

El té argentino tiene a Misiones como protagonista

El té argentino tiene a Misiones como protagonista

En el marco del Día Internacional del Té, el Gobierno de la Provincia de Misiones junto a instituciones públicas y diferentes actores del sector productivo, promueven una campaña virtual para promocionar y posicionar esta infusión a nivel local y nacional.

Se trata de un sector productivo que fortalece los procesos de valor agregado en origen y el desarrollo de la agroindustria, posicionando a nuestro país en mercados internacionales con un producto de calidad. Actualmente, Argentina produce, industrializa y vende té al mundo. La tierra de la diversidad biológica y cultural, la más al sur del planeta, produce un té con alta concentración de polifenoles, esenciales para la salud humana, y con certificaciones de excelencia en su producción y elaboración.

A nivel país, Misiones concentra el 95% del cultivo de *Camellia sinensis* y con esta planta elabora diferentes variedades de té (negro, verde y rojo) que son comercializados a granel, en saquitos y en hebras. En Argentina, existen 39.800 hectáreas de té, de las cuales casi 38.000 se encuentran en la provincia de Misiones y cerca de 1.800 en la provincia de Corrientes. Misiones logró ser pionera con una característica singular: la mecanización de todo el proceso, con lo cual se potencia otra industria, la de la metal mecánica.

La participación de la Argentina en el mundo es especialmente significativa en el segmento del té negro a granel con el 2,7%. Anualmente, en el país se producen aproximadamente 80.000 toneladas de té, lo que representa el 90% de la producción total del continente americano. El *té argentino* atravesó muchas etapas en su historia que comenzó en 1923 cuando el sacerdote Tijón Hnatiuk llegó de Ucrania a Colonia Tres Capones, en Misiones, y trajo como regalo a su familia un paquete de semillas de *Camellia sinensis*. La historia está cargada de momentos de auge en la producción, de cambios en la industrialización y de búsquedas de nuevos mercados para su comercialización.

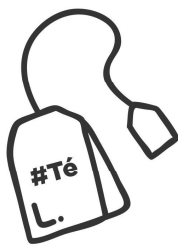
Exportación y mercados

Actualmente, el 90% de la producción de *té argentino* está destinado al mercado externo y su volumen representa casi el 2% del consumo mundial. El principal destino es Estados Unidos, que compra el 70% de la producción y lo utiliza en su tradicional bebida: Ice Tea (té helado).

Otros destinos importantes son Chile, Polonia, Rusia, Alemania; seguidos por Reino Unido, India, Malasia y otros 30 países. Este escenario representa un gran desafío para los productores e industriales misioneros. No se trata solamente de sostener estos mercados en un mundo cada vez más competitivo, sino también de encontrar nueva demanda. En ese camino, el *Consorcio de Exportación de Té* realizó una misión comercial a principio de este año al país que más importa este producto: Pakistán.

En tanto, durante el año 2019, este consorcio incrementó un 100 % el volumen exportado con respecto al 2018. Además, se diversificaron los destinos: Malasia, Rusia, Polonia, Perú, España y República Checa.

Misiones también cuenta con grandes empresas exportadoras, Don Basilio, El Vasco, Casa Fuentes (de capital internacional) y Las Treinta. La producción misionera debe competir con grandes productores como China y otros emergentes con mucha tradición como Vietnam.



El té argentino tiene a Misiones como protagonista

Conseguir nuevos mercados y sostener los conquistados, son algunos de los principales desafíos para el sector. En este sentido, se viene trabajando con certificaciones de sustentabilidad: el 45 % de las plantaciones de Misiones, es decir unas 17.111 Ha, están certificadas bajo normas de producción sustentable, con responsabilidad social, ambiental y económica.

En los últimos años cobró impulso el *té gourmet* que permitió el despliegue de vínculos con el mercado nacional. En este camino, también se destaca “La Ruta del Té”. Esta iniciativa conjuga la delicadeza de la infusión, los avances tecnológicos en la industria y la cultura que enlaza tradición con la histórica empresa Don Basilio (fundada en 1931). Desde este espacio se impulsa al *té* no sólo como un producto, sino como una experiencia como destino turístico y gastronómico.

Por otra parte, el programa Cocina Misionera, del Ministerio de Turismo de la provincia de Misiones, lleva adelante el desarrollo del "Camino del Té", una propuesta para señalar y visitar establecimientos tealeros, y conocer la cadena de elaboración de la infusión junto a los productores, anfitriones en sus propias chacras. Cocina Misionera trabaja en distintas acciones de promoción para otorgar mayor visibilidad al “*terroir*” propio del *té negro misionero*, caracterizado por su sabor, su origen y su gente, un producto turístico. El Camino del Té forma parte de La Ruta de la Cocina Misionera, un trazado que invita a vivir la experiencia del turismo gastronómico en los destinos reconocidos por el Gobierno de Misiones con el Sello COMÍ de distinción de calidad por su compromiso con la producción agroalimentaria misionera.

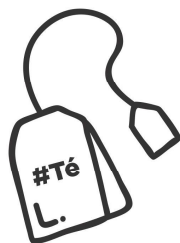
La producción en Misiones

En Misiones, existen actualmente más de 5.000 productores de *té*, 5 Cooperativas y 60 PyMES tealeras que cuentan con plantas elaboradoras. Este desarrollo tiene su epicentro en las localidades de Oberá y Campo Viera que es la Capital Nacional del *Té*. Pero su producción se extiende por casi todos los municipios de la zona centro de la provincia (25 de Mayo, Caingúas, Guaraní, San Pedro, Leandro N. Alem y San Javier). El sector primario de este producto plantea también algunos desafíos entre los cuales se encuentran la búsqueda de mejores precios, el agregado de valor y la integración de la cadena productiva como objetivos fundamentales.

Pioneros en tecnología

El sector tealero argentino está posicionado como vanguardia a nivel mundial en el uso de tecnología en cosecha, transporte y descarga. Las fábricas poseen maquinaria donde se ha automatizado todo el proceso de elaboración desde el marchitado, enulado, fermentado, secado y tipificado, brindando inocuidad al producto final. Toda esta tecnología y maquinaria para producción y envasado se construye en el país por pequeñas empresas metalúrgicas. El desarrollo es tal, que estas maquinarias se exportan a otros países productores de *té*.

El último proyecto de mayor innovación, concretado hace pocos años, fue impulsado por el Clúster del *Té* logrando la modernización de la máquina cosechadora de *té* a granel, transporte y descarga.



El té argentino tiene a Misiones como protagonista

El *té* que se produce en Misiones es reconocido a nivel mundial por su color, su inocuidad y por permanecer translúcido en infusiones frías como el Ice Tea. En este aspecto, también se destaca al sector tealero en su vínculo con las instituciones que promueven el desarrollo de conocimiento científico para el fortalecimiento de la agroindustria.

En base a los estudios realizados por la UBA, la UNaM, el INTA y recientemente el INTI, a través de un estudio denominado "*Caracterización del Té*", se ha determinado un alto contenido en polifenoles en el *té argentino* lo cual le confiere un alto poder antioxidante, beneficioso para la salud humana. Los polifenoles son sustancias que se encuentran en las plantas y en determinados alimentos. Aportan muchos beneficios para actuar, especialmente, contra los radicales libres, siendo perfectos antioxidantes naturales.

El *té argentino* tiene su historia y futuro en Misiones, una tierra de diversidad cultural, riqueza natural e innovación constante.

"*El té argentino tiene a Misiones como protagonista*" es una campaña que, mediante acciones de promoción y difusión, busca posicionar a esta infusión a nivel local y nacional. Para ello han trabajado en conjunto tanto actores públicos como privados para garantizar esta actividad. Entre ellos, el Gobierno de la Provincia de Misiones a través de los Ministerios del Agro y la Producción y de Turismo, el INTA, el INTI, el CFI, la Fiesta Nacional del Té, el Clúster del Té de Misiones, la Cámara de Elaboradores de Té Argentino (CETA), el Consorcio de Exportación, cooperativas y productores, entre otros.