

# COMPROMISO

Publicación de la Sociedad Rural de Lobos - N° 42 - Agosto 2024

Pág. 3 a 11

## LA INDUSTRIA LECHERA PISA FUERTE EN LOBOS

La Sorianita, El Mundo  
y Rehling (*Burnhauser*).



Pecanes, arándanos, frambuesas,  
moras y mucho más...

## FINCA LA RESURRECCIÓN

Pág. 13 a 19

**20% OFF**  
PAGO CONTADO



**IMOU RANGER  
SE 2MP WIFI**

**Uso interior.**  
Monitoreo en vivo Full HD.  
Detecta movimiento y  
función de seguimiento.



**IMOU DOMO  
PTZ WIFI**

**Uso exterior.**  
Detección de movimiento.  
Visión nocturna y micrófono  
incorporado.  
Envío de alertas.



**IMOU BULLET  
WIFI**

**Uso exterior.**  
Micrófono integrado.  
Gran ángulo de visión

**REFORZÁ LA SEGURIDAD  
DE TU CASA O EMPRESA**

**TENEMOS TODAS LAS OPCIONES  
EN CÁMARAS WIFI**

 **DISTRIBUIDORA HJ**

 2227532173  02227430282/424653

 hjobos  H.Yrigoyen 57, Lobos



**PEDRO NOEL IREY** S.R.L.  
CONSIGNATARIOS DE HACIENDA

REPRESENTANTE EN

**LOBOS**

**DIEGO CAPDEVIELLE**

 **11 6458-8344**

CASA CENTRAL FERRARI 91, BRANDSEN (02223) 44-4484 / 44-2082

www.irey.com.ar   Pedro Noel Irely Srl

DESCARGA  
NUESTRA APP



# ANTE UN NUEVO DESAFÍO



**Una vez más, los productores agropecuarios debemos realizar una campaña agrícola, que definirá el porvenir de nuestras empresas, en condiciones de incertidumbre y distorsiones que afectan su resultado.**

Nos preocupa el precio de los cereales y oleaginosas, que se mantienen en el mismo nivel en pesos en los últimos meses con el deterioro del poder adquisitivo que ello representa. El atraso del tipo de cambio, sumado al alto nivel de retenciones vigentes, nos hacen dudar de una evolución favorable en el corto plazo. A su vez el impuesto País, aumenta considerablemente el precio de los insumos, con su correlato en los costos de producción.

El factor climático y sus pronósticos es otro de los temas que nos mantienen expectantes. Luego de 3 años de sequía, no hemos logrado aún recuperar las napas en su nivel normal. Si a esta situación se le agregara la posibilidad de otro evento Niña como algunos predicen, ante un balance hídrico desfavorable, podría perjudicar seriamente los rindes a obtener.

La ganadería se ve afectada por un invierno

muy crudo, con muy bajas temperaturas que han comprometido los recursos forrajeros seriamente, potenciado este efecto por la falta de precipitaciones. A esto debemos agregar lo complejo que resulta colocar tanto la carne como la leche y sus derivados en el mercado interno, por la falta de consumo local y la dificultad en la exportación de los mismos por el retraso cambiario vigente. Esta situación marca un nuevo desafío en cómo gestionar estos planteos productivos en el corto plazo.

**Como contrapartida a la situación descrita, vemos un gobierno que parece entender la problemática del sector y con voluntad de ir progresivamente removiendo todos los obstáculos burocráticos y fiscales que nos impiden trabajar como corresponde.**

En este sentido, podemos mencionar la eliminación de las retenciones a la leche y sus derivados, la promesa de la reducción del impuesto País y otras medidas que fueron anunciadas por el presidente de la Nación, en la reciente inauguración de la Exposición de la Sociedad Rural Argentina en Palermo. —



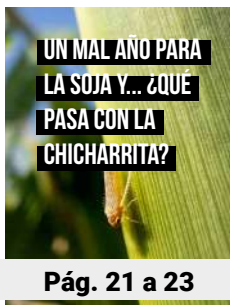
LA INDUSTRIA  
LECHERA PISA  
FUERTE EN LOBOS

Pág. 3 a 11



FINCA LA  
RESURRECCIÓN

Pág. 13 a 19



UN MAL AÑO PARA  
LA SOJA Y... ¿QUE  
PASA CON LA  
CHICHARRITA?

Pág. 21 a 23



AGENDA  
RURAL

Pág. 26 y 27



CUANDO UNO SE  
LO PROPONE,  
LO CONSIGUE

Pág. 28 y 29



Pág. 30 y 31

## STAFF

**Producción y coordinación:** Subcomisión Editorial de la Sociedad Rural de Lobos. Integrantes: Francisco Bourdieu, Pilar Laurel, Adalberto Mársico, Luciano Arata, Tomás Cardoner y Gastón Lisjak.

**Producción periodística:** Catalina Prefumo, Paola Mársico y Anita Barberini.

**Diseño:** Sofía Paolini

**Ilustración:** Niko Battista

**Agradecimientos:** Agradecimientos: Federico Sancho, Gabriel Reinhart, Mariano Ospital, Eugenia Bunhausser, Juan Cruz Corbalán, Eduardo Napolitano, Gabriel Lunazzi y a Hugo, Dalmiro y Milagros de la fábrica El Mundo.

Publicación independiente de distribución gratuita. Las opiniones vertidas por los columnistas no reflejan necesariamente el punto de vista de la revista. Los servicios y productos que se ofrecen son de exclusiva responsabilidad de los anunciantes. No son remunerados los columnistas de esta publicación. Prohibida la reproducción total o parcial de las notas sin autorización por escrito. Registro de la propiedad intelectual en trámite.

**Sociedad Rural de Lobos.**

Las Heras 87 - Lobos - Buenos Aires - Argentina.

Tel. (02227) 430722 / 430724

sociedadrurallobos@sociedadrurallobos.com.ar

www.sociedadrurallobos.com.ar

🐦 RuraldeLobos @ruraldelobos

📌 Sociedad Rural de Lobos.



Una institución trabajando desde el campo para toda la comunidad



# LA INDUSTRIA LECHERA PISA FUERTE EN LOBOS

Tuvimos la oportunidad de visitar 3 grandes industrias lecheras que son un orgullo para todo Lobos: *La Sorianita, El Mundo y Burnhauser.*



# LA SORIANITA

## **De pequeños productores de leche a industrializar 100 mil litros de leche por día**

Todo comenzó con la idea de Pedro y Fernando Martínez que con su tambo camino a Speretti, que luego se transformaría en cabaña de Holando argentino, dio excelentes frutos, ya que sus vacas lograron varios premios en todas las exposiciones en las que fueron presentadas.

Más adelante, con la adquisición de campos en Cañuelas la producción de leche fue creciendo y esta misma era remitida a grandes industrias. Con sus 4 tambos funcionando y la cabaña que los hacía reconocidos en el ambiente, por la calidad de animales que tenían, surgió la idea de agregar valor a la leche que producían. Así fue como en el año 1994 con la oportunidad de comprar la fábrica, que era la antigua Produlac sobre la ruta 205, comenzaron con la producción de quesos.

Entre los años 96 y 97 empezaron a comprar la producción a otros tambos y **en 2005 comenzó el crecimiento sostenido que los trajo hasta lo**

**que son hoy**, con una planta con la posibilidad de procesar 100 mil litros, desde aquellos 10 mil diarios de los comienzos.

Y siguieron creciendo, y fue que en el 2008 cuando compraron la planta lindera (antiguamente Mageral), donde ahora procesan leche y suero en polvo.

Hablamos con **Gabriel Reinhardt**, gerente comercial de la empresa hace más de 25 años, quien nos recibió para darnos la nota y hacernos un tour por las dos plantas.





***¿Con cuántos tambos trabajan, son todos propios?***

Ya no tenemos más tambos propios, los 4 que teníamos los alquilamos y ellos nos remiten la leche a nosotros. Además, trabajamos con otros 12 tambos de la zona, Lobos, Cañuelas, Monte y Navarro que nos remiten la leche diariamente.

***¿Qué productos elaboran?***

En la quesería toda la línea de quesos de los tres tipos de pastas: duros, blandos y semiduros y hacemos muzarelas también. Cremoso, por salud, goya, pategrás, gouda, danbo, cheddar.

En la segunda planta, la de polvos, hacemos leche en polvo, suero en polvo y crema líquida en sachet de 10 litros para gastronomía y para consumo industrial. Lo mismo que la leche en polvo (bolsas de 25) que son para heladerías, fábricas de panificados y otras lecherías. Se utiliza el suero que sale del queso y queda del remanente. Nosotros lo secamos, se transforma. Sino ese suero se tiraba. Tiene un valor de mercado grandísimo y se utiliza en un montón de industrias sobre todo panificados, elaboración de dulce de leche, yogures, ricota.

***¿Cuál es el producto estrella de La Sorianita?***

Históricamente nuestro producto estrella o nuestro caballito de batalla fue y es el queso cremoso. La línea de duros es muy buena, está muy bien ca-

talogada. Hemos ganado un montón de premios con todos los productos. El queso Goya es el que más medallas tiene, de un montón de concursos queseros que hemos ganado. Pero vos decís La Sorianita y decís el queso cremoso de la Sorianita. Es un cremoso sostenido, rico, que perdura en el tiempo. Nos eligen mucho por el cremoso.

***¿Y cuál es el producto que más cuesta elaborar?***

Los quesos con ojos son los más difíciles de desarrollar. El queso cuando lo hiciste, nace y después viene toda la parte del cuidado, es como los vinos. Hacerlo quizás sea la parte más fácil, después el cuidado es la parte más difícil.

Tenés que tener las condiciones de temperatura, de humedad, de luz, eso hace por ejemplo que desarrolle el ojo adentro. Siempre en todas las queserías, los quesos con ojos son los más difíciles de elaborar. Trabajamos mucho y nos lleva mucho tiempo.

***¿Cuánta gente trabaja en las plantas?***

Entre las dos plantas alrededor de 50. En la quesería está el Maestro quesero, que es el rango superior en la producción, quien cocina, mete la mano, mira, pone los ingredientes y sus dos ayudantes, que son los que elaboran los quesos todos los días y después hay un grupo de operarios que trabajan en proceso del moldeado, prensado, entrapado, envasado y despacho. Tenemos lo úl-

timo en tecnología pero siempre hay un quesero que controla. En polvos es más simple, con menos operarios porque el proceso de elaboración lo hacen todo las máquinas.

La empresa es muy familiar pero con visión de empresa grande porque pertenecemos al mismo grupo de empresas de Don Satur que nos lleva de la mano. Están constantemente con nosotros, apuestan a las personas, fijate que el 90% de los empleados tenemos más de 20 años de antigüedad. Eso muestra cómo nos han cuidado, formado, capacitado. Eso es algo muy lindo de la empresa.

### ***¿Cuál es su mayor mercado y cómo es la distribución de los productos?***

Nuestro gran mercado, el 60% es el AMBA (zona más fuerte la zona sur) la capital y en La Plata también estamos muy bien posicionados. Tenemos algunos distribuidores en el interior, en Misiones, San Luis y toda la Patagonia, que es un mercado que venimos desarrollando hace bastante tiempo. Tenemos un vendedor que atiende todo lo que es Bahía Blanca hasta Tierra del Fuego. En Bariloche somos muy fuertes.

### ***¿Exportan los productos?***

Por el momento no, pero hace 1 año y medio estamos trabajando para eso, para habilitar las plantas para poder exportar. Estamos en la 3era etapa de la habilitación de Senasa, pero falta un poco, hay que invertir bastante en temas edilicios, maquinarias. Tenemos que crecer en volumen también, estamos con un proyecto de ampliar las plantas. Siempre seguimos invirtiendo en el negocio. Hace poco estuvimos en una reunión importante de empresarios de la provincia con importadores de Brasil, Chile, Uruguay y Paraguay y quedaron muy interesados en nuestros productos y ya hemos tenido varias consultas.

### ***¿Se han tenido que ir amoldando a los cambios del consumidor?***

Sí, nos tuvimos que ir amoldando. La línea por salud por ejemplo antes no la hacíamos y hoy el por salud light sin sal viene creciendo en ventas mucho más rápido que otros productos. Nos ayornamos a eso y vamos produciendo alimentos en función de lo que requiera el mercado.

Y con orgullo te digo que parte de las habilitaciones que estamos haciendo de Senasa, ya tenemos el certificado libre de gluten en las dos plantas que fue un trabajo que se hizo el año pasado. Antes era más sencillo, vos agarrabas el produc-

to lo llevabas y te decían está libre de gluten y ya se le podía poner el sello. Pero ahora tenés que certificar la planta. El año pasado logramos esa certificación.

### ***¿Tenés alguna anécdota de la fábrica?***

Varias... Por ejemplo las búsquedas de la leche, de salir a perseguir un camión porque sospechábamos que nos robaba la leche, andar a las 3 de la mañana con el dueño del tambo, escondidos entre los pastos del campo mirando qué hacía el camión.

Muchos recuerdos de los concursos en los que participamos o un gran recuerdo es una publicidad de galletitas Oreo del año 2009 que se hizo en la fábrica y fueron 4 días de filmación.

### **TRABAJO CON LA COMUNIDAD**

El grupo económico Don Satur, al que pertenece la fábrica tiene acuerdos con el colegio Industrial y con la escuela agropecuaria de Uribelarrea, Don Bosco para que los chicos puedan hacer pasantías. Además, están haciendo otro acuerdo con la carrera de técnico en alimentación del instituto 43 de Lobos, para que los técnicos puedan ir al laboratorio.

### ***¿Cómo han llevado los vaivenes económicos del país? ¿Qué es lo que hace que los precios suban o bajen?***

La lechería es bastante sensible a los cambios. Ha tenido sus vaivenes.

Estamos en un consumo promedio de queso de 14/15 kg por habitante anual. Argentina tiene que ser un país exportador de lácteos porque todo lo

**Procesan 100 mil litros de leche por día. Producen 290 toneladas de queso y 100 toneladas de polvos (leche en polvo y suero en polvo) por mes.**

que se produce de leche no se consume, entonces cuando hay desajustes en el tipo de cambio o se cae el mercado internacional eso tiene un impacto grandísimo, que es lo que está pasando ahora. Se inunda el mercado de leche, entonces los precios se caen, las industrias empiezan a vender a pérdida o terminan ajustando con el precio del productor que es lo que no queremos. El 2009 fue un año malísimo para la lechería.

El año pasado también tuvo un impacto la seca, en verdad ayudó a la industria porque pudo recuperar los precios. Al haber faltante de leche, todos los precios traccionan para arriba. Ahora estamos con una evolución a la baja porque estamos en la previa de la primavera, el volumen de leche está creciendo, el precio internacio-

nal no tienta mucho a los exportadores a vender, el tipo de cambio está un poquito atrasado. Mucha industria se está volcando al mercado interno, eso colapsa el mercado interno y los precios tienden a bajar.

### ***¿Qué proyecciones tienen aparte de la exportación?***

Queremos seguir creciendo y tecnificando la planta en la elaboración de quesos. De hecho el mercado te lleva a tener que crecer constantemente, pero el costo estructural es muy grande. Nosotros tenemos que necesariamente crecer entre un 2 y 3 % de litros elaborados anualmente. Hoy estamos con la capacidad a tope. Necesitamos procesar 120 mil litros de leche por día.



## **EL MUNDO**

### **¡El mejor dulce de leche del mundo!**

Comenzaron con una fábrica de quesos, que fue creciendo y sigue creciendo pero en el camino incursionaron con el manjar dulce que más nos representa a los argentinos, el dulce de leche y ahora es su producto estrella y es lobense.

Llegamos a las plantas, ubicadas sobre la ruta 41, muy cerca de las Chacras, donde Hugo Costa, encargado hace 27 años, nos estaba esperando.

### ***- Hugo, contanos un poco la historia de la fábrica.***

El predio fue adquirido por la familia Ospital, oriunda de Buenos Aires en el año 1967 aproximadamente, que contaba con una fábrica de quesos antigua cerrada. Compraron las instalaciones y en el lapso de dos o tres meses empezaron a buscar leche y a producir los quesos.

Era una fábrica chica, que procesaba 2 mil litros de leche diarios y vendía los productos por la zona. Fueron sumando tambos nuevos, siempre tercerizados y llegaron a procesar cinco, seis mil litros de leche. Pero seguían sólo con queso y ellos querían expandir el mercado, así que decidieron ingresar con el dulce de leche,



Así fue como en el año 1997 armaron una parte de la planta donde pusieron 2 o 3 pailas (donde ingresa y se mezcla la leche y el azúcar) y así comenzó un camino que sigue creciendo y creciendo. Actualmente cuentan con 8 pailas y producen alrededor de 25 toneladas diarias de dulce de leche.

***¿Cuánta gente trabaja en las plantas?***

Cuando yo ingrese eramos 10, hoy somos 24. También hay algunos pasantes que vienen del instituto.

***¿Cuánta leche se procesa por día?***

En total se trabaja con 30 mil litros diarios de leche fluida, más 15 de leche en polvo. 35 mil litros son para la elaboración del dulce y 10 mil para el queso.

***¿Qué quesos hacen y cuánta cantidad?***

Los más tradicionales que son el tybo, sardo, por salut, ricota, queso parrillero y mozzarella. Se elaboran 6, 7 toneladas semanales, 25 mil kilos mensuales aproximadamente, con 10 mil litros de leche diarios. Es lo que nos permite la quesería de ahora. Estamos trabajando con 6 tambos de la zona, Navarro, Lobos y Monte.

***¿Cómo pasaron de tener una a dos plantas, cómo fue el crecimiento con el dulce de leche?***

Después de 5 años de comenzar con la elaboración del dulce de leche, se construyó una planta nueva. Ahí pasamos de elaborar 10 toneladas diarias a elaborar a 20/30 toneladas diarias. Hoy estamos en 25 toneladas diarias aproximadamente.

Se apuntó mucho a la dulcería porque era a lo que podíamos crecer más rápido. Hemos recibido varios premios en la fiesta del Dulce de Leche de Cañuelas.

***¿Cuál sería el próximo paso?***

Ahora con la dulcería ya bien armada, tenemos capacidad para poder hacer un poco más de queso, por eso pensamos en una quesería más moderna porque la que tenemos es muy antigua. Queremos procesar unos 50 mil litros diarios. Pensamos este año empezar con la parte edilicia

***¿Qué tipo de dulce de leche elaboran?***

Tenemos dos marcas. El premium El Mundo y la segunda marca Lanfield con precio diferenciado. Hacemos dulce de leche heladero (para fabricar helado), repostero (para industria y panificados), y un poco del tradicional en pequeñas cantidades.

***¿Dónde y cómo se distribuyen los productos?***

La distribución es en casi todo el país, llegan a va-

rias provincias de norte a sur. En la capital tienen un depósito, donde llevan toda la mercadería y de ahí distribuyen. Todo lo que es queso es distribución directa más que nada por la capital y gran Buenos Aires. Hay un canal minorista también en Almagro, donde se vende al público. El dulce de leche es a través de representantes de la zona. La distribución de dulce también es tercerizada. lo lleva al depósito, salen 2 o 3 camiones por día. Si van a las provincias, algunos distribuidores buscan los productos directamente por acá.

### ***¿Tienen pensado exportar?***

Por el momento no se exporta. Todo nacional, igual se están tramitando autorizaciones para en un futuro poder hacer alguna exportación.

### ***¿La leche en polvo también la elaboran acá?***

No. El excedente de leche se manda a secar a la planta de La Serenísima de General Rodríguez. Hacemos un fason, entregamos la leche fluida sobrante, ellos lo secan, nosotros nos traemos la leche en polvo descremada y ellos se quedan con la crema. Nos permite poder trabajar más tranquilos y poder producir más. El dulce de leche lleva parte leche fluida y parte leche en polvo y se acelera la elaboración. El azúcar se compra a proveedores de Buenos Aires pero los equipos vienen directo de Tucuman.

### ***¿Cómo funcionan las máquinas, tienen caldera a gas?***

Tenemos caldera, pero funciona a leña. A 3 km hay una red de gas, pero por el consumo nuestro

no abren la boca. Hay otra caldera nueva que ya tenemos para la futura quesería.

### ***¿Han sufrido alguna crisis fuerte?***

Ha habido una crisis grande en los años 90, la parte económica era complicada, perdimos leche. Después se fue recuperando y ganando terreno. Con la sequía no ha habido problema xq trabajan con más leche que la que necesitan. Hemos podido cumplir con nuestros compromisos.

### ***Para terminar Hugo ¿Alguna anécdota o recuerdo que tenga de tantos años en la fábrica?***

Cuando logramos tener la planta nueva, que costó 4, 5 años poder ponerla en funcionamiento, el día que hicimos el cambio fue una gran alegría, mejor tecnología, más moderno, para los trabajadores, más cómodo, menos esfuerzo.

Terminamos la entrevista y nos vino a buscar Dalmiro que es supervisor para llevarnos a la planta de quesos. Pasamos por la sala de depósito, la sala donde quedan los quesos con la salmuera, la sala donde se hacen los quesos, bajamos a un sótano donde tienen los quesos estacionados y por último a la sala de empaquetado. Después nos buscó Milagros, responsable de calidad que nos hizo un tour por la planta de dulce de leche y conocimos al Maestro dulcero, Daniel. Finalizamos en una pequeña y acogedora **sala de ventas**, que abre al público los **miércoles de 7 a 13 hs** y donde se pueden comprar quesos, dulce de leche y hasta alfajores realizados con su dulce. →



# FECUNDO HORIZONTE

## Los famosos quesos de la familia Burnhauser

Inmigrantes ellos.

Tras la primera guerra mundial y sus devastadoras consecuencias, Argentina era la elegida para el porvenir. Desde su Alemania natal, José se embarca a tierras lejanas donde encontraría, tras la lucha, el desarraigo, el esfuerzo y el trabajo, su lugar. Luego desde el mismo pueblo "Rehling", llega María. Se unen en matrimonio para formar el ansiado hogar y construir una familia.

Los Burnhauser, Sinónimo de Quesos, Tradición en ellos y primer puesto en calidad y sabor.

Un arduo desempeño de José, que, cuando arriba a estas tierras, comienza a andar y desandar las calles del Buenos Aires de ayer, vendiendo crema, producto de la leche, ese bien tanpreciado y que sería en un porvenir, la empresa que emprendería, llegando a ser "marca registrada".

A casi cien años, aquel joven de la cremería, el joven teutón, enfila su marcha a un lugar donde

progresar y llevar su oficio. Lobos. Juntos con Maria, en familia, llegan a estos pagos, más específicamente a Barrientos, por esos polvorientos caminos , que los acercaron al hospitalario Almacén de "Mongiardini" y allí, como vecinos rurales, ocuparon su lugar.

Comienza el trabajo. Llegan los tamberos a entregar la leche en carros tirados por caballos, donde el sonar de los tarros lecheros anunciaban el arribo. Don José compraba esa producción y la leche fluida se convertiría en quesos.

Heladas, barro, negras madrugadas, luces de farol, eran testigos de la tibia y espumosa leche que se vendía y por ende se compraba para transformarla en el producto final.

Fruto del matrimonio fueron: José, que llevó su juventud a las Fuerzas Aéreas con destino Córdoba y a quien el caprichoso destino lo despidió en un vuelo fatal; María Rosa la niña, estudia y obtiene el título de Licenciada en fisicoquímica (quienes pasamos por los claustros secundarios lobenses, en diversas escuelas, tuvimos el honor de ser sus alumnos, dictando ella, la cátedra de Física y Química)

Y el benjamín, Jorge Rodolfo "RUDY" es quien





continúa con el legado. Se establecen en un propiedad ubicada a la vera de la ruta nacional 205, en Salvador María, donde edificaron la casa y la fábrica. Comienza la producción en mayor escala, siendo el principal producto el queso duro, en aquel entonces, por un tema de conservación.

El Amor golpea a la puerta. Rudy y Chichi, (Ilda Carmen Bruno), nacida en Salvador María, sería su compañera en todo a cuanto por emprender. Chichi escolta y complementa toda tarea, desde el hogar y sus mil funciones, como también cocinar a los empleados de la fábrica, cubrir puestos, sentarse a una máquina a coser y cumplir el rol de madre porque llegan agrandando la familia y con todo Amor: Francisco, Eugenia y Bernardo. El paisaje rural albergaba esta dicha. Los chicos de Rudy y Chichi, crecieron. Llegó el progreso y hoy estos hijos con sus profesiones toman las riendas de la empresa familiar.

Francisco, Licenciado en Alimentos; Eugenia, Abogada y Bernardo, Ingeniero mecánico, llevan adelante, juntos, aquel sueño de lechería del inmigrante.

Hoy con tambo propio. La marca que los distingue es "REHLING" nombre del pueblito de donde partieron los abuelos.

**Los Burnhauser hoy son equivalentes a prestigio, honestidad, trabajo y sabor.**

# ROCA

INMUEBLES

VENTA / ALQUILERES  
TASACIONES / ADMINISTRACION

MORENO 312 · LOBOS · B. A.

2227 531521

WWW.ROCAINMUEBLES.COM.AR



LABORATORIO AGRÍCOLA  
Suelo - Agua - Semilla

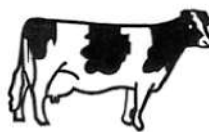
Ing. Agr. Nicolás E. Dons  
Tel.: 02227 15 611794

Ing. Agr. Román Castro  
Tel.: 02227 15 554838

Ing. Agr. José L. Bonnin  
Tel.: 02272 15 400855

laboagrolobos@gmail.com

Centro Control Lechero UGT de Lobos



Entidad Oficial N° 55

Tel.: (02227)

421694 / 15-530558

controllecherolobos@gmail.com



TEL 02227 421427 / 422999  
CEL: 15552361

DELIVERY SIN CARGO  
02227-424234

TAMBIEN PODES HACEROS TU  
PEDIDO ONLINE ESCANEANDO EL CÓDIGO!



25 DE MAYO 31 - LOBOS

TRÁPANI  
NATURALMENTE BUENOS





## PECANES, ARÁNDANOS, FRAMBUESAS, MORAS Y MUCHO MÁS

# FINCA LA RESURRECCIÓN

Por **Catalina Prefumo**

Si alguna vez tenés alguna duda sobre durazneros, ciruelos, manzanos, arándanos, frambuesas, moras, manzanas o pecanes, no dudes en consultarlo a **Gabriel Lunazzi**, debe ser una de las personas que más sabe sobre frutales y uno de los pioneros en proponer el Cosecha tu mismo en el país.

**Entre Lobos y Navarro, en Chacras, se encuentra Finca La Resurrección.** Allí nos dirigimos en otoño, donde nos atendió Gabriel rodeado de gallinas y gansos y, como era plena época de mosquitos, con repelente en mano, empezamos la nota. Estuvimos una mañana entera recorriendo el lugar y aprendiendo sobre frutales.

Gabriel tiene 58 años, y desde los 8 comenzó a venir a la chacra que en el año 74 compraron sus

padres, Elio Lunazzi y María Elida Zancarini oriundos de Capital. Su padre, gerente de una multinacional, estaba con mucho estrés y a su madre siempre le gustó el campo, así que buscaron un crédito y surgió la posibilidad de comprar este lote de 25 hectáreas a una familia italiana que se mudaba a Lobos. Gabriel nos cuenta que justamente el nombre La Resurrección se relaciona con la resurrección de su papá.

### **Cuando compraron ¿Ya había frutales?**

No, nosotros veníamos sólo los fines de semana y mi tío Juan vino a establecerse a la casa que llamamos la rosadita y él se encarga del tambó. Al principio dormíamos todos ahí, mientras mi padre hacía la otra casa más grande porque éramos muchos de familia. Me acuerdo que venían todos los paisanos a verla porque era la pri-

mera casa de dos pisos de la zona.... toda una novedad. En vacaciones de verano e invierno venía muy seguido acá y ayudaba a mi tío con los quesos y dulce de leche que se fabricaban. Al día de hoy me sigo acordando de la temperatura que llevaba cada tipo de queso.

### **Y entonces cuando comenzaron con la producción de frutales?**

Después yo estudié Agronomía en Luján y como me gustaba más la fruticultura que el tambo , le pedí a mi mamá un lote de 3 hectáreas para empezar a hacer mis primeras experiencias. Lo primero que hice fue un vivero de durazneros. Todavía quedan algunos de esos, son como los abuelos, es como tener una persona de más de 100 años.

En ese ínterin en el 93 empecé a ser ayudante de fruticultura en la universidad de Luján. Hoy en día soy el responsable de la Asignatura, somos 5 docentes y yo estoy a cargo. Este año cumpla 31 años de docente, dando siempre fruticultura.

El campo tiene 25 hectáreas en total, 12 tienen frutales, 7 está forestada con eucalyptus, que hace de rompevientos y otra parte con bosque de pino, donde tiene su cabaña y se aprovecha la hoja para darle acidez al arándano. Y una muy pequeña parte es experimental donde ven cómo se adaptan algunas especies. Trabajan fijas 2 personas, más Gabriel y en los momentos de cosecha se toma una persona más. Al estar todo escalonado no necesitan más gente.

### **LOS PRIMEROS: LOS DURAZNOS**

El duraznero en producción vive 15 años aproximadamente, lo que significa que es uno de los frutales que menos vive en producción, se puede estirar a 20 años, pero son muchas las enfermedades que puede contraer.

Gabriel nos cuenta que en el 93 hicieron 5000 plantas de duraznero pero en el 94 una lluvia muy fuerte hizo que se perdiera la mayoría.

### **SIGUIERON LOS ARÁNDANOS**

En el año 98 se decidió poner arándanos porque en esa época tenía mucha proyección de crecimiento, había muy buen precio y se exportaba todo. Gabriel fue socio fundador de la cooperativa de Mercedes, donde llegaron a ser 23 productores y él fue uno de los primeros productores de la zona. Nos cuenta que los arándanos tuvieron su gran momento con la debacle del 2002 y el dólar por las nubes, pero después en 2010, 2012 se dispararon los costos de producción y poco a

poco empezaron a desaparecer los productores. En este momento casi no quedan productores de arándanos en la zona.

El arándano que se exporta, la mitad es packaging casi todo importado que cuesta mucho, más los impuestos. "Todo el esfuerzo se lo llevaron los impuestos. Concordia que era el principal polo arandanero, hay un montón de desocupación en este momento", nos cuenta Gabriel.

### **MOMENTO DE LAS FRAMBUESAS, CEREZAS, MORAS Y PECANES**

"Yo me tenía que reconvertir, de la plantación original de arándanos, sobre la misma plantación fui poniendo nuez pecan, nuevos duraznos, cerezos, frambuesas y moras. Con la frambuesa somos primicia en la cosecha porque la mayoría de esta fruta se planta mas al sur por ende salen al mercado mas tarde .

La mayoría de la frambuesa que crece por semilla es muy débil o de mala calidad pero acá tenemos una nueva variedad surgida espontáneamente por dispersión de los pájaros y notamos que tenía un comportamiento agronómico muy bueno (buen desarrollo y sanidad). Le pusimos de nombre Finca la Resurrección y la mitad de la finca esta con esa variedad."





## PECANES

En la finca hay 9 hectáreas de pecanes plantados, pero entre medio hay moras y frambuesas. Se suelen plantar en alta densidad, 10 mt x 10 mts. En Norteamérica se plantan a 20 mts.

Si es para exportación es conveniente que no quede en el suelo, entonces cuando hay un porcentaje de más del 50% de los rueznos abiertos (se abren las vainas y se ve la nuez lista para caer), se le pone una eslinga que lo mueve al árbol y se recolecta. Esta operación se vuelve a repetir después de unos días.

Según Gabriel, puedes comer todas las que quieras y no te caen mal nunca y no engordan. "Yo como un montón y me hice habitué y adelgacé." Gabriel nos explica que si quieres comenzar con pecán, enseguida no va a producir. "Hay un tiempo de desarrollo del árbol hasta que entra en producción (al cuarto año por ahí da algunas nueces y la primera cosecha comercial es después del séptimo año). Es una especie de lento desarrollo los primeros años pero después crece bastante y vive más de 100 años."

De las 9 ha de pecanes se cosechaba 1, 5 hectárea y este año ya van a entrar en producción las demás. El tema es que más volumen es más difícil de ubicar en el mercado interno. Hay que tener una buena red de ventas. "Nosotros es del



boca en boca. Los grupos que nos compran nueces es de a 100 o 150 kgs y de golpe vamos a sacar 5000 kg.

Por ahora ellos no exportan, pero quieren ir por

ese camino. Se necesitan 20 o 30 mil kg o más para poder exportar, así que ya están hablando con otros productores para juntarse. En Navarro hay uno que tiene como 70 hectáreas. Además, está la cámara argentina de pecan, la CAPPE-CAN, que está muy bien armada. "Yo me sumo y se junta por el tema del flete. El destino final siempre fue pensado en la exportación."

El principal problema del pecan es que las ramas son muy pesadas y frágiles por lo que se suele quebrar mucho con los vientos fuertes.

Gabriel nos cuenta que espera que empiece a haber crédito para poder comprar las máquinas. "Tengo que conseguir un tractor más grande porque la máquina que hace vibrar a los árboles se monta sobre el tractor y este tiene que ser de buen tamaño para que soporte la operación."

### **¿Por qué son tan caros los frutos secos?**

Yo hago siempre la misma comparativa. Si en una hectárea tengo naranjas puedo sacar, supongamos, 40 mil kg, y el 90 por ciento es agua..... Pero si yo quiero las semillas de esas naranjas, tenés que sacar las semillas, en vez de 40 mil kg, quizás obtengas 500 kg x hectárea por lo que tiene que valer lo mismo que las 40 mil kg de la naranja entera. Es caro porque al árbol le cuesta mucho producir la semilla. La semilla es casi 100 por ciento de materia seca. La cosecha de nuez, por ahí sacas 1500 kg por hectárea, si la pelas estás hablando de 700 kg por ha contra por ejemplo, 40 mil kg si hago manzana o naranjas. Por eso no podés comparar el kg de manzana/naranjas con el de la nuez.

### **Y LLEGÓ LA MANZANA**

Están probando variedades que son una mezcla de manzana verde y roja, dulce y agridulce y jugosa, a la gente le gusta mucho. Se está haciendo un ensayo con la Universidad Nac. De Luján para determinar el momento óptimo de cosecha y su comportamiento agronómico.

Gabriel nos explica que acá hay 7 variedades de manzanas, Princesa, Caricia, Santa Lucia, Eva, Anabella, todas variedades de bajo requerimiento de frío, parte de genética de Israel y otra de Brasil. "Tenemos dos variedades que nos dio el Inta y estamos probando."

En la finca se busca tener variedades de manzana cuando casi no hay manzana frescas en el país....estamos cosechando durante enero y la cosecha del Alto Valle de Río Negro empiezan a mediado de febrero.



### **Y TAMBIÉN LA MORA**

Ahora hay mora, que no tiene nada que ver con el árbol de la mora. El fruto es parecido, pero el sabor no tiene nada que ver. Esto es un fruto más grande y mucho más sabroso. Un híbrido entre la frambuesa y la zarzamora. La mayoría de los arbustos son con espina pero hay algunas variedades más modernas sin espinas que es el antes y después. "La gente dice qué es fácil hacerlo, pero con espina, te invito a cosecharla a vos...."

### **ENSAYO DE CEREZA**

"Después de 14 años de estudios comparativos de portainjertos y variedades sabemos qué portainjerto anda bien y que variedades andan un poquito mejor. Necesitan, por lo general, suelos más sueltos y calcáreos (características que no se dan en la zona), por eso cuando se los planta suelen enfermar y morir en 3 o 4 años."

Fuimos recolectando datos del ensayo de 60 plantas con distintos portainjertos y variedades. A las que andan bien, igualmente, no las podamos mucho porque si las podas se enferman, son sensibles a la bacteriosis. No es un frutal para jugarse por entero, aunque la especie es hermosa, ya que si llueve en floración no hay después cerezas...."

Por eso se busca tener varias especies de frutales... "es lo que nos salva en años climáticamente complicados, si estuviéramos abocados a una sola cosa como los arándanos, donde tuvimos dos años consecutivos con muy poca produc-

ción por la helada, estaríamos fritos”.

### **¿Tienen riego? ¿Cómo les afectó la sequía de los últimos años?**

“Como tenemos monofásica así que llegamos solo a 12 hectáreas de riego, más no se puede. Estos 3 años de sequía estuvimos regando a la mañana y a la noche más que nada a los pecanes. Tuvimos mucha mortalidad de plantas porque el 80% del agua que toman las plantas es para refrigerarse, el otro 20 es para el metabolismo. Con las altas temperaturas y casi sin humedad, por más que yo las regaba no le alcanzaba esa toma de agua porque no es lo mismo que el agua de lluvia. Muchos decían se terminan secando, pero en verdad lo que les pasaba era que se calcinaron. No llegaron a refrigerarse, plantas de arándanos de más de 25 de edad, la mitad de los arándanos se murieron. La parte más afectada, se reconvirtió y se plantó moras.”

### **PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA**

“Tratamos de producir en forma agroecológica. No se planta lo que uno quiere sino lo que el agro sistema permite. Plantamos especies y dentro de las especies, las variedades que mejor se adapten a la zona, para no tener que estar poniendo agroquímicos para protección contra insectos y enfermedades. Mientras más adaptadas están a

la zona mejor sanidad tienen naturalmente.

Tenemos trampas del Senasa, para ir viendo la variación de la población de la mosca de los frutos. Tenemos un insecticida que es orgánico pero que es carísimo. Por suerte casi nunca lo necesitamos porque tenemos frutales que dan bien temprano en la temporada y en el caso de la frambuesa se cosecha todos los días de tal forma de que no sea picada por dicho insecto.

Gabriel nos explica que hoy todos quieren lo agroecológico pero que en verdad la mayoría de la gente no está preparada para comer fruta ni orgánica ni agroecológica porque al momento de ir a comprar eligen la que viene con cera, aprobada por el Senasa, pero que ocultan las cosas, que las agroecológicas no ocultan. Una picadura de un pájaro si alrededor está perfecto, se puede comer pero la gente no la quiere. Estamos luchando contra eso. Son años de cultura.” Por suerte, por ejemplo en las manzanas, la gente empezó a valorar que se entregue la fruta tal cual sale del árbol, sin ceras, sin tamañar y en algún caso con un picotazo de calandria....

### **¿Cómo es el tema de las plagas, hay especies que son más atacadas que otras, y qué hacen para las heladas?**

“Las hormigas y las cotorras son un dolor de cabeza. Para las cotorras, sin malla no se pue-

→





de producir nada. Las hormigas, es un tema, hay que buscar los hormigueros, la mayoría de las noches las persigo, marco.... Hormigas vas a tener siempre, pero si ya hay caminitos que parecen una avenida, estás haciendo mal el control de hormigas.

Hay que podar de una forma para poder ponerle la maya. La cotorra es terrible también en el arándano, corta todo el racimo, y cae todo verde al piso, el nivel de destrucción es terrible. Los duraznos también son muy atacados.

Sistema antihelada, se trabaja con métodos pasivos, mantener pasto corto, poner variedades que florezcan los más tarde posible. Poner distintas especies de frutales de tal forma que si hubo heladas por ejemplo en septiembre, lastima a los arándanos y durazneros pero no a las frambuesas, moras, manzanos, etc que florecen en octubre.

El Senasa tiene trampas de monitoreo de plagas que ya están y otro para ver la presencia o no de una nueva plaga.

Los cerezos que este año le agarró la mosca de los frutos, lo cosechamos igual, lo congelamos para matar al gusanito y las decomisamos de tal

forma de cortar el ciclo y que no afecte a otros frutales posteriormente. Eso casi nadie te lo hace por el costo económico.

Así también en la frambuesa cuando ya está picada, se cosecha igual, se congela y no se venden pero me garantizo de cortar también con esa plaga que tiene varias generaciones al año. Si bien pierdo esa fruta evito tener que usar insecticidas y mantengo el agrosistema más estable que a la larga es más sustentable.”

## **COSECHA TU MISMO Y FINCA ESCUELA**

### ***¿Cómo surgió el cosecha tu mismo?***

En un viaje a Estados Unidos, en el sur de Florida vi que se promovía como parte de un tour y se me ocurrió traer la idea. Empezamos en el 2017 y tuvo muy buena respuesta. Nunca se busco un rédito económico. Se invitaba a la gente y se le hacía una visita guiada, se explicaba cómo es el sistema de producción, luego se le daba una cesta cosechera y un período de tiempo para cosechar, se pesaba su fruta y obviamente pagaban a un menor valor”. Es una experiencia que combina contacto con la naturaleza, aprendizaje y algo por demás significativo, pagar menos por algo sabroso y sin contacto con agroquímicos. Al principio se hacía sólo con arándanos, eso fue creciendo y se fue sumando con frambuesa y durazno. Se han hecho en noviembre, diciembre y en marzo. Se hizo uno con pecanes, que sacudimos con la eslinga y el tractor y estaba toda la gente agarrando desde el suelo como las gallinas cuando les tiras maíz. Fue una experiencia muy linda.

Ahora no se está haciendo para dejar la finca bien bien, como nos gusta a nosotros, entonces preferimos usar unos años en reconversión y plantar más pecanes y moras. Una vez que esté funcionando otra vez todo bien, ahí veremos si volvemos abrir al público. El tema de la sequía, nos trajo problemas y con mucho trabajo estamos reconvirtiendo la finca plantando más moras y frambuesas que arándanos.

Igualmente seguimos con la venta. Una parte, que se cosecha enseguida se vende a grupos agroecológicos, y después congelamos el arándano, la frambuesa y las moras mandando a cámaras de frío y eso es lo que vendemos a lo largo del año. La gente puede acercarse a la finca, o hay días de distribución en Lobos y en Haedo. Toda la información está en las redes.

Funciona también como finca escuela, vienen muchos alumnos a hacer tesis. Muchos grupos

de distintas carreras relacionadas con agronomía .

## PROYECCIONES

Tengo que hacer una gran inversión para hacer un nuevo galpón, ver una cosechadora especial de nuez pecan, comprar un tractor mas grande , sistema de limpieza y acondicionamiento para la nuez más grande , etc

Ahora cosechamos todo manualmente, por eso se necesita si o si por lo menos una cosechadora. No la más cara, pero hay una máquina que tiene unos cepillos con cerdas y ventilador para limpiarlas un poco. También tenemos que comprar un shaker más grande, una pinza gigante que hace vibrar el árbol, etc.



## ¿SABÍAS QUÉ...?

✓ Habitualmente el **injerto** se hace sobre un pie silvestre o mejorado de la misma especie pero hay excepciones como por ejemplo la pera injertada sobre membrillo, cerezo sobre guindo y ciruelo o almendro sobre durazno .

✓ Hay **frambuesas** que florecen una sola vez y producen en un periodo muy corto. Y después están las que se llaman reflorecientes que tienen dos tandas de cosecha, fin de noviembre, diciembre y la otra en abril.

A diferencia las **moras** florecen una sola vez y salen de fin diciembre, principios de enero todas juntas. Y los **arándanos** también salen una sola vez, en noviembre.

✓ Los **pecanes** viven más de 100 años, a diferencia de los **duraznos**, que viven 15/20 años en producción

✓ El **durazno** y la **ciruela** son una de las especies cuyo momento para cosecha es muy corto, de una semana. Por eso, estás obligado a tener muchas variedades para ir escalonandola porque lo cuidas todo el año o para que en una sola semana te de la fruta. Lo ideal sería tener 6,7 8 variedades.

✓ En cambio en los **arándanos** la cosecha dura 3 semanas y en la mora 1 mes.

✓ Un gran problema que tiene el **almendro** es que florece muy temprano y las heladas pueden dañar la flor o fruto pequeño. En cambio el cerezo florece más tarde y escapa a las heladas. Pero si llueve en floración cuaja muy poca fruta, no se sabe si se tiene frutos todos los años.

✓ La **nuez pecan** es originaria de Misisipi y noreste de México.

Y que a diferencia de la otra nuez, le hace bien el clima húmedo, no se enferma fácilmente. Aca la nuez europea se enfermaría mucho más.

✓ La **nuez pecán** necesita polinización cruzada por viento. Si pones un pecan solo te va a producir muy poco.

✓ La **nuez pecan**. No se parte como la nuez europea de una vez. Lo que se hace es craquear, se va rompiendo de a poco para no romper la nuez por dentro.

✓ A las variedades de **manzanas** generalmente se les pone nombre de mujer. →

## VETERINARIA "EL FORTIN"



Dr. Joaquín Ortiz

☎ 2227 500124

Dr. Roberto Turdo

☎ 2227 612468

Dr. Fernando Aulicino

☎ 2227 464080

📍 Rivadavia y Rauch, Lobos ☎ 2227 421366

## Martin Almada



Trabajos de alambrados en general  
Tejidos olímpicos · Feed-lot · Mangas · Corrales

Tel. (02227) 423753 · Cel. (02227) 15 532893  
Rivadavia 372 · Lobos · martinalmada2015@gmail.com

📍 MartinAlmadaAlambrados



FEDERACION PATRONAL  
SEGUROS S.A.

## Rosciano Augusto Bernardo

Productor Asesor de Seguros  
MAT. SSN 70415

📍 José Salgado Oeste 212, Lobos  
✉ augustorosciano@yahoo.com.ar  
☎ 2227 411242

SSN Nº de inscripción:  
SSN726

ATENCIÓN AL ASEGURADO:  
**0800-666-8400**  
WWW.SSN.GOB.AR

## VETERINARIA LA ENSENADA

Clínica de grandes y pequeños animales

Pte. Perón y San Martín - Lobos  
Tel / Fax: (02227) 42-2009

Productos Lácteos

# Marimyl



LACTEOS MARIMYL de Miguel A. Triviño  
Arévalo y 241 Emp. Lobos, Buenos Aires, Argentina  
e-mail: lacteosmarimil@hotmail.com • Tel. (02227) 432470

# D.O.M.

**InnoBa**  
CENTRO DE SOLUCIONES INTEGRALES



📍 Ruta 205 Km 99.300, Lobos  
☎ 02227 421874/275 ☎ 2227 522202  
✉ agronomiadom@gmail.com  
@ agronomiadomsa

📍 Av. circunvalación 101 N° 437, Navarro  
☎ 02272 431130 ☎ 2227 522203  
✉ navarro@agronomiadom.com.ar  
@ agronomiadomsa



## UN MAL AÑO PARA LA SOJA Y... ¿QUÉ PASA CON LA CHICHARRITA?



## **Terminando la cosecha gruesa tenemos resultados de rendimientos muy diversos para cada cultivo.**

En **maíz** sembrado en fechas tempranas hemos visto buenos rindes en general ya que la floración coincidió con buenas condiciones climáticas. En siembras tardías en cambio los lotes han sufrido muchísimo la falta de precipitaciones y las altas temperaturas registradas durante el verano, viéndose en algunos lotes pérdidas totales.

En **soja** de primera los rindes no han sido los esperados debido a la falta de precipitaciones en momentos determinantes, acompañado de altas temperaturas. Los rindes en este caso han sido muy variables dependiendo de la calidad de campo y del manejo del mismo, pero en general se ubicaron muy por debajo de lo esperado. Además la cosecha estuvo muy demorada por malas condiciones climáticas generando problemas de calidad en los granos y humedades superiores a lo normal.

La soja de segunda en general tuvo buenos rindes ya que las precipitaciones llegaron en el mo-

mento requerido y la calidad de los granos ha sido muy buena.

**Como conclusión de la campaña el planteo que ha mostrado los mejores resultados ha sido la siembra de trigo-soja 2da, en maíces solo los tempranos han rendido aceptablemente, y la soja de primera ha tenido en general un mal año en todo sentido.**

## **¿QUÉ PASA CON LA CHICHARRITA?**

La Chicharrita es un insecto que transmite una virosis que produce achaparramiento o raquitismo en el maíz. Si el ataque es muy grande se sabe que hay una merma muy importante en el rendimiento.

Hablamos con **Alberto Giuliano** de Agronomía DOM, quien nos dio un pantallazo del tema tanto del norte del país como de nuestra zona.

En el norte, en línea con lo esperado, las heladas generalizadas y persistentes ocurridas entre finales de junio y principios de julio ayudaron a reducir significativamente la población de esta





plaga. Así lo determina un relevamiento realizado en la región NOA por MAIZAR, siendo clave para la campaña entrante 2024/25. Se destaca la ausencia total de este insecto en áreas que presentaron mayor afectación en la región, como es el sur de Tucumán y Catamarca. De este modo, se concluye que “las heladas intensas están resesteando el sistema”. No obstante, técnicos agrónomos de Maizar recomiendan no relajarse con el monitoreo.

Algunos dicen que para evitarla, se va a reemplazar mucha superficie de maíz por sorgo.

Por otro lado, en la zona pampeana, sólo se detectaron algunos maíces con síntomas en lotes sobre todo en cabeceras. Pero no se conocen lotes que hayan tenido problemas de rendimiento por ataque de chicharrita.

### **FORMAS PARA PREVENIR**

Alberto nos comenta que evitarla no es tan sencillo. Se trabaja a nivel de germoplasma, manejando maíces que tengan cierta tolerancia pero sobre todo es el manejo del cultivo en sí, que no haya maíces guachos durante todo el año. Acá no estamos con tanto problema porque en invierno los maíces guachos se hielan. En el norte, donde el maíz se siembra todo el año (con los maíces dulces), es más complicados porque la

plaga se puede propagar así durante todo el año. Se puede usar algo de insecticidas, pero no es una práctica tan recomendable por el costo. Lo que se puede hacer para una producción, los que hacen semillas, son 8 aplicaciones de b1 hasta b8, osea a cada hoja que sale antes de que salga la flor le mandan una aplicación. Pero tiene un costo muy alto, y que solo la puede soportar la producción de semilla, no la de grano.

En prevención es importante el manejo del maíz guacho, y el tema de la siembra escalonada. Se estaba discutiendo a nivel país, de poner fecha de siembras por zonas para no hacer una siembra escalonada porque la chicharrita cumple todo su ciclo en el maíz pero el maíz es más susceptible cuando es joven. Entonces tratar de no darle la posibilidad de ir mudándose de lote a lote con los maíces chicos y causando más daño. De esa manera podemos evitarla.

También **Federico Sancho** nos comentó que en nuestra zona no se vio mucha presencia y que una de las mejores herramientas con la que se cuenta para evitar, es no atrasar la fecha de siembra. Se supone que la Chicharrita empieza a comer los lotes de maíz más al norte y una vez que se van secando en el norte, empiezan a bajar. La idea acá, es evitar siembras tardías, evitar escalonar siembras en maíz, ir a siembras tempranas.



# GANANOR PUJOL

*Consignatario de Haciendas | Mercado Agroganadero | Rosgan*

**Alejandro Rizzi**

Representante Gananor Pujol  
Cañuelas | Lobos, Buenos Aires

Cel.: 11 1553349185  
rizziac63@yahoo.com.ar

[www.gananor.com](http://www.gananor.com)

**Estamos  
comercializando  
un nuevo servicio  
para el campo**

**Bombas solares**

Contamos con un sólido  
respaldo técnico y productos  
de primera calidad.



**Grupo  
Cuenca  
S.R.L.**

**Analistas de riesgo - Asesores de seguros.**

📍 Salgado 113  
Lobos

📞 2227 462 914  
2227 530 909



📱 Seguíenos en las redes!  
@grupocuenca srl

N° de inscripción  
en SSN 618

Atención al  
asegurado  
0800-666-8400

www.  
argentina.gob.ar  
/ssn

**SSN SUPERINTENDENCIA DE  
SEGUROS DE LA NACIÓN**



## Cholila Agroindustrial S.R.L.

### Expeller y Aceite de Soja

Ruta Nac. 205 Km. 100, Lobos | Teléfonos: (02227) 432151 - 15531764  
Mail: [info@cholilasrl.com.ar](mailto:info@cholilasrl.com.ar)



CONSIGNATARIOS DE HACIENDA

Navarro | Las Heras | Lobos  
Gordo - Invernada - Cría  
Ventas al Mercado de Liniers - Ventas Directas

EUSTAQUIO BELACORTÚ

2227 499949



Los mejores servicios  
y neumáticos para tu **auto**,  
**camioneta** o **tractor**



EL GAUCHO  
NEUMÁTICOS

H. Yrigoyen 409, Lobos 02227 431148 2227 445094 | 610072

## LAVADERO DE AUTOS

RUTA NACIONAL 205, KM 100

### HORARIOS DE ATENCIÓN

LUNES A VIERNES

De 8.00 a 18 hs

SÁBADOS

De 8.00 a 14 hs

RESERVE SU TURNO

2227 447 990



## S Y S MAQUINARIAS S. A.

TRACTORES: PAUNY - DEUTZ  
MASSEY FERGUSON - HANOMAG  
MAQUINARIA: MAINERO Y GHERARDI

Ruta 205 Km 98,500 - Lobos - Tel. 2227 610657 / Wp. 2227 523060  
Email: sysmaquinarias@gmail.com



CONSIGNATARIA DE HACIENDA

*Ser una empresa confiable nos permite tener  
a nuestros amigos como clientes,  
y también a nuestros clientes como amigos*

Moreno 43 - Lobos

gonzalocardonersrl@gmail.com

Tel.: (02227) 431348 / 15552586 / 15534816



# LO QUE PASÓ

## TRANQUERAS A DENTRO



Culminó la **primera campaña de vacunación antiaftosa 2024** (con 149.428 animales vacunados).



**Participación en diferentes mesas del sector:** Comité de Emergencia y/o Desastre Agropecuario del Partido de Lobos. Mesa local de lucha contra las plagas, Agencia de Desarrollo y Producción del Municipio. **En Carbab:** Mesa de Carnes y Sanidad; Mesa de

Lechería; Legislación e Impuestos; Seguridad Rural; Medio Ambiente y Granos; Estrategia Política y Comunicacional; Bancos e Inversiones, Educación y Servicios. **En CRA:** Mesa de Carnes, y Buenas Prácticas Ganaderas.



Seguimos trabajando y apoyando al **Centro de prevención rural de Lobos para combatir el delito en la zona rural.**

## DESTACADOS

El pasado 15 de agosto se llevó a cabo la **Jornada de Ganadería y Economía** con los disertantes **Diego Ponti**, *consultor privado en ganado y carnes de AZ Group* y **Gustavo Lacha Lazzari**, *reconocido economista y empresario.*



Se llevó a cabo la elección de la **nueva Mesa Ejecutiva y Administrativa** que regirá entre 2024 y 2026. Votaron 85 Sociedades Rurales de Buenos Aires y La Pampa. **Ignacio Kovarsky** de Trenque Lauquen es el nuevo Presidente. **Fernando Ferrari**, *gerente de la Sociedad Rural de Lobos* asumió como prosecretario.





## SERVICIOS

Balanza para camiones - Balanza para hacienda - Alquiler de salón de fiestas - Trámite de marcas y señales - Emisión de guías para el traslado de hacienda - Medicina prepaga.

Agente de percepción/ Impuesto de sellos - Servicios contables: liquidación de sueldo y cargas sociales - Servicio de casillero.



**LOGISTICA  
LOBOS** 12 Años

+549 2227 477 446

logisticalobos@hotmail.com

Logística Lobos



Escuchanos los domingos de 9 a 11hs. Pasión por el campo, pasión por la radio.

RADIO AM  
ARGENTINA 570

aspa



Casado con el  
**Campo**  
AM 570

**Jose Casado** y un equipo de primera línea.

f /casadoconelcampo @casadocampo570 @casadoconelcampo

casadoradio@gmail.com 11 66439046



## CUANDO UNO SE LO PROPONE, LO CONSIGUE

**Juan Cruz, es el primer egresado del programa para becados Potenciamos Tu Talento, que la Sociedad Rural de Lobos lleva a cabo junto al Banco Galicia.**

Nos llena de orgullo su logro, por todo su esfuerzo y el de su familia.

Hablamos con él para que nos cuente un poco cómo fue su experiencia en la Universidad, el programa y la vida en el campo.

**¿Juan, cómo fue tu experiencia como estudiante en la universidad? ¿Dónde estudiabas, dónde vivías, cada cuanto volvías a Lobos?**

Comencé mi carrera en el año 2018 en la Universidad Nacional de La Plata. No estaba muy convencido de estudiar, durante sexto año de secundaria me había decidido a no estudiar y trabajar en el campo. Tanto mi familia como directivos y profesores de la escuela a la que asistía me aconsejaban probar en la carrera que a mi me gustaba y bueno fue así como me decidí.

Fui a una pensión de estudiantes, éramos apro-

ximadamente 12 personas conviviendo, de diferentes partes del país y que estudiaban distintas carreras, algunos recién comenzaban como yo, otros ya estaban más avanzados en sus carreras. Fue bueno porque nos íbamos acompañando, comíamos juntos cuando coincidimos y hasta uno de ellos que estudiaba Ingeniería Mecánica, me ayudaba con ejercicios de matemática y química de mi carrera. Después de dos años pudimos alquilar un departamento. La facultad me quedaba muy cerca, a solo 5 cuadras, así que me manejaba caminando. Cursaba todo los días (medio día), siempre buscando cursar a la mañana y dejando libre la tarde. El primer año volvía todos los fines de semana, salvo cuando tenía mucho para estudiar.

**¿Es importante conocer nuevos compañeros con quién estudiar?**

Tuve la suerte de conocer y formar un grupo de estudio donde tirábamos muy parejos y nos íbamos ayudándonos mutuamente, nos juntábamos a estudiar, nos acompañamos en momentos donde no nos iba tan bien, así como también disfrutábamos de algún asado o alguna peña. El ha-

ber encontrado un grupo de estudio también me ayudó a seguir en ocasiones donde uno se siente frustrado o cansado, cuando en algún parcial no lograba el resultado esperado y tuve el agrado de poder culminar las cursadas de la carrera con ese grupo y seguir en contacto encontrándome con la mayoría ya que hoy son más que compañeros, se generó un amistad muy sólida.

### **¿Y el apoyo de la familia?**

Sí, el apoyo de la familia fue incondicional, ellos estuvieron siempre, desde el día en que me inscribí y conocí el edificio de la facultad hasta el día que crucé la puerta de la cátedra de Oleaginosas después de haber rendido mi último final. Mis viejos principalmente hacen un esfuerzo muy grande, somos 4 hermanos y todos estamos estudiando.

### **¿Tuviste alguna experiencia laboral mientras estudiabas?**

Yo trabajaba con un contratista en la cosecha de fina el cual es asesorado por un Ingeniero Agrónomo que brinda servicios particulares a productores. Un día charlando con él, le comenté que estaba estudiando y fue así como al tiempo me contactó y comencé a realizar tareas de monitoreo de cultivos en las vacaciones de verano e invierno, luego con la pandemia, que estuve viviendo más tiempo en Lobos trabajaba mientras estudiaba y hoy en día continúo trabajando con él. Si, yo creo que esta bueno tener aunque sea algo de experiencia antes de recibirse, sin descuidar los estudios, ya que muchas prácticas en la Universidad no las tenemos y es algo que podemos adquirir con el trabajo, más en mi caso que cursé dos años virtuales durante la pandemia donde tenía la mayor parte de las prácticas básicas que se realizan en la carrera.

### **¿Qué impacto tuvo en vos el programa Potenciamos Tu Talento?**

Me incorporé al programa a finales del año 2018 (mi primer año de carrera). El impacto que generó en mí el programa, más allá del beneficio económico, fue el acompañamiento por parte de los tutores del grupo como de los compañeros, que siempre estuvieron presentes, y semana a semana preguntando cómo estábamos, como veníamos, organizando las materias de los cuatrimestres y siempre pendientes de las fechas de parciales. Después que salía de rendir algún parcial, no faltaba el mensaje de Guille preguntado cómo había salido.

También los encuentros anuales fueron muy en-

riquecedores ya que participaban estudiantes de todo el país, becados por el Banco y era un lugar de encuentro y de diálogo con estudiantes en las mismas situaciones que uno.

### **¿Qué planes tenés para aplicar tus conocimientos y habilidades?**

Los planes por el momento son sumar experiencia. La universidad nos da las herramientas y los conocimientos teóricos para poder desempeñar la profesión, siendo necesario a mi parecer poder sumar la experiencia y los conocimientos brindados por la puesta en práctica de chacareros, empleados y otros profesionales que llevan mucho tiempo en el sector y en la producción.

### **¿Crees que hay suficientes oportunidades laborales para personas provenientes del campo con educación universitaria?**

Si bien yo recién estoy conociendo el mundo laboral, creo que hay suficientes oportunidades de trabajo para personas con estudios universitarios en general, por supuesto que depende de cada carrera en particular, ya que hay carreras que te obligan a ir a zonas lejanas para poder ejercerlas. Yo creo que las oportunidades laborales son para todos por igual, sin hacer distinción si el profesional proviene o no del campo, va en cada profesional en saber elegir y aprovecharlas, en sus preferencias y en lo que aspire cada uno a lograr en un futuro.

### **¿Consideraste regresar a vivir y trabajar en tu comunidad después de graduarte?**

No lo tengo definido aún. Tengo trabajo en la zona y estoy muy agradecido de ello. Pero eso no quita que en un tiempo busque hacer experiencia en otras zonas o en otras producciones. En el futuro la idea sí es poder vivir y desempeñar mi profesión en la comunidad.

“Por medio de esta nota aprovecho para agradecer a todos aquellos que fueron partícipes y me acompañaron durante mi formación. Comenzando por mi maestra rural de la Escuela Primaria número 34 Bartolomé Mitre; profesores, directivos y no docentes de la Escuela Secundaria Nro. 2 de Salvador María; Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata; al Banco Galicia junto al programa Potenciamos tu Talento; a la Sociedad Rural de Lobos; Ingenieros Agrónomos, productores y contratistas del partido de Lobos; y desde ya al apoyo permanente de mi familia y amigos.” ➔



# COMPROMISO CON EL ARTE



**“Solo quiero cantar y dejar que la música me vaya llevando”**

**EDUARDO NAPOLITANO**

Por **Paola E. Mársico**

Se considera una persona común y corriente como todo el mundo, se siente muy identificado con su signo escorpio, de carácter bien marcado, con muchas ganas de hacer cosas, que con gran responsabilidad siempre intenta llevar a cabo, sensible y soñador.

Se inició en el camino de la música desde muy pequeño, siempre le gustó cantar, recuerda con gran cariño que los ponían con su hermano arriba

de la mesa a recitar el Martin Fierro.

Aprendió a tocar la guitarra y así fue logrando ambientes donde la música siempre era el eje de la reunión.

Un día decidió hacerles un regalo especial a sus amigos, un CD de tangos, nunca se sabe a dónde puede llegar el arte confiesa, **y así fue como llegó a oídos de una persona que vio su gran potencial y lo conectó con un tenor del Teatro Colón, el Señor Julio Hurtado. Él lo vocalizó y ahí empezó su camino profesional.**

Adquiriendo la confianza necesaria, comenzó a cantar en público, en las cenas de Afyn, en las escuelas con las canciones patrias, como el Himno Nacional Argentino, entre otros. Fue aprendiendo a manejarse en escenarios, a lograr esa conexión única con la mirada del público y la responsabilidad que esto conlleva, con miles de anécdotas en su haber, desde cortes de cables, que no salga la música, pero todos momentos que supo sobrellevar con humor, camaradería y aprendizaje.

Tiene un registro lírico Tenor, que desconocía, su profesor lo acompañó a encontrarlo, trabajándolo y estudiando cinco años en Marcos Paz, lo motivaba mucho, ya que encontró un camino que lo llenó de placer y de conocimiento.

Encontró en la lírica una forma de poder transmitir apasionadamente su propia libertad.

Si buscamos el significado de la palabra libertad, es la capacidad del ser humano de actuar según sus valores, criterios, razón y voluntad, a lo que conociendo a Eduardo y su arte, le sumaría la capacidad de poder poner el corazón en su voz.

Si bien canta todo tipo de canciones, sabe adap-



tarse muy bien a los ritmos y siempre logra su propia versión, tan elocuente y maravilloso en un artista.

Tiene varios a quienes admira, Plácido Domingo, Pavarotti, Gigli entre otros tenores son de quienes aprende al escucharlos, nos cuenta que no hay dos registros iguales en el mundo lo que lo hace aún más interesante.

De un espíritu muy inquieto y apasionado, lo que lo lleva siempre a mejorar, a buscar avanzar en este camino y nunca dejar de soñar es algún día llegar a grandes teatros de Europa.

Hace unos días presentaron en el gran cine teatro Italiano de Lobos, Napo Sexteto, una fusión increíble de músicos en escena con su voz tan particular, versiones maravillosas que cautivaron al público, que muy emocionados aplaudían fervorosamente.

Profesionales de gran nivel, Jorge Nosedá profesor de música en bajo, Gustavo Cormack maestro de batería, Santiago Castañiza en el piano estudiante de música, Damián Fioretti en el saxo y Darío Rousselot es estudiante de guitarra, todos saben leer música, saben perfectamente cómo hacer arreglos de los cuales aprende tanto, con muchas ganas de seguir en este formato tan particular.

**¿Eduardo qué mensaje le darías a alguien que está comenzando en este camino?**

“Que sigan su camino y su corazón, que sean persistentes, que la música es muy sana, que te lleva por caminos nobles, que te llena el alma y el espíritu de amor, a mí personalmente me ayuda a encontrarle la vuelta a la vida que muchas veces no resulta tan fácil, la música fue, es y será una gran herramienta para mantenerme en los cables humanos más responsables, el arte siempre saca de uno lo mejor”. →



¿Qué opina General?

Creo que es la historia de este país. A todos les queda grande...

...a algunos por ineptos, a otros por corruptos y a otros por desequilibrados.



de Osmar Nicolás Mancino

MADERAS PARA GALPONES · ARTÍCULOS RURALES  
MANGAS · TRANQUERAS · ALAMBRES · MADERAS PARA TECHO  
POSTES DE QUEBRACHO Y ACACIO · PINO PARANÁ · CHAPAS  
MEDIA SOMBRA · CUBRE CERCOS · FERRETERÍA EN GENERAL



H. Yrigoyen S/N - Lobos - Tel./Fax.: 02227 422430 / 422300 / [www.mancinomaderas.com](http://www.mancinomaderas.com) / [mancinomaderas@gmail.com](mailto:mancinomaderas@gmail.com)

*Siempre junto al campo y por el mismo surco...*

**Casa Central Lobos | Pte. Perón y Acc. Ruta 41**

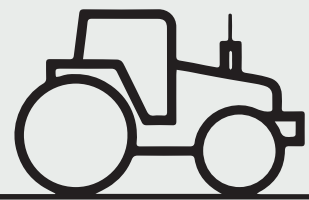
Tel: 2227 431444-45 | Ventas: 2227 627709 | Repuestos: 2227 484546 | Servicios: 2227 627706

**Sucursal La Plata | Av. 44 N° 5263 e 200 y 201**

Tel: 0221 4962026 | Ventas: 2227 627709 | Repuestos: 221 5459169 | Servicios: 2227 571891

**Sucursal Belgrano | Ruta 29 Km. 77,500**

Tel: 02243 452311 | Ventas: 2227 629030 | Repuestos: 2227 615472 | Servicios: 2227 629589



**Gangoni Hnos.**  
Maquinarias

# FONDO préstamos DE HONOR

Un plan para que puedas  
continuar con tus estudios  
terciarios o universitarios

**ACERCATE A LA RURAL**  
podemos apoyarte

Las Heras 87 | (02227) 430722/24  
[www.sociedadrurallobos.com.ar](http://www.sociedadrurallobos.com.ar)



Una institución trabajando  
desde el campo para  
toda la comunidad



# Salón de fiestas

Capacidad 150 personas | Salón climatizado | Mobiliario de Algarrobo | Cerramiento de galería | Cocina y parrilla totalmente equipadas | Fogón | Servicio de cuidado de sanitarios.



Ruta 205 km 100, Lobos.  
Reservas: (02227) 430722/2  
administracion@sociedadrurallobos.com.ar

Desde hace 20 años acompañamos a los productores agropecuarios de la Provincia de Buenos Aires a alcanzar el máximo potencial en el desarrollo de su actividad



Asesorate con nuestro equipo y encontrá todas las soluciones para tu campaña productiva