

OLIVOS EN LA LÍNEA SUR DE RÍO NEGRO: LA HERENCIA Y EL PATRIMONIO

Territorio o TERRITORIALIDAD implica el control local de las dinámicas del espacio y de la actividad que en él se desarrolla. De este modo se implica una secuencia multidireccional de relaciones entre **TERRITORIO → SER HUMANO → PRODUCCIÓN**.

Si desagregamos estas relaciones y las complejizamos vamos a tener idea de las múltiples relaciones que se establecen entre estos “elementos”.

Veamos entonces que, cuando hablamos de TERRITORIO, esto implica suelos, relieves, temperaturas y factores climáticos en general, ambiente, pero también sitios y micrositios, todo con sus “habitantes” en los diferentes niveles de organización de la materia en todos los “reinos naturales”.

Cuando observamos estos viejos olivos, que tienen más de 120 años de existencia, nos sentimos interpelados. Porque constituyen un PATRIMONIO. Es decir, con su sola existencia nos aportan muchas cosas. El olivo se incluyó en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO en 2013, vinculada a habilidades, conocimientos, rituales, tradiciones y simbolismo². Más concretamente, y siguiendo a **Laurent-Sébastien Fournier**, partimos de la premisa de que *«los olivos son patrimonio porque representan la identidad local, se reflejan en un conjunto de discursos que han construido esta identidad, son un indicador de elección para descubrirla y son buenas para el consumo de los turistas»* (Fournier, 2010, p. 107)³.

Y cuando hablamos de identidad, estamos hablando de un conjunto humano que se desarrolla en un lugar específico en un tiempo dado. Aquellos primeros inmigrantes trajeron consigo su identidad, migraron por diferentes motivos, pero trataron que un pedacito de su terruño los acompañara en su lugar de acogida. Sin saber quizá que el lugar que el Estado Nacional de ese entonces les otorgaba en “tenencia precaria”, había sido poblado antes como un lugar de campamento habitual de los habitantes primigenios, que en el nom-

bre de la locación dejaron su pauta: PAJALT, es decir, “RINCONADA DEL JARILLAL” como se determinó hace un tiempo por estudiosos del idioma Tehuelche septentrional⁴. En particular nos referimos a **Harrington**⁵, que junto con **Casamiquela**, fueron unos de los mayores estudiosos de las lenguas originarias que se hablaban en Patagonia en el Siglo XIX.

Pero sin irnos tan lejos, estamos analizando estos olivos centenarios como Patrimoniales y en ellos nos centraremos.



En un paraje cercano a Valcheta, Línea Sur de Río Negro, un inmigrante Sirio-Libanés, Abraham Mortada, pobló este micro sitio, corría el año 1907, dejando como herencia a sus descendientes, hermosos ejemplares de olivo que vivirán aún cientos de años más. A estas alturas, son ecotipos patagónicos valiosos. Nos marcan un camino por seguir. Foto A. M.

¹ Maestro Oleario en Patagonia. Secretario de Producción Municipalidad de Ministro Ramos Mexía, Línea Sur de Río Negro, Argentina.

² Valorisation touristique de l'olivier à Saint-Rémy de Provence : entre requalification symbolique et détournement de valeurs patrimoniales. Julie Deramond, Pauline Grison et Eric Triquet <https://doi.org/10.4000/123gw> Open Edition Journals; n 25 2024; L'Olivier; patrimoine et tourisme

³ Fournier, L-S. (2010), « Mise en tourisme des produits du terroir, événements festifs et mutations du patrimoine ethnologique en Provence (France) », Ethnologies, vol. 32, n.2, pp. 103-144. DOI: 10.7202/1006307ar

⁴ Pajalt- a-Súen Paraje en la gobernación de Río Negro. Es más conocido por Pajalta, que parece ser contracción de “paja alta” Sin embargo a Trruúlmani le oído varias veces Pajalt y Pajalt a Súen, ignorando el significado. Como en esta región hay nombres geográficos tehuelches, por ejemplo “Hichin Kaik” o Colina de la sal, que nos da a conocer Musters (pág. 535), no tendría nada de particular que Pajalt pertenezca al mismo idioma. La jarilla en tehuelche es paj que quizá tenga relación con el nombre aludido. Véase el nominativo Balcheta. Burmeister (1888, 207) “Pajalt”. Pajalta; Treneta, Lahualta; Balcheta. TOPONIMIA INDÍGENA DE LA PATAGONIA. <https://books.openedition.org/eunrn/22307>

⁵ Harrington, Tomás. (1946). Contribución al estudio del indio Gününa Küne. Revista del Museo de La Plata, Nueva Serie, (II), pp. 237-275.

Ubicados estos olivos centenarios, la **Dra. Georgina García Inza**, del área de Agroecología de Facultad Agronomía, Universidad de Buenos Aires y Directora proyectos olivícolas, Estación de Fruticultura de Brujas, INIA, Uruguay⁶. Estima que se hace necesaria la realización de una serie de actividades que básicamente direcciona hacia: "1) *Identificación de los ejemplares y caracterización de la productividad y calidad del aceite.* 2) *Caracterización fenotípica a través de la morfología de hojas y frutos y semilla.* 3) *Reproducción de los ejemplares y creación de módulos.* 4) *Análisis genético para comparar con los cultivares presentes en el banco mundial de germoplasma de olivo.*" Esto pondría el marco científico a la actividad de valorización patrimonial. En este caso nos referimos al VALOR HUMANO DEL PATRIMONIO:

Cuando hablamos de SER HUMANO, hablamos de una cantidad de personas, pero también de una composición étnica, que van a significar de suyo distintas actividades, pero a su vez, distintas capacidades, tanto lúdicas, como laborales y educacionales o formativas, grupos familiares o sociales, y por supuesto, condición social. Esto tiene que ver con los olivos, porque no sólo son un valor paisajístico, sino que nos hablan de un aporte de enriquecimiento de la MATRIZ PRODUCTIVA.

Cuando hablamos de PRODUCCIÓN, hablamos de agrícola, ganadera, forestal, ecoturismo, industria, en sus diversos niveles de organización todos destinados a agregar valor, a transformar.

En definitiva, todos estos elementos, conjugados, van a determinar una cierta calidad de vida en ese territorio, porque todas estas determinaciones implicarán un cierto INGRESO y el cómo se reparta ese ingreso le dará un perfil al conjunto de la sociedad en ese tiempo y lugar dados.

En el caso que nos ocupa, que es el de la olivicultura en la concepción AGROECOLÓGICA de la producción, nos encontramos con el clima patagónico, al Sur de Bahía Blanca, *"sobre todo el clima patagónico marítimo, al sur de Bahía Blanca, es el clima original del Olivo... frío atemperado por el aire húmedo marítimo que promueve la biosíntesis completa del aceite, manifestado por alto porcentaje de ácido Oleico, pero no sólo, sino que implica la acumulación de polifenoles a niveles insospechados para algunas variedades. Productos, sanos, saludables, originales en sabores y aromas... Un concierto patagónico de aromas y sabores por descubrir. Lo hedonístico es un punto importante, que nos lleva a lo fundamental que es un producto nutracéutico: UN*

*ALIMENTO QUE SANA... Y el mundo se nos abre*⁷ si sabemos convocar a los actores de esta ampliación de los factores de producción. Descubramos juntos este clima-suelo-condiciones. Reconozcamos el papel de los suelos volcánicos, el papel de las bacterias y hongos benéficos asociados a este tipo de suelos, que nos facilitan todas las cosas, el papel beneficioso del frío y del viento.

Y en este punto señalamos el papel de la Agroecología, no como la madre de todos los males, porque se la demoniza en una tendencia creciente entre las manifestaciones que hoy son el oficialismo, sino la Agroecología como una visión integral de los hechos y procesos agrarios: LA MULTIFUNCIONALIDAD AGRARIA, como ya se la dio en llamar en Río de Janeiro en 1992⁸. Es decir, mirar el conjunto de actividades que entran en función conjunta en el hecho agrario. Multi-cultivo, multi-especies, multi-actividades que están integradas en una interacción con el ser humano como centro, motor y beneficiario. En suma, Agroecología como modo de ver la realidad, de acercar al productor con el consumidor, de mejorar la vida no sólo de los individuos, sino de las comunidades.

Depende que logremos convocar voluntades e ir haciendo visibles los esfuerzos por



Harrington y los hablantes, población originaria de Patagonia. Tomas Harrington (1946, Lámina IX)



En Ministro Ramos Mexía, otro descendiente de Sirio-Libaneses, encontró un micrositio y se dispone a desarrollar un proyecto olivícola agroecológico, las líneas de plantación se insertan en el monte nativo, compartiendo y enriqueciendo el territorio. Las piedras volcánicas, custodian y apadrinan el proceso. Foto V.T.

⁶ <https://www.elchubut.com.ar/regionales/2021-5-8-13-4-0-reflexiones-sobre-aove-aceite-de-oliva-virgen-extra>

⁷ Ing. Agr. Olivicultor y especialista en Agroecología, Esteban Santipolío

⁸ L8 La Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (CNUMAD), también conocida como la 'Cumbre para la Tierra', se celebró en Río de Janeiro, Brasil, del 3 al 14 de junio de 1992. Esta conferencia mundial, celebrada con motivo del 20 aniversario de La primera Conferencia sobre el Medio Ambiente Humano en Estocolmo, Suecia, en 1972, reunió a líderes políticos, diplomáticos, científicos, representantes de los medios de comunicación y organizaciones no gubernamentales (ONG) de 179 países para hacer un esfuerzo especial por centrarse en el impacto de las actividades socioeconómicas humanas sobre el medio ambiente. <https://www.un.org/es/conferences/environment/rio1992>

ir escalando en este maravilloso territorio, creciendo en Memoria y en Desarrollo Equitativo. Ese es el verdadero enriquecimiento.

Por eso es tan importante para estas pequeñas comunidades de la Línea Sur de Río Negro como Valcheta, Ministro Ramos Mexía, Sierra Colorada y todos los parajes conexos, reconocerse en el legado de los ancestros como partes visibles de una compleja trama donde nuevamente se unen los ancestros, la sangre de una inmigración libanesa, que se esforzó por traer el olivo a la zona con los originarios. La intendenta de Valcheta es una síntesis de eso, en efecto, **Yamila Yael Direne** es descendiente directa de los primeros pobladores que vinieron del Líbano. Y reconoce en el olivo un valor patrimonial de Valcheta. Ha sido una de las intendencias que impulsaron un programa fantástico, que fue el proyecto del Polo Olivícola Pata-

gónico, junto con otros nueve intendentes de 3 provincias. Río Negro, Chubut y Santa Cruz. Un programa que fuera implementado en su momento por la Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación. Esa experiencia quedó frustrada por distintos avatares políticos. Pero no es óbice para que la valiosa región de la Línea Sur, al pie de Somuncura no intente con todas sus fuerzas desplegar su propio camino olivícola.

Este camino sin duda se comparte por todos los lineamientos que está llevando adelante la gestión del gobernador Alberto Weretilnek, hecho que es notable por la complacencia que genera en cada uno de los funcionarios provinciales que se acercan a estos enclaves de la Línea Sur. Porque hay que destacar que estas acciones tienen encarnadura, actores directos e imprescindibles, y genera adhesiones y apoyos de diversos ámbitos que tienen

que ver con la Agricultura en general y con la olivicultura en particular, como la Università degli Studi di Molise, a través de la **Dott.ssa Letizia Bindi**, del Centro de Investigación UNIMOL sobre patrimonio bio-culturales y desarrollo local. El **Dr. Alfonso Montaña**, del Centro Nacional Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX), España y el **PhD. Apóstolos Kiritsakis**, Profesor Emérito de la Michigan University de Estados Unidos y del Centro Tecnológico de Tessalonica, Grecia. Sin contar innumerables otros apoyos, como del **Profesor Dr. Ibrahim Sabouni**, de la Universidad Jouff de Arabia Saudita, la **Dra. Montserrat Godoy** de Granada, España, o la **Dtt.ssa Maria Lisa Clodoveo** de la Università degli Studi di Bari, Italia, o el **Dott. Agronomo Francesco Marino** de la Confederazione di Produttori Agricole Italiane (COPAGRI) filial Toscana. O la propia **Dra. Georgina García Inza**, de INIA, Uruguay.



Intendente de Ministro Ramos Mexía, Nelson Quinteros y Gobernador de Río Negro Alberto Weretilnek. Gobernantes atentos a enriquecer la matriz productiva de sus territorios.



El heredero de Abraham Mortada, al lado de uno de los ejemplares de su patrimonio. "Es como posar al lado de un toro campeón de Palermo", expresaba sobre esta fotografía. Foto V.T.



Los olivos de Ministro Ramos Mexía, a pocos días de plantados, en Octubre de 2023. Foto V.T.



Mismos olivos en Ramos Mexía, a más de 100 días de plantación, en Enero de 2024. Perfecta adaptación y crecimiento. Foto V.T.

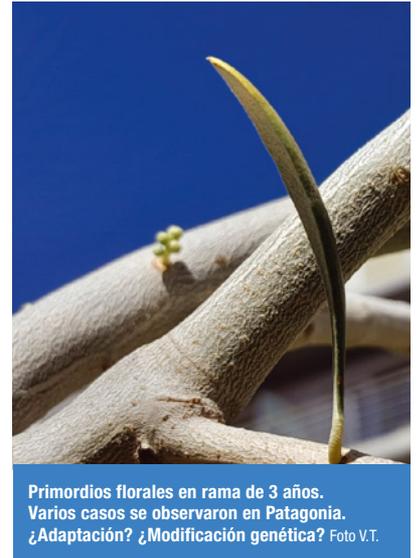
De este modo nos acercamos a las metas, a través del trabajo cotidiano, pero también en un esfuerzo por reflexionar por los caminos que emprendemos, para que esta reflexión nos sirva a todos. Cada día sumando un ladrillo y compartiendo el esfuerzo, para que así como apreciamos lo que los antecesores hicieron por nosotros puedan las generaciones venideras apreciar que pensando en ellos tratamos de aportar a nuestros territorios.

Y de este modo hacemos un llamado con elegancia y delicadeza, a estar abiertos a todos los desarrollos que ofrece el conocer estas posibilidades. Uno de los más destacados profesores en el transcurso de décadas de Agronomía de la UBA, fue el griego Juan Papadakis. A sus alumnos les decía de modo permanente: BUSQUEN LOS MICROSITIOS AGRÍCOLAS... Allí donde ampliar las fronteras fuera posible y pertinente. En eso tratamos de buscar un camino de acumulaciones. Abriendo el territorio a nuevas inversiones. Todo indica que en el próximo mes de Abril

de 2025 se va a poder molturar el primer aceite de oliva virgen extra de Valcheta, en Río Negro. Convenientemente analizado por el INTI, será catado por el Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo, en San Juan, donde la experta Dra. Susana Mattar, pone el punto justo de las notas de cata y nos ubica en contexto. Quizá se pueda presentar en Argoliva 2025. Como quiera, será un punto fuerte en esta Argentina que se prepara en lo que a ACEITES hace para vivir un año muy especial en que se realizará en Rosario el CONGRESO MUNDIAL DE ACEITES Y GRASAS. Trataremos de aportar nuestra humilde contribución.

Variedades de olivos que se adaptan a temperaturas mínimas nunca pensadas, como los -13°C . Contenidos de Ácido Oleico súper altos, contenido de polifenoles que los señalan como alimentos NUTRACÉUTICOS, muchos temas para analizar y descubrir, muchos en que especializar a jóvenes generaciones. Todas esas cosas significa ir por nuestra

herencia y patrimonio comunes. Y, como colofón una fotografía pocas veces vista. Primordio floral en rama terciaria. No figura en la literatura, pero existe en Patagonia.



Primordios florales en rama de 3 años. Varios casos se observaron en Patagonia. ¿Adaptación? ¿Modificación genética? Foto V.T.