**Del consultorio a la góndola, dos médicos producen aceite extra virgen de nuez pecán**

*Guiados por una misma pasión: cuidar la salud de la comunidad, y respaldados por su profesión, dos médicos argentinos crearon Noyer, con la idea de elaborar productos con “valor agregado” a partir de la nuez pecán.*

En el año 2016, Matías Vespasiano, médico especialista en Cardiología y Guillermo Vogt Boero, especialista en Traumatología, fundaron Noyer, un emprendimiento ubicado en Lobos, con el objetivo de brindar a la población una alimentación natural, saludable y gourmet basándose en los beneficios nutricionales que presenta la nuez pecán.

Argentina en los últimos años viene creciendo en forma sostenida en el cultivo de la nuez pecan, transformándose en uno de los principales países productores de dicho fruto. Con un incremento de 1.265% en la superficie implantada, la nuez pecán es el fruto seco que mostró mayor crecimiento, pasando del cuarto lugar con 350,2 ha cultivadas, a posicionarse segundo, con 4.781 ha, que producen en la actualidad 1.200 toneladas aproximadamente, según datos de referentes del sector.

En la última edición de Caminos y Sabores, Noyer protagonizó el Camino Federal de la mano del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, y presentó el Aceite extra virgen de nuez pecán, siendo pionero en la producción de esta variedad de aceite, y convirtiéndose en una novedad para los visitantes de la feria.

De acuerdo a la cartera agropecuaria, la nuez pecán por su alto valor nutricional es un alimento muy saludable, destacándose por su alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados, fibra, vitaminas, minerales, y flavonoides (antioxidantes), así como también, por ser fuente de ácido fólico.

**La esencia del aceite**

Del campo a la mesa, Vespasiano comentó a grandes rasgos cuál es la receta para obtener el aceite extra virgen de nuez pecán: “Compramos nuez pecán pelada y seleccionada a pequeños productores que en su mayoría son de Entre Ríos”. Siendo la provincia con mayor superficie implantada (54,67%).

El socio fundador, resaltó dos aspectos relevantes que determinan la excelencia del producto final: la calidad de la materia prima y que trabajan con nueces de la cosecha actual. En este sentido, argumentó: “La nuez pecán se cosecha desde mayo hasta agosto, y de junio hasta octubre-noviembre realizamos la producción de aceite para asegurarnos de trabajar con nuez de la cosecha actual. Porque cuando pasa más tiempo se empieza a poner rancia, ya que es mucho más sensible que la nuez criolla”.

Según relató Vespasiano, para obtener este aceite no tradicional, se hace un primer prensado en frio del fruto que es otra característica importante para mantener la calidad del aceite, y es similar al proceso que se le hace al aceite de oliva extra virgen. “Luego, hacemos la centrifugación (acorta el tiempo de decantado), y por último, se filtra en placas y se envasa sin agregado de conservantes”, comentó.

**Posicionar el producto y exportar**

Este producto gourmet enfrenta un doble desafío en cuanto a su comercialización. En relación al mercado local, Vespasiano reconoció que “se trata de un producto poco conocido, original, pero lleva tiempo posicionarlo y que los consumidores lo conozcan”.

En la misma línea, su socio Vogt Boero, subrayó: “La gente lo prueba y le gusta. Es un producto innovador, al paladar resulta un sabor desconocido, pero enseguida le encuentran el aroma y el gustito a la nuez. Hasta el momento, hemos tenido muy buenas repercusiones”.

En este sentido, según comentaron se puede aplicar a cualquier tipo de preparación, sobre todo en frío. Se puede utilizar en ensaladas, y para saltear. Aconsejan no llevarlo a temperaturas altas porque se puede arruinar la propiedad saludable del aceite, como lo es el perfil de ácidos grasos. Hay que aplicarlo con la misma precaución que se utiliza el aceite de oliva extra virgen.

Si bien, hay consumidores para todos los gustos; algunos más exigentes; otros mayormente influenciados por tendencias gourmet y saludables, Vespasiano analizó que la situación actual económico política del país hace que este tipo de producto quede un poco relegado, por eso, también apuestan a la exportación. “Estamos por iniciar los trámites para obtener el sello Alimentos Argentinos, y creemos que este producto cumple todo para ser exportado”, y señaló que los potenciales compradores podrían ser: Estados Unidos, México, algunos países de Europa.

**Nada se tira, todo se transforma**

Bajo la premisa de aprovechar todo el potencial y el valor nutricional de este fruto seco, los creadores de Noyer tiene otros dos productos en desarrollo: harina y pasta de nuez pecán.

Al ser consultado sobre cómo obtienen la harina, Vespasiano contó: “Una vez que se hace el prensado frío de la nuez para el aceite, de eso se obtiene un extrusado (básicamente es nuez sin aceite), se tritura en molinos de piedra y de esa manera se obtiene la harina”. Confiesa que es un proceso bastante sencillo”.

Anhelan comercializarla en el transcurso de estos meses, en presentaciones de un kilo para venta a granel y en presentaciones más chicas de 200 grs. Dado que se utiliza poca cantidad en las preparaciones. “En general, cualquier preparación tipo pan lleva otras harinas y de harina de nuez pecán, aproximadamente un 30%, por lo cual rinde bastante”, comentó el médico.

Como si fuera poco, otro producto bastante avanzado, es una pasta gourmet que la están desarrollando junto con el chef entrerriano Cesar Lizarraga. Al respecto, expresó: “De lo que obtenemos del decantado, parte de eso que se emulsiona en un molino coloidal, se obtiene la pasta, y se vincula con algún otro tipo de producto. La que tenemos más desarrollada es con miel, es una pasta untable como una especie de mantequilla de maní, y a futuro, la idea es hacerlo con dulce de leche, y chocolate”.