

OLIVICULTURA

Una apuesta al oro líquido

POR PABLO ANTÚNEZ

Fotografías: gentileza del Sesar

La olivicultura, es decir, el cultivo del olivo (*Olea europea*), un árbol originario de Medio Oriente, dejó de ser sólo para los países de la Unión Europea.

Con la explotación de plantas clonadas y variedades con necesidades más compatibles con el clima del Río de la Plata, el cultivo sigue ganando terreno en Uruguay, donde ya hay inversiones de empresarios de Estados Unidos, Francia, Alemania, Grecia, Argentina y, por supuesto, de uruguayos.



¿Cuánto hay que invertir? No es descabellado manejar un monto de entre U\$S 2.300 y U\$S 2.400 por hectárea.

Ya hay inversiones de empresarios de Estados Unidos, Francia, Alemania, Grecia, Argentina y, por supuesto, de uruguayos

Aunque el olivo es un árbol rústico, no todos los campos de Uruguay se adaptan a su cultivo. “No es exigente en cuanto a calidad de la materia orgánica del suelo, pero sí lo es en cuanto a acidez y buen drenaje”, explicó a El País Agropecuario el Ing. Agr. Jorge Peverelli, director del Centro de Investigaciones Hortícolas Semillas Santa Rosa (Sesar), una empresa dedicada a la producción de clones que, en este caso, comercializa la misma genética que se utiliza en España.

Como en Europa, las plantaciones tienen por cometido la producción de aceite de oliva y, aunque hay olivares con más de 50 años de vida, los nuevos emprendimientos de mayor porte recién están por entrar en producción.

“La demanda de aceite de oliva se ha mostrado sostenida por parte de Estados Unidos, Japón y algunas naciones de Oriente, y eso hace que los inversores miren al rubro como seguro”, dijo el profesional, explicando el auge del cultivo.

De la mano de las diferentes investigaciones científicas que muestran los beneficios para la salud que acarrea la ingesta asidua de aceite de oliva, va creciendo la demanda y, tecnológicamente, se sigue investigando en busca de cultivares con ma-

yor potencial y mayor capacidad de generación de calidad de aceite.

En las plantaciones extranjeras no sólo se abarca mayor área, sino que se cultiva en “altas densidades”, para conseguir un mayor retorno de la inversión.

“Normalmente se plantaban los árboles a una distancia bastante grande uno del otro y la planta demoraba entre siete y ocho años para entrar en producción. Ahora se apuesta a las altas densidades y, con los clones, el retorno de la inversión se da entre cuatro y cinco años”, explicó.

La empresa del Ing. Peverelli asesora a firmas dedicadas a la olivicultura y, aunque entre ellas hay pequeños y medianos productores locales, en su gran mayoría “son inversores extranjeros que plantaron más de

100 hectáreas, básicamente capitales estadounidenses, franceses y alemanes”.

Inversión

En este cultivo, como en otros, hablar de inversiones básicas es bastante difícil, porque varían según el tipo de plantación o las variedades a utilizar, o debido al manejo (corrección de la acidez del suelo, etc.). Sin embargo, no es descabellado manejar un monto de entre U\$S 2.300 y U\$S 2.400 por hectárea.

En Uruguay existen plantas de origen israelí y español, pero en ambos casos son clones, es decir, obtenidas a través de procesos de biotecnología. ¿Por qué se emplea esta modalidad? Básicamente porque asegura una mejor sanidad y porque los clones ingresan en producción mucho antes que las plantas que se obtendrían mediante injertos o estacas.



Con la explotación de plantas donadas y variedades con necesidades más compatibles con el clima del Río de la Plata, el cultivo sigue ganando terreno en Uruguay.

Pero en el olivo hay algunas variantes en el proceso de obtención de los clones. En otros cultivos, generalmente, “se parte de tejidos juveniles y, a través de la micropropagación, se debe conseguir una planta que viva por sí sola –autotrófica–, que se desarrolle y que luego, en el campo, produzca”, explicó el técnico.

La empresa del Ing. Peverelli ya lleva entre 10 y 15 años manejando plantas de olivo clonadas y utiliza la misma genética que un laboratorio de biotecnología de España, ampliamente reconocido en la Unión Europea y en otros países que tienen importantes plantaciones.

La variante en la clonación es que no se parte de material vegetal joven, sino que “se microinjetaron células de material adulto, es decir, yemas terminales en plena producción sobre un portainjerto (*la base que le aporta el sistema radicular*) obtenido in

UN POCO DE HISTORIA

De la lanza de Atenea

Los olivos son originarios de Medio Oriente (algunos historiadores sostienen que proceden de Persia y otros del Valle del Nilo).

Los primeros testimonios escritos sobre el aceite de oliva fueron las tablas minoicas, que son documentos en barro que constituyen la mayor evidencia arqueológica de la importancia del aceite de oliva en la corte del rey Mino y en la economía cretense, 2.500 años antes de Cristo. Es decir, se empleaba desde hace más de 5.000 años para iluminar los templos y la de los egipcios fue la primera civilización que practicó la extracción del óleo por medios mecánicos naturales.

Además de ser utilizado en la iluminación, el aceite de oliva perfumado se empleaba para bañar a las momias y, entre los años 717 y 980 después de Cristo, aparecieron las coronas fabricadas con ramas de olivos (se encontraron como elemento ornamental en tumbas faraónicas).

Europa

El olivo se propagó en Europa de Este a Oeste, existiendo plantaciones muy antiguas en el Ponto, Mitileno y Armenia. Griegos, fenicios, romanos, judíos, cartagineses, árabes, hispanos y demás pueblos que comercializaban a las ori-

llas del Mar Mediterráneo fueron los difusores del cultivo del olivo (los fenicios calificaron al aceite de oliva como oro líquido).

En Grecia, los olivos también fueron árboles protegidos por severas leyes. Se desterraba y se les confiscaban todos los bienes personales a todos los que osaran arrancar más de dos olivos.

La mitología griega afirma que Atenea (dio-

sa de la sabiduría), de una lanza, hizo brotar el olivo. “No solamente sus frutos serían buenos para comer, sino que de ellos se obtendría un líquido extraordinario que serviría para alimento de los hombres, para aliviar sus heridas y dar fuerzas a su organismo”.

Los olivos se consideraban árboles de la fertilidad, por lo que las mujeres dormían sobre sus hojas y bajo su sombra cuando querían engendrar; de madera de olivo se tallaban las estatuas de los dioses, los cetros de los reyes y los instrumentos de combate de los héroes.

Roma

Sicilia fue la primera región en la que el olivo se cultivó a gran escala. En la Península Ibérica su presencia es prehistórica, ya que se han encontrado restos de carozos de aceitunas en los yacimientos neolíticos de El Garcel.

En el Imperio Romano el cultivo tuvo una época de decadencia: la abundancia de aceite fue tan grande que se abandonó la olivicultura. Desde el siglo II, Roma se vio obligada a importar aceite de España; años después, los conquistadores españoles llevaron el olivo a América.

Fuente: “Historia del olivo y el aceite”, www.gruposamarcom

“No solamente sus frutos serían buenos para comer, sino que de ellos se obtendría un líquido extraordinario que serviría para alimento de los hombres, para aliviar sus heridas y dar fuerzas a su organismo”



El Ing. Peverelli siempre advierte a los inversores que la comercialización del producto (la aceituna) dependerá de los canales existentes para ello.

vitro. Se demostró que esa planta permanece con tejido adulto y produce más rápidamente, y por consiguiente posibilita que el inversor obtenga un retorno por su dinero mucho más rápidamente”.

Los clones comienzan a producir entre los dos y tres primeros años de plantados, llegando a la plena expresión de su potencial a los cuatro o cinco años, contra los siete u ocho que demoraban en comenzar a fructificar las plantas convencionales, como ya se mencionó.

En Uruguay, las plantas del Centro de Investigaciones Hortícolas Semillas Santa Rosa cuestan alrededor de U\$S 5 por unidad. La empresa brinda asesoramiento y en la mayoría de los casos es gratuito.

Promisorio

Para el Ing. Peverelli, el futuro del cultivo del olivo en Uruguay es muy promisorio. Pero es cuidadoso y, cuando enfoca los te-

Como en Europa, las plantaciones tienen por cometido la producción de aceite de oliva.

Los clones ingresan en producción mucho antes que las plantas que se obtendrían mediante injertos o estacas

mas productivos y económicos, siempre advierte a los inversores que la comercialización del producto (la aceituna) dependerá de los canales existentes para ello.

El precio del aceite de oliva en Europa oscila entre U\$S 2 y U\$S 10, y la diferen-

¿Dónde informarse?

Centro de Investigaciones Hortícolas Semillas Santa Rosa

Ing. Agr. Jorge Peverelli

Teléfono: (0313) 2025

Teléfono celular: (099) 644-173

cia radica en la calidad de la materia prima a partir de la cual se obtiene.

Hablar de rendimientos es algo arriesgado para un país como Uruguay, que tiene poca experiencia en el cultivo. “Esperar 12 o 13 toneladas de frutas, con un rendimiento de aceite de 2.000 o 2.500 litros por hectárea no sería anormal”, manifestó el director del Centro de Investigaciones Hortícolas Semillas Santa Rosa. ●

PARA REDUCIR LOS RIESGOS DE CAMBIOS EN LOS PRECIOS

España abrió el mercado a futuro para el aceite de oliva

El primer mercado del mundo para negociar contratos a futuro del aceite de oliva se abrió en España, con el propósito de que miembros de Cargill Inc., la mayor compañía agrícola del mundo, y Sos Cuétara S.A. puedan reducir los riesgos que suponen los cambios de precios, informó la agencia de noticias Bloomberg.

Los futuros, que son acuerdos para comprar o vender a posteriori activos a un precio y una fecha determinados, pueden minimizar

los efectos de los vaivenes de precios causados por sucesos tales como las tormentas, ya que fijan los valores que han de regir durante una serie de meses.

La herramienta permite mejorar la planificación en compañías como Sos Cuétara S.A., el mayor productor de aceite de oliva de España, y ayuda a proteger a los agricultores.

La rentabilidad de Sos Cuétara S.A. aumentó a 18 millones de euros en el último ejerci-

cio fiscal; no se cumplió la meta de 28 millones de euros, al subir el precio de las aceitunas.

España produce un promedio de 800.000 toneladas de aceitunas al año, más que ningún otro país del mundo, según Asoliva, el mayor grupo de exportadores de aceite de oliva. Los precios del aceite subieron 6,8% en 2003, de acuerdo a los datos del gobierno español.