

LIBRO DE RECETAS DE LA MATRIZ PRODUCTIVA DE RÍO NEGRO

INFORME FINAL

Expediente: EX-2025-00015698- -CFI-GES#DC

Noviembre 2025

Anexo A

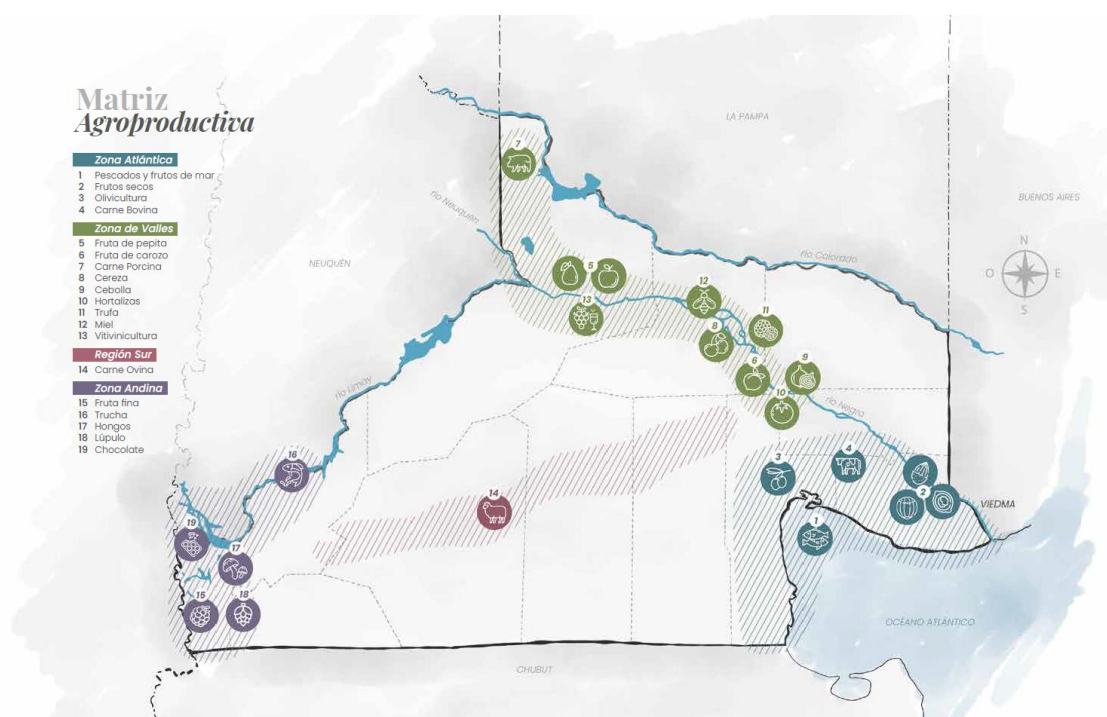
Definición de zonas productivas y selección de los productos

Grupo de Expertos: José Luis Giambirtone, Oscar Horacio Lara, Laura Cecilia Litvin, Yamile Denise Masmur y Carlos Alberto Snaimon.

DEFINICIÓN DE ZONAS PRODUCTIVAS Y SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

A partir del análisis del Mapa Productivo de Río Negro y del diagnóstico territorial realizado, se llevó a cabo la identificación y selección de más de veinte productos representativos de las distintas regiones de la provincia. Esta selección buscó construir una muestra diversa y equilibrada, que destaque materias primas de relevancia productiva, gastronómica y cultural.

La metodología adoptada apuntó a que el libro no funcione solo como un catálogo de productos, sino como una narración integral que evidencie el potencial agroindustrial de Río Negro, su identidad territorial y el trabajo de sus productores. Este camino nos permitió generar el mapa de la matriz agroproductiva del libro, con un diseño especial.



Zona Andina

Trucha Arco Iris | Piedra del Águila – Alicurá

Se relevaron sistemas productivos vinculados a la cría intensiva de trucha arco iris, en uno de los polos acuícolas más importantes del país: el embalse Alicurá, en cercanías de Piedra del Águila. Allí se visitaron las instalaciones de **Salmon Trout**, firma que desarrolla el ciclo completo de producción (alimentación, selección, calidad y nuevas especies) desde el cultivo en jaulas flotantes hasta el procesamiento final. El registro se enfocó en documentar las etapas clave del proceso productivo y el vínculo con el entorno patagónico.

<https://www.instagram.com/salmontrout.patagonia/?hl=es>

Hongos silvestres | Bosque andino de Río Negro

Se tomó de referencia para el Libro el trabajo realizado por **CIEFAP** (Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico), que promueve el aprovechamiento sustentable del recurso fúngico, combinando saberes ancestrales con investigación científica aplicada.

https://www.ciefap.org.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=355

Frutas finas | El Bolsón

Se visitó el **Vivero Humus**, un emprendimiento familiar dedicado al cultivo agroecológico de frutas finas como frambuesas, grosellas, moras y arándanos. El proyecto, gestionado con una fuerte conciencia ambiental, promueve la biodiversidad y la adaptación de variedades al entorno cordillerano, respetando los ciclos naturales y evitando el uso de agroquímicos. Además, Humus impulsa la recuperación de saberes agrícolas tradicionales y fomenta una relación armónica entre producción y paisaje.

<https://www.instagram.com/viverohumus/?hl=es>

Lúpulo | El Bolsón

Se visitó **Lúpulos Patagónicos**, empresa pionera en el cultivo, secado y pelletizado de lúpulo en la región andina. Ubicada en El Bolsón, esta firma familiar ha sido clave en el desarrollo y profesionalización de la cadena cervecera artesanal en la Patagonia. Su trabajo combina innovación tecnológica con selección genética de variedades adaptadas a las condiciones climáticas del sur, priorizando el manejo sustentable del cultivo y la trazabilidad del producto. El registro pondrá en valor el conocimiento técnico, el vínculo con el entorno natural y la vocación por impulsar una identidad cervecera propia en la región.

<https://www.lupulospatagonicos.com/>

Región de los Valles

Alto Valle

Peras - Manzanas - Frutas de carozo | Allen / General Roca

Se visitó a la chacra de **Marcelo Sánchez**, productor frutícola especializado en frutas de carozo y de pepita de exportación. Su trabajo combina tradición familiar con manejo moderno, integrando tecnología y prácticas agronómicas para

asegurar calidad y trazabilidad. La región es uno de los principales polos exportadores de frutas en Argentina, con mercados internacionales como Europa, Brasil y Estados Unidos.

Empresa de empaque de peras Kleppe: <https://www.kleppe.com.ar/>

Vitivinicultura | Bodega Marcelo Miras / Mainque

La vitivinicultura constituye una actividad estratégica de alto valor agregado, generadora de empleo local y divisas para la provincia.

Dentro de este contexto, se registró el trabajo de la Bodega Marcelo Miras, donde la vitivinicultura se desarrolla con atención al terroir local y al uso responsable del agua. Esta bodega procesa uvas propias y elabora vinos con identidad patagónica, apelando a variedades que aprovechan la amplia amplitud térmica, la baja humedad y la excelente luminosidad característica del valle.

<https://www.instagram.com/bodegamiras/?hl=es>

Carne porcina | Granja Por Catriel

Se visitó la granja porcina PorCatriel, con siete salas acondicionadas para los requerimientos de cada etapa del proceso productivo. Se fotografiarán distintos momentos: desde la producción de carne hasta el desarrollo de la genética materna.

<https://www.instagram.com/porcatriel/?hl=es>

Valle Medio

Cerezas | Chimpay

Se recorrieron las plantas de empaque y fincas productoras ubicadas en Chimpay. Y se visitaron las compañías dedicadas al mercado de frutas finas, con un fuerte foco en la producción y comercialización de cerezas.

Referencias: Ceco S.A. – Finca especializada en cerezos bajo cobertores.
[Ver en Facebook](#)

Hortalizas | Luis Beltrán

Se visitaron la Chacra Muanna y El Invernadero de Lourdes, emprendimientos familiares ubicados en Lamarque. Allí se produce una gran diversidad de hortalizas con manejo estacional, conservación de semillas propias y trabajo cooperativo.

Referencia:

<https://www.rionegro.com.ar/la-reconversion-tiene-forma-de-invernadero-en-el-valle-medio-AI3813570/>

Cebollas | Choele Choel

Se tomaron fotografías en el campo La Medialuna, se producen cebollas, siendo un cultivo importante en la región de Río Negro.

Miel | Luis Beltrán

Se trabajó en la planta de extracción de la firma Puras, un emprendimiento apícola que produce miel de monte con identidad local. Se documentará el trabajo con colmenas, los métodos de extracción y el entorno florístico que da origen a sus perfiles organolépticos particulares.

Miel Puras. Chacra de Sebastián González Tomas

Trufas | Trufas de la Patagonia

Se documentó el trabajo en campos de producción de trufa negra (*Tuber melanosporum*) en Choele Choel, en la firma Trufas de la Patagonia. Esta actividad en expansión representa una apuesta por cultivos de alto valor, que requieren prácticas específicas, cuidadosas y sostenidas en el tiempo.

La producción de trufas negras se perfila como una tendencia innovadora dentro del campo agroproductivo, promoviendo la diversificación y ofreciendo un alto potencial a largo plazo gracias al trabajo paciente y meticuloso de sus productores.

Trufas de la Patagonia: <https://www.instagram.com/trufaspatagonicas/?hl=es>

Región Sur

Originalmente se llamó Meseta, luego de la investigación se cambió a Región Sur.

Ganadería ovina | Valcheta

Este contenido hizo foco en la producción ovina, una actividad emblemática desde los inicios de la producción en Río Negro. El trabajo reflejó la importancia de esta proteína en la dieta habitual de los pobladores locales y su relevancia cultural. También la importancia de la producción de lana merino.

Bebidas de Río Negro

Este capítulo se definió una vez avanzada la investigación: propone un recorrido por las materias primas con valor agregado que se transforman en bebidas,

como es el caso de la manzana y la pera (sidra), del lúpulo (cerveza artesanal) y de los diferentes estilos de destilados y macerados que tienen al enebro, las hierbas autóctonas y al vino como punto de partida (gin, vermut, bitter y whisky).

- Sidra
- Cerveza
- Destilados y macerados

Criterios para la selección de los productos protagonistas del libro:

- **Volumen de producción significativo:** se priorizaron productos que reflejan el peso real de cada cadena dentro de la economía provincial. Por ejemplo, la pera, donde Río Negro es la principal provincia productora y exportadora del país con múltiples variedades (Williams, Anjou, Beurre Bosc, Packham's, entre otras). También se incluyeron casos destacados como la manzana, el lúpulo, las avellanas, la cebolla y las frutas finas (ver listado final).
- **Representatividad regional:** se consideró la geografía amplia y diversa de la provincia (valles, mesetas, costa atlántica y cordillera), para visibilizar la riqueza de paisajes y sistemas agroproductivos locales.
- **Valor agregado sostenible:** se priorizaron actividades que integran aspectos económicos, sociales y ambientales, en línea con la estrategia provincial de desarrollo. Por ejemplo, la manzana procesada con valor agregado o el lúpulo destinado a la elaboración de cervezas artesanales.
- **Sectores consolidados y emergentes:** se buscó reflejar tanto la fortaleza histórica de producciones tradicionales como peras, manzanas, ganadería ovina o vitivinicultura, como la innovación en rubros emergentes como frutos secos, lúpulo, hongos (trufas), acuicultura o elaboraciones gourmet.
- **Actores clave:** se seleccionaron referentes definidos por su trayectoria, conocimiento técnico y capacidad para transmitir la identidad productiva de la provincia.
- **Diversidad de escalas productivas:** se eligieron emprendimientos familiares y artesanales hasta sistemas industriales o exportadores, destacando el capital humano, el saber local y el arraigo territorial.
- **Innovación tecnológica y apuesta por el desarrollo local:** se valoró la capacidad de la agroindustria rionegrina para incorporar innovación,

generar valor agregado en origen y consolidar proyectos como por ejemplo sidras y cervezas artesanales, que combinan tradición y modernización.

Grupo de Expertos: José Luis Giambirtone, Oscar Horacio Lara, Laura Cecilia Litvin, Yamile Denise Masmur y Carlos Alberto Snaimon.