

## **MANI ARGENTINO: OPORTUNIDADES Y DESAFIOS**

Por Beatriz Ackermann, Directora Ejecutiva de la Cámara Argentina del Maní - camaradelmani@arnet.com.ar

### **Un poco de Historia**

El maní es originario de Sudamérica. En efecto, fue cultivado por los indígenas durante siglos antes de que los europeos lo encontraran en 1500. Los aborígenes peruanos lo utilizaban como moneda, fuente medicinal y símbolo de estatus, además de alimento. No obstante, el descubrimiento de maníes fosilizados de más de 10 mil años de antigüedad en Chlien-Shan-Yang, al sur de China, abre una incógnita con respecto a la verdadera cuna del maní.

En el siglo XVI los conquistadores europeos introdujeron el maní en el Viejo Mundo y también en África. Los africanos pronto adoptaron esta asombrosa planta y la extendieron por toda la región. Por sus notables atributos nutricionales, el maní se transformó en uno de sus alimentos más apreciados. Los esclavos llevaron el maní a Norteamérica en el siglo XVIII. Sin duda fueron ellos quienes popularizaron el maní hasta transformarlo en un producto infaltable de la cocina estadounidense. El científico George Washington Carver empezó en 1903 a estudiar las particularidades de esta legumbre en el célebre Tuskegee Institute. Sus investigaciones mejoraron el manejo del cultivo y desarrollaron más de 300 usos para el maní, incluyendo pomada para calzado y crema de afeitar. Por esta razón está considerado el padre de la industria manisera.

El maní posee extraordinarias propiedades nutricionales y es un alimento indispensable en la dieta de muchos pueblos. Para más de 500 millones de personas en el mundo constituye su principal fuente de proteínas. En países como Nigeria, Senegal, Ghana y Zambia, pese a la precariedad de sus sistemas productivos, resulta vital para el sostenimiento de comunidades rurales.

Además de su aplicación comestible (snacks, manteca, aceite, harina), esta legumbre tiene numerosos usos comerciales. Derivados del aceite son utilizados en cosméticos; la cáscara, con alto contenido de fibra celulósica, puede aprovecharse como combustible y también para fabricar aglomerado para tabiques y paneles. Los rezagos vegetales son un excelente alimento para ganado. En el Laboratorio Nacional de Investigación Manisera en Dawson, Georgia, se está usando la piel del grano para elaborar una bebida tipo cola.

### **China**

La producción manisera china se caracteriza por su elevado número de pequeños productores –casi 10 millones–, en reducidas unidades, y por ser una actividad de labor intensiva que carece prácticamente de tecnificación. La producción anual se ha ido incrementando desde 2000; en la actualidad alcanza a unos 14 millones de toneladas como consecuencia de una mayor área sembrada, ya que los rindes han permanecido sin variación (alrededor de 2,70 toneladas por hectárea de maní en caja). Las principales provincias productoras son Shangdong (30 por ciento); Henan (21); Hebei (10) y Guangdong (ocho por ciento). También producen maní Anhui, Jiangsu, Guangxi, Jiangxi, y Sichuan; todas situadas en el centro y sudeste del país.

La siembra, de casi 6 millones de hectáreas, se hace en abril y mayo; en tanto que la cosecha tiene lugar de septiembre a noviembre. Los chinos rotan el maní con algodón, maíz, soja y hortalizas. Toda la labranza se hace a mano. Los granjeros asolean su maní –generalmente en el techo de sus casas- para lograr el secado. También el descascarado se hace manualmente, con excepción de algunos procesadores mayoristas que usan equipamiento de fabricación china.

El costo de producción en China es de unos 180 yuanes por mu (aproximadamente 390 dólares por hectárea). A partir de 2004, el gobierno central decidió fortalecer la producción agrícola a través de subsidios, eliminación paulatina de impuestos y mejoras en infraestructura rural.

China destina casi toda su producción manisera al consumo doméstico. Más de la mitad se usa para la elaboración de aceite y harina. El resto se consume como ingrediente en la comida cotidiana. Menos del ocho por ciento va a exportación. Las ventas externas de maní chino se dirigen principalmente a países del sudeste asiático, con bajos requerimientos de calidad. Cada vez tiene menos presencia en el mercado europeo, dado que las autoridades comunitarias a partir de 2001 impusieron severas restricciones para su ingreso debido a los constantes problemas sanitarios en el maní de este origen.

### **India**

El maní es el segundo cultivo industrial más importante en la India, y aporta el 35 por ciento de la provisión total de aceites vegetales del país. La producción manisera india es un tercio del total mundial. Su extensa siembra, que llega a los 8 millones de hectáreas, tiene rindes pobres: apenas una tonelada por hectárea de maní en caja. El cultivo se hace en el denominado cinturón seco del territorio, caracterizado por suelos de escasa fertilidad, lluvias erráticas y un bajo nivel de nutrientes.

Los estados maniseros son Gujarat (28 por ciento), Andhra Pradesh (30), Tamil Nadu (20) Kamataka (12) y Maharashtra (10). Sólo el 17 por ciento de la superficie cuenta con riego, el cultivo se hace en pequeñas unidades y los granjeros carecen de mecanización, por lo que la tecnología es precaria.

La variedad Runner Bold ocupa el 65 por ciento del área; el resto corresponde a Spanish Bunchy. La producción se destina mayoritariamente a molienda para aceite y harina; y el consumo en grano alcanza el 15 por ciento. La participación del origen indio en el comercio internacional ha sido oscilante en la última década y hoy casi ha desaparecido. Su ingreso en los mercados europeos disminuyó drásticamente en los últimos años, como consecuencia de las cada vez más estrictas exigencias de sanidad de la legislación alimentaria del bloque comunitario. La India exporta 30 mil toneladas de aceite; unas 200 mil toneladas de harina y alrededor de 80 mil toneladas de maní.

### **Estados Unidos**

Las siembras americanas alcanzan un promedio de 550.000 hectáreas, con una producción que ronda 1,8 millón de toneladas. El consumo doméstico es enorme y en años recientes exhibió un crecimiento significativo; de 1.400.000 toneladas por año en la década de los '90 el consumo trepó a 1.700.000 toneladas desde 2003 en adelante. Ahora los americanos comen algo más de 450.000 toneladas de manteca de maní cada año. Casi la mitad de la producción manisera americana se emplea en la elaboración de manteca. Por ley, en Estados Unidos este producto debe contener 90 por ciento de puro maní.

El mayor estado manisero es Georgia, pero también se produce en Virginia, las Carolinas, Texas, Alabama, Florida y Oklahoma. Los farmers americanos siembran cuatro variedades: Runner, Virginia, Spanish y Valencia; cada una tiene tamaños y sabores distintivos. Su costo de producción es el más elevado del mundo: casi 1.300 dólares por hectárea, pero reciben apoyo estatal a través del Programa Maní con subsidios, pagos contracíclicos y compensaciones por fallas de cosecha.

### **Argentina 2006**

Este año igual que en 2005, los rindes del maní, aunque desperejados, volvieron a ser superiores a los valores históricos. Sobre 168 mil hectáreas sembradas en todo el país, de las cuales 92 por ciento se cultivan en Córdoba, se registró un rinde promedio de 32 quintales de maní en caja, con una producción bruta de 538 mil toneladas. De ese total, unas 272 mil toneladas son grano apto confitería, estimándose que la oferta exportable de esta cosecha llegaría a 225.000 toneladas.

En el primer semestre del 2006, Argentina lleva exportadas 180 mil toneladas de maní confitería; 50 mil corresponden a cosecha nueva. El mayor comprador de maní argentino sigue siendo Europa. Holanda encabeza el ranking con 86.500 toneladas importadas en la primera mitad de 2006; sigue Inglaterra (11.600); Polonia (7.000); Italia (5.000), Bélgica y Francia (4.200 cada uno); Hungría (3.000); Alemania (2.500) y otros países comunitarios con importaciones similares. Rusia, por su parte, importó 6.200 toneladas de maní argentino en esta primera mitad de 2006. Otras ventas se hicieron a Canadá (6.114 toneladas); México (5.300) y Chile (4.500). Si hablamos de destinos más remotos, podemos citar a Sudáfrica (5.000 toneladas); Ucrania (3.700) y Argelia (3.250). China –el mayor productor mundial de maní sigue comprando maní argentino. En este semestre importó 1.700 toneladas.

### **Mercado Internacional**

Argentina se consolida como segundo exportador mundial de maní comestible, con 256 mil toneladas exportadas en 2005. En el primer semestre de este año, los envíos crecieron 160 por ciento con respecto a igual período del año anterior.

Desde 2002, las exportaciones de maní norteamericano cayeron un 54%. El año pasado registraron una nueva declinación, totalizando 169 mil toneladas, de las cuales, 63 mil fueron a la Unión Europea. La Argentina, en tanto, colocó en el mercado comunitario 190 mil toneladas.

China mantiene su liderazgo, aunque con ventas dirigidas principalmente a mercados del sudeste asiático, de escasas exigencias en calidad y sanidad alimentaria, como Indonesia, Malasia y Filipinas. De su producción de casi 14 millones de toneladas de maní en caja, el 57 por ciento se usa para la elaboración de aceite y harina; entre un 30 a 35 por ciento se emplea para consumo doméstico directo, y el resto se destina a exportación. El creciente consumo interno de maní en China hace presuponer que en el futuro cercano, este origen disminuirá considerablemente sus ventas al exterior.

Estados Unidos se apresta a revisar su Ley Agrícola en el 2007, y los maniseros americanos temen que haya recortes considerables en los programas de subsidios. Ante esta perspectiva, la siembra de esta campaña cayó un 23% y será la producción más modesta desde 1915.

Argentina podría estar ante el desafío de avanzar hacia el liderazgo del mercado internacional y seguir desarrollando destinos no tradicionales. Paralelamente, en el frente interno, continúa la lucha por la conquista del corazón y el estómago de nuestros compatriotas.-