

Finca del Paraná

Fighieras es un pequeño pueblo ubicado a 40 km. al sur de Rosario en Argentina. Una característica que salta a la vista es que la mayoría de sus pobladores son descendientes directos de inmigrantes italianos y conforman la colonia más numerosa en aquella región.



Finca del Paraná

Pierino Campetelli, agricultor de la zona llegó a Argentina de su natal Italia cuando tenía dos años y desde entonces vive en este país. Junto con su esposa Raquel y sus hijos se dedican al cultivo de higos frescos, su procesamiento artesanal y su comercialización bajo la marca de Finca del Paraná. Juntos poseen una finca ecológica de 5 hectáreas que heredó de su padre donde poseen cerca de tres mil higueras que pueden llegar a producir 75 toneladas de higos al año.



Finca del Paraná

“Cuando decidimos dedicarnos al higo pensamos en un elemento que nos diferenciara del resto de agricultores de la zona, la mayor parte cítricos, y que además sea diferente, original y a la vez popular con el público. Cuando empezamos con esta plantación de higos vimos que no debíamos seguir con la genética tradicional sino promover una genética de plantas enanas de no más de dos metros de alto”, explica Raquel.



Finca del Paraná

Las variedades de higueras que utilizan producen mucha cantidad de fruta, lo que les permite vender frutos en fresco, pero también procesarlos para comercializarlos envasados por tratarse de un fruto que no puede almacenarse. Todos los procesos de elaboración de alimentos y envasado que sigue la familia Campetelli, al igual que varios agricultores de la zona son artesanales y naturales, pues no utilizan aditivos químicos; esa fue la herencia más importante que heredaron de sus ancestros.



Finca del Paraná

Las higueras en la finca se encuentran sembradas a una distancia de 3 metros entre plantas y son regadas a través de un sistema de goteo, los cuidados de las plantas se realizan de forma ecológica, hasta la poda, pues con las hojas que caen al suelo durante el invierno se elabora compost para abonar el suelo y estimular el brotamiento de manera que la cosecha pueda empezar en diciembre, la cual se realiza a mano.



Finca del Paraná

Todo el proceso productivo cuenta con certificación ecológica lo que les ha permitido poder exportar sus productos al exterior.

Entre los productos que se comercializa se encuentran los higos en almíbar, vinagre, confitados, etc. Estos alimentos no convencionales se distinguen por sus cualidades y la calidad de los mismos, llegando así al consumidor. El producto final es considerado “gourmet” u “orgánico”.



Finca del Paraná. 2011. Rosario. Argentina. Pág. Web: <http://www.fincadelparana.com.ar/index.html>

Finca del Paraná