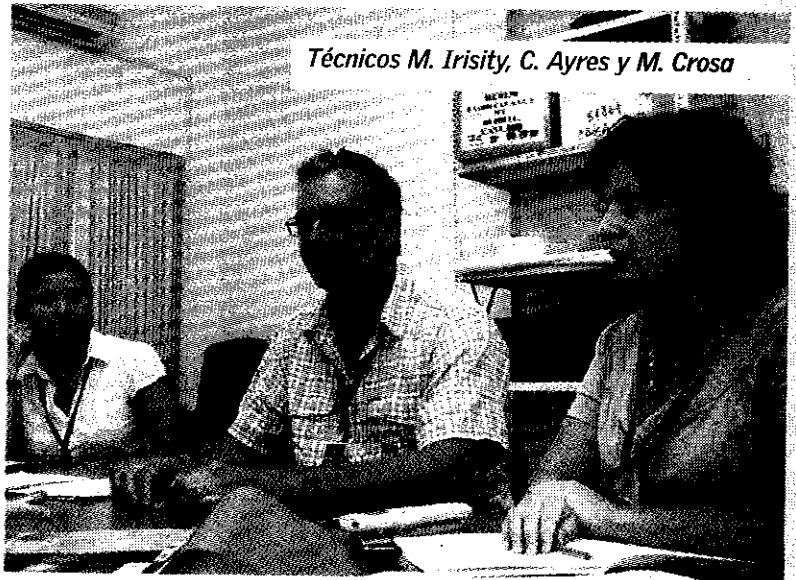


Productos del Butiá, un nuevo made in Uruguay

Concluyó la ejecución del proyecto del Latu y Química y Agronomía de la Udelar



Técnicos M. Irisity, C. Ayres y M. Crosa

■ Aprovechando la afluencia de turistas, una docena de microemprendimientos comercializan con éxito en Rocha un recurso todavía exclusivo de la zona y casi desconocido para el resto del país.

Lo hace procesando apenas ocho de las 900 toneladas de pulpa del fruto que se podrían extraer, en un año de buen rendimiento, del palmar de butiá, ese que puebla densamente más de 70.000 hectáreas en el este del país, en los departamentos de Rocha y Treinta y Tres, y que hasta ahora sólo ha sido valorizado como ecosistema por su diversidad biológica y su valor escénico y cultural.

La pulpa tamizada de este fruto autóctono, aporta vitamina C, antioxidantes y betacaroteno, y se utiliza ahora como relleno de bombones, para la elaboración de salsas agrídulces, helados, dul-

ces y panificados; la fibra, como agregado alimenticio saludable; las almendras, para *snack* o garrapiñada. Todo ello, como resultado del giro que imprimió sobre una explotación limitada por años a la elaboración de dulces y licores caseros, el proyecto que ejecutaron, durante los dos últimos años, técnicos del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y las facultades de Química y de Agronomía de la Udelar.

HISTORIA

Desde 2009, el proyecto para el aprovechamiento agroalimentario del butiá contó con la financiación del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria y el apoyo de la Comuna de Rocha, pero sus antecedentes se remontan a 2004. "Ese año comenzamos a reunirnos entre distintas instituciones, civiles y de gobierno, con pro-

ductores y la comunidad local, y detectamos la necesidad de mejorar cada eslabón de la cadena porque había muchas dificultades vinculadas a la calidad e inocuidad de los productos, por un lado, pero también a la organización en todas sus etapas", contó Carlos Ayres impulsor del proyecto.

Esas dificultades llevaron a la comuna a instalar como primera medida un laboratorio de control de calidad. Luego, las distintas entidades fueron articulando roles para llevar mejor calidad de vida las 50 familias que explota el recurso, fomentando mayor formalidad y eficiencia en sus negocios.

El equipo trabajó generando conocimiento sobre la cosecha sostenible, las propiedades aromáticas del fruto, su almacenamiento y procesamiento y al desarrollo de productos innovado-

Procesan 8 de 900 toneladas de pulpa al año

Unas 50 familias viven del recurso en Rocha

res desde la pulpa, fibras y almendras del coco.

La transferencia de información a los elaboradores se realizó mediante talleres y manuales de buenas prácticas y recetas, disponibles en la web del LATU. Los técnicos diseñaron además los equipamientos específicos para procesar los alimentos, evaluaron y propusieron mejoras de la gestión de los procesos y estrategias comerciales, con vistas a lograr mayor rentabilidad.

"A medida que se agregue valor comercial al fruto, los palmares podrán verse revalorizados", aseguró Ayres, apostando además a que se refuercen los planes de manejo para la regeneración del palmar, que se está en riesgo de extinción por la amenaza que le supone el envejecimiento de los individuos y su convivencia con la explotación ganadera y la producción arrocerá.