

[CHACRA Y CAMPO](#) >

El sur tiene sello propio: la cereza de Los Antiguos ya cuenta con Denominación de Origen

En Santa Cruz, un fruto crece al ritmo del frío, la luz y la experiencia local. Tras más de diez años de trabajo conjunto, su calidad fue reconocida oficialmente

Por **Revista Chacra**

04 Jun, 2025 09:00 a.m. AR



Guardar



La Cereza del Valle de Los Antiguos, en Santa Cruz, recibió la Denominación de Origen (inta)

En el extremo sur de la Argentina, donde los días largos y el clima seco se combinan con la paciencia del trabajo rural, nace una [cereza](#) que ahora tiene nombre propio. **La Cereza del Valle de Los Antiguos, en Santa Cruz, recibió la Denominación de Origen**, un sello que distingue a productos con cualidades únicas asociadas a su territorio y su modo de producción.

Este reconocimiento no fue casual: es fruto de más de una década de trabajo articulado entre productores locales, el [INTA](#), cooperativas y organismos provinciales y nacionales. El resultado: **un fruto que no solo se cultiva, se construye**.

Las características que la diferencian son evidentes al paladar y a la vista. **Dulzura notable, color rojo intenso, firmeza y una acidez equilibrada**. Pero detrás de esas propiedades está el verdadero secreto: un entorno natural irrepetible y un conocimiento transmitido entre generaciones.

“El INTA acompañó desde el inicio con asesoría técnica, desde las tareas de campo hasta el empaque y la postcosecha”, recuerda Liliana San Martino, investigadora del INTA Los Antiguos. Y detalla que, para obtener la denominación, no solo se evaluó la región productiva, sino también las prácticas que se aplican allí: “La poda, el manejo del riego y el momento exacto de cosecha son parte del diferencial”.



Las características que la diferencian son evidentes al paladar y a la vista. Dulzura notable, color rojo intenso, firmeza y una acidez equilibrada (inta)

Ubicado junto al lago Buenos Aires, el valle de Los Antiguos ofrece un microclima especial. La combinación de una gran amplitud térmica, alta luminosidad y humedad relativa contribuye a que la fruta madure más lento, concentrando sabor y firmeza. **Mientras que en otras regiones las cerezas tardan hasta 85 días en desarrollarse, aquí el proceso puede extenderse a más de 100**.

Diego Aguilar, presidente de la Cámara de Cerezas de Mendoza y también productor en la Patagonia, lo resume así: **“Son las últimas en cosecharse en el hemisferio sur cada año, pero también las más dulces y crocantes”**.

El período de cosecha comienza a fines de diciembre y puede extenderse hasta mediados de febrero. Según las temperaturas, las fechas se adelantan o atrasan unos días, pero el momento justo lo define el ojo entrenado de quien trabaja la tierra. “Se pueden medir los azúcares, pero es el productor quien sabe cuándo hay que cosechar”, asegura San Martino.

Una historia colectiva

El reconocimiento no solo pone en valor a un producto, también protege un modo de vida. Federico Guerendiain, tesorero de la Cooperativa El Oasis, destaca el rol que tuvo la articulación entre actores: **“Pudimos demostrar que estas cerezas son distintas. Conseguir el sello no fue fácil, y el trabajo del INTA fue clave, incluso para formar la cooperativa. Antes era una idea, hoy es una realidad”**.

El impacto es claro: mejora la posición en los mercados, abre posibilidades para exportar con valor agregado y estimula nuevas inversiones. **“Ahora podemos competir por calidad, que es donde marcamos la diferencia”**, señala Guerendiain.

Para Aguilar, la denominación también es una herramienta para ampliar horizontes. “Puede atraer inversiones, aumentar la superficie plantada y acercar esta cereza a más consumidores que todavía no la conocen”, afirma.

La cereza más austral del mundo

Cada fruto que madura en Los Antiguos encierra más que sabor. Es el reflejo de un entorno particular y de decisiones precisas: podas de invierno para renovar ramas, podas de verano para recuperar vigor, riegos guiados por datos de evapotranspiración y observación de campo.

La denominación de origen, entonces, no solo identifica un producto, también resguarda un patrimonio agrícola y cultural. Uno que, en este rincón de la Patagonia, se sigue cultivando con paciencia, precisión y orgullo.

Fuente: Inta

Compartir nota:

