



Centro de Estudios Internacionales para el Desarrollo

www.ceid.edu.ar - admin@ceid.edu.ar
Buenos Aires, Argentina

STEVIA PARAGUAYA Y ARGENTINA ENDULZA BEBIDA SUIZA¹

05/05/2009

swissinfo.ch

Rosa Amelia Fierro



Umberto Leonetti, la bebida de su creación y hojas de la Stevia. (swissinfo)

El extracto de esta planta utilizada por los indígenas sudamericanos es 30 veces más dulce que el azúcar, pero no engorda ni daña los dientes. El suizo Umberto Leonetti aprovechó estas ventajas para lanzar al mercado una bebida endulzada con Stevia.

Pero en 2007 tuvo que suspender la producción de su refresco natural, porque la Stevia estaba prohibida. Un año después, la Oficina Federal de Salud Pública le otorgó un permiso especial para usar el edulcorante natural.

¹ Publicado por *Swissinfo*, 05/05/2009, URL del artículo: <http://www.swissinfo.ch/spa/swissinfo.html?siteSect=105&sid=10558893&ty=st>

Esta medida ha convertido al pequeño empresario en el primero en Europa autorizado a emplear esta 'maravillosa planta' sudamericana como aditivo, aunque todavía no como alimento.

El permiso de la Oficina Federal de Salud Pública (OFSP) es una jugada estratégica, según Udo Kienle: "Suiza se convierte así en un campo de experimentación para probar la aceptación de los consumidores", señala este investigador de la Universidad Hohenheim (Alemania), que estudia la Stevia paraguaya desde hace 20 años.

Leonetti, por su parte, no necesita estrategias de mercado. En los primeros cinco meses desde que recibió luz verde para usar la Stevia ha fabricado 40.000 botellas de su bebida 'Storms One', producción que se propone duplicar este año.

La demanda ha aumentado de tal manera que ya no produce artesanalmente, sino que envasa su producto en Bischofszell, la planta embotelladora más moderna de Europa. "Antes llenábamos y tapábamos las botellas manualmente, y hasta mis dos hijos pequeños ayudaban a pegar las etiquetas", comenta a swissinfo.

No hay bien que por mal no venga

La autoridad de salud del cantón Friburgo que obligó a Leonetti a parar la producción de 'Storms One', justificó su prohibición con el argumento de que "no había suficientes estudios científicos sobre los efectos dañinos de la Stevia".

"Esa prohibición nos hizo más bien que mal. En el tiempo que suspendimos la producción, la prensa se ocupó de nosotros y recibimos muchas muestras de solidaridad", expresa Leonetti, dueño de la empresa formada por cinco personas.

Aunque la demanda de la bebida aumenta cada día, Leonetti no piensa por ahora en las cifras. "He invertido todos mis ahorros en mi empresa, los bancos me negaron créditos porque para ellos mi negocio era muy arriesgado. Pero hace mucho tiempo que no temo al fracaso".

Durante el embargo, Leonetti creó 'Superschorle', una limonada natural hecha a partir de jugo de manzana, muy apreciada sobre todo por los deportistas. "Hago esto por convicción, quiero ofrecer productos saludables", sostiene.

Aunque la prohibición le ocasionó pérdidas de dinero, tiempo y energía, lo que más le molestó fueron "las piedras que se ponen en el camino a los productos naturales, cuando en el mercado abundan productos sintéticos probadamente dañinos para la salud del consumidor".



Stevia, planta utilizada por los indígenas sudamericanos. (storms.ch)

La cultivan pequeños campesinos en Sudamérica

La Stevia que usa procede de cooperativas de pequeños campesinos en Argentina y Paraguay, donde Leonetti y su proveedor francés han planeado realizar proyectos con los criterios ecológicos y sociales del mercado equitativo.

"De un kilo de hojas de esta planta se obtienen 100 gramos del extracto. La importación es aún pequeña, pero aumentará", afirma. Con razón, pues empresas como Rivella, que produce una gaseosa a partir de suero de leche, y la cadena de supermercados Migros, tienen gran interés en el edulcorante natural.

En 2008 expertos internacionales concluyeron que pueden consumirse, sin reparos, hasta 4 miligramos de extracto de Stevia por kilo de peso. Si se excede esta dosis, puede provocar una disminución de la presión arterial e hipoglucemia (nivel de glucosa en la sangre inferior al normal). Como ejemplo: un gramo del extracto endulza una bebida de litro y medio.

Apoyada en ese estudio, la OFSP otorgó a Leonetti la autorización especial, lo que significa que el uso del aditivo a base de Stevia sigue restringido. El productor que quiera lanzar al mercado un nuevo producto elaborado con el extracto de esta planta necesita un permiso especial.

La UE espera, y en Suiza aumentan los consumidores

Pese a esta restricción, el caso de Leonetti ha sentado un precedente y el fundamento para una regulación general. Suiza quiere armonizar medidas ulteriores con la Unión Europea (UE), que no permite el uso de Stevia ni como aditivo.

Mientras tanto en Suiza crece el número de consumidores de 'Storms One', entre ellos diabéticos. Pero el principal es el propio Leonetti. "En la descripción de los productos que consumía antes sólo veía números y siglas que no entendía. Por eso decidí hacer mi propia bebida, libre de azúcar".

Leonetti no es ingeniero de alimentos ni nada parecido, sino "alguien que sólo quiere aprovechar el inmenso potencial que nos ofrece la

naturaleza". Es un 'empresario en su tiempo libre' que se gana la vida como jefe de proyectos de informática.

'Storms One', que se vende en Suiza en las tiendas biológicas, es una bebida pasteurizada que contiene casis del sur de Italia, sal del Himalaya, Stevia paraguaya y argentina, entre otros ingredientes y aromas naturales.

Una mezcla de diferentes culturas y países, como su creador: hijo de trabajadores inmigrantes italianos, Leonetti nació en Murten (cantón de Friburgo), habla francés, alemán, italiano y español.

"Así como mis productos son una mezcla de ingredientes, soy una mezcla de culturas, y sin embargo, tanto ellos como yo, somos muy suizos".

STEVIA

La Stevia rebaudiana Bertoni es una planta utilizada por los indígenas sudamericanos desde tiempos inmemoriales.

Se parece a la menta y mide entre 50 y 100 centímetros.

Sus hojas contienen siete glucósidos diferentes, de los cuales especialmente dos - rebaudiosid A y steviosid - determinan su sabor tan dulce y, sin embargo, carente de calorías.

El extracto no causa caries y es apto para diabéticos.

Su uso está difundido especialmente en Sudamérica, Japón y otros países asiáticos; en la UE y en los Estados Unidos está prohibido.

La Stevia fue clasificada por primera vez en 1887, en Paraguay, por el botánico tesinés Moisés Bertoni.

Un kilo de cristales de Stevia, producido a partir de 12 kilos de hojas, cuesta actualmente hasta 70 euros.

ENLACES

- [Firma Storms](http://www.storms.ch/) (http://www.storms.ch/)
 - [Oficina Federal de Salud Pública: Stevia](http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04972/index.html?lang=fr) (http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04972/index.html?lang=fr)
-