

GANADERÍA ORGÁNICA EN CAÑADA DE GÓMEZ, SANTA FE

Alejandra Passarelli. 2005. La Nación, Secc. Campo, Bs.As., 21.12.05.

www.produccion-animal.com.ar / www.produccionbovina.com

Volver a: [Portal](#) > [Producción orgánica, trazabilidad](#)

EN LA NUEVA FLORIDA, ELIO CACHIARELLI PRODUCE CARNE CON LA PREMISA DE GENERAR PRODUCTOS SANOS Y NATURALES, A PARTIR DE UN RODEO DE UNOS 800 ANIMALES ABERDEEN ANGUS EN UNA SUPERFICIE DE 800 HECTÁREAS

CAÑADA DE GÓMEZ.- "Nuestra familia produce carne orgánica por la convicción de generar productos sanos para los seres humanos", remarca Elio Cachiarelli, de la Nueva Florida.

Por eso es que para los Cachiarelli el manejo sustentable de los recursos, la visión empresarial y la ética en la producción son las bases fundamentales para llevar adelante este proyecto.

Desde principios de siglo, en este establecimiento se venía implementando la agricultura tradicional. Luego, hace unos 30 años se cambió a una actividad mixta, principalmente agricultura forrajera, debido al gran deterioro ocasionado por su uso continuo.

"En ese momento el campo estaba arruinado", asevera el veterinario Hugo Sabino, y luego agrega que entonces ya no era "ni productivo ni rentable".

Actualmente, los Cachiarelli producen entre 400 y 450 kilos de carne por animal por hectárea, en un planteo de pastizal natural. Cabe destacar que todo lo producido en La Nueva Florida tiene, desde hace 6 años, certificación orgánica y que la producción se exporta al mercado inglés.

La comercialización es indirecta a través de Ecopampa, y la faena se realiza a menos de 160 kilómetros para disminuir el estrés de los animales.

Se lleva un registro especial con el monitoreo de la certificadora que avala el proceso desde el campo hasta el exportador.

PLANTEO GANADERO

El emprendimiento de los Cachiarelli está formado por tres establecimientos: uno de cría en la localidad de El Fortín, provincia de Córdoba; otro en la localidad de Las Bandurrias, provincia de Santa Fe, y La Nueva Florida, en la localidad de Cañada de Gómez, que es el establecimiento que se dedica a la recría y la terminación de Aberdeen Angus de puro pedigree.

De esta manera se mantiene la actividad en un ciclo cerrado que garantiza el correcto manejo, la genética en la cabaña y la alta calidad del producto final.

El bajo costo productivo que permite obtener 430 kilogramos para llegar a faena con una eficiencia del 60 por ciento se debe principalmente a la seguridad en el planteo forrajero.

"Con el pastoreo racional la extracción del ganado es mayor", explica el veterinario a cargo, que maneja un rodeo de casi 800 animales en unas 800 hectáreas.

Para ello, la optimización en el pastoreo se da con un consumo en menor tiempo con una mayor presión de selección y según el año, los descansos de los potreros son más alargados.

En el caso de suplementar al ganado se utilizan rollos, fardos para el destete y a los novillos se los alimenta con maíz orgánico.

Según los propietarios, la raza más adecuada para este establecimiento resultó ser Angus por tener más calidad de carne y ser más rústica.



TECNOLOGÍA DE PROCESO

Los resultados así lo confirman, ya que dan índices de un 80 por ciento de preñez y un destete entre 6 y 7 meses, que garantiza la obtención de los animales de puro pedigree que forman la Cabaña.

El toro más importante fue comprado en Palermo, para "imponer una genética más rápida en las vacas existentes".

"La producción orgánica es una tecnología de procesos y no de insumos", asevera Cachiarelli.

Para él, la clave es que "el hombre debe estar comprometido con el medio ambiente y debe elaborar todo un proceso de observación e investigación de la naturaleza, conservar la fertilidad de los suelos y pasturas para ser sustentable en el tiempo, y producir alimentos sanos y gratificantes para el ser humano".

La conservación de los suelos es un eslabón clave en La Nueva Florida.

Ellos hoy podrían ser considerados verdaderos creadores de "pan de suelo": suelos con buena humedad, buena fertilidad, cobertura y oferta de forraje natural (ray grass, cebadilla criolla, trébol blanco, pasto miel, entre otros).

"El éxito se basa en el que animal tiene pasto nativo disponible que no le produce desequilibrio, ni empaste ni infertilidad", señala Sabino.

En este planteo, el envejecimiento natural de pasturas produce más variedad y volumen, y asegura la sanidad de la hacienda.

Con el cambio de clima, los 900 milímetros en promedio que están concentrados en pocos días y arrasan la capa superficial del suelo, más el agravante de que el campo tiene una pendiente hacia el río Carcarañá, se tuvieron que sistematizar los potreros, para prevenir la erosión.

La única tarea mecánica es desmalezar superficialmente para mantener la humedad que permite tener una tierra libre de parásitos y una cobertura constante proveniente del banco de semilla que se autorrecicla y la broza de superficie que crea las condiciones adecuadas de la oferta forrajera.

"Esto trae una buena sanidad al rodeo que sólo requiere un control sanitario casi sistémico o preventivo", relata Sabino

"Lo orgánico es la verdadera trazabilidad", dice Cachiarelli.

Desde lo netamente productivo hasta la capacitación y mejoramiento de la calidad de vida del personal que está involucrado en el proceso, da cuenta del compromiso en este tipo de producción.

LA VISIÓN

Pensar la tierra y la fertilidad como capital abre un debate si es bueno para la Argentina que la carne orgánica sea exclusivamente para exportación.

El productor Cachiarelli, egresado de la primera promoción del posgrado en Producción de Productos Orgánicos de la Universidad Católica Argentina (UCA), sostiene: "Es necesario generar un mercado interno de carne orgánica con vuelo real que trascienda al externo, ya que es difícil exportar sin sustentabilidad desde adentro".

Cachiarelli opina como productor no aislado de la realidad que "la oportunidad de adoptar sistemas de producción ecológica y sustentables, la diferenciación de carne orgánica competitiva por calidad de alimento y no por precio y una posible regionalización de esta alternativa serían las condiciones para un futuro posible".

Para el emprendimiento de la familia es trabajo corriente mejorar el diseño de su proyecto.

Por eso, para el futuro desean implementar un plan de forestación. "El objetivo de este plan de forestación sería tener cortinas de viento que sean parte de un sistema silvopastoril, sembrar el propio maíz orgánico, introducir productos de granja, desarrollar en la zona turismo rural-ecológico y lanzar nuestros productos con una marca propia".

EL BALANCE

Si bien producir carne orgánica en una zona de agricultura, vista como una herramienta conservacionista, parece un desatino, "creemos que la provincia de Santa Fe debería apoyar a aquellos emprendimientos orgánicos, ya que mantienen la fertilidad de la provincia", señala Cachiarelli, ya que "lo que se exporta dentro del grano o la carne se extrae de la fertilidad del suelo".

También señala que "es necesario un plan ganadero del país" basado en las fortalezas del sector agropecuario, que asegure un "sistema rentable que defienda al productor" y que "impulse las producciones de alimentos sanos para la vida".

CONSERVAR LO HISTÓRICO TAMBIÉN

CAÑADA DE GÓMEZ, Santa Fe.- La construcción del casco del establecimiento La Nueva Florida data de principios del siglo XX.

El gran portón de hierro fundido es el encargado de dar la bienvenida junto a unas hileras de Cycas (Cycas Revoluta), una planta ornamental antigua, originaria de Japón.

La arquitectura del casco de esta estancia tiene una fuerte presencia del arte colonial español, con algunos rasgos de influencia del estilo Art Nouveau, que en Europa apareció junto a la belle époque.

Todo esto, emplazado en 17 hectáreas de parque con más de 70 variedades de especies autóctonas y exóticas y un amplio jardín.

IMPULSO

"Fueron nuestros padres, don Alberto Alfredo Cachiarelli y Nuncia María Ioppolo, quienes, con su ejemplo de vida, nos dieron un fuerte impulso para la concreción de las bases de nuestra producción orgánica", resalta Elio Cachiarelli a la hora de recordar sus comienzos en esta actividad, hace unos cuantos años ya.

Ellos, Alfredo y Nuncia, fueron los impulsores de "la restauración de la capilla que está en el casco".

Los Cachiarelli adoptaron una filosofía de conservación tanto ecológica como del patrimonio histórico que rodea al establecimiento, filosofía que sostienen hasta hoy.

El templo restaurado, donde se destacaba una antigua imagen de la Virgen de la Candelaria, que con el correr de los años fue trasladada a la iglesia de Casilda, contiene el espíritu de la fe católica, profesada en su época por la población de los alrededores y que era el lugar de encuentro personal y comunitario para la oración y la vida espiritual.

Volver a: [Portal](#) > [Producción orgánica, trazabilidad](#)