



INVESTIGACIÓN DEL INTA

Claves para el futuro olivícola de San Juan

El INTA abrió su Banco de Germoplasma, ubicado en Campo Anexo San Martín, para mostrar el futuro de la olivicultura local. Está desarrollado cinco nuevos varitales con potencial para sistemas superintensivos.

El miércoles 12 de agosto, el **INTA San Juan** llevó adelante una jornada técnica en el Banco Mundial de Germoplasma de olivo, emplazado en el Campo Anexo San Martín. El encuentro se enmarcó en el **XV Encuentro Internacional de ARGOLIVA 2026** y convocó a productores, investigadores y representantes del sector olivícola, con el objetivo de compartir experiencias y fortalecer el desarrollo de la actividad en la provincia.

Durante la visita, los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer variedades de olivo que todavía no se comercializan, en el marco de una estrategia orientada a diversificar la oferta productiva y promover la innovación en el campo.

Los doctores Pierluigi Pierantozzi y Mariela Torres, a cargo del Banco, presentaron los avances de sus líneas de investigación -llevada adelante en Mendoza, San Juan, La Rioja y Buenos Aires, en un marco de plantación de superintensivo, de más de 1.000 plantas por ha.- y los resultados obtenidos junto a empresas olivícolas que colaboran con el organismo.

Los ensayos a campo permiten validar nuevas variedades aptas para el sistema de seto de alta densidad, un modelo de plantación intensiva que facilita la cosecha mecánica y reduce costos operativos.

5 VARIEDADES

con potencial para sistemas superintensivos



01

CALLOSINA

Valorada por su fácil desprendimiento en cosecha mecanizada y su versatilidad para aceite o aceituna de mesa.

MAURINO

Con rendimiento graso medio-alto, buen desempeño como polinizador y un aceite frutado premiado internacionalmente.



02



03

ARRÓNIZ

De maduración temprana y alto rendimiento oleico, con un perfil de aceite intenso en notas a tomatara y fruta madura.

LECCIO DEL CORNO

De estructura compacta y buena tolerancia al frío, ideal para seto por su comportamiento productivo.



04



05

BLANQUETA

Precoz y de bajo vigor, con un aceite afrutado e intensamente amargo, apta para un manejo de poda simplificado.

Todas comparten características de maduración temprana, cierta resistencia a patógenos como la tuberculosis del olivo y aptitud para la cosecha mecanizada en seto, lo que las posiciona como alternativas concretas para modernizar la olivicultura sanjuanina.

Agosto 2026

Viene de la pág. anterior.

Entre el material evaluado por el Banco de Germoplasma se destacan cinco variedades con fuerte potencial para los sistemas super-intensivos: Callosina, Maurino, Arróniz, Leccio del Corno y Blanqueta.

Una cata que anticipa lo que viene

La jornada cerró con una cata especializada de AOVEs elaborados por la empresa **Trilogía** -por convenio con el INTA- con las variedades únicas del Banco Mundial, aún no disponibles en el mercado.

También participó en la evaluación el **Vivero Productora**, de Mendoza, que demostró interés en trabajar con el Banco de variedades.

La actividad permitió a los presentes evaluar de manera sensorial el potencial de estos materiales genéticos antes de su eventual llegada a la producción comercial.

San Juan continúa consolidándose como la principal provincia productora y exportadora de aceite de oliva del país, un liderazgo impulsado en los últimos años por los buenos precios internacionales del producto. En ese contexto, el INTA reafirmó su compromiso con el desarrollo agroindustrial y la transferencia tecnológica, y convocó a más productores locales a sumarse a estas iniciativas de investigación aplicada.



Comienza ArgOliva

Del 31 de agosto al 6 de septiembre próximo, San Juan será sede del **XV Encuentro Internacional de ARGOLIVA 2026**, que incluye el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Premio Domingo Faustino Sarmiento y el Concurso Nacional a la Calidad de Aceites de Oliva Virgenes Extra.

El Encuentro comenzará con la Cata y Valoración de los aceites concursantes; el 3/9 será realizada la Ronda Internacional de Negocios, la Mesa Nacional de Olivicultura y el Seminario Internacional "Panorama Internacional, Nuevas Tecnologías para el Olivo". Ese mismo día, a las 19.30, será la Gala de Premiación, en Salón Cruce de los Andes del Centro Cívico.

El 4/9 proseguirá la ronda de negocios y será realizada la Jornada a Campo Argoliva 2026 | Exposición de empresas e Instituciones - Charlas técnicas (en salón comedor INTA) y a las 15.30 comenarán las Muestras dinámicas a campo.

Finalmente, los días 5 y 6/9 llegará una nueva edición de Expo ArgOliva, que se realizará en el Centro de Convenciones Barrena Guzmán y Jardines del Ferro-Urbanístico, a partir de las 18.00hs.

Para conocer el cronograma de actividades, se puede ingresar [aquí](#).



Productores, investigadores y representantes del sector olivícola participaron de la cata de AOVEs elaborados con nuevas variedades.

Agosto 2026

Producción récord de aceitunas y AOVE

La empresa olivícola **SolFrut** cerró una campaña histórica este año al procesar 40 millones de kgs de aceitunas en su fábrica de Sarmiento, estableciendo un récord absoluto para Sudamérica.

Así, 30 millones de kilos fueron de variedades aceiteras procesadas en Colonia Fiscal; 20 millones de kg aportó la Finca Capayán (La Rioja) y 6.000 toneladas de AOVE se alcanzaron al cierre de la campaña, un hito para la región tras 30 años de trayectoria de la firma.

La producción se apoyó en tres variedades: Genovesa, Coratina y Arbosana y la planta trabajó las 24hs. del día, logrando un promedio de 9hs entre la cosecha y la molienda.



Cooperación olivícola con Catamarca

El INTA y el **Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA) de Perú** reforzaron su cooperación en materia de gestión ambiental de la industria olivícola durante una visita técnica de tres días a San Juan.

Como parte del proyecto "Intercambios técnicos y transferencia tecnológica en la valorización de residuos en la producción de aceitunas de mesa y aceite de oliva: experiencias de Perú, Argentina y España", una delegación de especialistas del OEFA viajó para conocer experiencias y tecnologías aplicadas a la gestión ambiental, en especial relacionadas con el alperujo.

Eventos para el sector olivícola

De cara al último cuatrimestre del año, estos son los encuentros confirmados para el sector oleícola.

Además de Argoliva, en septiembre están citas como **World Food Moscow** (del 15 al 18 en Moscú, Rusia); y **Natexpo** (del 28 al 29 en Lyon, Francia).

En España tendrán lugar en ese mes la **Feria de Maquinaria de Úbeda** (del 9 al 12 en Úbeda, Jaén); **Auténtica Premium Food** (del 14 al 15 de septiembre, Sevilla) y las **VI Jornadas Virgen Extra** (el 18 en Úbeda, Jaén).

En octubre se llevarán a cabo **Alimentaria Foodtech** (del 6 al 8 en Barcelona, España); **Hospitality Qatar** (del 12 al 14 en Doha, Qatar); **SIAL París** (del 17 al 21 en París, Francia) y **CIBUS Tec** (del 27 al 30 en Parma, Italia).

En noviembre se celebrarán **Worlds of Flavour** (del 4 al 6 en Napa Valley, California, EEUU); **FHC China** (del 10 al 12 en Shanghai, China); **Foodex Saudi** (del 16 al 18 en Riyadh, Arabia Saudí) y **Nordic Organic Food Fair** (del 18 al 11 en Estocolmo, Suecia).

Finalmente, en ediciembre se realizarán **Food Africa** (del 7 al 10 en El Cairo, Egipto); y **World Food Istanbul** (del 15 al 18 en Estambul, Turquía).

