

# LA MANDIOCA

## EL CULTIVO DEL SIGLO XXI BUSCA SU LUGAR EN LA CIUDAD



La yuca o mandioca (*Manihot esculenta*) es un alimento esencial para la nutrición humana en diversas regiones del mundo. Por sus características, la FAO la catalogó como cultivo del siglo XXI para acercarnos a un modelo de agricultura sostenible. A pesar de sus múltiples usos, propiedades alimenticias y facilidad de cultivo, su consumo en la Argentina se limita a unas pocas provincias del norte. Por esa razón, una investigación de la Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA) indagó en las causas de su ausencia en las dietas del resto del país y analizó la posibilidad que tiene de transformarse en un alimento popular en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y su área metropolitana. “Encuestamos a 200 personas en un barrio de CABA. Si bien casi todos los encuestados conocían esta hortaliza, más del 80% de los jóvenes adultos (personas de 18 a 35 años de edad) y más del 70% de los adultos (personas de 35 a 59 años) contestaron que no la consumían y, según surgió de la encuesta, la principal razón es la falta de costumbre”, señaló María Victoria Picasso, quien realizó esta investigación como parte de su tesis de grado en la Cátedra de Agronegocios (FAUBA), dirigida por Hernán Palau y Fernando Moggi, docentes de esa cátedra.

A su vez, más del 98% de los jóvenes adultos y los adultos afirmaron que les gustaría consumir mandioca en mayor medida. “A partir del estudio inferimos que las personas conocen y quieren consumir esta hortaliza para que sus dietas sean más variadas y saludables, como también para satisfacer su interés por conseguir alimentos regionales”, dijo Picasso, y agregó: “Quisimos determinar si CABA y el área metropolitana pueden considerarse como mercados potenciales para

La mandioca, destacada por la FAO para alcanzar una agricultura sostenible, se produce y consume casi sólo en el noreste del país. ¿Por qué siendo tan nutritiva no genera interés en las grandes urbes argentinas? Un estudio analizó la posibilidad de difundir este alimento regional.

la mandioca fresca. Para eso evaluamos el comportamiento de los consumidores a través del conocimiento que tienen sobre este alimento, dónde lo consiguen, de qué formas y con qué frecuencia lo consumen, entre otras cosas”.

Hace tiempo que alimentos como la quínoa y la palta llegaron a miles de platos en las mesas argentinas impulsados por las modas gastronómicas. Hoy, la mandioca puede seguir el mismo camino, ya que existe una demanda potencial. “En determinados barrios se pueden encontrar restaurantes regionales que preparan mandioca en diversas comidas”.



La mandioca es un cultivo clave en Misiones

## RAÍCES, HOJAS Y RECETAS REGIONALES

“Una cantidad de comunidades del país consumen las raíces de la mandioca de maneras diversas: cocidas en agua, horneadas o fritas, como también en forma de pastas o harinas. En la encuesta que realizamos, más del 70% afirmó haberla consumido en frituras”, explicó la investigadora. “La raíz de la planta es fácil de digerir y tiene un alto poder para saciar el apetito, dado que contiene una concentración elevada de hidratos de carbono complejos. Por otra parte, su follaje constituye un buen aporte de proteínas, aminoácidos y vitaminas, en especial la C”. Picasso destacó que en el norte del país -sobre todo en la provincia de Misiones- las poblaciones rurales aprecian mucho este alimento, ya sea para sus platos como para alimentar el ganado. Luego de superar la dureza de su raíz, o directamente utilizando su fécula, se puede cocinar la mandioca en diferentes recetas, tanto dulces como saladas: en forma de flan, budín, alfajor, bomba o empanada. Por sus propiedades nutritivas y culinarias puede acompañar platos principales o ser un ingrediente destacado en guisos y ensaladas frías.

## EN EL MUNDO, EN MISIONES Y EN LA INDUSTRIA

La mandioca, más conocida como yuca en otros países, es uno de los primeros cultivos americanos que se domesticó. “En Perú hay registros de que ya se la cultivaba 4.000 años atrás. Sin embargo, en la actualidad,



# EL SISTEMA GASTRONÓMICO #1 EN ARGENTINA

+ 12.000 LICENCIAS VENDIDAS / 27 AÑOS DE DESARROLLO / PRESENTE EN 5 PAÍSES

+ 90 PROFESIONALES / CERTIFICADO POR NORMAS ISO 9001:2015



VISITENOS EN FITHEP NOROESTE, SALTA, 4, 5 Y 6 DE JUNIO DE 2018

maxisistemas

+5411 4956 0303  
www.maxirest.com

maxirest  
El sistema gastronómico #1 en Argentina





Chipas



Pasteles fritos



Budín



Pastel

los mayores productores son países de Asia y de África. Los pequeños campesinos de más de 100 países la eligen”, comentó Picasso, y añadió: “En nuestro país, la mandioca se cultiva en la región subtropical, es decir, en las provincias de Misiones, Corrientes, Chaco y Formosa. La producción anual es de 70.000 toneladas”. Según la investigadora, la mandioca es un cultivo clave en la economía de la provincia de Misiones, donde ocupa 26.000 ha. En tres departamentos hay diez industrias instaladas que producen fécula, o almidón, del cultivo. “A pesar de esto, debido a la estacionalidad de las lluvias, existe escasez de materia prima durante algunos meses del año y abundancia en otros. Aunque la industria aún no terminó de resolver este problema, existen alternativas para agregarle valor a las raíces de la mandioca y estabilizar su producción y precio a los consumidores”.

Con la información adecuada, los diferentes actores que participan en la producción y comercialización del producto podrían pensar estrategias más exitosas para ampliar el público consumidor de este cultivo. “Hay una gran posibilidad para que se convierta en un alimento para diferentes públicos que deseen aumentar la variedad de sus dietas. En este sentido, creo que mi tesis, que surgió en el marco de una alianza entre Agronegocios-FAUBA y el Ministerio de Agro y Producción de la provincia de Misiones, es un aporte significativo, ya que hasta la fecha no existía un estudio de mercado de los consumidores finales de mandioca fresca”, concluyó.

**Fuente:** SLT-FAUBA. Sebastián Tamashiro.

Baños de Repostería, Chocolates, Chips de Cacao, Chips de Chocolate, Granitas, Crocantes, Confites, Mermelada de Membrillo, Azúcar Impalpable, Azúcar Negra, Jalea de Brillo, Estabilizantes para Helados, etc.

Bauness 963 - Capital Federal - Bs. As. Tel.: (54 11) 4524-3610 / 4522-2921  
ventas@viffcandy.com.ar - www.viffcandy.com.ar

