



EL MANÍ EN PRIMERA PERSONA

Cada 20 minutos se exporta un contenedor de maní argentino. Esta actividad reporta al país alrededor de 1.000 millones de dólares anuales y es en Córdoba donde se produce la semilla.

ORIGEN DEL MANÍ

El maní cultivado, *Arachis hypogaea*, es un híbrido natural que se originó hace más de 9 mil años, en la zona sur de Bolivia y norte de Argentina, donde aún hoy se pueden encontrar sus ancestros silvestres: *A. duranensis* y *A. ipaensis*.

A. hypogaea es tetraploide, es decir que sus cromosomas se encuentran en grupos de a cuatro; mientras que sus parientes silvestres son *diploides* (cromosomas de a pares). La *tetraploidía*, junto con las características de la planta dificultan los cruzamientos artificiales y, por lo tanto, las tareas de fitomejoramiento.

MANÍES SILVESTRES

Juan Soave, fitomejorador del criadero “El Carmen”, remarca la importancia de tener material de dónde elegir para lograr los objetivos de tener variedades mejores y más adaptadas a las condiciones locales y también a las demandas del mercado. De allí su interés en buscar maníes silvestres. Estos, que crecen naturalmente en las cercanías de la localidad de Yala (Jujuy) y en el sur de Bolivia, hoy son preservados en su criadero y usados como fuente de genes para cruzar con las variedades cultivadas y conferirles resistencia a enfermedades principalmente.

UNA VARIEDAD ALTO OLEICO

Muchos años de cruzamientos, ensayos y evaluación minuciosa de cada grano, llevaron a Juan y su equipo a obtener el primer cultivar de maní de bajo contenido de ácido linolénico (3-7%), lo cual hace subir la proporción de un ácido graso fundamental para que el maní no se ponga rancio, el ácido oleico. Así, luego de más de 10 años de trabajo, lograron el cultivar al que bautizaron “Granoleico” con 75-80% de ácido oleico en su composición.



Semillas y
Propiedad
Intelectual

ALGUNOS DATOS...

- Argentina es el 1er exportador mundial.
- El maní es la 2da economía regional y una de las que más dólares ha aportado a la economía nacional en la última década.
- Córdoba produce el 90% del maní argentino y exporta 600 mil toneladas a más de 100 países.
- El 40% se exporta como maní confitería (con piel) y el 60% como maní blandeado (sin piel).
- El producto mueve 24 mil camiones al año.



...Y AHORA ¡EL CARBÓN!

En el año 2010 surgió una enfermedad, el carbón, ocasionada por el hongo *Thecaphora frezii*, que atacó a todos los cultivos de maní del país. Con el cultivar Granoleico como punto de partida comenzó otra vez el arduo trabajo de realizar cruzamientos en invernadero y esperar a obtener unas pocas semillas para seleccionar las resistentes al carbón, probándolas luego en un suelo con presencia de la enfermedad. Así nació la primera variedad alto oleico y resistente al carbón que se presentó en 2019.

CICLO CORTO Y TOLERANCIA A SEQUÍA

Otros objetivos del criadero son la obtención de cultivares de ciclo corto (130 días de siembra a cosecha en lugar de los 150 de las variedades tradicionales) y tolerancia a sequía. Estos involucran también a un conjunto de profesionales que se dedican a estudiar marcadores moleculares, herramientas biotecnológicas que pueden ayudar a seleccionar las mejores plantas en etapas tempranas del programa de fitomejoramiento.

RECONOCIMIENTO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

Para Juan Soave y su equipo el reconocimiento de la propiedad intelectual de las obtenciones que hace el criadero, son fundamentales para la inversión en materiales y recursos humanos dedicados a la investigación y desarrollo de nuevas variedades.



“SI EL CRIADERO “EL CARMEN” RECIBIERA UN DÓLAR POR CADA HECTÁREA SEMBRADA CON SU SEMILLA, YA SE PODRÍAN HABER PUESTO EN EL MERCADO MÁS VARIEDADES MEJORADAS DE MANÍ”

JUAN SOAVE

