

## Mercado del Kale

El kale (*Brassica oleracea*) es una hortaliza perteneciente a la familia de las Coles, cada vez más conocida en nuestro país debido a que se la considera un súper alimento. Una de las razones tiene que ver con que el kale es rico en calcio, hierro, vitaminas y tiene la capacidad de eliminar los radicales libres es decir posee sustancias anti-cancerígenas.

Si bien ahora es su consumo, los usos de esta hortaliza se remontan a la edad media siendo muy popular durante la era de los romanos. El kale es oriundo de Europa del Este y llegó a los Estados Unidos en el siglo 17. Hoy en día este “súper alimento” invade los mercados Top de la Gran Manzana poniéndola de moda en todo el mundo.

El kale se puede comer crudo, en ensaladas y cocido como cualquier otra verdura de hoja, sin descartar también en jugo o mezclado con frutas.

Botánicamente el Kale es una col, en la que el centro de las hojas no forma una cabeza (acephala). Se considera estar más cerca de la col silvestre que la mayoría de las formas domesticadas. La especie *Brassica oleracea* contiene una amplia gama de vegetales incluido el brócoli, coliflor, repollos y los repollitos de Bruselas.

En Argentina se utiliza *Brassica oleracea* var. *Sabellica* en sus variedades crespa verde o crespa morada. Por el momento su producción se lleva a cabo en el cinturón hortícola bonaerense, y en menor proporción en el marplatense. Su cultivo no requiere de mayores dificultades excepto los requerimientos de frío y se cosecha cuando tiene la textura adecuada por ejemplo a partir de los 90 días. Si bien se obtienen mayores rindes en cultivo bajo cubierta, el kale es sumamente rústico y resistente a heladas. Usualmente en nuestro hemisferio se siembra en otoño invierno y se recolecta en primavera verano.

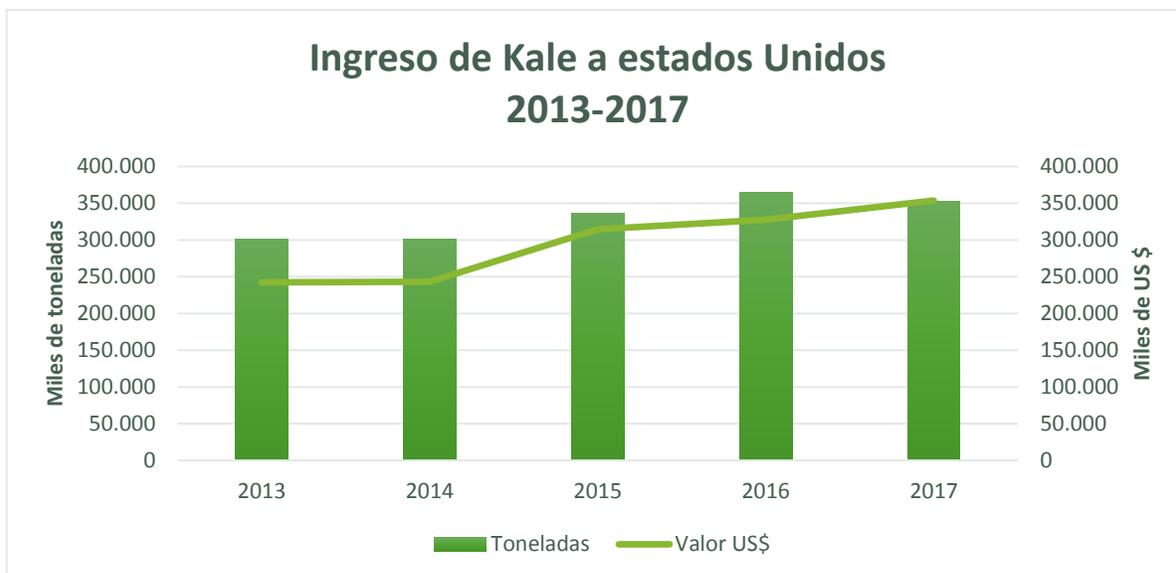
### Mercado

#### **Mercado internacional**

El principal importador de kale es Estados Unidos, en 2017 importó 3 millones de toneladas a un valor de 1.928.073 US\$. En este sentido es tal la obsesión por esta verdura que el precio de sus semillas se ha incrementado en estos últimos años hasta un 80% al igual que su consumo.

México es su principal proveedor con una participación del mercado del 88.8 %.



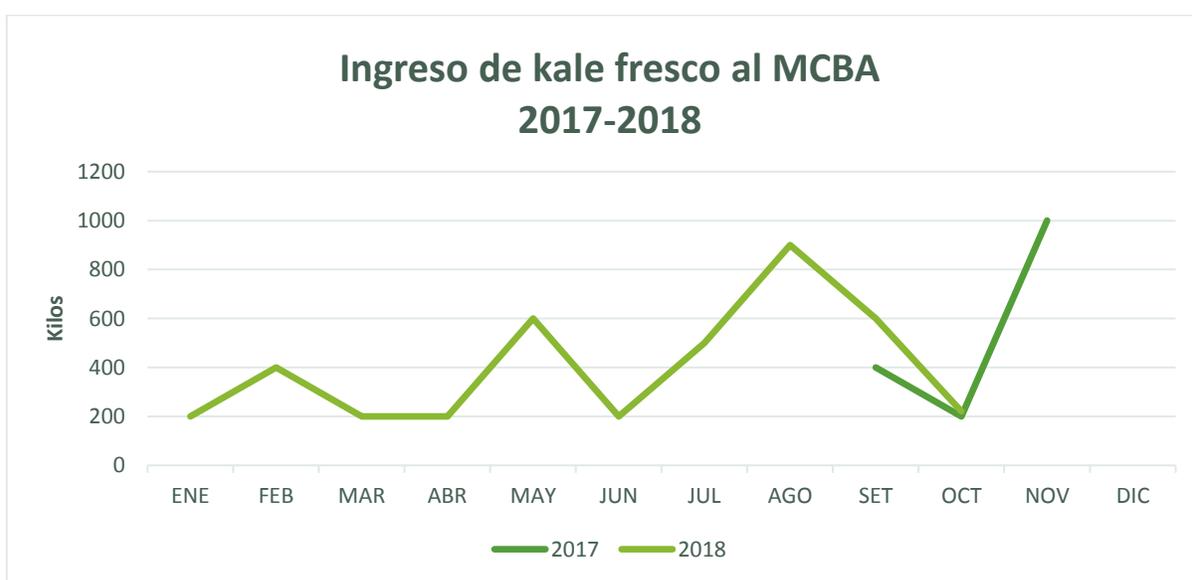


Fuente: Dirección de Planeamiento y Análisis de Mercado- Área Hortalizas en base a datos del TradeMap.

#### Mercado Local

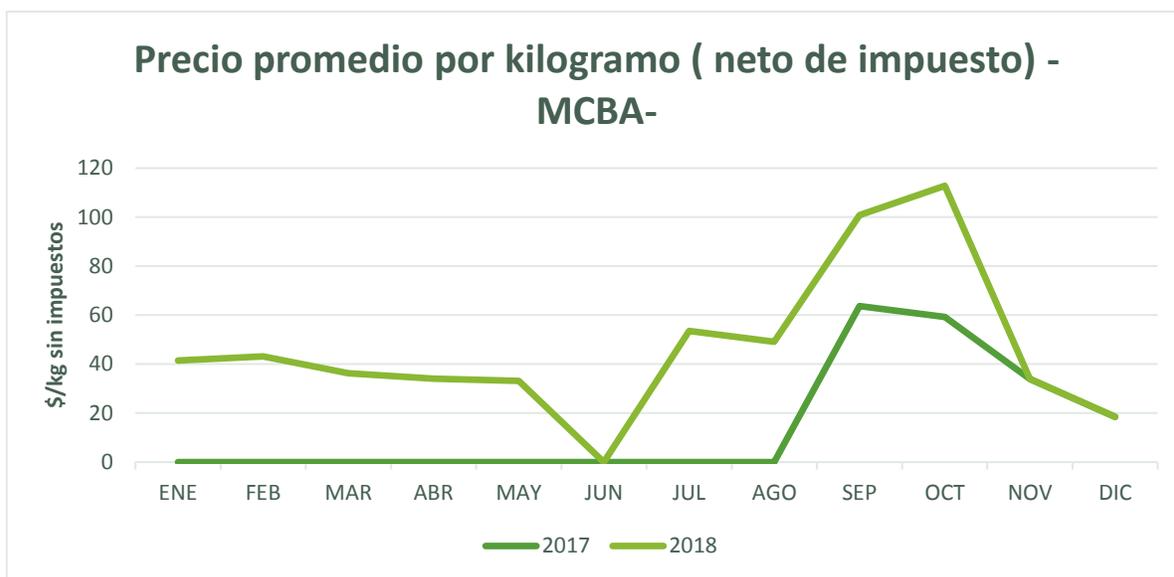
En 2017 el ingreso de kale fresco al Mercado Central de Buenos Aires fue de 1.600 kilos. En 2018 la cifra aumento a 6.000 kilos. Los envíos provienen en primer lugar de Buenos Aires y en segundo desde Mar del Plata.

En nuestro país se comercializa en verdulerías, en un formato de hojas sueltas y frescas a un valor de 35-40 pesos el atado. Su demanda viene en aumento tanto en el mercado local como en el internacional.



Fuente: Dirección de Planeamiento y Análisis de Mercado- Área Hortalizas en base a datos MCBA.





Fuente: Dirección de Planeamiento y Análisis de Mercado- Área Hortalizas en base a datos del MCBA.

Es sabido que las hortalizas poseen una alta perecibilidad debido a su elevada transpiración, actividad respiratoria, susceptibilidad a los daños físicos y enfermedades. Las mismas pueden producir pérdidas, daños y una reducción de la calidad organoléptica si no son controladas adecuadamente. En el caso particular del kale, se están estudiando las pérdidas pos-cosecha y la durabilidad en la facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.

### Conclusiones

Si bien su ingreso al mercado Central aún es bajo, el mismo ha incrementado un 375 % este último año. Esto se debe a que la demanda de los consumidores locales (principalmente de Capital Federal) ha aumentado traccionando a los pequeños productores a producirlo.

Existe un potencial de producción en las zonas más frías de nuestro país, que se asemejen al noreste de Europa o América del Norte. A mayor frío, mayor sabor.

Durante la campaña 2017 se realizaron distintos ensayos (a campo e invernaderos) en la cátedra de horticultura de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires para analizar los niveles de producción y calidad pos-cosecha. Estos aportes serán significativos para la industria de la 4ta gama y el resto de la comercialización.





Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación