	77 - 80	17 - 22

<sup>1</sup>ID: Índice Durofel; <sup>2</sup>CSS: contenido de sólidos solubles, determinado con refractómetro.

comercializan las cerezas de Los Antiguos son: Medio Oriente (35%), Europa (30% entre España, Inglaterra, Francia, Portugal), otros países (25% entre Singapur, Estados Unidos, Canadá y Rusia) y, desde el año pasado, en forma directa a China (10%). Este último destino generó una gran expectativa, tanto por sus precios como por los grandes volúmenes que se pueden comercializar en ese mercado, generando un verdadero “boom cerecero” a nivel país.

En la localidad existen actualmente cuatro plantas de empaque, dos de las cuales cuentan con calibradoras ópticas de última generación. La cereza que se produce cumple ampliamente con los estándares de calidad para ser exportada, tales como elevada firmeza, así como mayor contenido de azúcares que en otras zonas productivas (Cuadro 2), influido por la amplitud térmica y por el mayor período de crecimiento del fruto.

## Desafíos a futuro

La creciente demanda de cerezas en contraestación con los principales mercados del hemisferio norte nos enfrenta a un nuevo desafío, producir más y mejores cerezas. Incrementar el volumen producido por el valle de Los Antiguos requiere aumentar la superficie plantada y los rendimientos por hectárea. El aumento de la superficie plantada implica un importante desafío, principalmente porque el

valle tiene una superficie disponible limitada, lo que requiere incorporar nuevas áreas en producción que hoy constituyen campo natural, sin ningún tipo de protección contra el viento ni con dominio de riego por el sistema de riego actual de la localidad. Además, se está dando en el valle un proceso de subdivisión de chacras, produciéndose lotes que han pasado a formar parte del ejido como partes discontinuas y distantes de la planta urbana central.

El crecimiento de la actividad requerirá de más mano de obra, la que deberá ser capacitada y entrenada para cada etapa del cultivo. En la localidad se hace cada vez más difícil conseguir operarios para los diferentes trabajos requeridos, hay que traerlos de lugares muy distantes del país, y esto incrementa los costos.

Además, se debería adecuar la infraestructura, aumentando la capacidad de procesamiento de los empaques. También colapsaría el sistema de riego actual, por lo que habría que realizar grandes inversiones para mejorarlo y adecuarlo al nuevo escenario.



Si quisiéramos crecer en la superficie plantada a un ritmo constante de 15 y 20 hectáreas por año, se requeriría de 25.000 a 33.500 plantas por año. Este es un punto importante a resolver, ya que en la actualidad hay que esperar entre uno y dos años para que los viveros produzcan y entreguen las plantas.



Por último, se requieren 30.000 dólares/ha. (Lic. Martín Roa, I Jornada Regional de Cerezas, Los Antiguos, 2019) para plantar una hectárea de cerezas con la tecnología adecuada, lo que demandaría un capital de 600.000 dólares anuales para ese incremento de superficie, sin contar el valor inmobiliario de la tierra.

Al momento de escribir esta nota no hay disponible ningún crédito acorde a esta producción en el mercado financiero, excepto una línea a nivel provincial, pero con montos que no lograrían cubrir totalmente esta necesidad.

## El rol de los profesionales

A lo largo de este proceso que comenzó en los 70 y se empezó a consolidar en los años 90, el rol de los profesionales fue muy importante.

Actualmente existen en la localidad profesionales que pertenecen al INTA, SENASA, Consejo Agrario Provincial, Municipalidad de Los Antiguos y al sector privado, que trabajan y asesoran a las empresas presentes en el valle.

Desde hace ya varios años se trabaja en forma conjunta entre el sector público y el privado y se han conformado diferentes grupos de trabajo según cada temática. Un ejemplo de esto es la Mesa de Trabajo donde se tratan los temas relacionados con la aplicación de fitosanitarios.

En la Mesa también se trabaja en interacción con la población ya que, con el incremento de los loteos dentro del valle, se ha generado una creciente preocupación por algunas prácticas de manejo habituales en los cultivos, tales como la aplicación de productos fitosanitarios, que son percibidas como riesgosas para la salud y el ambiente.

En ese marco, se dictaron varias capacitaciones (calibración de pulverizadoras y atomizadoras, BPA, manejo de fitosanitarios) y se realizaron ensayos específicos, como la "Evaluación de la deriva de pulverizaciones en montes de cerezo y el efecto de las cortinas de álamos<sup>2</sup>". En varias de estas oportunidades se contó con el apoyo del CPIA con profesionales y aporte económico.

Desde hace unos meses estamos trabajando en una prueba piloto para la implementación de las BPA a nivel local, con el apoyo de la RED de BPA, ya que las mismas son obligatorias desde finales del año pasado para el sector frutícola. Si bien el panorama para la producción de cerezas es muy alentador, no son menos importantes los desafíos que hay que afrontar para lograr el objetivo de abastecer a los mercados internacionales con "la cereza dulce más austral del mundo".

*\*Agradecimientos: Alejandro Zimmermann – Southern Crops by Río Alara, por la información suministrada*

2 - Arhancet y col. 2019. Informe Técnico INTA-SENASA-CAP-CAFEO. Disp. en: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta\\_evaluacion\\_de\\_la\\_deriva\\_de\\_pulverizaciones\\_en\\_montes\\_de\\_cerezo\\_y\\_efecto\\_de\\_las\\_cortinas\\_de\\_alamos\\_0.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_evaluacion_de_la_deriva_de_pulverizaciones_en_montes_de_cerezo_y_efecto_de_las_cortinas_de_alamos_0.pdf)