

“Ahumadero Ushuaia”

Emprendedor: Sergio Amaya, Oleg Kharitonov

Empresa: Ahumadero Ushuaia SRL

Sector: Alimentos Gourmet

Localidad: Ushuaia

Encontralos en: Alem N°999



Sello de Calidad TDF: Ahumadero Ushuaia, únicos en el mundo en ahumar centolla y centollón con lenga y turba

Fue fundado en el año 2009 por Sergio Amaya y Oleg Kharitonov, quienes se definen como “dos hombres de mar”. Elaboran alimentos ahumados, especializándose en los crustáceos como la centolla y el centollón. “Somos los únicos en el mundo que las hace ahumadas y en aceite de Oliva”.

Ninguno de los dos había imaginado lo que el destino tenía previsto para ellos. El transitar de sus vidas los guió hasta el mismo punto. El puerto de Ushuaia fue el lugar donde finalmente sus caminos se enlazaron, marcando un nuevo comienzo en la historia de ambos.

Casi de forma paralela, Sergio Amaya junto a su familia decidió abandonar Buenos Aires, en busca de oportunidades en un lugar más silencioso y tranquilo. En el otro extremo del mundo, Oleg, tomaba la misma decisión y dejaba su país natal en la ex Unión Soviética, para emprender un largo viaje motivado por los paisajes de Argentina.

Para Sergio, al igual que para muchos otros, Ushuaia se convirtió en un lugar prometedor e inhóspito que lo ayudaría a conseguir el progreso familiar tan anhelado; su profesión de Marino Mercante hizo que rápidamente lograra insertarse en el mercado laboral.

Mientras, Oleg viajaba por Argentina siguiendo la ruta del mar, visitando cada uno de los puertos para continuar con su marcha. Ni bien pisó el suelo fueguino, decidió que Ushuaia se convertiría en su segunda Patria. Tramitó su ciudadanía y comenzó a ofrecer sus conocimientos como Ingeniero en Industria Pesquera.

El mar, la cultura del trabajo, los sueños, la esperanza y el espíritu emprendedor que ambos compartían, hicieron que estos dos desconocidos decidieran unirse y concretar un proyecto

común. Y fue así como en el año 2009 fundaron el Ahumadero Ushuaia, haciendo honor a la tierra que tanto les brindó.

El Ahumadero Ushuaia que posee una planta de 110m², elabora alimentos ahumados teniendo como productos estrellas a la centolla y el centollón, dedicándose además al hongo pan de indio, cordero, abadejo, mejillón, trucha y salmón.

La importante actividad turística que posee la ciudad de Ushuaia, tanto nacional como extranjero, ha permitido que sus productos sean reconocidos y apreciados. El Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego-Fin del Mundo, y la participaron de renombradas ferias, como es el caso de “Caminos y Sabores”, le otorga la posibilidad de seguir posicionado sus productos en el país.

Sergio Amaya recuerda como inició este proyecto junto a Oleg. Hace un repaso sobre los acontecimientos de su vida, tomando como punto de partida aquel día en que decidió dejar su ciudad natal. A medida que avanza en el relato de su historia se emociona, y deja aflorar sus sentimientos sin intentar ocultarlos. Sus ojos profundos reflejan a un hombre agradecido, que ha logrado concretar sus objetivos con sacrificio y constancia.

“Nos conocimos en el puerto de Ushuaia de una manera totalmente fortuita. En ese momento navegaba en el barco Barracuda y un día el marinero invitó a Oleg a hacer el paseo hasta el faro. Conversamos sobre el poco aprovechamiento que había de los recursos de la zona, pero fue solo una charla, porque éramos dos desconocidos. Seguimos comunicados por correo electrónico y cuatro años después decidimos empezar”.

“Evidentemente los dos teníamos ganas de progresar en la vida, porque de lo contrario hubiéramos fracasado rápidamente. Empezamos todo de cero; construir la planta de elaboración y conseguir la habilitación de la autoridad sanitaria, nos llevó casi dos años. Como todo emprendimiento siempre hay riesgos, pero lo importante es intentarlo. Teníamos la certeza de que íbamos a funcionar bien”.

Al contar su experiencia con absoluta generosidad, Sergio muestra la esencia de un hombre que ha desarrollado su vida con honestidad y transparencia, manifestando su orgullo en cada una de las palabras que pronuncia. “Somos privilegiados, nuestros productos son únicos y exclusivos, porque la centolla no habita demasiados lugares del mundo, solo existe en Ushuaia, en el Mar de Bering, y en el Norte de Rusia y no hay más. Y somos los únicos en el mundo que la hace ahumadas y en aceite de Oliva”.

“Jamás hubiera imaginado que viviría en Ushuaia; el proyecto de ahumadero no existía ni en el más extraño de mis sueños. Con los años y la experiencia aprendí que se puede emprender, y que a las ideas hay que defenderlas”.

Se refiere con un hondo cariño a la ciudad de Ushuaia, la tierra que le brindó tantas oportunidades diciendo “si hoy tuviera que elegir, sin dudarlo elegiría los mismo. Lo habría de nuevo”. Cuando salimos de Buenos Aires, viene con mi esposa y tres hijas pequeñas. Ushuaia no solo me permitió cumplir mis sueños, sino que además me bendijo con dos hijas más que son fueguinas”.

Tierra del Fuego también modificó radicalmente la vida de Oleg Kharitonov, “soy hijo de un militar de la Unión Soviética, viajábamos constantemente y por eso viví en países islámicos, en Europa, y Rusia”. “Indudablemente la forma de vida que tuve en mi niñez, quedó en mi sangre; por eso navegué por todos los mares conociendo el mundo. Cuando llegué a Argentina sentí desde el primer día que era un lugar cercano”.

“Me sentí profundamente atraído por el sur, y mirando el mapa descubrí Ushuaia. Sentí que era mi segunda patria, porque por alguna inexplicable razón, tenía la seguridad de que aquí algo iba a pasar”. Oleg concluye su relato con esta reflexión “así es la vida. Algunas veces nos empuja y otras elegimos nosotros, pero indudablemente creo que existe un destino”.

Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego-Fin del Mundo

“Nos incorporamos al sello desde su lanzamiento. En ese momento estábamos arrancando con el ahumadero. Las autoridades de Secretaría de Desarrollo Local y PyMEs, del Gobierno Provincial vinieron a visitarnos porque les resultó interesante nuestro proyecto y nos ofrecieron su apoyo. Así fue como iniciamos con el proceso de certificación bajo el protocolo de alimentos gourmet, hasta que logramos cumplir con todos los requisitos para obtener el sello”, precisó Sergio.

“La certificación es fundamental porque se convirtió en parte de la presentación. Tenemos consumidores que son turistas y muchas veces no nos conocen, pero al ver que contamos con la certificación advierten que los productos tienen respaldo y garantía de calidad”.

Sergio y Oleg buscan el crecimiento constante y es por eso que “pronto empezaremos a sacar el producto fuera del territorio de forma permanente, porque deseamos abrir el mercado. Tuvimos la oportunidad de mostrar lo que hacemos en Europa, Rusia y Moscú; y nos manifestaron un gran interés”.

Sin lugar a dudas, estos dos emprendedores cuya historia es sorprendente y a la vez fascinante lograrán que los crustáceos de Tierra del Fuego lleguen a todos los rincones del mundo, porque su emprendimiento se fundó sobre bases sólidas. “La empresa estuvo siempre muy fuerte, tenemos diferencias, pero la idea es la misma. Decidimos nunca perder y tener el mismo rumbo. Hay que acomodarse y acostumbrarse a no detenerse en las pequeñas cosas, sino en las grandes que son las que nos unen”. Oleg Kharitonov