

VISITA A EMPREDIMIENTOS BIOECONÓMICOS DE NUESTRA REGIÓN

EL CASO DE LA ESTANCIA VIAMONTE

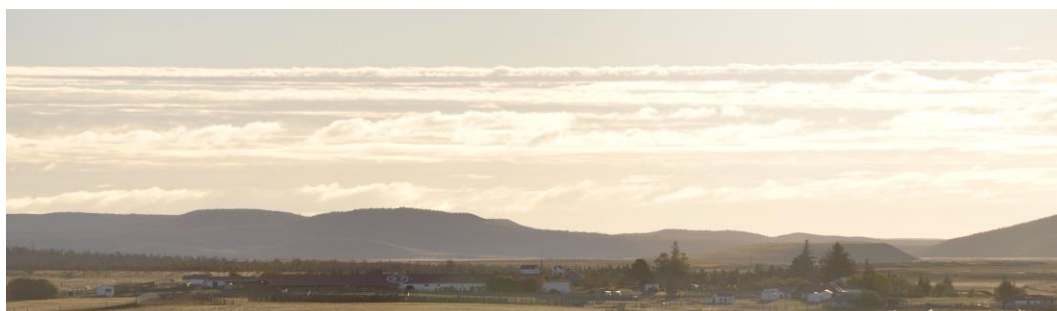
Cristina Goodall

Estancia Viamonte

ccristinagdeayerza@gmail.com

Teniendo en cuenta los desarrollos productivos de la Provincia de Tierra del Fuego, la Estancia Viamonte resulta un claro ejemplo de como la bioeconomía representa un instrumento para promover el desarrollo territorial, agregando valor y conocimiento.

Estancia Viamonte, sobre la Ruta Nacional N°3, a 45 km al sur de la ciudad de Río Grande, fue fundada en 1902, ante el pedido de protección de los indios Ona (Shelknam), por los hijos del Reverendo Thomas Bridges, el primer europeo en asentarse en Tierra del Fuego. Ellos eran Lucas y sus hermanos Despard y Will. Aquellos tiempos eran difíciles para los nativos, la familia hizo lo posible para ayudarlos aprendiendo su idioma y ofreciéndoles refugio del amenazante mundo moderno. Los hermanos Bridges iniciaron la nueva estancia arreando los rebaños de ovejas por el sur de los Andes desde la Estancia Harberton, la más antigua de la parte argentina de la isla, convirtiendo ese paso en una senda histórica. Durante mucho tiempo los Shelknam ayudaron con los trabajos en la estancia. En la actualidad, miembros de la cuarta, quinta y sexta generación de la familia viven permanentemente en las dos estancias.



Viamonte es una estancia en funcionamiento que combina métodos agropecuarios tradicionales y modernos. La mayoría de las actividades tales como la esquila, el enfardado de pasto, la yerra y el arreo de ganado se llevan a cabo durante el verano (noviembre a marzo). Con un compromiso con el ambiente, han implementado un sistema de **energía solar fotovoltaica** con resultados innovadores para la región siendo la primera vez que se realiza la esquila con energías renovables. De esta manera también se contribuye al bienestar animal por la disminución del ruido ambiente durante el proceso. En este sentido, cabe destacar, además, que se está realizando una **acreditación RWS (Responsible Wool Standard - Standard de Lana Responsable)**, un sello de calidad, ampliamente solicitado a nivel mundial, que certifica tanto al establecimiento y su forma de producción, como a su producto.



Asimismo, en la estancia funciona la @quinta.pionera donde se cultivan ajos, ruibarbos, hortalizas y frutos finos orgánicos para su elaboración y oferta al mundo tan necesitado de alimentación sana. De esta manera, Viamonte se convierte en pionera en **producción hortícola certificada orgánica** en la Isla. El ajo fueguino, de una variedad adaptada, permanece casi de un año bajo tierra, protegido de la nieve y el hielo con material orgánico, se riega con agua de manantial, se cosecha y se transforma en **ajo negro**. El proceso, que le da sabor balsámico dulce con regaliz, potencia sus cualidades antioxidantes y antiinflamatorias, lo convierte en un superalimento estimulador de las defensas, protector del sistema circulatorio y cardiovascular con efecto hipotensor, entre otras propiedades. Desde el último confín de la tierra surge este producto único en el mundo, de alto valor nutricional, de delicado y suave sabor que se adapta a altas exigencias culinarias de la cocina gourmet.



La familia ha transmitido un gran amor y respeto hacia la tierra de generación en generación, permitiendo que la flora y la fauna prosperen prácticamente sin interferencias. Actualmente habitan los campos ovinos, vacunos y equinos como guanacos, cóndores, cauquenes, bandurrias y muchas otras especies nativas.

Cristina Goodall, miembro de la familia considera que la producción orgánica “es seguir la corriente de la naturaleza, vivenciar el privilegio de comer de la tierra sana, manteniendo productos auténticos”.

