



PRODUCCIÓN. Sembraron 120 hectáreas de pimientos en Salta. Walter Hermandiger y Gabriel Duranti en la planta fraccionadora de Pacheco.



DUSEN

Cómo sustituir importaciones

Un emprendimiento local produce especias para el mercado nacional y el global.

Los cambios culturales atraen invariablemente nuevos negocios. "El argentino tiene un paladar curioso y gourmet", asegura Gabriel Duranti, fundador y director de Dusen. "De a poco, la sal, menos saludable, empieza a reemplazarse en la mesa por las especias, que crecen a un 5% anual en el mundo". Había descubierto ese nicho en el 2002 junto a su amigo y hoy socio Walter Hermandiger. Eran compañeros de trabajo en un instituto de enseñanza de inglés. Duranti es cartógrafo, y Hermandiger, especialista en sistemas. "Somos gente temeraria", se ríen. En plena crisis, se les ocurrió que había muchos pequeños productores de especias en Salta y Catamarca con más producción de la que podían vender.

"Vinimos a generar un mercado donde al productor le das cierta tranquilidad y al comprador un buen producto", definen su apuesta de entonces. Empezaron con un Fiat Uno y una balanza y

el crecimiento fue vertiginoso: en tres meses, alquilaron una pequeña oficina, formalizaron la empresa y facturaron el primer año 90.000 pesos. Desde ese momento, duplicaron las ventas anuales. Hoy venden todo tipo de especias al por mayor, tanto nacionales como importadas, pero ponen el foco en la producción propia de ají, pimentón, ají cayena, comino, anís, perejil deshidratado, semillas de chía y lino.

Entre sus clientes se cuentan marcas líderes de venta minorista de especias como La Virginia, Alicante y Menoyo, y también elaboradoras de alimentos como Hausbrot, El Noble, Granwich o Paninno. "Les vendemos hasta a las panaderías de barrio, no discriminamos", señala Duranti. "Tenemos clientes en todas las provincias".

SALTO DE ESCALA. Pronto alcanzaron su techo y tuvieron que dar un salto de escala. "Nos dimos cuenta de que para hacer diferencia teníamos que convertirnos en productores", cuen-

tan. Para eso se asociaron en el 2006 con Fernando Dávalos y adquirieron un molino especiero en Cerrillos, Salta, donde empezaron a seleccionar y moler ají, pimentón y ají cayena. Al principio compraban las materias primas a pequeños productores, y pronto comenzaron a arrendar campos; hoy tienen 120 hectáreas plantadas con ají y otro tanto con pimentón. "Argentina consume 1.500 toneladas al año de ají y pimentón. Acá no había capacidad de procesamiento, así que este mercado se cubría con importación, y muchos productores locales fueron dejando de producir. Son cultivos que se van per-

diendo, porque piden mucha mano de obra", explica Duranti.

En el 2010 dieron otro salto: mediante una inversión en tecnología, empezaron a procesar semillas de anís, comino y chía. "Compramos las máquinas que permiten la ventilación y separación de la semilla, limpieza, secado en horno que da color óptimo. Hoy somos los que más especias hacemos, y los más diversificados; casi los únicos en producir ají, pimentón, anís y comino". Así sustituyen importaciones. "El mercado que ingresa por importaciones es de 200 millones de pesos al año", asegura Hermandiger.

La chía está explotando en el mundo por su altísimo valor nutricional. "Argentina es el primer productor mundial de chía; se pasó de 25.000 hectáreas sembradas en el 2012 a 100.000 en 2013", explican. Dusen maneja 2.000 hectáreas de plantaciones, entre propias y de asociados.

Toda la ganancia se reinvierte: en el 2013 inauguraron en Salta una planta de procesamiento multipropósito que costó \$ 5 millones. "La suma de la producción propia y la planta de procesamiento es la clave de la rentabilidad: al estar integrados verticalmente en toda la línea, podemos licuar la cadena de incrementos y mantener buenos precios", comenta Duranti. "A los productores les sirve, porque somos los que mejor pagamos; así generamos cadena de valor". ●

MARCELA BASCH
mbasch@perfil.com

BUEN SABOR

- **El consumo** de especias crece un 5% anual en el mundo.
- **La empresa** nació como comercializadora en el 2002, e instaló un molino en el 2006.
- **Produce** ají, pimentón, anís, comino, lino y chía, y también vende especias importadas de todo el mundo.
- **En el 2013** invirtió 5 millones de pesos en una planta de procesamiento multipropósito.
- **La facturación** se duplica año a año. En el 2012 facturaron \$ 15 millones.

