

# Una pyme del Valle de Uco se convirtió en la primera firma en elaborar orégano sin TACC

31 marzo, 2023



**Mardegan, empresa de los hermanos Appiolaza, está dedicada a la producción de especias y obtuvo el sello por el que aseguran a los consumidores que el producto que comercializan está libre de aditivos que pueden ser nocivos para la salud de algunas personas. El próximo año, con el apoyo del Ministerio de Economía y Energía, buscarán ofrecer una cosecha orgánica.**

La empresa mendocina Mardegan, ubicada en Eugenio Bustos, San Carlos, celebró esta semana el haber conseguido la certificación "sin TACC" (trigo, avena, cebada y centeno). Los hermanos Appiolaza, productores y comercializadores de orégano y otras especias, fraccionado y a granel, explicaron que se

trata de un paso que les permite demostrar la calidad de sus productos, a la altura de las marcas más reconocidas del país, e incluso, por encima de algunas de ellas.

De acuerdo con Gerardo Appiolaza (36), uno de los propietarios de Mardegan, hace 13 años que, junto a su hermano Javier (38), se dedican a la producción de orégano y hace ocho años que decidieron sumarle valor a la firma, a partir del fraccionamiento. Hoy, dan trabajo a 11 personas, 9 en la planta de procesamiento y dos más en el campo, a cargo de las labores culturales, y “en época de cosecha, el número de trabajadores se amplía”.

Aunque el fuerte de la firma son las especias -orégano, “chimichurri de campo” y “chimichurri picante”-, también producen sales especiadas y salsas. “La mayor parte de nuestros productos son argentinos, con algunas excepciones como la pimienta, la nuez moscada y la canela, que se importan”, explicó.

### **Certificación “sin TACC”**

Aunque las especias de por sí deberían ser “libres de gluten”, es decir, no incluir trigo, avena, cebada o centeno (TACC), Gerardo Appiolaza explicó que es común que se adultere el orégano con salvado y colorantes vegetales: “entre el 40% y el 50% de un producto que se vende como orégano puede ser ese compuesto”, destacó, y es por eso que se necesita una certificación para garantizarle al consumidor que no está comprando algo distinto de lo que se espera.

Es así como, hace dos años, comenzaron a buscar ese sello que finalmente les otorgó el Ministerio de Salud de la Provincia, hito que pone a la marca a la altura de firmas como La Virginia o Knorr y por encima de otras reconocidas empresas locales y nacionales.

### **Cultivos orgánicos**

Los hermanos Appiolaza llegan con sus productos a todos los rincones de la provincia, principalmente al Valle de Uco, San Rafael, Luján de Cuyo, Godoy Cruz y Capital, y ahora buscan dar un gran paso, gracias a la ayuda del Instituto de Desarrollo Rural (IDR) y de ProMendoza.

Es que a las 8 hectáreas cultivadas que poseen se sumarían otras dos bajo el modelo productivo orgánico. Esperan, de este modo, destinar esa producción específicamente a la captación de nuevos mercados a nivel internacional.

“Dimos nuestros primeros pasos como ‘hojas verdes’, pero al momento de inscribir la marca, buscamos un nombre que nos distinguiera del resto, único, y fuimos con Mardegan, que es nuestro apellido materno”, agregó Gerardo, y destacó que, al mismo tiempo, ahora es sinónimo de calidad.

### **Identificación Geográfica para el orégano**

Mendoza es la mayor productora a nivel nacional de orégano. Es por eso que, desde la cartera económica provincial se viene trabajando, al igual que en otros sectores productivos, en el desarrollo de herramientas que permitan a cada actividad crecer, desarrollarse y alcanzar nuevos mercados.

Una de estas herramientas tiene que ver con la Indicación Geográfica, tal como ya ocurrió con el aceite de oliva extra virgen. En este sentido, Economía se encuentra realizando las gestiones necesarias para que el sector productivo local vinculado al orégano pueda alcanzar este reconocimiento que permitirá abrir las puertas a nuevas y auspiciosas oportunidades.

Al respecto, Alfredo Baroni, director ejecutivo del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), comentó que durante los últimos cuatro meses se ha venido trabajando fuertemente a través de una consultoría financiada desde Nación, concretamente desde la Subsecretaría de Alimentos y Bioeconomía, en conjunto con la Universidad de Buenos Aires, para avanzar en un sello de

calidad vinculado al origen para el orégano de Mendoza.

“En este caso en particular, se ha avanzado en los trámites para el orégano que se produce en el departamento de San Carlos. Se está trabajando en definir aspectos que hacen a su reputación y características, así como en la búsqueda de toda la biografía que respalda las diferencias desde el punto de vista químico y sensorial”, agregó el funcionario.

Es por ello que este jueves se llevó a cabo una reunión en las instalaciones de la Sociedad Rural del Valle de Uco, donde participaron más de 30 personas vinculadas al sector. El espacio permitió mostrar los avances logrados hasta el momento y discutir las etapas siguientes.

“Estos procesos se caracterizan por ser lerdos, requieren de un período prolongado. Se está trabajando en este sentido con avances concretos que hoy por hoy ya son tangibles”, cerró Baroni.

A su turno, Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura de la provincia, destacó: “El trabajo que venimos impulsando desde la cartera económica provincial ya tiene un antecedente, como lo es el aceite de oliva extra virgen mendocino. Buscamos alcanzar la misma meta junto a los productores del Valle de Uco. Durante este último tiempo se han logrado importantes avances. Los tiempos para este tipo de certificaciones son complejos y demandan un gran esfuerzo de todas las partes involucradas”.

*Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza*