

# Buscan recuperar el trigo tradicional en San Rafael y sueñan con producir harina local

02/04/2025



Un grupo de productores sanrafaelinos está impulsando un ambicioso proyecto: recuperar el cultivo de trigo tradicional en la región y avanzar hacia la producción local de harina.

Luego de un exitoso ensayo con una cosecha experimental en diciembre de 2024, buscan sumar pequeños productores y huerteros familiares para expandir el cultivo de este cereal.



El proyecto del grupo Oasis del Sur se basa en la siembra de trigo antiguo originario, adaptado a las condiciones de San Rafael.

En su primera experiencia, lograron cosechar casi 4 kilos de grano a partir de apenas 350 gramos de semilla, un rendimiento que les permitió soñar con la posibilidad de ampliar la producción. Ahora, el objetivo es replicar la semilla para alcanzar una cosecha significativa que permita la elaboración de harina.



## **CONVOCATORIA A PEQUEÑOS PRODUCTORES**

Los impulsores de la iniciativa están en la búsqueda de pequeños productores y huerteros familiares interesados en participar del desafío.

Los interesados deben contar con terrenos de ciertas características, como suelo franco arenoso con buen drenaje, para evitar la acumulación de humedad y la proliferación de hongos patógenos.



También se destaca que la superficie de siembra es solo 6 metros cuadrados, con cobertura antigranizo y que el uso de abonos sea de bajo contenido de nitrógeno, ya que el exceso puede debilitar las varas del trigo.

La siembra la recomiendan realizar antes de que el suelo se enfríe completamente, idealmente entre finales de abril y principios de mayo.

Un dato fundamental es el manejo agroecológico riguroso, con visitas periódicas a los cultivos para garantizar las mejores condiciones de producción.

## **UN PASO HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA**

El entusiasmo de los productores radica en la posibilidad de recuperar un cultivo tradicional que, históricamente, tuvo presencia en la región, pero que con el tiempo fue desplazado por otros modelos productivos.

La intención de generar harina a partir de este trigo antiguo no solo apuesta por la calidad nutricional del producto, sino también por una mayor autonomía en la producción de alimentos.



Los interesados en sumarse a esta iniciativa pueden comunicarse al 2604536805 para más información y coordinar su participación.

Desde el equipo organizador, destacan que esta es una oportunidad única para quienes desean involucrarse en la producción agroecológica de un cereal con enorme valor histórico y nutricional.

### **ALGUNOS ANTECEDENTES EN SAN RAFAEL**

Hay que destacar que hace años en San Rafael se trabajaba la producción de harina en molinos. Según los testimonios de antaño, el cura Manuel Marcó, en su faceta empresaria a fines de 1800 instaló un molino harinero a orillas del río Diamante y explotó las salinas de El Diamante, que compró a los herederos del cacique Goico.

Asimismo, en la zona de barrio El Molino, más precisamente en la zona de Vélez Sarsfield pasando Cantoni hacia el sur todavía permanecen los restos del viejo molino harinero de la familia Profumo, cuyos cultivos de trigo se encontraban en El Usillal.

