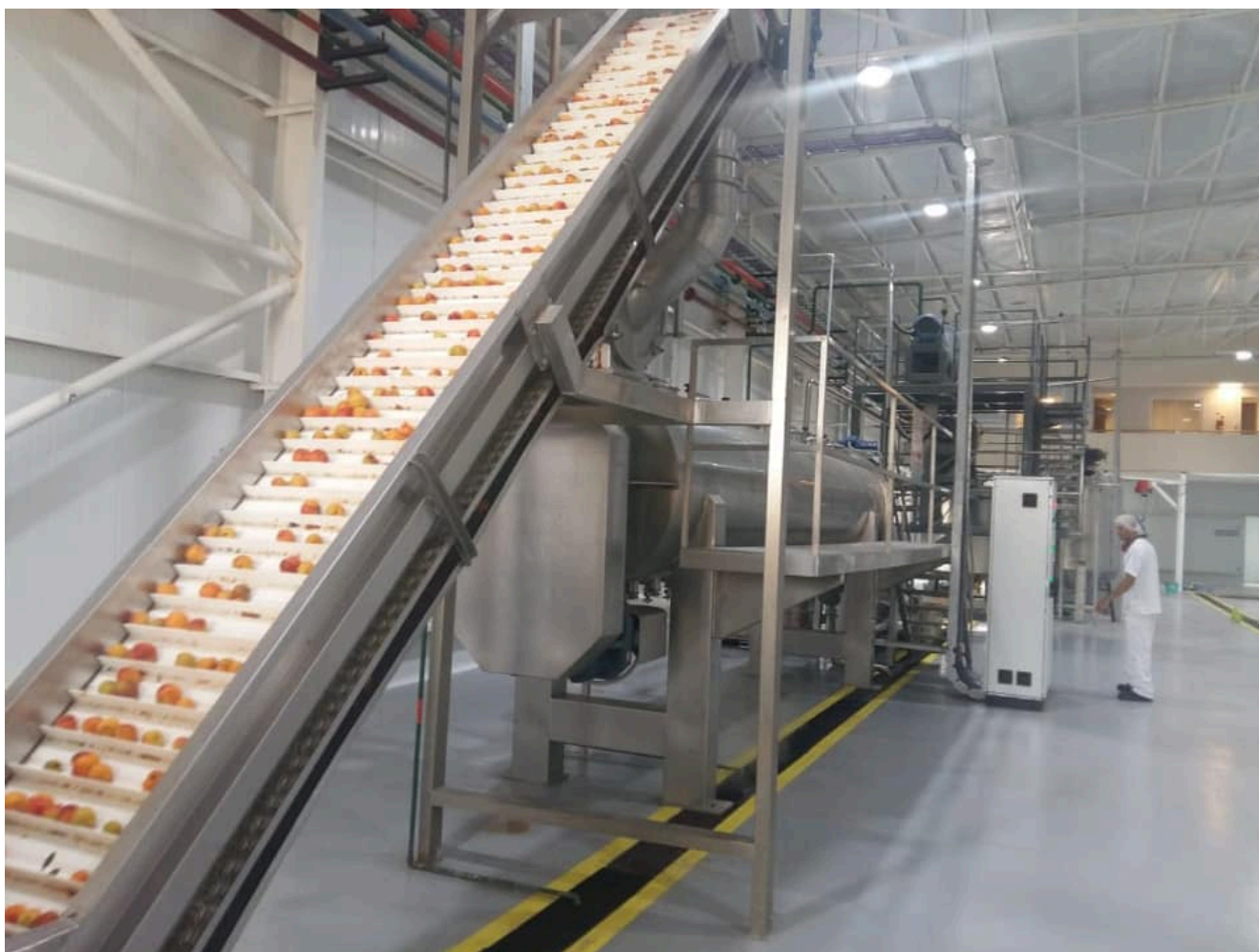


Desde la Pulpera informaron que se encuentra en pleno proceso de elaboración y envase

18/01/2023



La Pulpera de San Rafael es un emprendimiento que generó el Municipio que ya va por su sexta temporada, y que tiene que ver con un trabajo ligado a la generación de pulpa de frutas y hortalizas. En tiempos donde los productores frutícolas han sufrido mucho a causa de heladas y granizo, encuentran una alternativa donde su materia prima se convierte en un producto no perecedero, tiene una mejor inserción en el mercado y logra un mejor precio.

El ingeniero Roberto Battistón, actual responsable de La

Pulpera, explicó que en estos momentos ya se ha trabajado con pulpa de damasco. "Sabemos que fue una fruta golpeada por la helada, pero logramos hacer unos 300 o 350 mil kilos, que no es mucho pero por lo menos para el stock de la variedad nos ha servido bastante tenerlo. Estamos teniendo demanda sobre ese producto, y hemos empezado esta semana con durazno, un producto que venía medio retrasado en su madurez, así que estamos en los primeros pasos del durazno que teníamos pensado procesar. Nosotros queremos llegar a las mil toneladas de pulpa ya procesada, y después seguiremos -como todos los años- con algo de pera (que también nos ha quedado algo), y fundamentalmente vendrá la época del tomate que trabajamos muy bien, muchos kilos, siempre hemos estado entre seis y ocho millones de kilos en años anteriores, vamos a ver cuál es la perspectiva este año y tenemos para hacer para otras industrias que solicitan", dijo Battistón y agregó que se ha incorporado una tecnología nueva, que son bolsas de un kilo que se cargan automáticamente mediante una máquina de envasado aséptico. "Antes producíamos entre 200 y 300 bolsitas por día porque se hacían manualmente, mientras que hoy esta máquina tiene la capacidad de hacer entre 200 y 250 bolsas por hora. Queremos trabajar mucho con la producción de tomates, con ese tipo de bolsas, fundamentalmente tomate triturado hasta llegar a todo lo que es la comida de pizzería, restaurantes para reemplazar la vieja lata de cuatro u ocho kilos, que tiene un costo elevado y un impacto ambiental elevado. Será con esta bolsa aséptica transparente que vamos a empezar a usar esta temporada tanto en tomate como zapallo", destacó.

Por encargo de terceros, mayormente se prepara tomate. San Rafael es una zona en la que se produce muy poca cantidad de esa fruta, de hecho, gran parte de la producción que se consume en Argentina es a base de importación. "Hoy un ama de casa con una cajita de tomate y un paquete de fideos le hace de comer a cuatro personas, entonces es un producto muy demandado", aseguró y añadió que "es un producto que hay que volver a impulsarlo, pero hay que hacer todo un tema en la parte primaria, en la producción", ya que necesita mucha agua.

Por otra parte, el zapallo también tiene alta demanda. En La Pulpera “se trabaja de manera muy natural, sin agregados de cualquier parte, es un producto excelente para tenerlo en el hogar”, resaltó Battistón.

Algo que se ha notado es la falta de durazno, que es uno de los frutos que más trabajan, existiendo una alta demanda de la industria, por lo que en ley de oferta y demanda, tiene un valor importante. El productor que lo tenga, tendrá también una muy buena rentabilidad.