



DOCUMENTO RESUMEN

Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reglamentario 556/09.



ALCAUCILES PLATENSES

Indicación Geográfica – Resolución N° 31/2016

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.
Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Comité promotor de la IG Alcauciles /Alcachofas Platenses

Contacto

www.alcachofasplatenses.com.ar / <http://www.fiestadelalcaucil.com.ar/>

Descripción general

En el siglo pasado, a mediados de los años 50, los primeros productores de alcaucil eligieron la región platense para iniciar el cultivo en el país debido a las características de la región ya que aquí encontraron muchas similitudes a las principales regiones productoras del mundo, como son Italia, España y Francia, todas alrededor del Mediterráneo.

En los inicios, la producción se caracterizaba por utilizar como principal componente la mano de obra familiar donde sus integrantes realizaban las diferentes actividades vinculadas a la unidad productiva, contratando en los momentos de la cosecha, mano de obra proveniente de las provincias del norte de Argentina e inmigrantes bolivianos.

Actualmente, las técnicas de producción son variadas, hay productores familiares que continúan trabajando con tractor, arado y asada, mientras que otros con perfil más empresarial incorporan otras tecnologías, insumos y maquinaria, por ejemplo riego por goteo.

Descripción del producto y origen de las materias primas

Los materiales cultivados en la región son:



- ▶ **Alcaucil Francés:** de tipo Romanesco, violeta con ligeras pigmentaciones verdes, de aspecto globoso, capítulos de buen peso aunque la productividad por planta, en cantidad de capítulos, es baja. Producción primaveral y responde relativamente bien al forzado para inducir precocidad. Planta de porte medio, hojas verdes aserradas, sistema radicular en cabellera. Multiplicación por brotes. Perennidad media de los lotes comerciales 2 a 3 años.
- ▶ **Alcauciles híbridos violetas:** coloración violeta muy intensa, plantas de alta productividad individual, muy buena calidad del producto para consumo fresco. Gran vigor y tamaño de planta comparado con el francés. Forma de capítulo: alargado a semi-globoso. Producción otoñal o primaveral dependiendo del material, época de siembra y al manejo. Multiplicación por semillas.
- ▶ **Alcauciles híbridos Verdes o Blancos:** son los materiales más productivos en cabezas por planta, muy elevado vigor, gran desarrollo de planta, pudiendo casi duplicar en tamaño al Francés. Hojas verde claro. Sistema radicular vigoroso y profundo. Forma del capítulo: cónica lo que le da una excelente aptitud para mercado fresco e industria. Perennidad media a nivel comercial: 3 años. Producción otoñal o primaveral según el material, manejo fecha de siembra. Multiplicación por semillas.

Características propias de los alcauciles platenses:

- ✓ Amplio periodo de cosecha.
- ✓ Calidad en la turgencia del fruto.
- ✓ Amplia oferta de materiales genéticos.

Zona geográfica

La zona delimitada para la producción del alcaucil platense está dentro del cinturón hortícola platense, por lo que uno de los factores que se tuvieron en cuenta fueron las características agroecológicas de dicha región y se completó la delimitación contemplando aquellas localidades donde se encuentran los grupos de productores.

Dentro del partido de La Plata, tanto los productores que forman parte del grupo, como la mayor parte de la producción de alcaucil, actualmente se encuentran localizada en la zona de Villa Elvira, Los Hornos y en menor medida en Lisandro Olmos. Históricamente la producción se concentraba en la localidad de Arana, zona ubicada en Los Hornos.

Vínculo con el territorio

→ Histórico - humano

En el siglo pasado, los primeros productores de alcaucil eligieron el cinturón platense para iniciar el cultivo en el país debido a las características de la región ya que aquí encontraron muchas similitudes a las principales regiones productoras del mundo, como son Italia, España y Francia, todas alrededor del Mediterráneo.



Las técnicas de producción utilizadas en las otras zonas productoras de alcaucil del país, como son Cuyo y Rosario tuvieron su punto de partida en el cinturón Hortícola Platense, tiempo después de la introducción de los primeros alcauciles en el territorio.

La producción de Alcaucil Platense en Argentina tiene sus inicios a mediados de los años 50. Al igual que otras especies vegetales de origen europeo, el alcaucil fue introducido en la región por inmigrantes italianos. Ellos mismos trajeron desde el primer material genético, y hasta los materiales que se utilizan en la producción actual, coexistiendo con materiales híbridos.

A través de los años se identifican cambios en la tecnología utilizada. En un comienzo el “ñato” era la variedad cultivada, se caracterizaba por ser una planta grande, muy vigorosa, que llegaba a tener más de un metro de altura. Para la cosecha se empleaba un carro de ruedas altas tirado por caballos denominado “zorra” donde iban tres o cuatro cortadores. Con el paso del tiempo se comenzaron a cultivar plantas más pequeñas y el carro utilizado para la cosecha fue sustituido por canastos. En la actualidad algunos productores realizan la cosecha caminando y en la cabecera del surco se encuentra un tractor que realiza el acarreo y la descarga de los alcauciles en el lugar de empaque. Otros productores la efectúan con tractor y acoplado.

En 2016, la superficie cultivada del alcaucil era de aproximadamente 1750 ha, distribuidas geográficamente de la siguiente manera, de 800 a 900 en La Plata, 450 en Cuyo, 250 en Rosario y 150 en Mar del Plata. En el partido de La Plata, es donde se realiza la primera incorporación de brotes y donde se concentra la mayor superficie del país en el cultivo de alcaucil.

No hay datos ciertos del primer lote que se estableció en la región. Sin embargo, la tradición oral aportada por los productores más antiguos de la zona y de otros que recuerdan comentarios de sus progenitores, permiten asegurar que el cultivo se estableció en quintas de la zona de Arana y Los Hornos, desperdigándose posteriormente a Olmos, Gorina y zonas adyacentes. El primer material genético fue “importado” por los productores dentro de una valija en una travesía transoceánica y dio origen a las primeras poblaciones de alcauciles que cubrieron con el tiempo la zona. La experiencia importada del cultivo en tierras europeas más la pruebas que se realizaron como así también la adaptación de técnicas de producción, capacitaron al productor platense, poniéndolo a la vanguardia de este cultivo en el mundo hacia fines del siglo pasado.

→ **Natural**

Del estudio sobre Áreas biogeográficas, Áreas bioclimáticas y Áreas agroecológicas, quedó delimitado un territorio que ocupa mayormente parte de los partidos Berisso, La Plata, Florencio Varela y Berazategui. Ese territorio coincide en buena medida con el definido como Cinturón Verde Platense, conformado por los partidos de La Plata, en donde se cultiva desde el siglo pasado el alcaucil que introdujeron los inmigrantes italianos y españoles.

El cultivo por su origen, zonas de producción y mejoramiento, se circunscribe a áreas costeras con alta influencia de mares o ríos, clima templado y de una precipitación anual considerable (superior a los 700 mm).



Dentro de las áreas de producción de la República Argentina, la única que cumple con todos los requisitos es la Platense ya que con precipitaciones medias de más de 1000 mm, clima templado húmedo con muy alta humedad relativa e influencia de la región costera (Río de La Plata). El capítulo de alcaucil concentra alto contenido de humedad por lo que climas secos favorecerían su deshidratación y pérdida de peso. San Juan conjuga baja humedad relativa por su clima continental con temperaturas extremas, muy bajas en invierno y muy elevadas en primavera – verano. Esto hace que el período de cosecha sea muy breve y el producto obtenido de escasa calidad comercial. En el caso de Rosario, las elevadas temperaturas primaverales, provocan una rápida pérdida de calidad del producto, por el contrario, la zona Marplatense, posee un invierno más crudo lo que provoca una entrada en producción más tardía y por consiguiente una menor posibilidad de oferta del producto a lo largo del año.

Las características propias de suelo (textura media a fina), favorece la retención de humedad. Rosario, Mar del Plata y Cuyo tienen suelos un poco más sueltos lo que impide una correcta retención de agua en el perfil, quedando expuesto el cultivo a sufrir stress por alternancias entre excesos y déficits hídricos. Por otra parte, la fertilidad potencial de estos suelos es menor lo que hace necesario un aporte externo de materia orgánica y fertilizantes químicos, superior al que se efectúa en la zona Platense.

Método de obtención del producto

El cultivo se inicia a partir de brotes (de romanesco o ñato) obtenidos de producción propia o de plantines obtenidos a partir de semillas híbridas o varietales. Los alcauciles obtenidos a partir de semillas híbridas o varietales pueden ser tanto blancos como violetas.

Para la preparación del terreno se utiliza subsolador, labranza vertical, cincel. No obstante, el grupo ha comenzado a inclinarse hacia las prácticas relacionadas con las labranzas mínimas para readaptar el esquema de labores limitándolas a aquellas menos agresivas tales como cincel, vibrocultivador y subsolador, de manera que permitan un mayor cuidado de la estructura del suelo que favorezca una correcta aireación, infiltración y retención del agua en el perfil. Asimismo, se realiza rotación de cultivos.

Se realiza un abonado de base porque el cultivo dura 3 años y se realiza un compostado previo de la materia orgánica para eliminar malezas. En el Sistema Integrado de Producción (SIP) Govyar hay que tener en cuenta que las distancias entre filas de plantación son más amplias lo que hace más conveniente una aplicación concentrada de los abonos y fertilizantes.

El control de malezas en el sistema convencional se realiza principalmente en forma mecánica y en menor medida mediante el uso de herbicidas. Se realiza en forma manual, con azada o zapín entre las plantas, llegando a un número de 4 o 5 carpidas por ciclo del cultivo. Y por medio del uso de arados o discos adaptados para el cultivo con la finalidad de combatir malezas y airear la capa superficial del suelo favoreciendo la nitrificación. En el caso del SIP Govyar, la utilización de mulching plástico disminuye considerablemente el efecto perjudicial de las malezas como así también el costo de control. También es ventajoso en la eficiencia del uso del agua y para lograr una mayor temperatura radicular en determinados periodos del año. Se reduce el gasto de remoción de malezas en la línea de plantación y los espacios entre los camellones fueron calculados para poder realizar un control mecánico con un tractor y desmalezadora.



En el sistema convencional el número de plantas por hectárea es elevado a fin de subsanar las fallas de plantación. Es importante recordar que se plantan brotes o estacas sin sistema radicular desarrollado, por esto se realiza una selección de plantas madre, descarte de los brotes defectuosos y tratamiento preventivo con productos fitosanitarios para evitar problemas de enfermedades de cuello. La densidad de plantación en el caso de los brotes de alcaucil es para el Romanesco de 9000 a 12000 plantas/ha. y para los híbridos de 7000 a 8000 Plantas/ha. El Sistema integral de producción puede utilizar tanto materiales híbridos como con los brotes de producción propia. El marco de plantación está dado por 1,4m entre surcos, y 0,70 m entre plantas. Se agrupan las plantas en filas dobles con amplios callejones que permiten el desplazamiento de la maquinaria y una adecuada circulación de aire para evitar condiciones favorables para las enfermedades fúngicas. Esto permite economizar también en metros de mulching y de manguera o cinta de riego. La orientación de las filas se hace siguiendo la dirección de los vientos más frecuentes en la etapa más crítica del cultivo (otoño-invierno-primavera). De esta forma se plantean 28 camellones distanciados entre sí a 3,5 m plantados a fila doble en tresbolillo con mulching y riego por goteo. La fertilización es variable según el tipo de suelo, el clima, el material genético, el manejo y el destino.

En ambos sistemas se aplica ácido giberélico en forma temprana y en concentraciones adecuadas al vigor del material genético que se esté trabajando. Los materiales híbridos admiten una mayor cantidad de giberelinas debido a su vigor.

Para el tratamiento fitosanitario se están comenzando a utilizar productos selectivos de bajo impacto ambiental.

Los requerimientos de riego varían considerablemente según el cultivar, la densidad y el destino de la producción. Como referencia podemos hablar de casi 10000 m³/ha por temporada. La atención en este período con agua y nutrientes determina en gran medida la productividad del lote. Luego durante la cosecha y por ser el alcaucil una planta de un importante área foliar, es imprescindible continuar con el aporte de agua y nutrientes. Riegos por surco o gravitacional y aspersión (utilizado en el sistema de producción convencional) y riego por goteo (utilizado en el sistema de producción integrado SIP).

El punto de cosecha de los alcauciles es generalmente determinado por el diámetro, la turgencia y la calidad del alcaucil. Se inicia entre los meses de mayo y junio para los alcauciles de primicia, dicho período se puede extender hasta octubre y noviembre, dependiendo fundamentalmente de las condiciones climáticas. La periodicidad con la que se continúa es de una semana en los primeros meses hasta día por medio cuando la cosecha está por finalizar a causa de las altas temperaturas. La cosecha tradicionalmente se realiza manualmente ya que no hay maquinaria específica que pueda ir seleccionando y cortando a medida que se transita el lote. Luego de cortado el capítulo hay varias formas de realizar el acopio para su posterior embalaje. El sistema integrado de plantación al modificar las distancias de plantación deja espacios libres, los cuales serán utilizados por el tractor junto con un acoplado para realizar distintas tareas, entre ellas la cosecha.



Prueba del origen

Los productores están inscriptos ante la AFIP y el RENSPA. Asimismo, se registra en La Asociación Nacional de Productores de Alcauciles, los lotes a plantar, incluyendo los tipos de materiales de alcauciles a utilizar y las fechas previstas de cosecha.

La acreditación del vínculo calidad-origen se realiza a través de las etiquetas de la IG, que llevan el diseño del logotipo creado por los productores acompañados del logo oficial que identifica a toda Indicación Geográfica Registrada en nuestro país. Dichas etiquetas están bajo el dominio del grupo Alcachofas Platenses o del Grupo Promotor de la IG y son entregadas a los productores contra firma de recibo.

Rótulo

El alcaucil platense reconocido con IG se identifica a través del siguiente logotipo.





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina