vinetur

El Kiwal de Saladillo impulsa el turismo rural con la experiencia de ser cosechero por un día

La plantación familiar de kiwis y cítricos atrae visitantes y promueve productos agroecológicos en Buenos Aires

lunes 16 de marzo de 2026



María de los Angeles Dellatorre y Oscar de Luca son los creadores de El Kiwal de Saladillo, una plantación de kiwis y cítricos ubicada en Saladillo, Provincia de Buenos Aires. La iniciativa surgió en 2009, cuando ambos, oriundos de Saladillo pero residentes en Mar del Plata, decidieron apostar por el cultivo de kiwis tras visitar una plantación en Sierra de los Padres. Oscar, kinesiólogo de profesión, se dedicó al cuidado de las plantas, mientras que María de los Angeles, contadora y diplomada en Turismo Rural por la UBA, se encargó de la comercialización y la organización de visitas guiadas.

El proyecto comenzó con la compra de 20 plantas de kiwi y la instalación de cortinas de casuarinas para protegerlas del viento. Tras analizar el suelo y el agua, comprobaron que el clima frío de la zona favorecía el desarrollo del kiwi, que requiere inviernos intensos para su crecimiento. Actualmente, la plantación cuenta con 500 plantas de kiwi, entre machos y hembras, y 300 plantas de cítricos, incluyendo limones, naranjas y mandarinas. La polinización se refuerza manualmente con polen adquirido, cuyo coste alcanza los 500 USD por gramo, para asegurar la producción.

La comercialización de los kiwis comenzó en 2015/2016, primero en Saladillo y luego en otras ciudades de la provincia. El crecimiento permitió que la marca "Kiwis Saladillo" se consolidara y obtuviera la certificación agroecológica a través del Ministerio de Desarrollo Agrario, garantizando la ausencia de agroquímicos en la producción. Además, la familia elabora mermeladas artesanales de kiwi y naranja, utilizando la fruta cosechada y procesada en la propia finca.

El Kiwal de Saladillo está adherido al Programa Mercados Bonaerenses, lo que les permite vender en distintas ciudades y ofrecer un descuento del 40% a través de la cuenta DNI, facilitando el acceso a sus productos tanto para ellos como para sus clientes.

Desde hace tres años, la plantación ha incorporado el turismo rural como una actividad central. El 80% de los visitantes proviene de Capital, Gran Buenos Aires y La Plata, mientras que el resto llega de otras provincias, ciudades vecinas y la propia localidad. La propuesta principal es la experiencia "cosechero por un día", donde los visitantes participan en la recolección de fruta, recorren la plantación y conocen el proceso de cultivo. El circuito incluye una charla introductoria, el recorrido por las variedades de

kiwis y cítricos, y finaliza en la matera, donde se degustan las mermeladas elaboradas en el lugar. La actividad, que dura unas dos horas, está pensada para familias y grupos de amigos, fomentando la interacción y el disfrute del entorno natural.

El kiwi, originario de China y popularizado en Nueva Zelanda, ha encontrado en la provincia de Buenos Aires un terreno propicio para su cultivo. La mayor parte de la producción bonaerense se exporta, aunque en Saladillo se apuesta por el consumo local y el turismo rural. El fruto es valorado por sus beneficios para la salud, como el aporte de fibra, el fortalecimiento del sistema inmune y su carácter antioxidante.

A solo 185 km de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, El Kiwal de Saladillo se ha convertido en un destino para quienes buscan una experiencia diferente, combinando naturaleza, gastronomía y la posibilidad de conocer de cerca la producción agroecológica de kiwis y cítricos. Además, Saladillo ofrece atractivos como el mayor vivero de la provincia, arquitectura histórica y una variada oferta gastronómica.