



Jengibre: un cultivo innovador que posiciona a Misiones como principal proveedor del mercado nacional

El jengibre es un producto estrella en las chacras de aquellos agricultores y agricultoras que se animaron a innovar. Sólo este año se cosecharon en la cuenca de Gobernador López unas 100 toneladas y se prevé un aumento del 50% para 2021. Actualmente, 16 productores vienen trabajando desde hace poco más de 2 años con el acompañamiento del Gobierno de la provincia de Misiones a través del Ministerio del Agro y la Producción para consolidar una cuenca productiva que es la principal proveedora del mercado nacional.

La historia de esta raíz en Misiones comenzó de la mano de los agricultores asiáticos que se afincaron en la provincia décadas atrás donde el cultivo encuentra un clima privilegiado para su crecimiento. En los últimos años, la demanda de este alimento fue aumentando con productores y productoras que, en la búsqueda de diversificar la chacra, comenzaron a plantar jengibre con muy buenos resultados.

“La mayoría son productores jóvenes, hijos de colonos, de no más de 35 años”, contó Higinio Enríquez, facilitador y agricultor en Gobernador López. Enríquez es uno de los precursores en la conformación de esta cuenca y resaltó que el primer vivero lo hicieron con semillas traídas de Brasil. La planta luego se adaptó a las condiciones de Misiones y se volvió un producto más vistoso y con mejores propiedades.

Un cultivo en crecimiento

Actualmente, el jengibre misionero es demandado por distritos de todo el país. Este producto se destaca por su sabor picante y la presencia de aromas frutales por lo cual es cada vez más requerido en la gastronomía regional y nacional. A su vez, esta planta cuenta con innumerables propiedades medicinales para atenuar dolores de cabeza, musculares y articulaciones, contribuyendo a prevenir mareos y náuseas, entre otros aspectos a destacar.

“La demanda no tiene techo, por eso estamos promoviendo la oferta. Tenemos pedidos de muchas provincias. Por ello, estamos trabajando en la producción de semillas para la organización y la ampliación de la cuenca a otros municipios”, contó Martín Ibarguren, subsecretario de Planificación, Extensión y Financiamiento Rural.

A su vez, Ibarguren explicó que “el actual mercado del jengibre misionero abarca las provincias de Entre Ríos, Tucumán y Buenos Aires. Sin embargo, la demanda se extiende cada vez más a otras provincias que buscan la raíz por su creciente popularidad en la gastronomía y por su uso en infusiones”.

“Con la ampliación de esta cuenca, Misiones podrá promover la apertura de nuevos mercados, abasteciendo a distintas regiones del país, con un producto muy valorado y que ha duplicado su volumen productivo en tan sólo dos años”, sostuvo el subsecretario, quien además destacó el compromiso de los productores y los municipios para el desarrollo de la producción.

En este sentido, recientemente, se entregaron créditos a familias de productores en las localidades de Mojón Grande y Arroyo del Medio. El objetivo es llegar a producir 5 mil kilos de semillas para reponer el volumen de producción. Para 2021 se prevé una cosecha de más de 150 toneladas de jengibre.



Al presente, la producción local no alcanza para abastecer el mercado interno por lo cual se promueve su crecimiento. En este marco, el trabajo del Ministerio para la promoción y desarrollo de la cuenca comprende varios aspectos vinculados al acompañamiento técnico en territorio, la asistencia financiera y la promoción del asociativismo.

Hoy por hoy, el jengibre es una alternativa de diversificación en el marco de productos únicos que sólo se cultivan en Misiones. “Tenemos que valorar los alimentos que se producen en la provincia. Tenemos chacras muy diversificadas, algo que es único en Argentina. Un agricultor o una agricultora pueden tener hasta 10 productos diferentes en su establecimiento”, destacó Ibarguren.

Sanidad, un aspecto clave para la producción

El jengibre es una especie que no produce semillas. Para iniciar el cultivo se fraccionan los rizomas, (que son tallos subterráneos) en varias partes de tamaño y peso variable (entre 50-70 gr) con al menos dos yemas activas o despiertas que al brotar producen falsos tallos. Esto se conoce como “semilla” (que es el mismo órgano que se consume) y se requiere de 1,5 tn de las mismas para un cultivo de aproximadamente 30 mil plantas por hectárea. El rendimiento promedio depende de diversos factores y puede alcanzar hasta 15 toneladas por hectárea de cultivo en un período de 9 o 10 meses. La plantación se realiza en camellones, el suelo debe estar mullido, suelto y con abundante incorporación de material orgánico en suelo como en superficie y roturado en profundidad.

Una de las principales limitantes del cultivo es la fusariosis, enfermedad muy difícil de combatir, causada por un hongo de suelo (*Fusarium*) que produce la podredumbre del rizoma. En este sentido, en los últimos meses se comenzó un trabajo sostenido en lo que refiere al control sanitario. Para abordar la problemática, el Ministerio del Agro y la Producción, dispuso del acompañamiento de sus equipos técnicos en territorio para trabajar el tema sanitario de manera integral. A su vez, se articuló con la Biofábrica para mejorar la calidad de las semillas.

Luciana Imbrogno, subsecretaria de Desarrollo y Producción Vegetal destacó que “una de las claves para iniciar un cultivo exitoso es la utilización de semilla o rizomas de origen conocido, sanos y limpios, que aseguren la sanidad y el consecuente sostenimiento de la producción”. En este sentido hay dos opciones posibles. Una, es la selección de los rizomas de mejor calidad y sanidad, en cantidad. La preparación de los mismos se realiza en los días previos a plantación, con el quiebre manual y curado del material. Además, es indispensable la rotación de los lotes o parcelas para trabajar sobre un suelo limpio, evitando que se contamine el nuevo cultivo.

Otra opción es partir de rizomas que provienen de semilleros obtenidos con plantines de cultivo *in vitro* que aseguran su “limpieza” de hongos y bacterias, tras su paso por el proceso de micropropagación en Biofábrica. Es importante mencionar que estas “vitroplantas” no producen un rizoma de tamaño comercial; pero producen un rizoma limpio y sano para utilizar como semilla. Se requieren de al menos 3 años de multiplicación a campo para lograr un tamaño comercial adecuado para el mercado fresco, partiendo de este tipo de plantín.

En cualquier caso, Imbrogno enfatizó en que “el acompañamiento técnico en territorio es indispensable para evitar la aparición de la enfermedad y obtener buenos rendimientos. Las y los productores que se inician, reciben una capacitación inicial y luego realizan el seguimiento chacra por chacra”. “En este momento se está desarrollando un documento técnico para consulta por parte de los productores, técnicos y de aquellos que quieran iniciarse en la actividad”, agregó la funcionaria.



Otro aspecto que se ha trabajado es la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Se trata de un paso importante que se inicia con el registro y formalización de los productores, que habilita su producción para el tránsito federal. Su implementación permitió los primeros envíos de jengibre con trazabilidad desde la cuenca hacia otras provincias del país.

El desarrollo de la actividad con conciencia de “cuenca productiva”, que permita luego avanzar tal vez hacia una identificación geográfica, o hacia la obtención de productos con mayor valor agregado como polvos, liofilizados, extractos o aceites esenciales, depende de la conservación de la semilla entre una campaña y la siguiente. La semilla en cantidad y calidad que pueda guardarse para iniciar la plantación el año próximo es crucial para el crecimiento, la generación de escala, el fortalecimiento y el sostenimiento de la producción de la cuenca jengibrera.

Por otra parte, se ha iniciado el cultivo de cúrcuma en la región como una novedad y una actividad incipiente. Su manejo es prácticamente similar al del jengibre y podría entrar en la rotación como una alternativa de diversificación productiva. La cúrcuma es una de las especias más usadas en la gastronomía como colorante alimentario para el arroz y también en carnes.

En este marco, el trabajo del equipo del Ministerio del Agro y la Producción se concentra en la promoción de políticas de innovación y desarrollo que habiliten el crecimiento productivo, el trabajo asociativo e interinstitucional para la consolidación de esta cuenta productora. Un trabajo que se asienta además en la articulación con los municipios y las familias de productores y productoras, posicionando a la provincia de Misiones como protagonista de una producción en crecimiento para su posicionamiento en el mercado nacional.