



Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Análisis de la factibilidad de la incorporación del cultivo de “amaranto” por parte de horticultores familiares de La Plata y sus alrededores.

Modalidad: Intervención Profesional

Nombre del alumno: Florencia Indira Ciocchini

Director: Ing. Agr. Guillermina Ferraris

Co – Director: Lic. Alejandra Carbone

Fecha de entrega: 12 de noviembre 2014.



Análisis de la factibilidad de la incorporación del cultivo de “amaranto” por parte de horticultores familiares de La Plata y sus alrededores.

INDICE:

AGRADECIMIENTOS	3
RESUMEN.....	5
INTRODUCCIÓN.....	6
Contexto de la experiencia.....	6
Amarantos: ORIGEN, HISTORIA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA	6
Morfología de los Amarantos	8
Aspectos fisiológicos	9
Importancia Nutricional.....	9
Cómo comprender el desconocimiento.....	9
Seguridad alimentaria y Soberanía Alimentaria.....	13
Investigación y Desarrollo en Amaranthus: Antecedentes en Argentina.....	13
El horizonte político de esta experiencia: El amaranto como cultivo y alimento para contribuir a la soberanía alimentaria.	15
Descripción de la zona	16
El caso del Parque Pereyra Iraola.....	19
El Agricultor Familiar	21
MATERIALES Y MÉTODOS	23
Las técnicas utilizadas	25
...en el Trabajo de Campo:	25
Entrevistas en profundidad.....	25
Observación	26
Talleres:.....	26
El diario de campo:.....	27
Material de comunicación:.....	27
... en Etapa de Resultados y Discusión:	27
RESULTADOS Y DISCUSIÓN:	28
Conclusiones.....	46
Bibliografía.....	48
ANEXO	55

AGRADECIMIENTOS

*“El tiempo del ciclo es un tiempo cuyo eje está en la fiesta. Cada estación, cada año, posee la organización de un ciclo, en torno al tiempo denso de las fiestas, denso en cuanto a cargado de máxima participación y de vida colectiva. La fiesta no se constituye sin embargo en oposición a la cotidianidad; es más bien lo que renueva su sentido (...) Y eso lo hace la fiesta proporcionando a la **colectividad** tiempos periódicos para descargar las tensiones, para desahogar el capital de angustia acumulado y, mediante “rituales económicos”, asegurar la fertilidad de los campos y las bestias. El tiempo que jalonan las fiestas, el tiempo de los ciclos, es por otra parte el **tiempo vivido** no solo por la colectividad y su memoria recurrente, sino por los individuos en cuanto a “tiempo de la vida” jalonado por los ritos de iniciación y las edades, y en cuanto duración-medida, eso es “definición ocupacional” por el tiempo empleado en la cocción del pan o en el recitado de un credo”.*

Jesús Martín-Barbero

Y llegó el momento de cerrar un ciclo. Y es ahora. Por momentos parecía que en cada paso que daba, en lugar de acercarse, se aletargaba el “final”. Llegó, llegó y se me cruzan sinnúmero de sensaciones, en principio alivio de fiesta, esa fiesta que canaliza y “abre compuertas” a todo ese tiempo vivido que es el “tiempo de la vida” y que renueva el sentido de la cotidianidad. Porque no es que con la entrega de este trabajo final se sepulta algo, sino que el camino continúa pero con renuevo, agradecimiento por lo que fue y mas vida de acá en adelante.

Parece mentira, que a mediados del 2006 dejé la Facultad de Periodismo huyendo despavorida, en dirección –supuestamente- opuesta, y hoy al terminar Agronomía me remito a estas palabras de Barbero y la concepción del “tiempo circular”, que escuché por aquellos días en una clase de Comunicación y Medios. Parece mentira, pero al intentar día a día “dejarme andar” fui descubriendo que la vida tiene sus intersticios, vericuetos, sus caminos, sus razones...

Más aún me resuena, y fuertemente, esto del “*tiempo denso de las fiestas, denso en cuanto a cargado de máxima participación y de vida colectiva*” porque en el paso por esta hermosa facultad, fui vivenciando y palpando esto de que “el todo es más que la suma de las partes” y que realmente “somos con los otros”.

En principio quiero agradecer inmensamente a Guille y a Ale...por su apertura, y por hacer real el ideal educativo freyreano “*estudiar no es un acto de consumir ideas sino de crearlas y recrearlas*”. No solo tuvieron en cuenta y le dieron cabida a las ideas/propuestas que les llevé (el ensayo de amaranto primero, y luego el tema de tesis), sino que en todo el camino generaron la posibilidad de discutir, rediscutir, modelar, rediseñar en conjunto. Todo el proceso fue de continuo aprendizaje...y particularmente, gracias a ello, este trabajo se transformó en un proceso creativo, en el que aprendí y también disfruté. Ambas se brindaron como docentes, como profesionales, y como personas. Como dice Cortázar “*Las palabras nunca alcanzan cuando lo que hay que decir desborda el alma*”. ¡Gracias!

A los productores del grupo Los Amigos de Villa Elisa-Pereyra y de la Cooperativa Nueva Esperanza de Olmos. Porque, más allá de los resultados, este trabajo tiene sentido por ellos y por el colectivo que representan: de Agricultores Familiares. La razón primera de probar la factibilidad de incorporar el amaranto en sus lógicas productivas fue de proponer algo -por mínimo que sea- que contribuya a mejorar su realidad.

A mi familia y amigos, que con su presencia física y/o espiritual me han acompañado en este camino, han entendido mis apasionamientos, escuchado, alentado, puteado, consolado y más allá de esto, son los que "hacen a mi vida"...ya que comparten las fricciones cotidianas, los cambios, los silencios, enojos, alegrías, crispaciones...amortiguan.

A los compañeros de la Cátedra de Introducción...¡¡¡jay!! Grandes compañeros y hermoso espacio de aprendizaje, de trabajo conjunto. Estos años junto a ellos fue de mucho crecimiento, de amplitud de visión, de problematización de lo naturalizado, de darle lugar al conflicto.

A los profes de la cátedra de Introducción a la Producción Animal, que en los primeros años de la carrera fueron el cable a tierra y el contacto con el campo, con lo tangible...y había mucho de "aprender jugando" y de "se hace lo que se puede con lo que se tiene". Como olvidarlo!

Compañeros de Cambium y a Cambium en sí mismo. La presencia de esta organización política en la facu me interpeló a levantar la mirada y VER. Ver el horizonte, los horizontes, vivenciar las distintas realidades, la complejidad de la realidad. A entenderme como un sujeto político, de cambio; a preguntarme y repreguntarme para qué y para quién me estoy formando. Cambium, me hizo dar cuenta y comprobar en la praxis que la formación no da únicamente en las aulas: que el terreno, la calle, el "afuera" SON INDEFECTIBLEMENTE espacios de formación, de hecho, las pasantías vivenciales fueron verdaderos puntos de inflexión en mi caminar. Luego la instancia de militancia, me brindó herramientas, conceptos, práctica...y eso de sentir que "cuando luchamos o construimos entre todos, todo es más lindo". El verde Cambium fue timón.

A mis compañeras de trabajo y amigas, Almendra y Paula M., que con ellas compartí este proceso y me sentí sumamente acompañada. Sus miradas, perspectivas y el intercambio generado fueron multiplicadoras de percepciones, ideas y análisis. No solamente en este trabajo final, sino también en la vida.

A Bettina y (a la memoria de) Jorge, porque el curso de Extensión y Comunicación que compartimos durante el 2013 en esta Facultad de Agronomía me interpeló profundamente, me sensibilizó; abrió compuertas internas que ayudaron a entender y visualizar un poquito más lo que se genera en el "encuentro con el otro", con "el otro:productor" y por lo cual eso contribuyó a este proceso que hoy se cierra, y continuará encausando el camino que sigue.

A la inmensa María Estela Ordoñez, quién, allá en mi Olavarría natal, me preparó para el ingreso a Agronomía haciéndome jugar con los átomos, las soluciones, número de avogadro, las ecuaciones físicas...y así algo tanto abstracto se volvió palpable e interesante. Y además, ella, fue quién primero me hablo de Amaranto...y cuando estaba en tercero de agro, entre mate y mate dulce y frío, me sugirió: -vos tendrías que hacer la tesis en Amaranto...el trigo y el maíz ya están trillados. Con este pseudocereal hay mucho por descubrir. Ella sembró esa semillita.

Al Cabe, "El libro gordo de Petete", pero libro abierto, que comparte sus conocimientos y te interpela con los mismo a seguir aprendiendo y a HACER, a remontar vuelo o a tomarte un colectivo para continuar VIAJANDO, en sentido figurado pero también en sentido literal. Gracias por verdaderamente confiar seriamente –sin restarle frescura- en mis ideas y deseos.

Ayyy!! Somos producto de multiplicidad de causas, variables, interacciones, encuentros. Graciasss!! Como en el final de Hacia rutas salvajes, puedo concluir que "La felicidad no es tal si no es compartida". Gracias por compartir y compartirse!

RESUMEN

El amaranto es un cultivo que está enraizado en la historia y culturas de nuestros pueblos latinoamericanos pero que ha permanecido en las penumbras durante más de 500 años, debido a la prohibición que ejercieron sobre el mismo los colonizadores españoles.

En los últimos años el ámbito científico se ha quitado el velo y comenzó a indagar en las propiedades de varios cultivos ancestrales, entre ellos el amaranto. De esta manera, se empezó a dar lugar al “re-conocimiento” de la importancia del mismo. Aspectos nutricionales, a la vez sus bondades agronómicas, lo vuelven a significativo.

La propuesta de incorporar el amaranto, además de intentar recuperar una identidad americana, tiene como propósito incrementar la variedad de cultivos en las lógicas productivas de los agricultores familiares, como una alternativa más de rotación, que no sería gran demandante de insumos ni labores como los cultivos convencionales del Cinturón hortícola platense. Más aún, aportaría un producto “novedoso” que se puede adecuar a canales de comercialización alternativos. Aspectos que pueden contribuir a acercarnos un poco más a la Soberanía Alimentaria.

Dichos sujetos agrarios, en gran medida, lejos de alcanzar la soberanía alimentaria, se presentan acorralados por el sistema productivo imperante; tanto la tenencia de la tierra como la comercialización, dos de los más importantes factores del proceso de producción primaria que se transforman en cuello de botella que los conduce hacia una producción cada vez más especializada y dependiente de insumos.

El presente trabajo pretende evaluar, por medio de una intervención profesional, el proceso de incorporación del cultivo en las lógicas productivas de los agricultores familiares de la zona La Plata y alrededores. Jerarquizando las diversas variables que condicionan definen la estrategia productiva, en general, y de los agricultores familiares en particular. Para ello se trabajó con dos grupos de productores con características productivas contrastantes. Para alcanzar los objetivos se utilizó una metodología primordialmente de tipo cualitativa, donde las técnicas utilizadas fueron la observación participante y no participante, la entrevista en profundidad y los talleres. Más aún, los datos recabados se triangularon con los resultados alcanzados en los ensayos de rendimiento del cultivo de amaranto efectivizado en las quintas.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se despliega como una intervención profesional y tiene por objetivo: Evaluar la posibilidad de incorporación del cultivo de amaranto en sistemas de productores familiares de la zona de influencia de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP.

Para comenzar indagamos: ¿qué es el amaranto? ¿Qué bondades o características tiene?

El amaranto es un pseudocereal con bondades nutricionales que supera la cantidad y calidad de los aportes proteicos de los cereales. Pero, ¿por qué sería importante que agricultores familiares lo incorporasen? teniendo en cuenta que cada cultivo implica tiempos particulares, y un cúmulo de conocimientos respecto al manejo que lleva su tiempo adquirirlo.

Contexto de la experiencia

Amarantos: ORIGEN, HISTORIA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Los “amarantos” pertenecen al género *Amaranthus*, ubicado en la familia Amaranthaceae, orden Centrospermales. Existen unas 70 especies diferentes de amaranto que pueden destinarse a usos múltiples (Costea y DeMason, 2001; Costea *et al.*, 2001a, 2001b; Mosyakin y Robertson, 2003; Palmer, 2009), algunas son consideradas graníferas, hortícolas, tintóreas, medicinales, ornamentales y otras, malezas, como el *Amaranthus quitensis* L. o “yuyo colorado”, el que constituye una maleza muy común en la región pampeana de nuestro país.

Sólo tres especies son utilizadas para la producción de grano: *Amaranthus hypochondriacus* L., originario del sur de EEUU y norte de México, *A. cruentus* L., oriundo de Guatemala y el sureste de México y *A. caudatus* L., procedente de la región cordillerana de América del Sur (Transue *et al.*, 1994).

El “amaranto”, si bien en la actualidad es un cultivo que se está “descubriendo” y tiene el talante de ser “novedoso”, en realidad tiene su historia bien arraigada al continente americano y a las culturas precolombinas. Como lo expresa Mujica *et al.* (1997):

“El amaranto de grano se domesticó en América hace más de 4000 años y de allí posiblemente se difundió a otras partes del mundo. Fue cultivada y utilizada junto al maíz, frijol y calabaza por los Aztecas en el valle de México, por los Mayas en Guatemala y por los Incas en Sudamérica tanto en Perú, Bolivia como Ecuador junto a la papa, maíz y quinua”. (1997)

Tal es así que *A. hypochondriacus* L. y *A. cruentus* L. se vinculan con las culturas precolombinas de Mesoamérica y el *A. caudatus* L con las de la zona andina.

El *hypochondriacus* L. o huauhtli de los Aztecas se cultiva desde la época prehispánica, entonces tenía gran importancia como alimento y como elemento simbólico en la cosmovisión mesoamericana. Estuvo presente, junto con el maíz (*Zea mays*) en las ceremonias relacionadas con la fertilidad y el ciclo agrícola.

Morán-Bañuelos *et al.* (2012) sostiene que *“La importancia alimenticia del huauhtli fue ensombrecida por lo sorprendente que pareció a los españoles su uso dentro de los rituales locales”* (2012:18) puesto que como explican Itúrbide y Gispert (1992) *“en la religión azteca, había meses señalados en los que se elaboraba con la harina de las semillas del huautli y con la miel de maguey una masa llamada tzoalli con la que se moldeaban, según la festividad mensual de que se tratara, diferentes figuras, desde pequeñas pirámides a imágenes de ciertas deidades de los montes. Estos ídolos se repartían en pedazos entre los asistentes y así eran consumidos. Este tipo de ceremonias pareció a los ojos de los colonizadores similar a la eucaristía cristiana, por lo que fue perseguido su cultivo y prohibido su consumo”* (1992)

La sustitución de los cultivos nativos por los del Viejo Mundo redujo drásticamente la producción de amaranto. Sólo algunos agricultores continuaron sembrándolo en pequeña escala, para consumo propio, por lo que se mantuvo a lo largo de los siglos hasta la actualidad, gracias al arraigo de las tradiciones en los pueblos nativos (Schnetzler y Breene, 1994).

Itúrbide y Gispert (1992) citando a Sauer (1950) sostienen que *“a diferencia de México, el uso del grano de amaranto en los Andes era bastante restringido. Debe haber sido un cultivo menor y en muchos casos se le confundió con la quinua. El “huautli” del imperio azteca fue reemplazado por el maíz en el Tawantinsuyo. El pan sagrado “sankhu” para algunas ceremonias cusqueñas se preparaba con maíz (Means, 1931)”*. (1992).

Ante lo expuesto si bien el amaranto forma parte del entretejido de la historia latinoamericana existe en la actualidad un desconocimiento, acerca de este cultivo, en particular en el sector rural y en general del resto de la población.

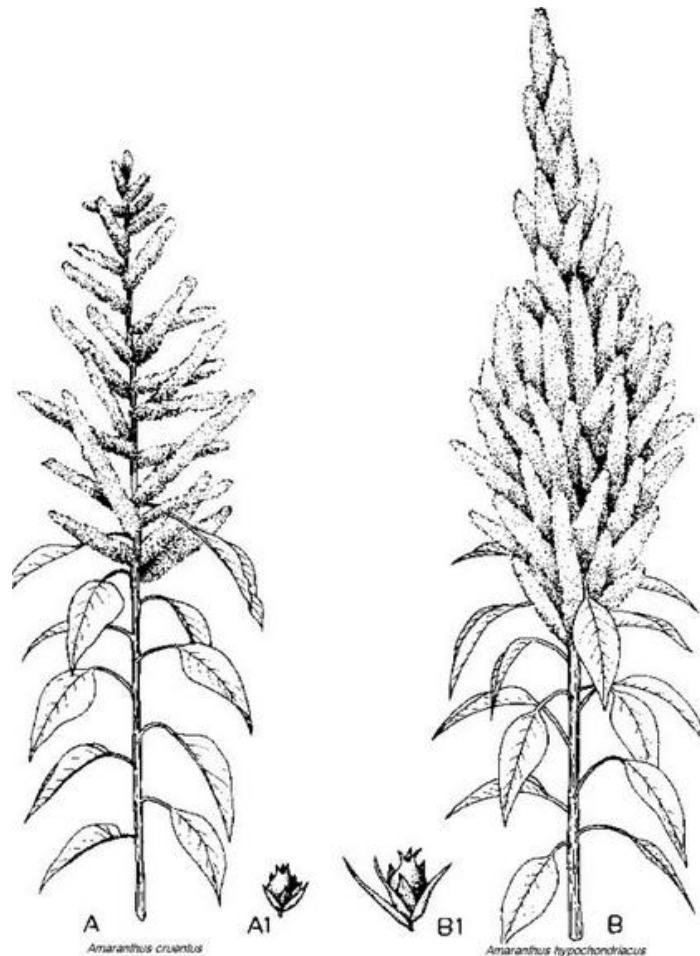
A pesar que en los últimos años el ambiente científico ha tomado contacto y ha indagado en el amaranto, como así también en la quínoa y la chíá (asimismo cultivos ancestrales), comprobando las cualidades/aptitudes nutricionales del mismo, existe un abismo de 500 años y se puede afirmar que el cultivo quedó sepultado en la historia. No solo el cultivo en sí permaneció bajo la penumbra, sino los conocimientos del manejo, los usos que se le daban al grano, con lo cual su reincorporación se vuelve dificultosa en principio. De esta manera lo refuerza la antropóloga Patricia Aguirre (2007) al hablar de la cocina y de los alimentos:

“Así a “nosotros” nos parece “natural” esta combinatoria de sabores, temperaturas y texturas que llamamos “nuestra” cocina, olvidando que ella proviene de un desarrollo histórico que condicionó la producción de estos alimentos sobre otros” (2007)

Todo esto conlleva a que por las propiedades nutricionales y las bondades agronómicas el amaranto sea considerado un cultivo “novedoso”. A la vez, la ignorancia

del manejo cultural, de las labores y demandas del cultivo en el campo y, más aún, la falta de un destino concreto en el mercado, lo transforman en “desconocido”.

Morfología de los Amarantos



Las distintas especies de *Amaranthus*, en su estado de madurez pueden medir hasta tres metros de altura. Presentan una **raíz** con eje principal más desarrollado, corto, grueso de hasta 15 cm de longitud y está compuesto de numerosas raicillas laterales, constituyendo de esta manera un sistema radical fibroso que provee un buen sostén a la planta. Tiene un **tallo central**, aunque en algunos morfotipos tiende a ramificarse a media altura o desde la base y a lo largo del tallo. Su forma es la de un tallo cilíndrico deformado, con surcos superficiales y longitudinales. Los tallos son suculentos como tiernos y algo fibrosos; en estado de madurez pueden medir hasta tres metros de altura o más. El color de la planta va desde el verde hasta el púrpura, con varios colores intermedios. Las **hojas**, de tamaño y forma variable, están generalmente dispuestas en forma alterna y opuesta, tanto en el tallo principal como en los secundarios y terciarios. Son romboides, elípticas, ovaladas, lisas con nervaduras pinnadas y pronunciadas presentando diversos colores desde el verde amarillento hasta el rojo encarnado y pueden terminar en un ápice agudo y son largamente pecioladas. Las **flores** están

agrupadas en glomérulos, cada uno consiste en una flor masculina inicial y un número indefinido de flores femeninas. Los glomérulos están agrupados en un eje sin hojas para formar complejas **inflorescencias** llamadas espigas o panojas. Hay inflorescencias que llegan a medir 90 cm de largo; las hay decumbentes, semierectas, y erectas. El **fruto** es un pixidio unilocular, es decir una cápsula que cuando madura presenta dehiscencia transversal, dejando caer la parte superior (opérculo) para dejar al descubierto la parte inferior (urna), donde se encuentra contenida la semilla. Las semillas son pequeñas, ovaladas, lisas, brillantes y ligeramente aplanadas, pudiendo ser de color blanco, blanco amarillento, dorado, rojo, rosado y negro (Tejerina Oller y Arenas Martínez; 2001).

En los “amarantos”, el porcentaje de alogamia varía entre el 10 y el 50 por ciento, incluso entre individuos de una misma población. El cruzamiento depende del viento, número de insectos polinizadores, producción de polen, etc. (Mujica; 1992)

Aspectos fisiológicos

Es un cultivo anual y estival. Al ser una planta C4 presenta alta capacidad de biosíntesis y baja velocidad de foto-respiración, causas que explican su rápido crecimiento y alto rendimiento. Dadas sus condiciones agronómicas, se caracteriza por ser un cultivo de ciclo corto, tolerante a la sequía, resistente a plagas y enfermedades o bien de baja incidencia de éstas en los rendimientos de la producción (Covas, 1994). Este cultivo se realiza en ambientes muy dispares, con precipitaciones que van desde los 300 a los 2000 mm anuales, en altitudes que oscilan entre el nivel del mar hasta los 3000 msnm y en suelos de mediana y baja calidad (Covas, 1994). El período vegetativo varía de 120 a 170 días, dependiendo de los factores agroambientales y cultivares utilizados.

La época de siembra generalmente es de octubre a diciembre en la zona andina y varía de acuerdo a las condiciones climáticas (Mujica *et al.*, 1997). En cuanto a la altitud, las especies andinas, *A. caudatus* y *A. quitensis*, son las que mejor comportamiento presentan a altitudes superiores a los 1.000 m.s.n.m (Montero *et al.*, 1994).

Las especies de *Amaranthus* cultivadas en Mesoamérica, *A. hypochondriacus* y *A. cruentus*, se localizan principalmente entre 1 000-1 500 m.s.n.m. En zonas de clima subtropical, es posible obtener dos cosechas al año, sobre todo en campos de cultivo que cuentan con riego. En las zonas templadas, las áreas cultivadas están supeditadas en su mayoría al inicio del temporal en los meses de mayo a junio, con un promedio de 500-800 mm de precipitación anual (Itúrbide y Gispert ;1992).

En general todas las especies crecen mejor cuando la temperatura promedio es de 15°C o mayor, mientras que temperaturas de entre 18° y 24°C parecen ser las óptimas para el cultivo (Montero *et al.*, 1.994).

Importancia Nutricional

El amaranto es considerado un pseudocereal, debido a que sus semillas pueden brindar harina apta para elaborar pan. Al igual que los cereales, contiene cantidades importantes de almidón, con la diferencia que en el amaranto este componente se

encuentra almacenado en el perisperma (Segura-Nieto *et al.*, 1994), en cambio en los cereales el almidón se encuentra en el endosperma.

La importancia nutricional de las especies graníferas de *Amaranthus*, radica principalmente en los altos contenidos proteicos de la semilla, en comparación con los cereales (tabla 1). Más aún, cuenta con elevados tenores de aminoácidos como metionina, cisteína y particularmente de lisina, también en contraste con los contenidos en el resto de los cereales (Walters, 1988).

Cultivo	Proteína
Amaranto	13,6 - 18,0
Cebada	9,5 - 17,0
Maíz	9,4 - 14,2
Arroz	7,5
Trigo	14,0 - 17,0
Centeno	9,4 - 14,0

Tabla 1: Contenido de proteína en la semilla de Amaranto (pseudocereal) y de varios cereales. Fuente: USDA, 1963

Estos granos, además, son ricos en minerales como calcio, magnesio, hierro y fósforo, vitaminas E, vitaminas del grupo B, como tiamina y principalmente rivo flavina (Hozová *et al.*, 1997).

De esta manera, las harinas que se obtienen de las semillas, producto de una molienda integral, son el complemento ideal para mezclar con la de trigo y maíz logrando así el equilibrio en el contenido de aminoácidos requerido para el desarrollo normal de niños y madres en gestación. (Becerra, 2000; Bertoni & Cattaneo, 1987; Birthe Perderson *et al.*, 1987; Myers & Pytnam, 1988; Troiani *et al.*, 1998; Valdez-Rodriguez, 1993).

Otra característica importante, es la ausencia de glúten (Hozová *et al.*, 1997). La ausencia de gliadinas en las proteínas de los amarantos graníferos, mas aún su excelente composición química ya mencionada, hace que las harinas y otras formas de utilización de estos pseudocereales, sean muy aptos para la formulación de alimentos para celíacos (Covas, 1991).

Cómo comprender el desconocimiento

Ante lo expuesto si bien el *Amaranthus* forma parte del entretejido de la historia latinoamericana existe en la actualidad un desconocimiento, acerca de este cultivo, en particular en el sector rural y, en general, del resto de la población.

Si bien en los últimos años el ambiente científico ha tomado contacto y ha indagado en el amaranto, como así también en la quínoa y la chía (asimismo cultivos ancestrales), comprobando las cualidades/aptitudes nutricionales del mismo, existe un abismo de 500 años y se puede afirmar que el cultivo quedó sepultado en la historia. Más aún, este desconocimiento se profundizó en el último siglo por los rumbos que fue tomando el sistema productivo agropecuario nacional en consonancia con el mundial.

Desde los años 50, con la conocida Revolución Verde, la agricultura y el modelo de producción de materias primas se volvió industrial-fordista, se intensificó.

Al respecto Diego Ignacio Domínguez y Pablo Sabatino (2010) aducen que *“La Revolución Verde hace referencia al conjunto de procesos que se dieron a fines de la década de 1950 y principios de la década de 1960, y que tuvieron fuerte impacto en la agricultura, (...) proponía desarrollar al máximo el crecimiento de la producción agrícola en los países del Tercer Mundo con el fin de erradicar el hambre, a través de la promoción de variedades mejoradas de maíz y trigo (Hintze, 1997)”*. (2010: 54). De esta manera la intensificación según expone el ingeniero agrónomo Carlos Enrique Alemany (2012) *“implicaba la aplicación masiva de las propuestas tecnológicas desarrolladas por los centros internacionales de investigación agropecuaria, y conocida como las propuestas de la “revolución verde” caracterizadas por la utilización masiva de innovaciones técnicas (fertilizantes, máquinas, insecticidas, herbicidas, etc.). En general orientados para la producción de productos exportables”* (2012:71)

Hablamos de una agricultura industrial, dependiente de tecnologías de insumo, ahorradoras de mano de obra y demandantes de capital. Modelo que prevalece hasta la actualidad, donde la tendencia es una producción “más prolija”, uniforme y homogénea. Y así lo asevera Cinzia Scaffidi (2008): *“El sueño de una humanidad uniforme y de una vida libre de las ataduras de las estaciones y de la meteorología con sus cambios, ha sido la utopía de libertad de muchas civilizaciones, incluida la nuestra, es más, sobre todo la nuestra, que como evidencia Massimo Montanari, ha tenido a sus órdenes un aliado extraordinario: la industria alimentaria y la agricultura industrializada, el modelo fordista aplicado a la producción agrícola”*. (2008: 348)

Después de 60 años de la Revolución verde ¿Qué pasó con el hambre en el mundo? Los rendimientos de los cultivos aumentaron y están llegando a su límite, y la cantidad de alimentos en el globo también se incrementó pero la pobreza no acabó ni mucho menos. Por lo cual vemos que la misma no es cuestión de **cantidad** sino de una desigual **distribución de alimento y calidad de alimentación**. Y si seguimos profundizando, la brecha entre ricos y pobres se expandió aún mas... ¿por qué?, desde nuestro punto de vista, los alimentos se transformaron en mercancías; los precios y la acumulación de ganancias son factores motivadores de la producción capitalista-economicista de los mismos y no la alimentación en cantidad y calidad para la población. Como argumentan Diego Ignacio Domínguez y Pablo Sabatino (2010):

“No se trata de la respuesta técnica a un problema político, sino de una apuesta orientada a facilitar la reproducción del modelo dominante de agricultura. Los efectos de la Revolución Verde han demostrado el fracaso de esta como respuesta al tema del hambre, hasta tal punto que los impulsores de la Revolución Biotecnológica también han tenido que incluir esa consigna en su discurso” (2010: 54).

Tal es así que los campos de nuestra Argentina están cada vez más inundados con soja transgénica, la que en su mayoría se exporta para alimentar el ganado en Europa y China. El aumento de producción de soja es en desmedro de masa forestal nativa y de otros productos que sí son alimentos para nuestra población como ser, trigo, girasol, carne y las especies hortícolas, entre otros. Así lo explica María Elizabeth Bravo *et al.* (2010) en la publicación “Los señores de la soja”:

“la realidad es que el 88% de la soja que se comercializa a nivel mundial se utiliza para la producción de aceite. Con los residuos se hace pasta de soja que es usada como forraje (...) esto ha significado que en el Cono Sur se han dedicado menos tierras para la ganadería y la producción de trigo, arroz y otros cultivos para producir alimentos para ganado criado en el extranjero. ¿La soja se destina a los países que padecen hambre? No, pues los principales importadores de soja o sus derivados son la Unión Europea, Japón y China”. (2010: 14)

Más aún, el aceite de maíz y de soja transgénicos, están siendo destinados a la producción de energía, como biocombustibles, en pos de reemplazar el uso de energía derivada de restos fósiles. De esta manera, aquí se genera otro cuestionamiento: ¿alimentos vs energía? Es evidente que hay una competencia en el uso de los granos para la alimentación de la población o para producir combustibles. Así lo expone Poth (2010):

“El nuevo paradigma de producción energética a partir de los biocombustibles complejiza aún más la cuestión. Mientras el debate instalado por parte de los Estados refiere al uso de las materias primas (para alimentos o para energía), detrás hay un modelo que produce esos insumos basado en la desigualdad y la exclusión”. (2010: 299)

Se está utilizando alimentos como combustible y la población de países latinoamericanos ya está sufriendo, por un lado, la distorsión de los precios de los alimentos producto de dicha competencia y, por otro lado, el desabastecimiento de su más tradicional alimento debido a que este se dedica a la combustión y no a la alimentación, es el caso de México con el maíz y su destino como etanol. Poth (2010) comenta respecto a Argentina:

“Las inversiones (...) implican la extensión de la superficie sembrada con soja y maíz transgénicos, ya que para el corte del 5% establecido por la legislación se requerirán 3,5 millones de toneladas de grano de soja solo para abastecer la demanda en el primer año. En este contexto, el crecimiento abismal de los réditos de los grandes productores se contraponen con el desabastecimiento para la alimentación, los fuertes aumentos en los precios de los alimentos” (2010: 286-287)

En el marco de este proceso devastador, se agregan otros problemas como es la expulsión de pequeños y medianos productores. La agricultura industrial intensiva en el uso de insumos y capital, tiene como actor protagonista al agronegocio, con gran capacidad de integrarse verticalmente en la cadena agroindustrial y altamente capaz de producir a gran escala. Este modelo de producción no contempla la incorporación de productores de baja escala y reducido nivel de capitalización.

Seguridad alimentaria y Soberanía Alimentaria

Haciendo hincapié en que este modelo se aboca a producir mercancías para el mercado global, queda claro que no repara en asegurar alimentación en cantidad, de calidad y culturalmente aceptable, y de esta manera se puede aseverar que no se está garantizando la *seguridad alimentaria*. Hay cantidad de alimentos, pero mal distribuidos.

El concepto de *seguridad alimentaria* fue creado por la FAO a mediados de los años 70, cuando la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1974) definió la seguridad alimentaria desde el punto de vista del suministro de alimentos. El concepto fue transformando y puliéndose, hasta que en la actualidad el que persiste es el que se redefinió en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996: “*Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.*”

En contraposición al concepto de Seguridad Alimentaria de la FAO, la Vía Campesina¹, durante la misma Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en el año 1996, propone el paradigma de la Soberanía Alimentaria.

La Soberanía Alimentaria defiende el derecho de los pueblos a tener acceso a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sustentable y agroecológica, además el derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Sitúa a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses e incluye a las futuras generaciones.

De esta manera, el concepto y/o paradigma de la Soberanía Alimentaria propone una mirada más integral de la alimentación humana, que va más allá de la obtención de alimentos, donde se visibiliza el aspecto cultural de la misma.

Investigación y Desarrollo en Amantantos: Antecedentes en Argentina

En el país existen distintas líneas de investigación y desarrollo que involucran al cultivo de amaranto: reintroducción del cultivo, mejorar la nutrición de madres y niños,

¹ La Vía Campesina, movimiento internacional que engloba a organizaciones campesinas, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, comunidades de pueblos originarios, gente sin tierra, jóvenes rurales y trabajadores agrícolas migrantes de 70 países de Asia, África, Europa y América.

buscar un cultivo alternativo para las zonas en donde no se puede hacer soja, aprovechar una oportunidad económica por el mercado incipiente de este cultivo que tiene muchas potencialidades, mejoramiento de la misma semilla en pos de optimizar los rendimientos y su adaptabilidad, responder a la importante demanda del mercado del consumo “orgánico”, y se pueden nombrar otros tantos.

Dentro de las experiencias más relevantes encontramos:

- Centro de investigación de amaranto de La Pampa: la Universidad Nacional de La Pampa (UNLaP), en conjunto con el INTA Anguil, puso en marcha el “Proyecto Amaranto: un cultivo alternativo para la zona semiárida pampeana”, cuyo objetivo es estudiar las posibilidades de desarrollo en la mencionada zona. Durante la campaña 1998/99 y 99/00 el Proyecto Amaranto coordinó un ensayo en el que el amaranto cosechado fresco fue utilizado por pequeñas fábricas del medio en la preparación de pastas y pan de mesa con 20% de harina integral, que resultaron de calidad excelente.
- Facultad Regional de Rosario: la UTN evaluó las características industriales de la harina de amaranto para determinar su comportamiento panaderil, en diferentes combinaciones con harina de trigo. El Proyecto también utilizó amaranto deshidratado y molido (60 mesh) como colorante natural en la fabricación de fideos frescos, los que presentaron una coloración verde pálido. Más aún, allí mismo se llevó a cabo un ensayo de desarrollo de un sistema de molienda en escala piloto para la obtención de harinas hiperproteicas de amaranto y se realizó con éxito un ensayo para la elaboración de golosinas y barras de granola en base a amaranto.
- Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC): Guillermo Peiretti, desde mediados de la década de los 80, viene llevando a cabo un programa de investigación y desarrollo del cultivo de amaranto que busca, fundamentalmente, afianzar los conocimientos teóricos sobre los requerimientos ecofisiológicos de la especie, eficientizar la tecnología de producción, obtener variedades de amplia adaptación y destacado rendimiento, orientar la utilización y transformación industrial del grano, y fomentar la difusión e integración del cultivo y sus productos en la sociedad.

Además de desarrollarse proyectos que investigan la ecofisiología, manejo y valor agregado del amaranto, en los últimos años, se ha incorporado el mismo como baluarte en programas de Desarrollo Rural, por ejemplo:

✓ “Proyecto Kiwicha en Argentina (Amaranto) – Agricultura Autóctona para el desarrollo humano y social como única alternativa para la lucha contra el hambre en la región, Salta, Argentina” (Paredes y Sato, 2011). Lo que se pretende es propugnar *“el desarrollo de un modelo rural sostenible con inclusión social”* teniendo como bastión el cultivo de amaranto, y para ello se está trabajando en la recuperación del mismo *“basándose en los pilares de la capacitación, la promoción social y el aspecto productivo desde lo agronómico e industria”*. Más aún *“las estrategias de desarrollo local están dirigidas hacia un mismo objetivo que es la valorización de los recursos agrícolas locales*

y la integración de los pequeños agricultores en un enfoque de cadena productiva que contemple el acopio, la transformación y la comercialización coordinada de la cosecha.”

✓ Durante el 2013, pequeños productores de La Silleta (Provincia de Salta) pertenecientes a la Cooperativa agropecuaria y forestal “Tatahuaso” Limitada, recibieron financiamiento por parte del Ministerio de Ambiente y Producción sustentable para la adquisición de maquinaria e infraestructura. El objetivo es agregar valor a la producción de amaranto y desarrollar canales de comercialización lo que permitirá que se vean beneficiados alrededor de 20 familias de la mencionada localidad.

El horizonte político de esta experiencia: El amaranto como cultivo y alimento para contribuir a la soberanía alimentaria.

Debido a las aptitudes y propiedades anteriormente nombradas del amaranto, creemos en la posible contribución de este cultivo más que a una seguridad alimentaria – adhiriendo al paradigma más integral propuesto por la Vía Campesina- a una Soberanía Alimentaria.

Si bien implica esfuerzos de planificación, entendemos la importancia de **intentar la reintroducción del cultivo de amaranto**, sustentada en los lazos con la historia e identidad latinoamericana e investigaciones actuales que ponen a la luz las propiedades y beneficios del amaranto.

El amaranto es poseedor de un valor simbólico, que es importante, pero no el único factor incidente y/o condicionante en la alimentación.

Para que verdaderamente el amaranto pueda contribuir a la tan ansiada Soberanía Alimentaria, debería evitarse que se transforme en un bien de lujo para la reducida población que tiene mejores posibilidades económicas de adquirirlo, como sucede por ejemplo con los alimentos “orgánicos”. Más aún, impedir que evolucione en un nuevo commodity al estilo “la soja” en la actualidad. Al utilizar los vocablos “debería evitarse” o “impedir”, estamos en presencia de *intencionalidad*, lo cual, nos lleva a reconocer la existencia de un “horizonte político” en nuestra propuesta.

Siguiendo con este planteo Jorge Huergo (2004) plantea: *“Nuestras acciones estratégicas (programas, proyectos, experiencias de extensión agropecuaria) poseen un horizonte político: tienen como propósito contribuir a la transformación de prácticas, saberes, relaciones, modos de producción, etc. Pero como hemos dicho, para que adquieran sentido para nuestros interlocutores (campesinos, productores, etc) tienen que partir del reconocimiento del mundo cultural rural, no como algo cristalizado, sino como algo en movimiento, como un escenario cultural dinámico”* (2004)

De esta manera, creemos primordial que el trabajo de campo con las comunidades, grupos de pequeños productores debe plantearse disminuyendo las

asimetrías, impulsando al intercambio y por sobre todas las cosas teniendo *sensibilidad del contexto*. No es posible llevar a cabo un programa igual y homogéneo en toda experiencia. La planificación debe ser, a nuestro entender, producto de la interacción entre la población local y las instituciones intervinientes.

Descripción de la zona

Por medio de esta intervención profesional se propone a los productores la adopción de una nueva tecnología, consideramos que el proceso de adopción es complejo, dependiente de múltiples factores y requiere de una aproximación sistémica no solo a las unidades productivas sino a su contexto, en coincidencia con Cáceres, D. et al. (1997): *“Para comprender como se producen los procesos de adopción tecnológica en una comunidad rural particular, es necesario tener una teoría global que explique la estructura y el funcionamiento de esa comunidad. Si no se dispone de este marco explicativo global se desconocería el comportamiento de una serie de factores tales como tipos de acceso a los recursos naturales, estructura familiar, patrón de migraciones, principales estrategias de reproducción social, composición política de la comunidad, nivel de organización de los productores, etc., los cuales tienen una importancia central para comprender los procesos de adopción tecnológica.* (Cáceres, D. et al.: 1997)

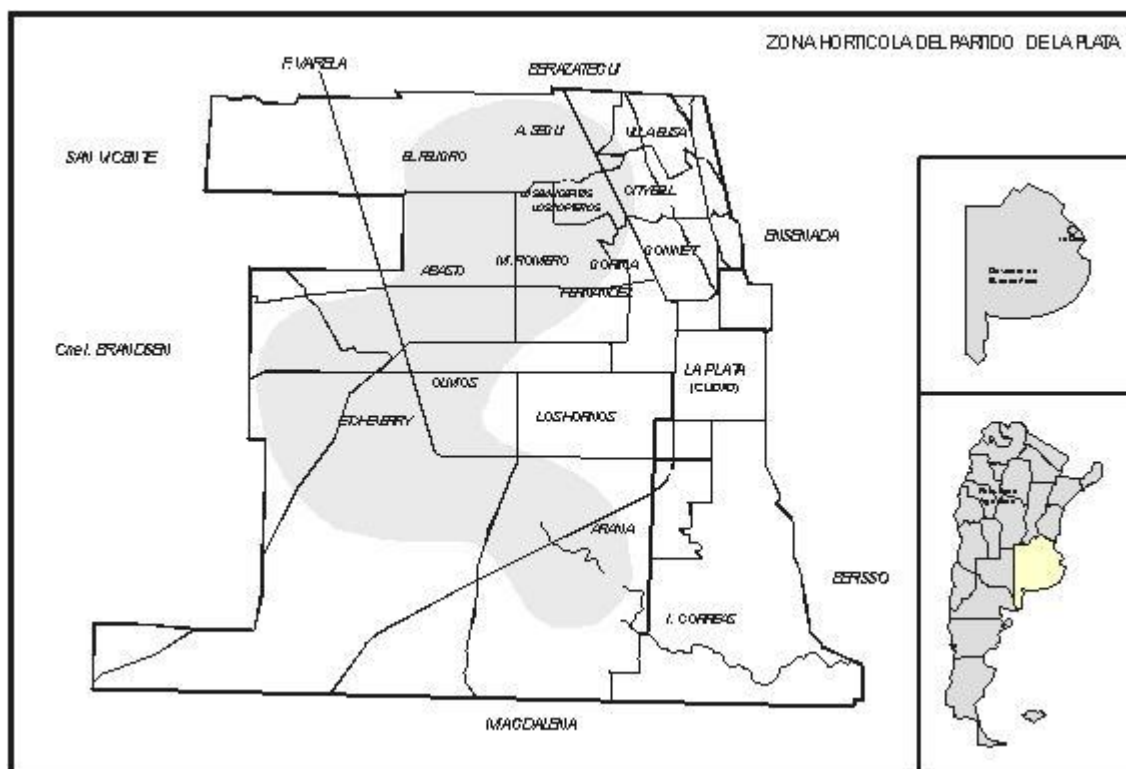
El trabajo se desarrolló con productores hortícolas familiares del partido de La Plata y alrededores. La ciudad de La Plata posee un Cinturón Hortícola (CHP), de una superficie total de 5308,54 ha según el Censo Provincial Hortiflorícola de 2005. En la mencionada superficie se desarrollan los principales cultivos de hoja y fruto tendientes a abastecer no sólo a la ciudad de La Plata sino también a otros importantes centros urbanos, como Rosario, Córdoba, Buenos Aires y también poblaciones más pequeñas del interior del país.

Mapa N° 1 : Aglomerados urbanos de los partidos de La Plata, Berisso y Ensenada



http://es.wikipedia.org/wiki/Gran_La_Plata#mediaviewer/Archivo:Gran_La_Plata.svg

Mapa N° 2: Ubicación espacial en forma de “abanico” de la producción hortícola platense.



Fuente: Ringuet et al, 2003.

La consolidación del CHP se logró a mediados del siglo XX y tiene raíz en un conjunto de factores. Varios autores analizan esta situación identificando como principales causas la reducción de otras zonas hortícolas, principalmente los cinturones hortícolas de las ciudades de Rosario y la Capital Federal:

“El cinturón hortiflorícola platense, se ha constituido en el más importante en los últimos años, debido a varios factores (...): la reducción de otras zonas hortícolas como el cinturón hortícola de Rosario y la zona norte de Buenos Aires, la expansión del uso del invernáculo que ha incrementado los niveles de producción, entre otras causas.” (Ferraris, G. Bravo M. L. 2012)

El incremento de la producción y el posicionamiento de La Plata como principal proveedor de hortalizas, diferenciándose del resto de las zonas hortícolas del país, principalmente de Gran Buenos Aires - con quién tiene competencia por cercanía- se debe a dos factores: una Ordenanza Municipal de ordenamiento de uso de suelo, lo que impide el avance de la “frontera urbana”, y la incorporación de la tecnología del Invernáculo. Así lo expone Matías García (2010):

“Desde principios de los ’90 existe un proceso de fuerte disputa de las tierras hortícolas por parte de inversionistas que pretenden construir barrios cerrados. Así, la presión inmobiliaria sobre las tierras agrícolas genera un retroceso en gran parte del

periurbano productivo. En La Plata, debido al respeto de una política municipal de ordenamiento del uso del suelo, no sufre el avance de la “frontera urbana”. (2010:82)

En paralelo, esta misma región platense resalta en la incorporación del invernáculo. Esta tecnología, no sin impactos negativos, permite mayores rendimientos, calidad, seguridad de cosecha y la posibilidad de competir de manera más eficaz ante las zonas que ofertan hortalizas en contra-estación. Más aún, se puede considerar, una estrategia de diferenciación ante un mercado sobreofertado (García, M., 2010)

De esta manera, el CHP ha ido ganando importancia debido a la superficie destinada a la producción y a la mayor eficiencia del uso del suelo, a partir de la incorporación del invernáculo. La tecnología del Invernáculo consiste en un Paquete Tecnológico lo que se conoce como un conjunto de tecnologías asociadas entre sí, que posibilita sacar una ventaja competitiva en cuanto a cantidad y calidad de producción debido a un uso más eficiente del suelo.

El caso del Parque Pereyra Iraola

El Parque Pereyra Iraola (PPI), propiedad de la provincia de Buenos Aires, se encuentra dentro del cinturón hortícola metropolitano, con parte de su superficie en los partidos de La Plata, Berazategui, Ensenada y Florencio Varela.

Vale aclarar que la situación de los productores ubicados en el PPI, es diferente a la de los productores del resto del Cinturón Hortícola, debido a que mantienen la tenencia irregular de su tierra. Esta condición se viene arrastrando desde la década del '50 cuando éstas tierras fueron expropiadas a la familia Pereyra Iraola con el objetivo de crear una Reserva Natural Provincial. Así lo detalla Chifarelli (2010): *“El Parque Pereyra Iraola (...) tiene 10.600 ha. que fueron expropiadas por el gobierno de la provincia de Buenos Aires a la familia Pereyra Iraola en el año 1949, con el objeto de (...)... “ser destinadas a reservas forestales y fomento de la agricultura (Carballo, 2001:11)”. (2010: 138).*

De esta manera, las nuevas tierras fiscales fueron otorgadas a través de contratos de arrendamientos a inmigrantes europeos para que las produzcan. Según lo citado por Chifarelli (2010): *“Los primeros quinteros que llegaron a las tierras del Parque, lo hicieron como parte de un “Plan de Colonización”, promovido por el gobierno peronista de la década del '50. En esa primera etapa de “poblamiento del Parque”, el gobierno dirigió estos planes a inmigrantes portugueses, italianos y españoles que producían en la zona. Establecieron con ellos una modalidad de contrato de arrendamiento, que debía renovarse en un plazo de cinco años y preveía el pago de un canon anual al Estado Provincial. A principios del año 2000, aproximadamente un tercio de los quinteros o de sus descendientes, han continuado su asentamiento en el lugar desde aquellos primeros contratos (Pasantía Parque Pereyra Iraola, 2000)”. (2010: 140)*

Los contratos entre quinteros y el Estado fueron mutando, lo que permitió que nuevos productores del interior de Argentina y de países limítrofes (principalmente bolivianos) puedan arribar y asentarse en la zona. De esta manera lo que acontecía en el

PPI, respecto al establecimiento de migrantes, no se alejaba de la realidad del resto del CHP. Así lo cita Chifarelli (2010):

“(...) fueron llegando otros productores. Una parte provenía del interior del país, a los que se sumaron, especialmente a partir de la década del ochenta, trabajadores bolivianos que llegaron a la zona directamente desde su país de origen, o después de haber permanecido previamente en otras zonas hortícola Argentinas (Morey y Gonzales, 2000)” (2010:141).

Durante la década de los ´90, el congelamiento del pago del canon y la negativa por parte del Estado para regularizar la tenencia de la tierra –que en muchos casos hacía más de 20 años que habitaban y trabajaban los horticultores- tiñen de inseguridades y debilitan la posibilidad de permanencia de los productores en el PPI y Villa Elisa. A la vez que el Estado cambia la representación de quienes viven en el Parque al dejar de llamarlos “Productores” para pasar a nombrarlos como “Intrusos”. Así lo expone Chifarelli (2010):

“En la década del noventa, en coincidencia con el avance del proyecto neoliberal, se inició una campaña de difusión en los medios gráficos locales, remarcando la “precariedad de la tenencia” y la “necesidad de reordenar el espacio del Parque”. Desde el Estado se comienza a llamar “intrusos” a los productores y a acusarles de contaminar un espacio público, y se desarrolla una ofensiva, iniciando acciones judiciales de desalojo, que llegaron a su pico máximo en el año 1998, violentando a los productores y a sus familias para sacarlos de los predios”. (Morey y González, 2000)”. (2010:142).

De esta manera los productores del PPI, a modo de estrategia para permanecer en su terruño, inician un proceso de transición en cuanto a lo productivo tendiente a disminuir el uso de insumos de síntesis química y la excesiva transformación de los agroecosistemas que es propia de los sistemas actuales de producción hortícola. Así lo expresa Maximiliano Pérez et al. (2008):

“(...) algunos quinteros han comenzado un proceso de transición hacia una producción libre de agrotóxicos. Este cambio ha tenido varios objetivos (...) es innegable que gran parte de ellos se encuentran en este proceso para contrarrestar las acusaciones de contaminadores de un espacio público” (2008:106).

A diferencia de lo que ocurre en el resto del CHP, que se visualiza una alta dependencia de insumos, los sistemas productivos del PPI hacen hincapié en dos ejes en cuanto a la propuesta tecnológica: la utilización de policultivos y asociaciones de cultivos –que rescatan y restablecen funciones biológicas propias del ambiente- y la fertilidad del suelo basada en el agregado de recursos endógenos del sistema. Así lo describen Pérez et al. (2008):

“(...)lo cierto es que los quinteros han recuperado ciertos policultivos y asociaciones de cultivos que sus antepasados desarrollaban, así como otros diseños de quinta de los cuales no se tenía conocimiento en la zona (Maidana et al, 2005)”, más aún,

*“el segundo punto central, que forma parte de la propuesta tecnológica, es lo concerniente a la fertilidad del suelo (...) se están aplicando diversas técnicas ampliamente aceptadas y difundidas entre los productores. Entre ellas abono líquido a base de estiércoles de animales que crían los agricultores en sus quintas; abono verde principalmente con alfalfa gallega (*Galega officinalis*, L), una planta silvestre ampliamente distribuida en la zona; lombricompuesto; agua de ortiga (*Urtica* sp); y fundamentalmente estiércol de gallina.” (2008:107)*

El Agricultor Familiar

El sujeto con el que se trabajó durante esta intervención profesional es el Agricultor Familiar, en su gran mayoría migrante boliviano. Vale aclarar que más del 70 % de los productores del CHP, cuentan con estas características. Si bien este CHP, como toda estructura agraria, muestra una conformación heterogénea de productores, se destaca mayoritariamente la existencia de pequeñas y medianas unidades hortícolas, muchas de tipo familiar, sobre un número más reducido de producciones tipo empresarial, que desarrollan lógicas productivas diferentes con relación a los recursos que poseen. Esta realidad tiene sus antecedentes, los que son analizados por Ringuelet (2008) *“En el transcurso del siglo XX, el perfil de los productores fue bastante constante, pequeños y medianos, bajas inversiones de capital, alta incidencia del empleo de mano de obra familiar y en carácter de aparcería.” (2008:17)*

Admitiendo esta heterogeneidad, el sujeto con el que se decidió trabajar es el Agricultor Familiar.

La Agricultura Familiar, según definición del FoNAF (Foro Nacional de Agricultura Familiar), *“es un tipo de producción donde la Unidad Doméstica y la Unidad Productiva están físicamente integradas, la agricultura es la principal ocupación y fuente de ingreso del núcleo familiar, la familia aporta la fracción predominante de la fuerza de trabajo utilizada en la explotación, y la producción se dirige al autoconsumo y al mercado conjuntamente”*.

Los agricultores familiares cuentan con un rasgo general y común más allá de la región, la extensión de las unidades de producción, el destino de la producción (autoconsumo o mercado) y el nivel de ingresos de las familias que es: **el trabajo es aportado por el productor y su familia.**

Los inicios, desarrollo y consolidación del CHP está asociado a la inmigración europea desde fines del siglo XIX, a partir de 1940 prevaleció la llegada de los migrantes nacionales que dejaban el campo o pueblos del interior del país, y desde los '70 la migración que tomó importancia fue la de los países limítrofes, con mayor preponderancia de Bolivia.

Así lo describe Ringuelet (2008) *“Inicialmente, y hasta la segunda posguerra, la de inmigrantes europeos (principalmente italianos), a la que se superpone a partir de la década de 1940 la de migrantes del interior del país y, desde aproximadamente los años 70, la inmigración boliviana (Archenti y Ringuelet, 1997)”*. (2008:14)

El migrante boliviano se vincula inicialmente a la producción como peón, para luego -la mayoría de estos- ir asumiendo más responsabilidades a través de la mediería y llegando muchos de los mismos a ser productores, accediendo al uso de la tierra principalmente por medio del arrendamiento.

Este proceso que le da una dinámica particular al cinturón hortícola platense, denominado por Benencia (2005), Quaranta (2006) “escalera boliviana”, es estudiado por diversos autores como, Ringuet, Archenti, entre otros.

De esta manera lo describen Benencia y Quaranta (2009): *“Hacia fines de la década de los ochenta, visualizábamos una serie de etapas (o posiciones) de lo que denominábamos en ese momento “la escalera hortícola boliviana”, con la que representábamos el proceso de movilidad ascendente que habían desarrollado en 20 años los migrantes bolivianos en la horticultura del cinturón verde de Buenos Aires (Benencia: 1988)”* (2009:119).

Los peldaños de la escalera boliviana: peón, mediero, arrendatario, propietario; ilustran la movilidad social de los migrantes. El ascenso y lapsos de tiempo en que se materializa el pasaje de un escalón a otro, depende de varios factores y excede los límites de este trabajo. En una última revisión que realizaron los autores de la teoría de la “escalera hortícola boliviana”, afirman que no necesariamente es siempre ascendente sino que pueden existir avances y retrocesos e inclusive nuevas posibilidades de inserción laboral fuera de la cadena hortícola. (Benencia, R. y Quaranta, G.: 2009)

Como lo expone García (2012) *“Es el migrante boliviano el sujeto de la producción hortícola en la actualidad, no sólo en La Plata sino que en gran parte del país. Ello no debería sorprender, ya que la horticultura –como ya se ha dicho- en la Argentina ha sido histórica y tradicionalmente una tarea asociada a la inmigración. Italianos, y en menor medida españoles y portugueses, fueron los actores que le dieron vida y desarrollo a la actividad hortícola comercial desde fines del siglo XIX y durante más de 100 años.”* (2012:3).

A su vez, el desarrollo de la producción asociado a un grupo étnico no se limita a la horticultura, como lo analiza Ringuet (2008) *“es importante marcar que algunos de los más exitosos movimientos históricos de expansión y fortalecimiento productivo están asociados a procesos étnicos como ocurrió con la primera oleada de inmigrantes (especialmente italianos) y luego con los floricultores japoneses y los inmigrantes bolivianos”.* (2008:11-12).

Creemos importante destacar en este apartado otra de las características que tiene la agricultura familiar y es la alta capacidad de resistencia. En otras palabras lo expone Bilello, G. I. et al. (2014): *“Si bien es un sector diverso y complejo, estos productores comparten una misma lógica, que parte del hecho de ser un tipo de producción donde la unidad doméstica y la unidad de producción están físicamente integradas, y la familia aporta la fracción predominante de la fuerza de trabajo utilizada en la explotación. Es la*

condición de familiar y la posibilidad de adecuar el consumo y la inversión a las oscilaciones de los ingresos, es la que les ha otorgado flexibilidad para permanecer en situaciones adversas” (2014:2)

MATERIALES Y MÉTODOS

Objetivos	Técnicas metodológicas
General	
Evaluar la posibilidad de incorporación del cultivo de amaranto en sistemas de productores familiares de la zona de influencia de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP.	Observación participante y no participante, entrevistas en profundidad, taller grupal, contacto con distintos eslabones del circuito comercial de amaranto: dietéticas, distribuidoras de semillas, feriantes que comercializan amaranto. Siembra, desarrollo y cosecha de las panojas y medición de rendimiento en laboratorio.
Específicos	
Acercamiento del cultivo de amaranto a grupo de productores con la propuesta de hacer ensayos del mismo. Difundir los principales aspectos, positivos y negativos, inherentes al cultivo.	Entrevistas en profundidad, taller grupal.
Profundizar en el estudio del manejo del cultivo en la zona: lo que confirmaría su adaptabilidad ambiental.	Observación participante y no participante, entrevistas en profundidad. Siembra, desarrollo del cultivo y cosecha de las panojas, y medición de rendimiento.
Evaluar las demandas de mano de obra, herramientas y labores culturales en el desarrollo del cultivo desde la producción hortícola familiar. Esto permitiría conocer los requerimientos de tipo técnico y formas de manejo en condiciones reales de producción.	Observación participante y no participante, entrevistas en profundidad. Siembra, desarrollo del cultivo y cosecha de las panojas
Evaluar el rendimiento del cultivo en el marco de la producción hortícola familiar.	Siembra, desarrollo del cultivo y cosecha de las panojas y medición de rendimiento, en laboratorio.
Analizar la apropiación del cultivo por parte de los productores hortícolas familiares.	Observación participante y no participante, entrevistas en profundidad.
Evaluar los posibles destinos de la producción, autoconsumo y comercialización.	Contacto con distintos eslabones del circuito comercial de amaranto: dietéticas, distribuidoras de semillas, feriantes que comercializan amaranto. Observación participante y no participante.

En este apartado, se debe especificar la metodología que se utilizó a lo largo de esta intervención profesional.

Y si hablamos de metodología... ¿qué es? ¿Qué sentido tiene? yendo a la raíz, del concepto método – logía, es el estudio del método. Si método es camino, entonces, con metodología pretendemos estudiar la manera en que se ha transitado el camino

desde el inicio del trabajo hasta alcanzar los resultados del mismo. Todo método tiene pasos, momentos, que se plantearon en forma planificada en el proyecto de tesis.

Al dar comienzo al trabajo de campo, empecé a recorrer el sendero polvoriento —a veces- o barroso-otras tantas- de la realidad de Olmos, de Villa Elisa y Parque Pereyra. Más aún, al interactuar con “los productores familiares” descubrí que en cada uno de ellos había un mundo particular, un mundo cultural propio, más allá de estar todos englobados en el concepto de “agricultores familiares”. A partir de poner mis pies, mi cuerpo, mi mente y espíritu en terreno pude vislumbrar que la realidad es distinta a la que se planifica ver desde el escritorio. Ahí, empecé a darme cuenta de la complejidad y, por qué no, de la belleza de este tipo de abordaje.

“Complejo”, me refiere a algo atractivo, que implica ir andando el camino, parar, dar marcha atrás, recalcular, retomar y seguir avanzando...distinto de lo que ocurre en una investigación experimental, en donde hay pasos predeterminados y fijos que se llevan a cabo de manera sistemática.

Para describir el camino metodológico que se fue abriendo durante y a lo largo de esta intervención profesional, a priori podríamos identificar técnicas cuanti y cualitativas.

Las **técnicas cuantitativas** se utilizaron en lo referente al emplazamiento del cultivo de amaranto y evaluación del rendimiento que se contemplan en los ensayos de adaptación del cultivo, en las quintas de los productores.

Los ensayos de adaptación del cultivo se llevaron a cabo en una de las quintas de los productores de las organizaciones con las que se interactuó. La superficie total destinada, 60 metros lineales, fue definida por el mismo productor en función de la disponibilidad de la misma.

Se ensayó el cultivar *Amaranthus caudatus* L. ‘Don Guiem’, de coloración té con leche. La densidad de siembra quedó supeditada a PG de 90%, y se definió en 7 kg/ha. Respecto al arreglo espacial, este fue de dos surcos de 30 metros y la distancia entre surcos de 35 cm. La fecha de siembra se propuso para fines de octubre y principio de noviembre, fecha ajustada a la utilizada en los ensayos de la campaña 2010-2011 (Carbone *et al.*, 2011; Carbone *et al.*, 2011), pero finalmente se efectivizó el 15 de noviembre condicionado por los fenómenos climáticos, de la lluvia principalmente.

Las labores culturales (monitoreo de plagas, malezas y enfermedades) estuvieron sujetas a las condiciones imperantes en la zona en estudio y a los manejos culturales que acostumbra a realizar el productor, que en el caso de Guillermo es un productor orgánico, ya que no utiliza productos de síntesis química.

Para evaluar el rendimiento del cultivo se cosecharon las panojas correspondientes a 1 metro lineal, cuando las plantas estuvieron finalizando su ciclo, con las semillas en madurez fisiológica, y se midió rendimiento en el laboratorio del Instituto de Fisiología Vegetal (INFIVE - CONICET) que pertenece a la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (FCAyF) de la UNLP.

En cuanto a las **técnicas cualitativas**, nos basamos en el enfoque etnográfico que implica *“una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”)*” (Guber, R. 2001:5)

En la etnografía es de gran relevancia la experiencia directa del investigador frente a la población con la que va a trabajar, pero, como lo expone Guber, R. (2001) *“ni siquiera bajo la aparente uniformidad de la globalización, el investigador social sólo puede conocer otros mundos a través de su propia exposición a ellos. Esta exposición tiene dos caras: los mecanismos o instrumentos que imagina, crea, ensaya y recrea para entrar en contacto con la población en cuestión y trabajar con ella, y los distintos sentidos socioculturales que exhibe en su persona (...) Las técnicas más distintivas son la entrevista no dirigida y la observación participante; el instrumento es el mismo investigador con sus atributos socioculturalmente considerados -género, nacionalidad, raza, etc.- en una relación social de campo”.* (2001:7).

Las técnicas utilizadas...

...en el Trabajo de Campo:

Para conocer, reconocer, entender a las dos poblaciones con las que trabajamos dialógicamente (Grupo CR² Los Amigos y Cooperativa. Nueva Esperanza) y descifrar las distintas variables que juegan a la hora de incorporar un nuevo cultivo a las lógicas productivas de la heterogénea Agricultura Familiar, utilizamos las siguientes técnicas:

Entrevistas en profundidad.

Se hicieron cinco en total, tres a productores del grupo Los Amigos y dos a productores de la Cooperativa Nueva Esperanza (NE). Para realizarlas se acordó día, hora y lugar con cada uno de los productores. Algunas se realizaron antes de hacer la propuesta del cultivo de amaranto, y otras se llevaron a cabo luego de la misma.

La entrevista se pensó y diagramó previo a los encuentros, por lo cual hay un modelo de entrevista que se utilizó con todos los entrevistados. Se pensaron las categorías de temas que se pretendían abordar, y luego para cada categoría posibles preguntas (anexo). Estas entrevistas en profundidad, en la dinámica del hacer fueron, según el documento *Técnicas de Relevamiento de Jorge Huergo*, no estructuradas ya que *“el entrevistador tiene mayor libertad para alterar el orden de preguntas o formular otras no previstas”*, a la vez que cerradas y semidirigidas ya que *“se proponen temas y subtemas al entrevistado, a través de preguntas amplias”*.

² El Programa Cambio Rural fue creado en el año 1993 y se ha constituido en el referente del accionar del Estado en materia de asistencia técnica a las pequeñas y medianas empresas agropecuarias (PYMEs), tanto por su metodología de trabajo como por el profesionalismo de los técnicos involucrados. Su finalidad es mejorar la competitividad sistémica territorial de los pequeños y medianos productores empresariales (PyMEs agropecuarias) e integrarlos a las cadenas de valor, en un ámbito de equidad social y sostenibilidad ambiental. <http://inta.gob.ar/documentos/cambio-rural>

Observación.

La observación fue una técnica que estuvo presente a lo largo de toda la experiencia. Se observaron: Situaciones de producción, reuniones de las diferentes organizaciones, taller de amaranto. Estas instancias se observaron en forma sistematizada.

Situaciones de producción: se pretendió identificar, en general, las condiciones agroecológicas de las quintas y, en particular, la posibilidad de desarrollo del cultivo de amaranto. Una vez sembrado el cultivo, la mira estuvo puesta en detectar la apropiación o no, motivación o no, del productor respecto al mismo.

Reuniones de las diferentes organizaciones: se llevó a cabo registro de participación de los productores, identificación de inquietudes, preocupaciones e iniciativas particulares y/o grupales.

Taller de amaranto: se llevó a cabo registro de predisposición al cultivo, dudas, temores, entre otras reacciones que pudieran conducir a la posibilidad de innovación o no.

Si bien la observación estuvo presente a lo largo de todo el proceso de intervención profesional, fue de distintas maneras, y se puede diferenciar en: observación no participante y observación participante:

Observación no participante: es la observación “desde afuera”. La idea es tratar de observar sin que los observados se percaten de que son observados.

Observación participante: aquí el investigador observa desde adentro del espacio o el grupo observado. El observador se integra al grupo, comparte con los actores, asiste a reuniones o rituales, por lo que debe registrar no solo aquello que observa, sino las sensaciones que va experimentando.

Talleres:

Taller sobre el cultivo de Amaranto: en el taller hubo como soporte una presentación efectuada con el programa Power Point y un folleto referido al amaranto. La dinámica que se propuso fue participativa, haciéndoles preguntas, interpeándolos a que tengan una participación activa en el espacio y por lo tanto que cuenten lo que sepan del cultivo, en el caso que lo conocieran, o manifiesten sus sensaciones de asombro, incertidumbre, interés o no, respecto al mismo. Según Jorge Huergo, en *Técnicas de Relevamiento*, la modalidad taller “*donde se pone en juego el discurso y los modelos de acción de los participantes de un grupo*” puede identificarse dentro de las técnicas que hacen énfasis en la participación, con el objetivo de indagar la significación que tiene para los sujetos de la Agricultura Familiar el cultivo en cuestión.

Las técnicas anteriormente nombradas y desarrolladas fueron utilizadas en distinto orden durante el tiempo de interacción con los dos grupos de pequeños productores. De acuerdo a la reflexividad producida en el trabajo en terreno se fueron definiendo y redefiniendo los pasos a seguir en pos de alcanzar el objetivo del trabajo.

El diario de campo:

Se puede identificar como **instrumento metodológico**, que acompañó y facilitó la implementación de las distintas técnicas metodológicas, el *Diario de Campo*: instrumento de relevamiento de datos de campo. Lejos de buscar la objetividad como investigadora, más bien, poniendo en tela de juicio la posibilidad de llegar a ella, en estas notas permití que afloren las sensaciones vividas, percepciones de los lugares, sensaciones, análisis e interpretaciones, etc.

Material de comunicación:

Por otro lado, el folleto de divulgación (se presenta en anexo), identificado como **material de comunicación**, brindó información a los productores del cultivo de amaranto en cuanto a propiedades e importancia, zona de origen, historia y técnicas culturales tradicionales del mismo. En dicho material de soporte se trabajó la mediación para que efectivamente llegue el contenido del mismo a nuestros destinatarios “los productores”. Entendiendo por mediación lo que expresa Prieto Castillo (1995) “*la tarea de acercar los materiales, los conceptos y las propuestas derivadas de la investigación y de los avances tecnológicos, al contexto, a la experiencia, las percepciones, expectativas, manera de imaginar el futuro y buscar soluciones a sus urgencias cotidianas por parte de los productores rurales*” (1995:14).

... en Etapa de Resultados y Discusión:

Luego de recabar cantidad y diversidad de datos (cuanti y cualitativos) a través de las distintas técnicas (previamente enunciadas y descritas) en el trabajo de campo, continuó la etapa de análisis de los mismos.

Se llevó a cabo una caracterización de los grupos de productores con los que se trabajó, para la misma se tomaron como ejes de análisis:

1- Dimensión productiva-económica:

- **Tierra: superficie y tenencia**
- **Trabajo/Mano de Obra**
- **Capital**
- **Cultivos que realizan**
- **Formas de producción**
- **Tipo de Ingresos**
- **Postura respecto a la transición agroecológica**
- **Destino de la producción: autoconsumo y/o venta**
- **Comercialización**

2- Dimensión cultural:

- **Identidad del grupo**
- **Organización**
- **ASOMA³**
- **Grupo de Cambio Rural**
- **Sentido de estar organizados**

La caracterización, así también las descripciones de las intervenciones en CASO I y CASO II y las conclusiones finales fueron producto de la triangulación de las diferentes técnicas descritas en la metodología para cada uno de los casos:

CASO I: Grupo de CR Los Amigos

- **Registro de observación participante de reunión del grupo**
- **Registro del Taller sobre el cultivo de Amaranto y entrega de semillas**
- **Recorrida y observación participante de las unidades de producción, registro de visitas.**
- **Ensayo de rendimiento**
- **Entrevistas en profundidad**

CASO II: Cooperativa Nueva Esperanza

- **Observación no participante de reunión de la Cooperativa**
- **Entrevistas en profundidad**
- **Recorrida y observación participante de las unidades de producción con entrega de Semillas**
- **Análisis de material de comunicación de la cooperativa.**

RESULTADOS Y DISCUSIÓN:

Proceso de incorporación de un cultivo novedoso: el Amaranto

La experiencia de este trabajo de tesis se llevó a cabo con el grupo de productores “Los Amigos” de Villa Elisa-Parque Pereyra y con algunos productores de la Cooperativa La Nueva Esperanza, de Lisandro Olmos. De esta manera, no se consideraron sistemas de producción individuales sino que se realizó un análisis sobre “actores sociales”, a partir de representantes de un colectivo, Bozzano citando a Mathus (2009) explica el concepto de actor social: “... *una agrupación humana o una organización que, en forma transitoria o estable, tiene capacidad de acumular recursos de distinta índole, desarrollar intereses propios y compartidos, definir y satisfacer necesidades e intervenir en una situación determinada produciendo hechos.*” (2009:106).

³ Asociación de Medieros y Afines: es una organización que nuclea a campesinos pobres y medios, pequeños productores de verduras y flores de las Quintas que rodean a la ciudad de La Plata, Pcia de Bs.As.

Si bien ambos grupos están conformados por agricultores familiares, viven realidades productivas, sociales y culturales distintas, e inclusive los procesos de formación grupal fueron diferentes. Es por ello meritorio una caracterización de ambas agrupaciones (CASO I y CASO II), para luego continuar triangulando con los resultados recabados en el intercambio con cada una de ellas.

Caracterización de CASO I y CASO II

Variables	CASO I: Los Amigos	CASO II: Nueva Esperanza
Integrantes de las organizaciones	nueve integrantes	25 integrantes
Dimensión productivos		
Superficie trabajada	0,5 a 4 ha.	1 a 4 ha.
Tenencia de la tierra	Tenencia Irregular. Viven hace más de 20 años en tierras fiscales. En su momento compraron la posesión	Son arrendatarios, teniendo que coumplir con un alquiler de entre \$1500-3000/ha.
Trabajo / MO	Familiar. No contratan mano de obra inclusive en los momentos de mayor labor.	Familiar, saldando la mayor demanda de mano de obra por medio de la mediería. En algunos casos no solo la “familia núcleo” sino a la “familia ampliada”, trabajan en forma conjunta hermanos, cuñado, primos, etc
Capital	La composición del capital es escasa y de baja calidad. Reducido uso de insumos. Las maquinarias son de propiedad colectiva (del grupo.)	No tienen maquinaria propia. Al tractor lo tienen que contratar, incrementando los costos de producción. A través de la cooperativa cuentan con herramientas comunes.
Cultivos que realizan	Tomate (a campo y bajo cubierta), zapallos, remolachas, lechugas, acelga, brócoli, repollo, coliflor, berenjena, perejil, melón, sandía, cebolla de verdeo, maíz dulce, chaucha, etc.	Principales: tomate y pimiento. Pero además en primavera-verano: chaucha, zapallito, acelga y remolacha, lechuga mantecosa y crespá, apio. En invierno se realizan hortalizas de hoja como espinaca, diferentes variedades de lechuga, albahaca, rúcula, radicheta, brócoli, repollo y coliflor.
Formas de producción	Hay producción bajo cubierta pero principalmente	Realizan el 90 % de los cultivos bajo cubierta. Y la

	es a campo. En general son productores en transición agroecológica. Pero cada quinta está en un estadio distinto de esta transición.	forma de producción es convencional ya que han incorporado y se han adecuado al paquete tecnológico del Invernáculo.
Tipo de Ingresos	La gran mayoría tienen ingresos extraprediales. En algunos casos estos son mayores a los ingresos generados por la quinta y en otros no.	Viven exclusivamente de la quinta. No tienen ingresos extraprediales.
Relación de variables (tipo de ingreso/modalidad de producción) ⁴	Los que tienen un mayor ingreso extra predial pero a la vez tienen intenciones de vivir, en el corto plazo, únicamente de la quinta son, los que están más avanzados en la transición agroecológica. Los que viven exclusivamente de la quinta, están en estadios más atrasados de la transición.	Cuentan exclusivamente con el ingreso predial. Son productores convencionales y visualizan la transición agroecológica como una limitante por el impacto negativo que generaría en sus ingresos.
Postura respecto a la transición agroecológica	Están abiertos a dicho proceso.	Si bien están atravesando un proceso de concientización, en el corto plazo no realizarían cambios en este sentido por la seguridad (en los ingresos) que les otorga la modalidad convencional de producción.
Destino de la producción	Principalmente a la venta y también autoconsumo	Principalmente a la venta y muy en menor medida al autoconsumo
Comercialización	Culata de camión (principalmente).	Culata de camión (principalmente)
Dimensión cultural		
Identidad del grupo	Viven (algunos) o manifiestan intenciones de vivir de la tierra llevando a cabo una producción más amigable con el ambiente. Poseen tenencia de la tierra irregular. Tienen dificultad para	Todos los integrantes son oriundos de el país limítrofe de Bolivia, viven de la producción hortícola y son arrendatarios, por lo cual, aspiran a ser dueños de la tierra que trabajan.

⁴ Tipos de ingreso: ingreso predial y/o extrapredial
Modalidad de Producción: convencional y/o en transición agroecológica

	comercializar individualmente, es por ello tienen intenciones de hacer un galpón para comercializar entre todos la verdura.	
Organización	Asociación. Integrantes: 13 integrantes Objetivo: generar las condiciones para poder empezar a producir de manera orgánica, y sostener en el tiempo esta forma de producir.	Cooperativa Integrantes: 25 integrantes Objetivo: acceder a mejores condiciones de vida. La primera alternativa que identifican para obtener mejores ingresos es mejorar las condiciones de comercialización, pero la meta máxima del grupo es acceder a la propiedad de la tierra.
ASOMA	Algunos de los productores también están asociados a ASOMA, desde hace mas de 18 años. Esta experiencia organizativa de los productores se vuelca en la organización del grupo de CR y de la Asociación.	Un 25 % de los asociados ha sido parte de ASOMA, lo que les ha dado experiencia en aspectos organizativos. Deciden formar su propia organización desde dónde realizar sus gestiones, reclamos, reivindicaciones de manera más directa.
Grupo Cambio Rural	Integrantes: nueve integrantes. A partir de ser parte del grupo de cambio rural, surgió el interés de formar una Asociación.	Dentro de la cooperativa hay dos grupos de CR funcionando. Los productores se sienten fuertemente reconocidos en la Cooperativa; es muy difusa la identificación con los grupos de Cambio Rural.
Sentido de estar organizado	Rescatan como importante el hecho de estar organizados. Ven importante el estar agrupados para encontrar salida o una mejor alternativa de venta que comercializar en el mercado, que no los beneficia y no les permite crecer.	Formar parte de la Cooperativa tiene mucha importancia para ellos en varios aspectos: estar unidos los hace sentir más fuertes para conseguir el principal objetivo que es "ser dueños de la tierra que trabajan".

Tenencia de la Tierra:

En el CASO I si bien tienen una tenencia irregular de la tierra, que en determinados momentos los inunda de incertidumbre, también el hecho de vivir y producir sobre tierras fiscales les permite no ser esclavos del pago de un alquiler mensual. Ello les posibilita tener más libertades u otros tiempos para probar e incorporar nuevas técnicas, cambios, problematizar sobre la forma de producción actual, diversificar, etc. La apertura a propuestas como probar HTL (Hortalizas Típicas Locales)⁵, iniciar la transición agroecológica⁶, es una característica de los integrantes de este grupo.

En cambio, en el CASO II, el abultado pago de alquiler es un factor condicionante en cuanto a qué y cómo producir, tendiendo a la especialización de pocos productos y bajo el sistema convencional, que es la manera conocida de producción para estos productores y que por lo tanto les da seguridad. En este CASO II tanto Ana como Félix manifestaron que les gustaría implementar nuevos cultivos pero antepusieron la limitación que les representa tener que cumplir todos los meses con el alquiler, y por lo tanto, lo que producen les debe asegurar el pago del mismo.

Ingreso extrapredial

En el CASO I, dentro del grupo, algunos productores se dedican exclusivamente a la producción en la quinta y otros, en cambio, obtienen el mayor ingreso de una actividad extra-predial pero asumen la intensión en el corto plazo de vivir únicamente de la producción hortícola. Los primeros, coincidentemente, mantienen una producción convencional. En cambio, los segundos se auto-denominan como “productores en transición” hacia una producción agroecológica, más amigable con el ambiente y la salud humana, disminuyendo el uso de insumos de síntesis química.

Lo que surge de esta realidad es que cuando los productores tienen la seguridad de un ingreso extrapredial para sus familias, la posibilidad de realizar cambios en los sistemas de producción es más factible que cuando el ingreso familiar depende exclusivamente de la producción. Si a esta circunstancia se suma la condición del pago de alquiler, el cambio tecnológico se ve más restringido aún, como sucede en el CASO II.

Comercialización

En ambos CASOS, identifican que la comercialización es un escollo que impide mejorar la situación individual de las quintas. Vender a “culata de camión”⁷ no les conviene, pero es

⁵ Durante el año 2013 se hizo un taller con docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, que participan del espacio UPID (Unidades Promocionales de Investigación y Desarrollo), en el cual se les acercó a los productores la propuesta de sembrar “Hortalizas Típicas Locales” (HTL)–variedades que han sido preservadas por agricultores familiares de la zona de La Plata. Durante dicho taller los productores se mostraron muy involucrados, reconocían dichas HTL, recordaron que las producían en sus quintas tiempo atrás pero luego las dejaron de hacer cuando aparecieron las semillas híbridas y las exigencias del mercado no les permitían entregar dichos productos.

⁶ Según Marasas et. al (2012) “podemos considerar la transición agroecológica como el proceso de transformación de los sistemas convencionales de producción hacia sistemas de base agroecológica. Este proceso comprende no solo elementos técnicos, productivos y ecológicos, sino también aspectos socioculturales y económicos del agricultor, su familia y su comunidad. Por lo cual el concepto de transición agroecológica debe entenderse como un proceso multilineal de cambio que ocurre a través del tiempo (Caporal y Costabeber, 2004)” (2012:21).

⁷ Esta modalidad implica, que los diferentes “camioneros” pasan por las quintas “levantando la verdura” y fijan ellos el precio de la misma.

la opción principal con que cuentan. Esto no los beneficia y no les permite crecer. En el CASO I, este problema común los aíuna y es lo que en algún punto los mantiene como grupo, ya que tienen pensado hacer un galpón de acopio y comercialización en el terreno que cedería uno de los productores, con el objetivo de darle un uso común y llevar a cabo la venta directa de su verdura. Si se llegase a concretar el proyecto del galpón, además de generar independencia en la comercialización, posibilidad de negociar el precio con los intermediarios, también admitiría ofertar productos no tradicionales, como el amaranto.

En el CASO II, la muy baja diversificación de cultivos, que hace a la fragilidad de estos sistemas, en parte se da porque los productores realizan los cultivos que saben hacer y profundizan la especialización de los mismos puesto que necesitan suficiente cantidad para entregar al consignatario.

Estar organizados

En mayor o menor medida, tanto en el CASO I como en el CASO II, los productores reconocen que estar organizados es de vital trascendencia. En general, y ambos procesos no son excepción, genera el fortalecimiento de las fortalezas individuales, insta a generar problematización de la realidad (tanto social, productiva, política), a desnaturalizar las situaciones injustas, por lo cual ello desemboca en un mayor involucramiento social de cada persona.

Estar organizados les da la posibilidad de acceder a herramientas de trabajo comunes, subsidios que facilitan y posibilitan que puedan seguir produciendo, que puedan seguir viviendo de la quinta. Ellos reconocen fortaleza en la unión, en el trabajo asociativo. Más aún, reconocen y dimensionan que pueden ejercer poder y tener capacidad de negociación. Se asumen, como un sujeto político y social activo.

A la vez, la organización genera un efecto motivador en cada uno de sus integrantes logrando una actitud más participativa y activa por parte de ellos.

Descripción de la intervención en CASO I y CASO II

A grandes rasgos hubo interés de los productores por el cultivo de Amaranto. Si bien, solo uno de ellos sembró y desarrolló el cultivo en su quinta, todos en menor o mayor medida, de distintas maneras, manifestaron interés por el mismo.

CASO I: Productores del Grupo de CR Los Amigos

Respecto a este grupo podemos identificar varios momentos y diferenciar reacciones/acciones entre productores.

En este caso se llevó a cabo una presentación sustanciosa de la propuesta de hacer amaranto, y además fue a nivel grupal ya que se consustanció en el marco de una reunión de Cambio Rural; ambas cuestiones aportan elementos importantes que deben

estar en este apartado de resultados y, más aún, tuvieron un efecto amortiguador y, a la vez, potenciador de la propuesta.

De esta manera, los momentos que se pueden identificar son la reunión de CR (en la cual se hizo la propuesta), taller de amaranto, visitas a quintas.

Reunión de CR:

En la reunión hubo seis productores presentes: Guillermo F., Carlos S., Manuel A., los tres de nacionalidad argentina, y Manuel C., Mabel M. y Paulo V., oriundos de Bolivia. En un momento del encuentro se les acercó la propuesta de hacer Amaranto en sus quintas. A la hora de decidir si les interesaba probar o no este cultivo, los tres productores de ascendencia boliviana, a partir de la intervención de Manuel C., fueron los que primero dieron una respuesta afirmativa.

Durante una reunión mensual de CR del Grupo Los Amigos, se compartió con ellos la propuesta de hacer este cultivo, con la intención de que ellos lo prueben.

En principio comencé a contarles la historia, propiedades y aptitudes agronómicas del cultivo mientras se iban pasando unas imágenes del mismo...

-¿lo conocen?-pregunté

En un principio dijeron que no.

Continué hablando del amaranto, describiéndolo, y en un momento, Manuel Castro, con voz grave- que a veces tiene un efecto de aglutinar las palabras- y con actitud decidida que sorprende porque aparenta timidez, preguntó:

-¿no se le llama de otra manera?-

-si.-le digo- también se lo conoce como Kiwicha, bledo... ¿vos cómo lo conoces?

-Coime-respondió

-¡Claro!- contesto- también se lo conoce como coime- entonces le repregunto- ¿lo hacían cuando estabas allá en Bolivia?-

-sí...yo veía que lo hacían, lo tiraban sobre las piedras, en las zonas más secas y salía- recordó.

El resto de los productores estaba expectante a lo que comentaba Manuel. Luego, los que no lo conocían empezaron a preguntar más sobre el cultivo, cómo se consume, entre otras cuestiones.

Hubo una intervención clave de uno de los productores, Guillermo, que mostraba sumo interés, haciendo una pregunta pertinente:

-el tema es qué se hace con lo que se produce- preguntó Guillermo

Y ese aspecto, la comercialización, es de suma importancia, ya que como se ha especificado en la introducción este cultivo no tiene un mercado convencional organizado, ya que su oferta y demanda es incipiente. Pero sí es posible ubicarlo en los canales chicos de venta como ferias o distribuidores de semillas para dietéticas. Esto se les comentó a los productores y a continuación:

-Si! Yo lo quiero hacer- dijo Manuel

-Yo también- adhirió Mabel

-Y yo- continuó Paulo- pero no tenemos semillas

-Nosotros les traemos-aseguré

-Bueno...yo también!- aceptaron Manuel A., Guillermo y Carlos.

(Fragmento de Intervención en una reunión de grupo para proponer “ensayos con amaranto” – 4 de octubre 2013)

- En este extracto de la reunión podemos visualizar que el cultivo de Amaranto o “coime” lo remitió al productor Manuel C. al recuerdo de su infancia vivida en tierra boliviana y vinculada con este cultivo, que forma parte de la historia hecha cuerpo o **habitus** que propone Bourdieu (2002) y consiste en “*un sistema de esquemas incorporados que, constituidos en el curso de la historia colectiva, son adquiridos en el curso de la historia individual, y funcionan en la práctica y para la práctica*” (Bourdieu, 2002b: 478). Más aún, este *habitus* encarnado por Manuel pone de manifiesto la ligadura del *Amaranthus spp.* con la historia latinoamericana (ver en la Introducción).

- Es menester resaltar la **importancia de la palabra, de la expresión**, embanderada en Manuel C. Como expone Jorge Huergo (2005):

“Frente a esto, Prieto apuesta a la recuperación del pleno sentido de la palabra y la participación (cfr. Prieto Castillo, 1983a: 32); recuperación que no es mera expresión de la voz para balbucear, sino expresión de la palabra para”, Prieto Castillo es citado por Huergo «poder utilizarla con la suficiente coherencia como para poder hablar de uno mismo y de la propia situación social» (Prieto Castillo, 1983a: 38)⁸.” (2005:217)

Más aún, al recuperar y enunciar la palabra, venciendo a la «cultura del silencio» los sujetos se reencuentran consigo mismos y comienzan a dejar de ser «receptores pasivos». Así lo interpreta Kaplún (1996):

⁸ En otro trabajo, Prieto, frente a la retórica, rescata el valor de la *poética*, un discurso que hace (Prieto Castillo, 1984: 18-ss.). Ambos discursos, retórico y poético, para el autor son los que se articulan en los medios.

“El participante que rompiendo esa dilatada cultura del silencio que le ha sido impuesta, pasa a «decir su palabra» y construir su propio mensaje (...) en ese acto de producción expresiva se encuentra consigo mismo, adquiere (o recobra) su autoestima y da un salto cualitativo en el proceso de formación” (1996:208).

- La intervención de Manuel, además, tuvo un efecto motivador en el resto del grupo, puesto que la dinámica de la reunión cambió, hubo más **interacción y participación** y el resto de los productores, aunque por otros motivos, también terminaron aceptando la propuesta.

- Los productores de nacionalidad argentina mostraron también mucho entusiasmo. Ellos no lo conocían, pero les interesaba por el hecho de hacer algo nuevo, sin utilizar agroquímicos y por el hecho de las propiedades nutricionales. Además, sobre todo a Guillermo, le impactó visualmente la planta.

- Los productores al responder a la propuesta hicieron hincapié en el hecho de **hacer un cultivo nuevo** –para algunos-, **un cultivo que reconocían** –otros-, **alternativo, sano** para el consumidor, **probar cultivos distintos**, pero nunca mencionaron la cuestión económica o alguna imposibilidad, salvo la inquietud respecto a la comercialización.

Taller de Amaranto:

En el taller estuvieron presentes: Manuel C., Mabel M., Guillermo F. y Nacha (esposa de Guillermo).

El viernes 8 de noviembre, se realizó el taller en la quinta de los productores Guillermo F. y Nacha.

Nos sentamos alrededor de la mesa, mirando la pared ya que sobre ella se proyectaría unas diapositivas y retomamos el tema del amaranto (...)

Empecé a describir la importancia histórica-cultural, nutricional y sus bondades agronómicas; todos me miraban con mucha atención, estaban compenetrados en lo que les estaba contando.

En ese momento se estaba dando una unidireccionalidad del fluir del conocimiento: yo era la poseedora del mismo y ellos lo recibían. Hasta que Manuel Castro, rompió su pasividad y empezó a contar de su experiencia.

Esas acotaciones fueron un punto de inflexión ya que a partir de ahí empezó a haber intercambio y retroalimentación entre todos los participantes del encuentro.

(...)

Otro momento a rescatar fue cuando se habló de la cosecha. Primero di un suspiro –no sé si el resto se habrá percatado- y después agregué, que era una labor compleja. Empecé a describirla, en ese momento Manuel se paró de su asiento, y siguió detallándola:

-Una vez que lo cosecha se pone en nylon al sol, varios días, para que se seque- explicó.

Con parsimonia y templanza, y además remitiendo a tiempo atrás, tiempo de su niñez y de andar por las calles de su Tarija natal, habló de lo que sabía. Hablo de ese conocimiento incorporado a partir de la observación y de hacer él mismo. Como si cada una de las palabras que armaban las frases se desprendiera de la historia de su cuerpo. Manuel compartió sus saberes con el resto de los productores, conmigo, con la técnica extensionista, despojado de egoísmos y de etnocentrismo cultural.

*Mientras Manuel hizo esta intervención, observé al resto de los productores, más que nada quise afinar la atención en las reacciones de ellos al escuchar cómo se debe llevar a cabo la cosecha. Porque según mi criterio, la cosecha era una de las instancias más complicadas y que puede terminar siendo un escollo para que el productor se decida a incorporar este cultivo. **Y frente a lo que me esperaba, el resto de los productores no le remitió importancia a eso que para mí, según lo que había leído y escuchado, era complejo. Al contrario, las labores que debían realizarse para efectivizar la cosecha del amaranto (corte, secado al sol y trilla) según lo descrito por Manuel parecía ser conocido y cotidiano para el resto de los productores, no representaba un problema.***

Y ante la repregunta de si les interesaría hacerlo...ellos respondieron con ahínco que sí -pero no tenemos semillas- dijo Manuel con tono provocativo pero soltando una sonrisa pícaro también.

-sí! Acá les traje!- risas y agregué. Les preparé sobrecitos para 50 metros... ¿Cuántos quieren?

Todos me pidieron 4...con mucho entusiasmo. Quienes se llevaron fueron Mabel, Manuel y Guillermo. Además les entregué una cartilla (ver anexo) que les había preparado con los aspectos más importantes del cultivo, a modo de resumen o síntesis de lo que habías estado charlando.

(Fragmento del Registro del Taller del Cultivo de Amaranto - 8 Noviembre 2013)

- **Conocimientos previos de Manuel C.:** Manuel C. se sintió interpelado y comenzó a participar, a aportar sus conocimientos, lo que recordaba que había visto, allá en Bolivia, en sus primeros años de juventud, explayándose más que en la reunión de CR. Habló y describió cómo se hacía la cosecha y el manejo de las panojas luego de la misma. Esta situación descrita demuestra sumo interés por parte de Manuel que es acompañado por el interés del resto de los compañeros que miraban y escuchaban con suma atención.

- A partir de la intervención del mismo productor, el taller adquirió una dinámica participativa. Aquí estamos en presencia de un **cambio de modelo comunicacional en una misma reunión**, donde el punto de inflexión es la intervención

de Manuel C. De una comunicación “unidireccional” –donde había un emisor y varios receptores- a un modelo de comunicación “dialógico” y “multidireccional” en donde no hay esquemáticamente emisores, por un lado, y receptores por otro, sino, que todos los participantes tienen la potestad de ser emisores y receptores a la vez: los llamados EMIRECS. Huergo (2005) hace referencia a lo acontecido citando a Kaplún:

*“«el modelo de comunicación tendrá que ser participativo, ‘dialógico’ y multidireccional, (concibiendo) al educando -según el feliz neologismo acuñado por el canadiense Jean Cloutier- como un emirec» (Kaplún, 1992a: 45): «amalgama de **Emisor** y **Receptor** (...) No más emisores y receptores sino EMIRECS; no más locutores y oyentes sino interlocutores» (Kaplún, 1996: 69-70); «esto es, un sujeto comunicante, dotado de potencialidades para actuar alternadamente como emisor y receptor de otros emirecs poseedores de iguales posibilidades; facultado, pues, no sólo para recepcionar, sino también para autogenerar y emitir sus propios mensajes» (Kaplún, 1992a: 45)”. (2005:....).*

✓ **Atracción por el aspecto de la planta**, curiosidad por las propiedades nutricionales y las maneras de consumirlo. Interés por consumirlo –además de hacerlo para vender.

✓ La presencia de saberes propios, del trabajo diario en sus quintas, de un “**saber hacer**” **valioso**, que en general, por no tener basamentos científicos se menosprecia e invisibiliza: queda manifiesto cuando sale el tema de la cosecha, lo que desde la teoría podría haber sido un escollo, fue tomado como un tema más y por lo tanto **la cosecha no es percibida como engorrosa**.

Visita a las quintas:

Si bien tres productores pidieron semillas para sembrar, por razones externas – condiciones climáticas y falta de mano de obra- en tres quintas no prosperó el cultivo. Pero estas razones no son inherentes al interés personal de los productores, sino a factores externos a ellos. Por lo cual, solamente en la quinta de Guillermo progresó el cultivo hasta la cosecha.

- **Expresión de alegría por el crecimiento y desarrollo del cultivo:** al visitar la quinta de Guillermo y Nacha ellos mostraban su contento con el cultivo, con el crecimiento del mismo. Manifestaron asombro al descubrir las características del amaranto a medida que la planta se desarrollaba, por ejemplo, el gran tamaño, su resistencia a las condiciones adversas, la aparición de la panoja.

- **Labores culturales y/o problemáticas con el cultivo desde las siembra y previos a la cosecha:**

Guille: (...) No sé si el hornerito o qué pájaro. Sé que lo atacaron de golpe.

Flor: -Vos lo sembraste y le pusiste un poquito de tierra arriba? estaba oculta la semilla?

Guille: -la semilla estaba oculta, con 3-5 mm de tierra. Nació perfecto, la cantidad nació bárbaro. Pero lo atacaron cuando estaba afuera la atacaron-

Nacha: -cuando el brotecito era chiquito lo atacaron- explica tímidamente

Guille: -Cuando la palantita tenía 3-4 cm estaba perfecta, hermosa la planta, nació parejo...pero después empezaron ahí a atacar los pajaritos...cuando tenías las 4 hojitas, y le dieron!! Y a algunas hojitas las arrancaban, y quedaban al costadito...y bueno... se veían plantas rotitas, partidas, después yo le puse un tejido que son las que están más altas...aunque sea les puse un tejido, para salvar algo para semilla y después se ve que ya no la atacaron mas, cuando pasó ese tamaño y después brotaron las otras semillas que estaban al lado, y bueno, empezaron a crecer y a crecer..

Nacha: -y la regó, tenemos que decir que la regó porque tenemos el riego al lado...y ya que regaba el resto de los cultivos, también regábamos este-

Guille: -y sí regamos, carpimos...

Guille: -lo único que le tiramos una vez fue vinagre con la maquina porque en el tomate andaba la mosquita

(...) Nacha: -“a mi me llamó lo de los amarantos he, porque no sufrió bueno, la planta viste ahí la vez”

(Fragmento de la entrevista a Guillermo y Nacha-22 de febrero 2014)

Nacha se refirió con sorpresa a que el amaranto no sufrió, ya que durante los meses de enero y febrero del 2014 primero hubo una intensa sequía y luego varios días de copiosa lluvia. Además, no presentó daños por adversidades bióticas (plagas y enfermedades). Esto se corresponde con la plasticidad característica del cultivo, mencionada en la Introducción (Ver apartado Aspectos fisiológicos).

✓ **Comentarios respecto a la cosecha:** La variedad que Guillermo y Nacha sembraron fue la que tiene panoja color té con leche/amarilla. Pero salió alguna que otra con panoja fucsia, y ellos se mostraron muy contentos porque era la variedad que más les atraía. Cuando se acercó el periodo de cosecha (principios de marzo de 2014) pensando en que ya estaban listas las plantas, empezaron a cortar y a secar panojas. Cosecharon las de panoja amarilla, pero también las fucsias, para asegurarse semillas de esta variedad en la campaña siguiente. Resultó que se adelantaron a la cosecha, porque a la semilla le faltaba llenado y madurez, pero fueron sus ansias de asegurarse la semilla para la próxima campaña. De esta manera, la cosecha se reinició a fines de Marzo y continuó -de manera escalonada- hasta mediados de Abril, debido a la madurez despareja que presentó el cultivo y a las intensas lluvias de febrero-marzo-abril que, además de demorar la maduración fisiológica también retrasó el secado de las panoja.

✓ **Estructuras elaboradas para secar las panojas:** en una de las últimas visitas a la quinta de Guillermo y Nacha, observé la estructura que habían armado para llevar a cabo el secado de panojas y separación del grano. El ingenio para llevarlo a cabo, para pensar “de qué manera” hacer más eficiente la trilla, la prolijidad, implican dedicación y entusiasmo con el cultivo, con la propuesta. Se visualiza un involucramiento de los protagonistas con los quehaceres que demanda el amaranto.

Luego fuimos a ver el lugar donde ponen a secar las panojas. Sobre unos tablones, Guillermo puso una chapa ondulada y arriba de la misma una tela blanca. Sobre este soporte desparrraman las panojas que se van secando con el sol. El las va dando vuelta. Al secarse las panojas, por la misma dehiscencia que tiene la planta, las semillas van cayendo sobre la tela. Cuando las mismas también están secas, las juntan. Me pareció una idea y forma de hacer el secado, muy práctico y, a la vez muy prolijo.

(Registro de Observación participante en las unidades de producción – Febrero de 2014)

✓ **Semillas cosechadas:** también mostraron las semillas que habían cosechado, como un bien preciado, como si fuese un tesoro. Las tenían guardadas para la campaña siguiente.

✓ **Resultados de Rendimiento:** el rendimiento alcanzado en la quinta de Guillermo fue de 20 quintales/ha. Es muy buen valor ya que está **dentro de los valores esperados** de rendimiento. Según datos del Centro de Investigaciones de Amaranto, en La Pampa, los rendimientos obtenidos oscilan entre 8 a 30 qq/ha en función de las condiciones ambientales y sanitarias del cultivo.

✓ **Síntesis de labores culturales en todo el ciclo del cultivo:**

<i>Labores culturales</i>	<i>Momento del cultivo</i>	<i>Fecha</i>
<i>Laboreo de Suelo</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Labranza 1°, 2° y alomado</i> 		<i>Primeros días de octubre</i>
<i>Siembra</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Superficie: 60 metros lineales (dos surcos de 30 metros)</i> • <i>Distancia entre surcos: 35 cm</i> • <i>Densidad: 7 kg/ha</i> 		<i>15 de noviembre 2013</i>

• <i>Profundidad: 5 mm</i>		
	<i>Emergencia</i>	<i>16 días luego de la siembra (1° diciembre)</i>
	<i>Pos-Emergencia</i>	
<i>Protección con maya anti-pájaros</i>		<i>4 hojas verdaderas</i>
<i>Riego*</i>		
<i>Aplicación de Vinagre*</i>		
<i>Control mecánico de malezas (carpidas)</i>		<i>En dos momentos, hasta que el cultivo logró los 50 cm de altura.</i>
<i>Cosecha (escalonada):</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Corte de la panoja (manual)</i> • <i>Secado al sol (estructuras elaboradas por los agricultores)</i> • <i>Trilla (por dehiscencia natural)</i> • <i>Embasado</i> • <i>Rendimiento: 20 quintales/ha.</i> 	Semillas maduras fisiológicamente Panojas y tallo aún verdes.	<i>Inicio: primeros días de marzo 2014 (error: las semillas estaban inmaduras fisiológicamente).</i> <i>Reinicio: primeros días de abril 2014</i> <i>Final: 15-16 de abril 2014</i> <i>Se terminó retrasando por las intensas lluvias de marzo-abril que no permitían que se seque la panoja.</i>

*fueron aplicados por el productores, pero no fue en respuesta a una necesidad específica del cultivo de Amarantho.

✓ **Destino de las semillas:** en la entrevista en profundidad a Nacha y a Guillermo, al preguntarles por la comercialización del amaranto, expresaron que este año, no iban a tener para vender, porque querían guardar esas semillas para sembrar en la próxima campaña, mas superficie y en la parte de la quinta que mejor está la tierra. Estas declaraciones manifiestan directamente el involucramiento de ellos para con el cultivo y el interés por el mismo.

✓ **Comentarios de vecinos:** Tomando contacto -de manera circunstancial y sin motivos inherentes a este trabajo final- con otros productores del Parque Pereyra se pudo relevar que conocen el amaranto y que también les interesaría hacerlo. Uno de ellos, Juan Pablo, manifestó sus intenciones de “probarlo” en su quinta pero planteó sus temores en cuanto a la complejidad de la cosecha y la posibilidad de que se convierta en maleza (teniendo en cuenta que está emparentado con el “yuyo colorado”, *Amaranthus quitensis* S., importante maleza de la región pampeana). Otros tres productores manifestaron que tienen semillas traídas de la provincia de Jujuy y que para la campaña 2014 tienen intenciones de sembrarlas. Cuando se enteraron que su vecino Guillermo F. tenía amaranto en sus tierras revelaron entusiasmo.

CASO II: Productores de Cooperativa Nueva Esperanza:

El acercamiento que se obró con los productores de la cooperativa Nueva Esperanza fue distinto al efectuado con el grupo de CR Los Amigos. La propuesta de hacer el cultivo de amaranto se presentó de manera individual, a Ana y a Félix, productores de NE, y sin una presentación que abordase las cualidades del cultivo, los beneficios y dificultades de su realización y manejo. Esta forma de contacto estuvo condicionada por la coyuntura de definiciones que estaba atravesando la Cooperativa, que obligó a modificar la estrategia de acercamiento. Por lo cual, en este caso, únicamente se realizaron entrevistas en profundidad.

- **Propuesta concreta de hacer amaranto:** primero Félix B. y posteriormente Ana R., en espacios y momentos distintos, ante la propuesta de hacer amaranto en sus predios, durante la entrevista, fueron contestando con una negativa, pero los distintos temas que se abordaron durante la misma fueron argumentando el “no”.

En general responden que **si fueran dueños de la tierra** ellos accederían a diversificar más sus planteos productivos o probar con cultivos nuevos. Otro factor que influye en la decisión de incorporar una especie nueva a la planificación productiva es que sea un cultivo que efectivamente se comercialice o se demande en el Mercado, o que tenga algún tipo de salida comercial.

“Si sería la tierra mía ya le diría que sí...sí, porque me gustaría aprender, porque con todos los cultivos uno va aprendiendo...sí rinde o no rinde...y yo de mi parte le diría que sí, sí sería la tierra mía le digo que sí”. “(...) sino lo conocen ahí es muy difícil hacerlo...hasta que no lo conozcan...Pero si yo lo hago, y no lo puedo vender...porque en el mercado se venden las cosas que se conocen. Pero si ese cultivo viene de otra zona, y lo están comercializando en ferias o en otros lados...sí!” (Felix B.)

En los productores de la Cooperativa NE la intención de cambio, de incorporar cultivos alternativos a los tradicionales, con otra perspectiva y un abordaje agroecológico, reconocemos que está presente, pero al momento de destinar:

✓ **Trabajo** -aunque el amaranto no requiera en cantidad comparándolo con la mayoría de los cultivos hortícolas- debido a la alta demanda que tiene el invernáculo en materia de mano de obra (6 trabajadores por hectárea de invernáculo)

✓ **Capital** -por mínima que sea la demanda del amaranto- también es un factor escaso en los establecimientos

✓ **Tierra**, que previamente se describió como un factor fuertemente limitante, hace que los productores sigan apostando a los cultivos convencionales. Más aún, se suma que **el amaranto compite con los cultivos** de mayor demanda de trabajo, por la estación del año en la cual se desarrollo, la misma que tomate, pimiento, berenjena, chaucha, zapallito.

Si bien en las entrevistas, ambos productores no aceptaron la propuesta de hacer amaranto, luego Félix B. le hizo saber a la técnica -que trabaja con ellos en la cooperativa- que le interesaría probar. Por lo cual, con la ingeniera, hicimos una visita por la quinta de Félix y le dejamos 2 sobres con 50 gramos de semilla cada uno. Él nos contó que quería hacer plantines en lugar de siembra directa. En esos días haría los plantines. Unas semanas más tarde nos comunicamos con Félix para preguntarle por la situación del amaranto y nos contó que no había podido sembrar por las lluvias intensas. Y luego, el tornado del 2 de diciembre 2013 impidió definitivamente la siembra del amaranto.

❖ **Algunas consideraciones:**

En esta intervención profesional se hizo hincapié en el proceso de incorporación de un cultivo/tecnología, con las complejidades que esto conlleva, por lo cual los resultados alcanzados tienen carácter exploratorio, que merecería continuar profundizándose junto a los mismos grupos y también ampliándose a otros.

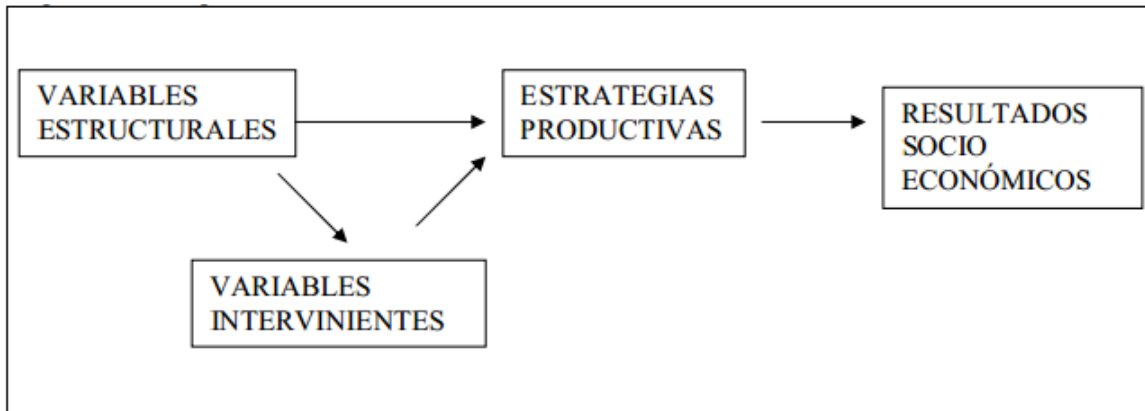
Teniendo en cuenta este conjunto de registros recabados a través de las distintas técnicas cualitativas y cuantitativas descritas en el apartado de **Materiales y Métodos**, podemos resultar de manera general, y *a priori*, que el cultivo generó entusiasmo y expectativas en los productores con los que se trabajó. Ellos se interesaron y mostraron involucramiento con el amaranto y el respectivo proceso.

Pero es necesario distinguir estos efectos contemporáneos a la propuesta de este trabajo, respecto a la efectiva posibilidad que dicho cultivo sea incorporado en las lógicas productivas de los agricultores familiares.

La decisión de incorporar un nuevo cultivo tiene que ver intrínsecamente con las estrategias productivas propias de cada productor; las variables estructurales como las variables intervinientes proporcionan elementos explicativos y de análisis de las diversas estrategias productivas que nos permiten cierta comprensión de las decisiones tomadas por los productores. A partir de las cuales podemos reformular, profundizar o desistir de nuestra propuesta de innovación en función de este complejo contexto. Caracciolo, M. y otros citado por Saal et al. (2004) proponen analizar las interacciones que se dan entre las variables mencionadas, arribando en un primer momento a la estrategia productiva para

luego llegar al resultado socioeconómico, del sistema de producción que se esté analizando.

Figura N° 1: Esquema de las relaciones entre las variables



Fuente: Caracciolo y otros (1981)

En síntesis, en base a estos conceptos, se arribó a las conclusiones analizando las variables estructurales, las variables intervinientes y las estrategias productivas de los dos colectivos con los que se trabajó: Grupo Los Amigos y Cooperativa Agropecuaria Nueva Esperanza.

VARIABLES	LOS AMIGOS	COOP. NUEVA ESPERANZA
ESTRUCTURALES		
Forma de Organización Social	Unidad doméstica integrada a la unidad de producción	Unidad doméstica integrada a la unidad de producción
Factores de Producción en cuanto a cantidad y calidad	Tierra: 1-4 ha. Posesión. Capital: Bajo nivel de capitalización. Propiedad colectiva de 1 tractor e implementos MO: Familiar	Tierra: 1-4 ha. Arrendamiento Capital: baja dotación de bienes de capital MO: Familiar complementada en algunos casos con medieros
INTERVINIENTES		
Composición Familiar	Discontinuidad del trabajo en las quintas de las nuevas generaciones	Familia nuclear y ampliada involucrada en el proceso productivo
Historia Ocupacional	Antecedentes familiares vinculados a la actividad hortícola	Algunos casos trabajadores del sector. Otros casos trabajadores de otros sectores de la economía
Educación	Nivel Primario	Nivel Primario
Trabajo Extrapredial	Si	No
Acceso a los mercados tradicionales	Limitados	Limitados
Apertura a mercados alternativos	Incipiente	Incipiente
Acceso al crédito	No son sujetos de crédito para los canales formales de	No son sujetos de crédito para los canales formales de

	financiamiento	financiamiento
ESTRATEGIAS		
Utilización del suelo	Subutilizado	Uso intenso
Organización del trabajo	Alternativas extraprediales mayoritariamente	Dedicación exclusiva a la quinta de toda la familia
Tecnología empleada	Abiertos a implementar tecnologías de procesos. Baja dependencia de insumos	Alta dependencia de tecnologías de insumos
Composición del capital	Instalaciones: sistema de riego, instalaciones rudimentarias Maquinaria: tractor e implementos de uso comunitarios.	Instalaciones: sistema de riego, invernáculos, precario galpón de empaque. Maquinarias: manuales
Canales de comercialización	Forma individual: Culata de camión (principalmente), también venta en quinta. Forma asociada: alternativas de comercialización directa.	Forma individual: culata de camión Forma asociada: alternativas de comercialización directa.

Conclusiones.

El proceso de adopción tecnológica es complejo, no lineal y dependiente de múltiples variables.

La incorporación de un cultivo, como el amaranto, presenta dificultades asociadas al desconocimiento, no del pseudocereal en sí; sino de su manejo productivo, adaptabilidad y mercado.

La toma de decisión del productor en relación a qué cultivo realizar esta condicionada por las variables estructurales, principalmente la *tenencia de tierra*, y variables intervinientes como la existencia de *ingresos extraprediales*, *tipos de tecnologías empleadas* (en el marco de un proceso de transición agroecológica o no) *composición de la familia*, *historia ocupacional*, *apertura a mercados alternativos*.

La **tenencia de la tierra por arrendamiento**, más allá de la apertura a los cambios que puede tener el Agricultor Familiar, es un factor ordenador y sumamente condicionante de la producción que impide abrir el juego a un cultivo con las características del Amaranto.

Contar únicamente con el **Mercado tradicional y concentrador** también condiciona negativamente la planificación del establecimiento en cuanto a la incorporación de un cultivo “novedoso”, como el amaranto.

No vivir exclusivamente de la producción, o sea, contar con **ganancias extraprediales**, es una variable reconocible como facilitadora de una apertura, por parte del productor, a probar cultivos y manejos alternativos a los convencionales.

De esta manera, hemos identificado que, productores en condiciones de: *posesión de las tierras que se trabajan (o sea, sin pago de un alquiler)*, *existencia de ingresos extraprediales*, *tecnologías asociadas a un proceso de transición agroecológica*, *familias menos numerosas*, *apertura a mercados alternativas*, son proclives a la incorporación del amaranto en sus sistemas productivos.

Por otro lado, teniendo en cuenta los resultados a los que se arribaron en esta experiencia exploratoria, se puede decir que el **amaranto, por cualidades inherentes al mismo y por lo generado en los productores**, cuenta con un **importante potencial** para ser incorporado como cultivo alternativo en la zona de La Plata y alrededores.

Se pudieron comprobar las aptitudes agronómicas del Amaranto como ser: tolerancia a la sequía, baja incidencia de las adversidades bióticas en su desarrollo, altos rendimientos. No obstante, las lluvias otoñales propias de la zona de La Plata y alrededores pueden llegar a condicionar la última etapa del cultivo y la cosecha, aunque esto con modificaciones en la estrategia de la cosecha y secado se puede subsanar.

El Agricultor Familiar es clave en este proceso, a pesar de las variables estructurales e intervinientes que lo condicionan. Es un actor que presenta una flexibilidad que le ha permitido sobrevivir en algunos casos a coyunturas adversas; además, la impronta de la inmigración de países andinos y el “saber hacer cotidiano”, son baluartes que pueden llegar a disminuir el desconocimiento que impera sobre el cultivo en cuestión y las problemáticas de comercialización. Por lo cual, el **AF vigoriza la potencial incorporación del amaranto**.

Bibliografía

- **Alemaný, Carlos Enrique.** 2012. Elementos para el estudio de la dinámica y evolución histórica de la extensión rural en Argentina. Tesis. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. Argentina. 505 p.
- **Aguirre, Patricia.** 2007. Qué Puede Decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes. Disponible en <http://www.fac.org.ar/qcvc/llave/c027e/aguirrep.php>
- **Becerra, R.,** 2000. "El amaranto; nuevas tecnologías para un antiguo cultivo". Disponible en: <http://xolo.conbio.gob.mx/biodiversitos/amaranto.htm>. Última consulta: 28 jun. 2000. 6pp.
- **Bertoni, M.H. y Cattaneo, P.** 1987. "Aspectos nutricionales del follaje y de la semilla de amarantos americanos cultivados". Primeras Jornadas Nacionales sobre Amarantos. Santa Rosa, La Pampa. Argentina. Pp: 63-86.
- **Bourdieu, Pierre (2002)**, La distinción. Criterio y bases sociales del gusto, México, Taurus.
- **Bozzano, Horacio. (2009)** "Territorios Posibles. Procesos, Lugares y Actores". Ediciones Lumiere S. A. Marzo de 2009. 627 págs.
- **Bravo, Ana Lucía; Centurión Mereles, Hugo Florencio; Domínguez, Diego Ignacio; Sabatino, Pablo; Poth, Carla Mariela y Rodríguez, Javier Leonel.** 2010. Los señores de la soja: la agricultura transgénica en América Latina. 1a ed. - Buenos Aires: Fundación Centro de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad - CICCUS; Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO, 2010.
- **Bilello, G. I.; Block, K. A. y Cogliatti, M.** (2014) "Aportes para la puesta en valor y visibilización de la Agricultura Familiar en el partido de Azul". III Jornada de Extensión del Mercosur. 10 y 11 de abril de 2014. Tandil, Buenos Aires, Argentina.
- **Carbone, A.V., Ciocchini, F.I., Abrahamovich, E., Fernández, F., Serraino, F., Estelrich, C. y Yannicari M.E.** 2011."Análisis del crecimiento y rendimiento de tres cultivares de amaranto cultivados en la plata". XXXIII Jornadas Argentinas de Botánica. Posadas, Misiones. Argentina: 149-150.
- **CACERES, D., SILVETTI, F., SOTO, G. Et Al.** (1997) LA ADOPCION TECNOLOGICA EN SISTEMAS AGROPECUARIOS DE PEQUEÑOS PRODUCTORES. *Agro Sur*, Dic. 1997, Vol.25, No.2, P.123-135. ISSN 0304-8802.
- **Carbone, A.V., Ciocchini, F.I., Abrahamovich, E., Fernández, F., Serraino, F., Estelrich, C. y Yannicari M.E.** 2011."Análisis del crecimiento y

rendimiento de tres cultivares de amaranto cultivados en la plata”. XXXIII Jornadas Argentinas de Botánica. Posadas, Misiones. Argentina: 149-150.



➤ **Carbone, A.V., Di Piero, L.A., Mutti, M., De Miguel, D., Del Valle, R. y Yannicari, M.E.** 2011. “Influencia del arreglo espacial sobre la producción de biomasa y rendimiento en grano de amaranto”. XXXIII Jornadas Argentinas de Botánica. Posadas, Misiones. Argentina: 149.

➤ **Censo Hortiflorícola de la Provincia de Buenos Aires 2005-2006.** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Ministerio de Asuntos Agrarios Provincia de Buenos Aires, Dirección Provincial de Estadística.

➤ **Chifarelli, D. 2010.** “El Parque Pereyra Iraola, los pequeños productores hortícolas y la reconversión tecnológica hacia una producción sin agrotóxicos”. En: Ada Svetlitzia de Nemirovsky (coord.) Globalización y agricultura periurbana en la Argentina. Escenarios, recorridos y problemas. Editorial FLACSO: Buenos Aires. Pp 135-150.

➤ **Covas, G.** 1994. “Perspectiva del cultivo de los amarantos en la República Argentina”. Estación Experimental Agropecuaria INTA Anguil. Publicación Miscelánea 13. 10 pp.
Covas, G. 1991. Revista Amarantos. Novedades e Informaciones. Estación Experimental gropecuaria Anguil, INTA. Facultad de Agronomía. UNLPam. Argentina. N° 6. Pp: 6-7

➤ **Costea, M. y De Mason, D.** 2001. “Stem morphology and anatomy in *Amaranthus L.* (Amaranthaceae) Taxonomic significance”. J. Torrey Bot. Soc. 128: 277--281.

➤ **Costea, M.; Sanders, A. y Waines, G.** 2001a. “Preliminary results toward a revision of the *Amaranthus hybridus* complex (Amaranthaceae)”. Sida 19: 931--974.

➤ **Costea, M.; Sanders, A. y Waines, G.** 2001b. “Notes on some little known *Amaranthus* (Amaranthaceae) in the United States”. Sida 19: 975--992.

➤ **Documento Base del FONAF para implementar las políticas públicas del sector de la Agricultura Familiar.** Compilación de los respectivos documentos aprobados en cada uno de los 3 Plenarios Nacionales realizados por el FONAF los años 2006-2007: FONAF (Foro Nacional de Agricultura Familiar). Mayo 2006 – Febrero 2008. Disponible en: http://www.fonaf.com.ar/documentos/Documento_base_FoNAF.pdf . Última consulta: 15 de agosto 2012.

➤ **Ferraris, G. Bravo M. L.** 2012. Experiencia de apoyo técnico-organizativo a la cooperativa “Nueva Esperanza” de productores hortícolas en el cinturón verde del gran La Plata. XVI Jornadas Nacionales y VII del MERCOSUR de Extensión Rural. AADER. Concordia Entre Ríos, Argentina, noviembre de 2012.

➤ **García, M. 2010.** “Inicios, Consolidación y Diferenciación de la horticultura platense”. En: Ada Svetlitzia de Nemirovsky (coord.) Globalización y agricultura periurbana en la Argentina. Escenarios, recorridos y problemas. Editorial FLACSO: Buenos Aires. Pp 73-90.

- **García, M.** 2012. Análisis de las transformaciones de la estructura agraria hortícola platense en los últimos 20 años. Tesis doctoral inédita. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Pp 432.

- **Hozová, B.; Buchtová,; Dodok, L; y Zemanovic, J.** 1997. Microbiological, nutritional and sensory aspects of stored amaranth biscuits and amaranth crackers. *Nahrung* 41. N°3. S: 155-158.

- **Hurgo, Jorge.** 2006. "Una guía de Comunicación/Educación", en AA. VV., Enseñanza. Medios de comunicación, Nuevas tecnologías y Nuevos tiempos. Caracas, Ed. Anthropos. <http://www.laramadigital.com.ar/biblioteca/transformaciones-curriculares>

- **Hurgo, Jorge.** 2005. "*Hacia una genealogía de comunicación/educación. Rastreo de algunos anclajes político-culturales*". Tesis de Maestría. Ed. Facultad de Periodismo y Comunicación Social de UNLP. Disponible en Internet: <http://jorgehuergo.blogspot.com.ar/2005/12/8-lo-educativo-y-la-cultura-en-los.html>. Pp 317.

- **Hurgo, Jorge.** 2004. "Desafíos a la extensión desde la perspectiva cultural". Revista Dialoguemos. Ediciones INTA. Disponible en Internet: <http://comeduc.blogspot.com.ar/2012/06/desafios-la-extension-desde-la.html>

- **Itúrbide, G.A. y Gispert, M.** 1992. La agricultura en Mesoamérica. Amarantos en grano. En: J.E. Hernández Bermejo y J. León (Editores) Cultivos Marginados. Otra perspectiva de 1942. Colección FAO: Producción y protección vegetal, N° 26. ISBN 92-5-303217-0. Roma, Italia. Disponible en internet: <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/home9.htm>

- **KAPLÚN, Mario.** 1996. El comunicador popular, Buenos Aires, Lumen-Hvmanitas.

- **López, L.B; Dyner, M.L; Vidueiros, S.M; Pallaro, A M.E; Valencia, M.E .2010.** Determinación del contenido de gliadinas en alimentos elaborados con amaranto, quínoa y/o chíá. *Revista Chilena Nutrición*. Vol. 37, N°1.

- **Marasas, M., Cap, G., De Luca, L., Pérez, M., Pérez, R.** (2012) "El camino de la transición agroecológica". Ediciones INTA

- **Monteros, C., Nieto, C. Caicedo, C. Rivera, M. Vimos, C.** 1994. INIAP-ALEGRÍA: Primera Variedad Mejorada de Amaranto para la Sierra Ecuatoriana. Boletín divulgatorio N° 246. P 24.

- **Morán-Bañuelos, Sara Hirán; Cortés Espinoza, Lorena; Espitia Rangel, Eduardo; Sangerman-Jarquín, Dora María.** 2012. Tzoalli, de cuerpo de dioses a alegría de mortales. In: Espitia Rangel E. (ed). Amaranto: Ciencia y Tecnología. Libro Científico No. 2. INIFAP/SINAREFI. México, pp (15-27).

- **Mosyakin, S. and Robertson, K.R.** 2003. "Amaranthus. In Flora of North America Editorial Committee (editor), Flora of North America North of Mexico", Vol. 4. Magnoliophyta: Caryophyllidae, Pt. 1. Oxford Univ. Press, New York.
- **Mujica, A.** 1992. La Agricultura andina. Granos y leguminosas andinas. En: J.E. Hernández Bermejo y J. León (Editores) Cultivos Marginados. Otra perspectiva de 1942. Colección FAO: Producción y protección vegetal, N° 26. ISBN 92-5-303217-0. Roma, Italia. Disponible en internet: <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/home9.htm>
- **Mujica, A.; Berti Díaz, M. y Izquierdo, J.** 1997. El cultivo de Amaranto (Amaranthus spp.). Producción, mejoramiento genético y utilización. Capítulo 2. Colección FAO. *Organización De Las Naciones Unidas Para La Agricultura Y La Alimentación. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO (UNA), Puno, Perú.* En internet: <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro01/home1.htm>
- **Myers, R.L. and Pytnam, D.H.** 1988. "Growing grain amaranth as a specialty crop". University of Minnesota, Extension service: 1-5.
- **Pérez, M., G. Tito y E. Turco.** 2008. "La producción sin agrotóxicos del Parque Pereyra Iraola: ¿Un sistema agro alimentario localizado en el periurbano?", en I. Velarde, A. Maggio y J. Otero (eds) Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina, pp. 100-119
- **Nieto Cabrera, Carlos.** 1989. El cultivo de Amaranto. Amaranthus ssp. Una alternativa agronómica para Ecuador. Programa de Cultivos Andinos EESC. Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIAP). Quito, Ecuador. Pp: 12
- **Palmer, J.** 2009. "A conspectus of the genus Amaranthus L. (Amaranthaceae) in Australia". Nuytsia 19(1): 107--128.
- **Paredes, C.M. and Sato, V.** 2011. "Proyecto Kiwicha en Argentina (Amaranto). Agricultura Autóctona para el desarrollo humano y social como única alternativa para la lucha contra el hambre en la región Salta, Argentina". XII Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria, 22-25 de noviembre. Santa Fe. Argentina.
- **Perdersen, B.; Kalinowski, L.S. y Eggum, B.O.** 1987. "The nutritive value of amaranth grain (*Amaranthus caudatus*). Protein and minerals of raw processed grain". Plant Food for Human Nutrition 36: 309-324.
- **Ringuelet, R.** La complejidad de un campo social periurbano centrado en la zonas rurales de La Plata Mundo Agrario, Vol. 9, Núm. 17, sin mes, 2008. Universidad Nacional de La Plata. Argentina
- **Saal, G.; Barrientos, M. y Ferrer G.** 2004. "El estudio del sistema social regional: los tipos sociales agrarios". En Compendio Bibliográfico de Extensión Rural. Asignatura Extensión Rural, F.C.A.- U.N.C. Córdoba.

- **Schnetzler, K.A. and Breene, W.M.** 1994. "Food uses and amaranth product research: a comprehensive review. In *Amaranth Biology, Chemistry and Technology*". Paredes-López O. (Ed.),. Boca Raton, CRC Press pp. 155-184.
- **Scaffidi, Cinzia.** 2008. Diversidad cultural y derecho a la alimentación que pertenece al compendio *Derecho a la Alimentación y Soberanía Alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba). Argentina.
- **Segura-Nieto, M.; Barba de la Rosa, A.P. and Paredes-López, O.** 1994. "Biochemistry of amaranth protein. En *Amaranth Biology Chemistry and Technology*". Editado por Paredes- López O. Boca Raton, CRC Press. pp. 75-106.
- **Transue, D.K.; Fairbanks, D.J.; Robison, L.R. and Andersen, W.R.** 1994. "Species identification by RAPD analysis of grain amaranth genetic resources". *Crop Sci.* 34: 1385-1389.
- **Troiani, R.M.; Sánchez, T. and Reinaudi, N.** 1998. "Una amarantácea con posibilidades de consumo y cultivo granífero y hortícola". *Rev. Fac. Agron. (LUZ, Venezuela.)*. 15: 30-37.
- **Troiani, R.M.; Reinaudi, N.; Sánchez, T.M.; Antón de Ferramola, L.S.; Gregoire, H.C. and Vaquero, J.** 2004. "Amaranto, un cultivo alternativo para la zona semiárida pampeana". UNLPam, Facultad de Agronomía. Disponible en: www.agro.unlpam.edu.ar/catedras-pdf/Proyecto.pdf . Último acceso: 3 de agosto de 2012.
- **Valdez-Rodriguez, S.; Segura-Nieto, M.; Chagolla-López, A. and Verver, A.** 1993. "Purification, characterization and complete amino acid sequence of a trypsin inhibitor from amaranth (*Amaranthus hypochondriacus*) seeds". *Plant Physiol.* 103: 1407-1412.
- **Walters, R.D.; Coffey, D.L. and Sams, C.E.** 1988. "Fiber, nitrate, and protein content of *Amaranthus* accessions as affected by soil nitrogen application and harvest date". *Hort. Science.* 23(2): 338-341.

Otras Fuentes consultadas:

- **Alberich Nistal, T.** 2006. "La Agenda 21 de la Cultura. Un instrumento para el desarrollo". Castellón de la Plana. Universidad Jaume I.
- **Alonso, L.** 1995. "Sujeto y Discurso: El lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa". En: Delgado Manuel y Gutiérrez Juan (editores). *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en Ciencias Sociales*. Síntesis SA. Madrid, España.
- **Ander Egg, E.** 1971. "Introducción a las técnicas de investigación social: para trabajadores sociales". Ed. Humanitas, Buenos Aires. 2da Edición. 335 p.

- **Archenti, A.; Attademo, S.; Ringuélet, R.; Sabarots, H.** (1995). Estrategias sociales de identidad: la dimensión étnica en el Gran La Plata-Argentina. 2º Congreso Nacional de Ci.
- **Benakouche, R.** 1982. “A tecnologia enquanto forma de acumulacão”, en *Economia e Desenvolvimento*, Cortez, Sao Paulo.
- **Blalock, H. M.** 1970. “Observación participante”. En *Blalock: Introducción a la investigación social*. Ed. Amorrortu, Buenos Aires.
- **Greizerstein, E.J. y Poggio, L.** 1995. “Meiotic studies of spontaneous hybrids of *Amaranthus*: genome analysis”. *Plant Breeding* 114 (5): 448-450.
- **MONTANARI, M.** 2004. *Il Cibo come Cultura*, Laterza, Bari.
- **Tejerina Oller, J.L.; Arenas Martínez, R.** 2001. “Guía para el cultivo y aprovechamiento del coime o amaranto: *Amaranthus caudatus* Linneo. Bogotá, D.C.: Convenio Andres Bello. 36 p. ISBN 958-698-034-0.
- **Valles, M.** 1997. “Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodológica y práctica profesional”. Ed. Síntesis, Madrid.

ANEXO

➤ Modelo de Entrevista en Profundidad

a) Contacto inicial

1. Nombre y edad del productor:
2. Nombre del establecimiento y dirección:
3. Actividades y rubros productivos (objetivos de la producción):

.....

b) Características Generales del productor y la Explotación:

4. ¿Dónde nació?

.....

5. ¿Qué edad tiene?

.....

6. Estado civil

.....

7. ¿Desde cuándo se dedica a la actividad agropecuaria?

.....

8. ¿Antes a qué se dedicaba?

.....

9. Actualmente, ¿se dedica a la quinta únicamente?

.....

10. ¿Esta actividad le aporta más ingreso que el campo?

.....

11. ¿Desde cuándo realiza esta otra actividad? ¿Por qué?

.....

12. Superficie total del establecimiento

.....

13. ¿Cuántos años hace que trabaja esta explotación?

.....

14. ¿Cuál es la forma de tenencia?

a. Propietario (*1)

Acceso a la propiedad:

Compra

Herencia

b. Arrendatario:

c. Aparcería:

d. Otras formas:

.....

Total:

Aclaraciones:

.....

.....

.....

(*1) SI ES PROPIETARIO, ¿Cómo ejerce la propiedad de este campo?

a.

Individualmente.....

b. Sociedad de hecho(con sus

hijos).....

c. Sociedad

anónima.....

d. Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL)

.....

....

e. Sucesión

.....
....

f. Otras

formas.....

c) Aspectos del sistema de producción visitado, discriminado por subsistemas

Subsistema natural

Flora y Fauna:

15. Si hay vegetación natural, especifique tipo (árboles, arbustos, pastos)

.....

16. ¿Cuáles son las principales malezas? ¿Han cambiado con los años?

.....

17. ¿Qué animales silvestres son comunes ver en la zona?

.....

18. ¿Cuáles son perjudiciales para la actividad?

.....

19. ¿Reconoce algunos benéficos? ¿Cuáles?

.....

20. ¿Cuáles son las principales plagas y enfermedades? ¿Varían según el año?

.....

.

21. En los cultivos más importantes determine la incidencia de plagas y enfermedades en hojas, tallos, raíces, frutos.

.....

22. Formas de control de plagas y enfermedades

.....

...

Clima:

	ENE	FEB	MA R	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Lluvia												
Granizo												
Heladas												
Sequia												
Nivel Napa freática												

23. ¿Hay lotes que en algún momento del año se encharcan?

.....

24. ¿ha notado cambios climáticos en los últimos años? cuáles?

.....
 ..

25. ¿Sufrió algún episodio muy dañino por cuestiones climáticas? Explique

.....
 .

26. ¿Qué medidas toma para contrarrestar los efectos negativos del clima? Ej. canales, riego, invernáculo, media sombra, reparo para animales, etc

.....

27. El clima de la zona ¿influyó en la toma de decisión de la actividad que realiza?

.....
 ..

Suelo:

Croquis del establecimiento (relieve; uso de las loma, media loma y bajo; disposición de los invernáculos y la zona en que se produce a campo).

28. ¿Considera que el suelo es bueno para la actividad?

.....
 ..

29. ¿Tiene distintos tipos de suelo o zonas mejores y peores? ¿Cómo las identifica?

.....
 .

30. ¿Hace un uso diferencial de los canteros o invernáculos de acuerdo a las propiedades productivas del suelo? Por ejemplo?

.....
.....
....

31. ¿Tiene problema de suelo como erosión, salinidad, compactación, anegamiento (encharcamiento)? ¿Toma alguna medida para resolver esos problemas?

.....
.....
....

32. ¿Utiliza alguna técnica para mejorar la calidad de su suelo? Cuáles?

.....
.....

33. ¿Realiza análisis de suelo? ¿con qué frecuencia?

.....

Agua:

34. ¿Utiliza sistema de riego?

35. ¿de dónde obtiene el agua?: Pozo (agua subterránea) ¿Cuántos pozos hay en la quinta? ¿Cómo es la calidad del agua que se utiliza con distintos fines (para beber, regar, etc.)? ¿ha podido hacer un análisis de laboratorio de la misma?

.....
.....
.....

Subsistema tecnológico

36. ¿Cuáles son las actividades que se desarrollan en la unidad productiva? ¿Qué cultivos?

.....
.....
.....

37. ¿con qué objetivo realiza estos cultivos: autoconsumo, comercialización o ambos?

.....
.....

a) ¿Plantines o Siembra directa?

Plantines:

¿son realizados por el productor o se compran?

.....
....

¿por qué toma esa decisión?

.....
...

Si hace los plantines ¿las semillas son compradas o producidas en el propio establecimiento?

.....

b) Trasplantes ¿Cómo lo realiza?

c) Fertilización

¿abona la tierra?

.....

¿Con qué producto?

.....

¿Cuándo fertiliza?

.....

d) Rotación del terreno y de los cultivos ¿hacen rotaciones de cultivo? ¿Qué beneficios tiene?

e) Control:

Cultivos	Malezas	Plagas	Enfermedades	Fertilidad

- d) Forma de riego empleada .¿Qué sistema de riego utilizan?
- e) Cosecha.¿Cómo es la cosecha?¿La hace sólo? ¿Quién lo ayuda? ¿Cómo decide el momento de cosechar?
- f) ¿Cómo prepara el producto antes de venderlo?

38. ¿En el establecimiento se han hecho mejoras en los últimos años? ¿Cuáles?

.....

39. ¿cuáles considera que son nuevas tecnologías? ¿Qué importancia tienen las nuevas tecnologías la producción?

.....

.....

40. ¿Qué tipo de herramientas y/o maquinarias tiene en la unidad de producción?

41. ¿Son maquinarias propias o comparten la propiedad con vecinos y/u otros productores?

42. ¿Utiliza servicios de contratistas?

Cultivos (Inv o campo)	Plantines/siembradirecta	Época de siembra(traspalante)	Época de cosecha	Longitud de Ciclo	Producto obtenido	Destino (venta, consumo)	Rend. Producto	Uso de rastrojo

Maquinaria	Cantidad	Marca(potencia)	Modelo y antigüedad	Observaciones
Tractor				
Arados				
Arado rastra				
Rastra de dientes				
Rastra de discos				
Rolo				
Sembradora				
Rastrillo				
Guadañadora				
Motocultivador (rotobacter)				
Surqueador				
Mochilas				
Otros				

Subsistema socioeconómico

43. ¿Usted y su familia dónde viven?

.....

44. ¿con qué servicios cuenta el grupo familiar en la unidad productiva (Luz, agua, transporte, salud, escuelas, acceso a Internet, teléfonos)?

¿tiene servicio de transporte público? ¿Los usan?

.....

45. ¿Servicio de salud? ¿hay alguna salita sanitaria cerca?

.....

46. ¿Escuela? ¿Los hijos concurren? Identifica algún inconveniente para que los hijos vayan a la escuela?

.....
.....

47. ¿Cómo está conformada su familia? ¿colaboran en las tareas de la quinta?

.....
.....

48. ¿Cómo aprendió la actividad que realiza?

.....
.....

49. ¿Cómo llegó a ser productor?

.....
.....

50. ¿Cómo tuvo usted o su familia acceso a la tierra (ya sea comprándola o arrendándola)?

.....

51. ¿Sus padres o abuelos trabajan/trabajaban en la producción? ¿De qué país son originarios? ¿Por qué motivo llegan a la Argentina?

.....

Mano de obra

52. ¿Quién trabaja en la quinta además de usted?

.....

53. ¿En algún momento (trasplante-cosecha-desbrote...) necesita más gente que le ayude?

.....

54. ¿Cómo soluciona esa necesidad de mayor mano de obra?

.....

Comercialización

55. ¿De dónde se provee de insumos, maquinarias, etc.? ¿Cómo son las formas de pago? ¿Cómo se relaciona con los proveedores?

.....
.....

56. ¿Qué importancia le da a la comercialización? ¿Cómo comercializa su producción?

.....
.....

57. ¿ha tomado en algún momento crédito? ¿Qué opina de endeudarse?

.....
.....

58. ¿Recibe asesoramiento técnico? ¿Por parte de quien: veterinario, agrónomo, agronomía, etc.? ¿Por qué? ¿Qué importancia tiene en la toma de decisiones?

.....
.....

Asociarse/formar parte de un grupo

59. ¿Siempre participó de una organización de productores? ¿qué importancia tiene para usted formar parte de un grupo de productores? ¿Cuáles son los beneficios que encuentra? ¿y alguna desventaja?

.....
.....

60. ¿Cuándo se sumó al grupo?

.....

61. ¿Con qué tipo de instituciones se relaciona? Por qué?

.....

62. ¿A través de qué medios se informa sobre las novedades del sector agropecuario? (radio, revistas, diarios, boletines, televisión, Internet, etc.). Especifique.

.....

63. ¿Por qué sigue con la quinta?

.....
.....

64. ¿Con que objetivo calcula la cantidad de insumo utilizado?

.....
.....

65. ¿Cómo determinan la cantidad de los insumos que utiliza?

66. ¿Siempre realizó estos cultivos? ¿ha pensado o le han propuesto realizar otros cultivos?

.....
.....

67. ¿qué tendría en cuenta a la hora de empezar a hacer otro cultivo?

.....
.....

DECISIÓN SOBRE EL NIVEL TECNOLÓGICO.

68. ¿Qué importancia tienen las nuevas técnicas y/ o prácticas de manejo?

.....
.....

69. ¿Qué factores tienen en cuenta a la hora de incorporar una nueva técnica o tecnología?

.....
.....

¿por qué cuestiones no se incorporan nuevas técnicas y/o tecnologías?

.....
.....
.....

¿ha pasado que han incorporado una nueva técnica y luego la han abandonado? ¿por qué motivos?.....

.....
.....

70. ¿Qué técnicas o prácticas de manejo fueron incorporadas a la quinta desde 1990?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

71. ¿consume lo que produce? ¿por qué?

.....
.....

72. ¿Por qué es productor? ¿Cuál es su objetivo como productor?

.....
.....

73. Qué aspectos toma en cuenta el productor al comienzo de cada campaña para decidir qué hacer, cuánto hacer y cómo hacer la actividad que realiza?

.....
.....

74. Cuando no le va bien, con la venta de la producción ¿qué decisión toma para afrontar esa situación?

.....
.....

75. ¿Piensa que su familia seguirá en la actividad?

.....
.....

Sobre el amaranto

77. ¿conoce el cultivo del Amaranto o Kiwicha?

.....

78. Si la respuesta es afirmativa ¿qué conoce del mismo?

.....

79. ¿Alguna vez lo consumió?

.....

80. Si la respuesta es afirmativa ¿de qué manera?

.....

Entrevistado: Félix Benitez. Es productor hortícola, de origen boliviano. Hace 30 años vino a Argentina a trabajar en puestos relacionados con el trabajo de la tierra, pasando por peón hasta que en la actualidad es arrendatario. Trabaja junto a su familia en la quinta. Forma parte de la Cooperativa Nueva Esperanza, lo cual él valora en gran medida porque estar agrupados le permite luchar por sus derechos y resignificar su labor en el campo y para con la sociedad.

Número: 1

Fecha y hora de la entrevista: 24 de junio 2013. 11.30 a.m

Lugar de la entrevista: quinta del entrevistado.

Entrevistador: Florencia Indira Ciocchini

Breve descripción de la situación: La entrevista en profundidad se llevó a cabo antes de hacer alguna presentación del cultivo de amaranto. Feliz manifestó mucho interés por el cultivo, pero a lo largo de la entrevista fue aportando los distintos argumentos de porqué no estaría dispuesta a probar el cultivo.

Hoy lunes era el día. Hoy comenzábamos con las entrevistas. Había esperado con ciertas ansias, expectativas –y algo de temor- este momento. Porque en algún punto empieza mi trabajo en terreno, más de caminata personal, de poner la carne al asador...es lo que depende más de mi.

Guille no me podía acompañar a hacerle la entrevista a Félix, lo que significaba que tenía que ir sola. Era todo un desafío, porque nunca había andado sola por “esos lados”..y es mas, tampoco me ubicaba. Si bien había ido varias veces con Guille, cuando voy como copiloto, no logro prestar la suficiente atención. Así que esta vez tendría que tener las antenas alertas y la cabeza despejada.

Luego de ir a buscar el grabador a la facultad, 9.30 ya estaba en 51 y 7. En la parada del cole. Podía tomar el Oeste 10, 11, 14 u 86. Y debía bajar en 44 y 203. Esa zona, sino me equivoco es Olmos. El trayecto era casi todo derecho.

Una vez en el micro, que lo habré tomado a las 10 y moneditas, viaje media hora y al bajar en el lugar indicado empecé a bajar por 203 desde 44 hasta 38. En un principio no estaba segura si estaba subiendo o efectivamente bajando, pero luego empecé a reconocer la zona. Dos semanas atrás habíamos estado por allí con Guille y Lali para probar la chippeadora. Cuando el terreno fue conocido, logré tranquilizarme un toque más. En las primeras cuadradas había casas bajas, la mayoría con perros, alguna que otra fabrica (¿?)...y a medida que mas me alejaba de 44 iban apareciendo los invernáculos, los cultivos a campo, el contraste entre el verde de las hortalizas de hoja y el negro de los surcos. La disposición de los mismos era con mucha prolijidad. Al llegar a 38, mayormente había invernáculos. Doble a la izquierda rumbo a lo de Adrian...cerca sería lo de Félix. Al llegar a lo de adrian, sobre la entrada había un camión esperando ser descargado. Le pregunté al vecino de Adrian por Félix, y no lo conocía. Justo Adrian

estaba viniendo a la puerta. Me presenté. Al decir que era la compañera de Guillermina, que le venía a hacer una entrevista a Félix, soltó una sonrisa cómplice...éramos conocidos.

- **No, pero lo de Félix es lejos** - Y me explicó como tenía que hacer para llegar allá – **volvé a la calle asfaltada y seguí hasta 32, ahí te metes por 32 hasta 197, ahí doblas a la izquierda y haces media cuadra y llegas a lo de Félix.**

Mientras me explicaba íbamos caminando a la par por ese camino emparchado. Tuve que aminorar el paso, y tratar de desatarme del reloj..sus tiempos son distintos a los nuestros.

Me sentí acelerada. Adrian, con esa dulzura del acento boliviano, me volvió a repetir el camino que tenía que hacer, y yo traté de captar lo máximo posible sus indicaciones.

Por la 203, llegué a la 32...tenía cartel. Mientras caminaba, alrededor de los invernáculos alguna que otra persona aparecía. Seguían en sus cosas...o carpiendo, o charlando entre ellos. Doblé a la derecha...y ahí tenía que divisar alcauciles. Los ví...y ahí me perdí. Lo llame a Félix y él me fue guiando...claro...tenía que caminar hasta 197...dato que me había dado Adrian, pero que yo olvidé cuando vi alcauciles. Mas adelante habría mas alcauciles..jeje!!

Félix me esperaba desde la 10. Yo le había avisado que llegaría mas tarde, mas o menos 10.30...pero se habían hecho las 11.30 pasadas.

Esto de guiarse entre quintas e invernáculos es distinto que hacerlo entre edificios, locales de ropas, farmacias. En Olmos no hay carteles luminosos y se logra diferenciar una quinta de otra dependiendo del color de la casa, de que haya tal o cual cultivo. Tiene cierto grado de complejidad para quien no conoce.

Entré a su quinta...estaba haciendo el riego de los brócolis. Me llamó la atención que tuviesen tantas hojas amarillas. Félix me dijo, que no sabía con exactitud, pero por las conclusiones que sacaban con otros productores era por las heladas continuas que habían sufrido. Pero solo afectaron a las hojas de abajo, el fruto estaba bien.

(...) Antes éramos olvidados, acá el que más trabaja en la tierra somos nosotros, es así. Ya nos dijeron, aquí el que más trabaja la tierra en el campo somos nosotros. Los productores, los que venimos de otros países. Y más que todo, nosotros que venimos de Bolivia. Los que más trabajan en el campo (esta última frase muy remarcada!!)

- **¿Sienten que ese trabajo se les reconoce?**

Ahora...ahora sí, un poco. Antes, prácticamente no, pero ahora sí. Tenemos conocimiento más que todo, tenemos conocimiento, estamos bien asesorados. Eso es lo importante. Y eso pasaba también allá. Allá igual, también lo mismo, allá plantabas y curabas con remedios que no podías, ponías lo que te parecía, y acá lo mismo.

Por ejemplo acá estoy hace treinta años. Primero vine así, estuve de peon, después a porcentaje, luego en mediería, y de medianero, bueno, pasé a ser independiente. Pero me está costando (mira al horizonte y se abre un silencio)

- **¿cuesta ser independiente?**

Si...un montón. Yo ahora estoy ahí...ahí prácticamente. Necesito plata...y...me está costando. Y a veces, hablamos con mi señora hablamos con mi hijo y nos damos cuenta que nos está costando. Primero tenemos que pagar derecho de piso... (y larga una carcajada). Pero por lo menos uno no está " bajo de órdenes"...vez como estoy yo ahorita, charlando con usted, nadie me dice nada. En cambio cuando uno trabaja y está de medianero es distinto, uno sale y le dicen ¿dónde ha ido? Mira tenes que carpir, curar, desbrotar, juntar...a mi me pasó. Y yo lo que quiero tratar es que mis hijos no pasen por eso que yo pasé.

- **¿Fue dura esa etapa, no?**

Si...muy duro. Antes, yo me acuerdo, cuando recién vine..¡¡jyy!! para qué voy a contar..no, no...nos decían de todo...estos, los italianos, nos decían de todo, para que voy a repetir.

- **No se sintieron bien**

No, no...y mucha discriminación. Yo te cuento esto, yo cuando vine a trabajar, vine con mi hermano. El estaba hacía 5 o 6 años aquí en la argentina. Y bueno, trabajamos, como peón. Y el patrón ahí nos decía...a las 12 tenías que comer y salir de vuelta. Porque no les gustaba que el día domingo se pongan a jugar a la pelota. Bastante, bastante (resaltado) pasé yo. Por eso ahora, ahora (resaltado) actual, veo que hay un cambio total, no pueden ni siquiera decir nada.

- **¿Hubo un cambio importante respecto a aquella época?**

Si...hubo un cambio muy importante. Por eso yo les digo a mis hijos que no pasen por la etapa de depender de un patrón, pero igual ahora es distinto

- **¿Cuántos hijos tiene?**

Yo tengo tres.

- **Y los chicos...tienen pensado seguir con la producción?**

Si... si, si, mi hijo sí. Mi hija ya...una mujer es distinto, ya se casó y el marido se la llevó...y bueno, pero mi hijo si trabaja con nosotros. Le encanta Quería que estudie, pero no, no quiso. No tiene ganas y para qué insistir...asique se dedica a esto. Ahora no está...se fue allá (Bolivia), a mi casa se fue, a ver a su abuela, porque ya es mayor. No está ahorita, pero la semana que viene ya está acá. (...) ¡ya hace un mes que está! (carcajadas y chiste de por medio)

((sobre su ida a Bolivia))

Este año está complicado. Porque también se gasta mucha plata, y yo tengo que arreglar mis invernáculos. Por ahí en agosto septiembre. Aunque ahí hay mas trabajo. Me parece que lo vamos a dejar para el invierno que viene.

- **-Felix- vos dijiste que te viniste hace 30 años atrás con tu hermano, ¿después trajiste al resto de la familia?**

Los que vinimos con mi hno. somos dos. Éramos tres los que andábamos por acá, por la argentina. Y no solamente por acá por La Plata. Estuvimos en Corrientes, Santa Fe, Escobar también, acá en la Plata, en Echeverri. Íbamos rotando. Un tiempo nos dedicamos a la quinta. No nos iba tan bien en la quinta. Y después nos dedicamos a embalar. Ahí anduvimos por el norte. Y bueno...también nos cansamos, porque a su vez es muy sacrificado el laburo del embalador, por trasnochar. Todas las noches, no dormíamos, y si dormíamos solo una hora. Antes se cargaba a las 7 u 8 de la mañana. No es como ahora que se carga a las 5. A veces a las 10 de la noche teníamos que cargar. Lo teníamos que hacer. Después dejamos de embalar y nos dedicamos a la quinta. Ya uno se que en Corrientes, hicieron quinta ahí, y mi hno. el mayor, el ahora tiene puesto en el mercado de acá de La Plata. Y el otro, se quedó 2 o 3 años más allá en Corrientes, después se vinieron acá, no les gustó y bueno, decidieron irse y se fueron allá y hace 5 años que están allá en Bolivia. Ellos allá hacen quinta, ponen tomate, papa, verduras a campo, porque allá no existe el invernáculo. Salvo en Tarija, que allí existe el invernáculo, en Tarija sí, es como acá.

- **¿de que parte de Bolivia son ustedes?**

Nosotros somos de Tarija, pero vivimos en el Chaco, que es Bermejo...en la frontera.

- **¿y producían antes de venirse para acá?**

Si, si, porque mi viejo estuvo 30 años aquí en la argentina. El estuvo por varios lados haciendo quinta. Y el nos contaba cómo era acá. Entonces, nosotros teníamos una noción de cómo era acá. Yo empecé a trabajar desde los 6 o 7 años ya en el tomata, asique sé bastante la cuestión de la quinta. Ya mi viejo nos había enseñado, ya era fácil, ya sabíamos cómo había que carpir, desmotar, todo. Ya no se nos complicó, viste.

- **Y después trajo a su señora??**

mmm...la conocí allá. Andábamos un tiempo así solo...la conocí a ella y nos vinimos para acá y la primera quinta en la que vine a trabajar con mi señora es allá en Arana, de Champier, la quinta. Afuera ponía zapallito, calabacita y algunas verduras. Y ahí estuve 6 años trabajando, en esa quinta. De la quinta esa me pasé al lado. Ahí ya trabajé en invernáculos, la primera vez que trabajé con invernáculos. Invernáculos para estrenar, recién estaba puesto. Era un patrón hijo de portugués. Me pasé a trabajar ahí con tomate. Me dio 20 invernáculos para trabajar. Ese año mis hermanos están en corrientes. Les llame y vinieron para la cosecha. Se vinieron con sus mujeres. Y después ellos se fueron con sus mujeres que son correntinas, para Bolivia, y se acostumbraron allá. No solamente ellos, hay varios que se llevaron a sus mujeres para Bolivia..de acá de Corrientes o de

otras partes. Y bueno, trabaje ahí con tomate. El primer año que puse tomate, sacamos unos tomates. Ahí trabajé con el concert,, con el larga vida, el Graciela, el superman, bonanza,....y sacamos, sacábamos buena cosecha. Y así hice unos mangos para venir acá.

- **Y acá..empezaste primero trabajando para el señor?**

No...directamente alquilando.

- **¿y acá cuantas ha tenes?**

Y acá...no llegan a 2. Son una ha y $\frac{3}{4}$.

- **Bajo invernáculo...cuántas ha serían?**

Son seis invernáculos 6 de 65 metros y 6 de 75 metros (este dato hay que corroborarlo)

- **Bajo invernáculo ¿qué producis?**

El primer año puse verdura...el segundo año puse tomate a medias con mi hno. Despues puse de vuelta tomate a medias con mi primo. Despues ya este año ya puse solo, pero ya vez tengo todo el invernáculo roto. Primero el viento de diciembre, que estábamos en plena cosecha. Pero todavía no lo pude arreglar...vino a verlo Maria Clara, vino a verlo Pineda...y nada.

- **¿pero no habían dado subsidios por esa tormenta?**

Si...pero mil pesos...y no me alcanza. Yo para arreglar esto, entre madera, mano de obra se me va mas de 15000 pesos. Si, el nylon lo compre con los subsidios...ero estoy esperando porque no me alcanza.

- **¿acá en la quinta...quienes trabajan?**

Mi señora, mi hijo y yo. Ahora mi hijo tiene mujer, asique pienso que va a trabajar también ella. Todos nosotros trabajamos durante todo el año.

- **Hay momentos del año en que necesitan más gente trabajando??**

Lo resolvemos nosotros. Si, a veces....pero serán 1 o dos días. Por una carpida...pero después no, lo manejamos nosotros. Porque allá donde trabajábamos era mas mucho y casi no era de ocupar mas gente.

Porque además ahora la gente es cara, también hay que tener cuidado....hay gente como todo hay gente buena, mala...y por ahí trabajan una semana y después dejan.

- **¿ustedes viven acá, en la quinta?**

Si...si

- **Tienen alguna otra actividad además de la producción?**

No...no. Solo la producción

- **¿Cuáles son los principales problemas climáticos?**

El viento, las heladas que son muy fuerte...o las lluvias muy fuertes. Por ejemplo cuando cae piedra que nos rompen los nylon. Y también la sequía.

- **Regularmente todos los años ¿hay épocas de granizo, de viento??**

Bueno...acá, desde que estoy trabajando en esta zona...el granizo no ha causado problemas. No me castigo. Aquí lo que más me ha castigado es el viento. Eso desde que empecé. Y después las sequías...hay años que es muy secos...que se riega mucho. Y hay otros años que son normales...con la bombita que se tiene se arregla. También hay épocas de lluvias en exceso...diciembre, enero y febrero son las lluvias que mas te complican. Esas son las más complicadas.

- **¿hay alguna estrategia para frenar el agua?**

Cuando llueve mucho....estrategia?? no...cuando llueve, llueve...se pierde.

- **Hay zonas que se encharcan mas?**

Si...si...yo estoy en una zona alta...pero cuando se encharca...me quita un 20% de la producción. Pero hay lugares en que se entra el agua hasta adentro de los invernáculos...pero acá no. El único problema que tengo yo es el invernáculo que me castiga. Yo desde que armé los invernáculos, a penas lo armé a la semana vino un viento y me los rompió.

- **con respecto al suelo..¿es de buena calidad para la producción?**

Si..si..

- **¿hay zonas que es mejor?? ¿ O es mas o menos parejo??**

Si...depende cuándo se haya trabajado la tierra. Hasta ahora me está dando resultado...pero llega un término, en que se empieza a gastar la tierra y hay que empezar a poner otra cosa...como ser...bosta...

- **¿y cómo se da cuenta que la tierra se está agotando??**

Cuando se empieza a ser dura. Cuando nos damos cuenta que falta algo, le tenemos que poner algo para componerla. Lo primero es la bosta de gallina (la pedimos y nos la traen). Yo ya este año pienso en bostear. Todo. Porque ya hace 6 años que estoy trabajando acá...y saco buena producción, no me puedo quejar. Hay maneras distintas. Cada cuál sabe cómo trabajar.

- **Cuando no está tan bien el suelo le pone bosta o Urea..no?**

Si..o también un triple 15, pero ya cuando se va agotando la tierra hay que empezar a embostar. La bosta es mejor, porque mantiene sueltita la tierra, ya no esta tan dura. No solo hay que embostar...se puede ayudar con un triple 15, un poquito de ures, puede ser un t26, también potasio, que son cosas que te ayudan bastante.

- **La cantidad de abono que le hecha, de abono o fertilizantes químicos..¿cómo lo define, a la cantidad? En base a qué?**

La cantidad....empezamos con el abono, la bosta. Pongale este lote, aquí necesito 4 caminoandas, para toda la superficie. Y del otro vemos, se puede usar una bolsa, dos bolsas...según qué es lo que se necesite. Y si no hace falta, no le echamos tampoco. A mí me enseñaron donde yo trabajé, que no hay que embostar en cada plantada el suelo. Hay muchos que lo hace. Pongale, sacan una lechuga, y están embostando....y ahí es donde lo ¡quemán! (lo dice con énfasis). En cambio yo no, embostaba, plantaba, levantaba la cosecha, volvía a plantar y luego de esa cosecha volvía a embostar pero poquito, porque también la bosta es cara. Si, eso es como trabajo yo...pero somos distintos. Hay gente que le gusta echar mucho abono, hay gente que embosta, otros que no. Por ejemplo no me gusta mucho químico.

- **Alguna vez hiciste análisis de suelo?**

Si, si...tengo ahí hecho. Los ingenieros hicieron. Están bien.

- **Se guían con esos análisis de suelo para embostar?**

No...si, nos hicieron, pero está bien el suelo. Después nos hicieron análisis de agua. Tengo el agua que está bien, que puedo tomar sin ningún problema. Y ahora tengo que volver a hacer otro porque el último lo hicimos en diciembre. Y otra cosa que también soy bastante precavido, no soy una persona o un producto que vaya a dejar botellas tiradas, por allá, que haga contaminación...no. Y ellos saben, han venido y han visto que tengo bien ordenadito, donde tengo los remedios. No soy de los que se largan a tirar herbicida por los callejones...si lo he hecho...pero de vez en cuando...mas en el invierno. No hay contaminación ahí. Nosotros también tenemos que ver que nosotros comemos la misma verdura, tomamos la misma agua, y si a nosotros no nos importaría...pero hay gente que sí. Y mas que todo me gusta tener limpia la quinta, que no haya nylon.

- **¿Con el nylon qué hacen?**

Yo lo doy a alguno que viene a buscarlo. Una sola vuelta lo quemé...pero después no. Cuando saque todos estos (y señala el invernáculo roto) llamo y los vienen a buscar, no sé qué harán, pero se lo llevan. En ese sentido...por eso al dueño de la tierra le gusta como trabajo, como mantengo la tierra limpia, ve?, porque hay gente que le gusta descargar al lado de la casa el camión de bosta. Después dicen que todos somos así, ya nos ponen a todos en la misma bolsa... (risas)

- **Felix...con respecto al agua...vos me dijiste que tenían una bomba...¿con esa bomba consumen ustedes y a su vez les sirve para el riego?.**

Exactamente

- **¿Y toda la superficie la tienen regada?**

Si...se riega cuando se necesita..no es permanente. Cuando llueve no tenemos que regar. Vez por ejemplo...acá el brócoli necesita..porque uno escucha el pronóstico que dice que no va llover entonces regamos, pero ya con este riego no necesita más (era un riego por surco) hasta terminada la cosecha...

- **¿Y cuando necesitan más el riego?**

En el verano, en el verano.. ahí si todos los días. Hay que regar un lote hoy, y a los dos o tres días está vuelta para regar y, viste, ahí si, la bomba está prendida todos los días.

- **¿Ustedes hicieron la perforación de la bomba?**

Si, yo hice hacer la perforación. Está a 45 metros. Bastante profundo. Hay otros que tienen a 20 metros. A mayor profundidad es mejor el agua...la bomba la tengo al lado de la casa...el pozo del baño lo tengo a 25 metros de la bomba..asique. Y hay gente, que yo he visto en quintas, que al lado de la bomba está el pozo. Y eso no es conveniente.

- **Con respecto a la producción...vos me habías comentado que era para autoconsumo y para la venta...¿necesitan en algún momento del año comprar alguna verdura afuera?**

No...jejej!! De última tenemos al vecino. Por ejemplo, cuando yo no tengo tomate, mi hermano que trabaja en Corrientes, el me trae. Cuando no tengo morrón, también. Ahora ye me va a empezar a traer porque acá ya casi se termina. La verdura...aquí somos bastante...si no tiene un vecino, tiene el otro...acá cerca está mi primo. Y uno mismo se ofrece. Yo no sé si otro por ahí lo compra...pero yo no.

- **Y no extrañan las comidas bolivianas? Por ejemplo el Chuño..**

Jejej! (risas cómplices) si...pero mi señora es cocinera...asique hace. Ella es bastante cocinera. Aparte hay lugares en que uno va y te preparan comida como allá.

- **Qué cultivos se hacen a lo largo del año?**

En el verano: lechuga, perejil, puerro, repollo blanco, repollo rojo, coliflor, verdeo, capuccina, escarola. Invierno: también...no escarola ni lechuga, brócoli. En el verano el brócoli no...no llega la mercado (hasta octubre hacemos). Tomate, pimiento, zapallito..en verano.

- **Hay algún momento del año en que no se hace nada? ¿por ejemplo en el invierno?**

En pleno invierno..para tener verdura en el invierno hay que plantar en febrero marzo. Pero en invierno ya es medio difícil...caen heladas. Mayo-junio directamente no se puede plantar. Está mas tranquila la quinta, uno mismo está mas tranquilo...para poder salir ..jejej

- **Con respecto a los cultivos...¿hacen siembra directa o plantines?**

Cuando hay apuro se hace siembra directa, mmm...pero la mayoría de las veces plantines.

- **¿Los plantines los hacen ustedes?**

A veces los hacemos nosotros, a veces los compramos

- **¿De qué depende?**

Depende de que uno tenga lugar para hacer la planta. Económicamente conviene hacerlo. Es por eso que estoy pensando hacer yo todos los plantines y no comprar, porque mucho, mucho se va en plantines. Yo por esto (se da vuelta y señala al brócoli) pago 30\$ la bandeja de 200 plantas...y no todas te salen, hay fallas de 15 plantas...a veces hasta de 30-40. Y no te dan 1 o 2 bandejas de mas como para compensar las perdidas. Por ejemplo...aquel lo hice yo.

- **¿Y las semillas donde las comprar?**

En la agroquímica

- **¿las semillas son híbridos?**

Si..son híbridos...acá hay que poner de todo. Ahora ya lo nacional casi no tiene lugar. Si...se ponen...pero es correr el riesgo. Por ejemplo si no es híbrido el zapallito carga dos o tres por planta...y no te rinde.. Igual a veces pasa también con el híbrido.

- **Hay mucha diferencia de precio entre la semilla híbrida y la nacional?**

Si...hay diferencia.

- **Al momento del trasplante...¿ese labor lo hacen ustedes?**

Si, si...

- **¿Hacen rotación de cultivo?**

Si..si

- **¿Que cultivos rotan y qué tienen en cuenta?**

La rotación se hace porque no es conveniente poner el mismo cultivo en el mismo lugar...porque mi viejo me enseñó así...que no hay que poner en el mismo lugar un mismo cultivo. Y, no sé, yo hablo por mi...pero otros no sé como lo hacen..

- **Todos los años se cambia los cultivos...y en el mismo año también?**

Exacto. (da ejemplos) Así viene mejor, y se trabaja mas tranquilo...porque no es conveniente el mismo cultivo en el mismo lugar..

- **Y alguna vez le pasó que no pudo rotar, por ejemplo tuvo que hacer brócoli sobre brócoli...¿notó la diferencia?**

Si, nos pasó, nos pasó! Allá donde estaba de medianero...no sabíamos cual era el problema y después bueno, vino un ingeniero y nos ha dicho que es por eso. Y ahí empezamos a tomar en cuenta. Pero la culpa no era mia, porque el patrón quería poner lo mismo...entonces ahí ya se notó bastante.

- **¿Cuáles son las principales malezas y/o plagas que tienen en los cultivos?**

Lo que más ataca es la mosquita blanca...al tomate y al morrón principalmente. Ataca a los de adentro (invernáculo). Afuera (cultivos a campo) la verdura, con una curada o dos curadas se saca...pero adentro prácticamente, si dejo que la mosquita ponga el huevo...ya es muy difícil sacarlo y para eso hay que estar curando, y aveces con mucho remedio. Después está afuera la baquita...pero ahora yo no tuve problema...después está la isoca que ataca, el piojo.

- **¿Cuando se aplica?**

Yo antes de plantar o de sembrar curo. Adentro o afuera.. Está el surco, lo curo primero, y después a los dos o 3 das planto para que no haiga problema. Porque por ejemplo

- **Y después...durante el cultivo...¿cuándo decide aplicar?**

Cuando se vé que hay un bichito que anda dando vuelta. Pero eso es mas en el verano...ahora en el invierno con el frío no aparecen. Afuera no es como adentro...adentro debe ser, que se yo, será porque está calentito y a veces es impresionante...es muy complicado...pero uno tiene que hacer algo para sacar, para que no siga..

- **En el invernáculo es mas la cantidad de productos que se ls hecha porque es mas difícil controlar...**

Si...es mas difícil controlar

- **¿Y qué productos le hecha?**

....lista!!!

- **¿Y el bromuro lo está utilizando?**

Si...adentro sí..y si ahora llevo a plantar tomate o morrón tengo que bromurar y es muy caro.

- **A partir del 2015 se va a dejar de utilizar...¿cuál es la alternativa al bromuro?**

Eso nos van a tener que explicar los técnicos...porque hoy en día lo que cura es el bromuro, el bromuro mata todo pero..como ya estamos escuchando de que se va a prohibir, que no se va a utilizar mas, y algo tienen que sacar ustedes! (risas). Pero algo van a tener que sacar, porque es impresionante la cantidad de pestes que hay en el invernáculo...y sino se pierde el 70% de la cosecha. A veces que tenemos castigo del temporal...y de los bichos mas...si usted no bromura...usted planta, al mes va a estar bien la planta, pero cuando ya empieza a marchitarse es porque tiene algo..y empieza a caerse una y otra..y otra y cuando acordó se perdió. Si plantó 7000 plantas..le van a quedar 5000...y es una pérdida! Y por eso...no sé qué lo reemplazara. Porque yo hice la prueba con otros remedios, pero no funciona igual que el bromuro...

- **¿Cada cuanto bromura?**

Todos los años..si es que uno se dedica a poner tomate y morrón..ya para la verdura no hace falta. Si te dedicas a tomate y morrón.. si o si tenes que bromurar..

- **Y si aparecen malezas...¿cómo las combaten? Con químicos?**

Carpiendo...y si hay alguna maleza quizá se da una curadita con unos remedios que no son fuertes previstos para utilizar

- **¿Y quién les recomienda esos remedios?**

Los ingenieros. Por ejemplo ahora nos están tomando en cuenta. Vamos a la agroquímica y decimos. Antes nos daban hasta furadan...si...si nosotros plantábamos tomate con furadan y curábamos con furadan, con demetión, remedios que ahora casi no se escuchan nombrar. Ahora nos preguntan para qué es, qué bicho tienen, hasta a veces nos dicen que les llevemos alguna hoja...no nos dan cualquier cosa. Es muy importante...se productor grande o chico. Las agroquímicas también están pensando. Y nos dan todas las recomendaciones. Hay que tomar conciencia...por ejemplo yo hace 20 días que curé...y ahora tengo cosecha...asique ya no curo mas. Uno mismo tiene que pensar. Y eso es muy importante, con las charlas que tenemos, ustedes los ingenieros dándonos las buenas prácticas...el cambio rural..uno va tomando conciencia, porque si nosotros mismo consumimos la verdura para qué vas a mandar al mercado así...por ahí nosotros la lavamos bien, pero hay gente que no lo hace y por ahí, y después nos están echando la culpa, y eso ya pasó. Por eso yo digo que hay que tomar conciencia, y que el productor decidir no curar hoy si vas a cosechar...eso no sirve.

- **Con respecto a la cosecha...¿tienen que preparar de alguna manera la verdura que mandan al mercado?**

Por ejemplo...yo mañana tengo que hacer carga...mañana levanto, mi señora va atando, y de ahí se pone en la jaula, se le hecha agua y cuando el camión viene a cargar está ahí. Y así la verdura está fresquita...ahora también se puede hacer un día antes porque estamos en invierno, pero en verano no, se desmejora mucho...y para ir a la feria también, un día antes..

- **Con respecto a las herramientas...¿que herramientas y maquinarias tienen?**

Tractor no tengo...pago. Zapin asada, pal, carretilla, mochilas. Siempre que tengo que preparar la tierra contrato el servicio del tractor..hasta el momento.

- **En la casa...cuentan con luz eléctrica, esos servicios los tienen?**

Si...esos servicios si...lo único es que nosotros no podemos construir una casa bien. Todos los que salimos a alquilar las tierras así, que las tierras no son nuestras, no podemos...tenemos una casita precaria, tipo casilla de madera...y no nos nos permiten construir (mientras larga un suspiro) porque...se sufre mucho el frio, porque no podemos mejorarlo, porque el día de mañana dice el dueño: "no te alquilo mas" entonces por eso...en cambio si uno hiciera un contrato para 10 años...ahí si...pero no, los contratos son cada 3 años, y cada 3 hay que renovar..si el dueño de la tierra quiere te lo sigue renovando, sino, no! Y tenes que levantar todo...es así. Después luz si...garrafa...por ahí una estufita eléctrica. Si nosotros fuéramos dueños de la tierra, podríamos construir una casa mejor

- **¿Está dentro de los planes de su familia?**

Si, si...siempre lo pensamos a eso...en el día de mañana tener nuestras propias tierras, pero...siempre está la esperanza. Para trabajar más que todo para construir la casita como tiene que ser, vio. Ahorita no podemos. Lo único que podemos es poner el piso, por ahí un machimbrado así de adentro, pero nada más...

- **¿Acá por la zona tienen servicio de salud? Escuelas?**

Servicio de salud tenemos acá en Olmos, escuelas también tenemos pero los chicos mios ya no van.

Si acá pasa algo tenemos a dónde ir, además nosotros somos socios de acá, pagamos mensual, para que nos atiendan a toda la familia, por cualquier cosa, por un accidente, entonces nos atienden ahí.

- **¿Hay alumbrado eléctrico?**

Si..si...esta (señalando la 197) la asfaltaron, pero la dejaron por la mitad, la otra mitad no la hicieron. Y alumbrado eléctrico también, pero yo no toma la luz de ahí...sino que la traigo de la 200.

- **¿cuándo lluevo los caminos cómo están? Se pueden transitar?**

No, están bien. Lo que no se puede es por ejemplo este camino –que todavía tengo que poner escombro- o (habla de los caminos internos).

- **Con respecto a la comercialización...ustedes mandan a la feria, venden acá en la quinta y llevan casi 40-50% al mercado...**

Al mercado...los domingos, martes y jueves. Hay otros que cargan todos los días...depende cómo se hace el arreglo. Por ejemplo, yo le mando al consignatario...y recién el sábado me paga. No es que me lo paga en el momento en que le entrego la verdura. Me paga el sábado y yo no sé a cuánto me vendió...nada... Ese es otro de los problemas que tenemos.

- **Claro, ustedes no pueden definir el precio**

Claro..Solo podemos decidir a cuanto vender es acá, cuando vienen a comprar acá. Y a veces tenemos problemas también...(porque el que viene a comprar también negocia el precio).

Por ejemplo, vienen a comprar el brócoli y yo les digo que sale \$30...y me dicen muy caro, y bue. Y uno se va enterando cuando va a las ferias, o al ver los precios en las verdulerías. Pero en el Central, si uno manda al consignatario no, no te enteras... recién sabes los precios con la boleta.

- **Con la cooperativa...¿no se organizan para estas cuestiones comerciales, para mandar todos juntos al Central?**

Si, si...estamos en eso. Pero no sé cuando vamos a empezar...porque nos asociamos a FecoFe...que tiene unos puestos en el mercado central. Ya hemos tenido un par de reuniones que nos dijeron que nos iban a cobrar un porcentaje nada mas, y les vamos a mandar las jaulas a ellos. Eso estaba buena, me estaba gustando la idea...pero hasta ahora pasó nada...no hemos tocado el tema en la última reunión. Por ahí lo estamos dejando para septiembre, una vez que pase este invierno también...

- **Y de esa manera..ustedes no necesitarían un consignatario, se independizarían de eso.**

Depende de cuanto carga. Nosotros somos 20...si nos lleva la producción de todos los socios si...nos conviene... Y de esta manera los haríamos aun costado. Porque ellos (se refiere a los consignatarios) vienen y cargan...solo cargan...no todos...hay algunos que viene y te ayuda. En el caso mio nadie viene y me dice ni colabora en nada...llevan llevan y llevan.

- **Qué pasa si le sobra verdura al consignatario?**

No...no sobra...ellos piden lo que van a vender...En ese caso no es como antes..te piden lo que saben que van a vender. Or ejemplo a mi, ahorita me están cargando dos. Tirar no

se tira...de mi parte no...nunca tira verdura... si veo que no va a salir trato de engarnchar algún comrador que asa y le ofrezco. He visto que se tira verdura...hay gente que tira..o pasa el disco dentro del invernáculo cuando no se puede vender. Eso, si...a nosotros también nos paso ...como una o dos veces...

- **Con respecto a la asociación...¿cuando empezaste a formar parte de la misma??**

Cuando iniciamos la cooperativa se formo, y luego comenzó el grupo de cambio rural.

- **¿Y la cooperativa cuando se formo?**

Ya creo que cumplimos dos años. En septiembre

- **¿¿Y porque se formó la cooperativa?? ¿¿y por qué te acercaste?**

Se formó mediante un subsidio. Daisi, adrian y otros dos mas que estaban en ASOMA. Surgió y fue por idea mía –ahora le estoy diciendo, porque Guillermina y Maria Clara no saben- fue idea mía la de hacer cooperativa. Yo fui a lo de Daisy, nos anotamos para un subsidio y después de charla en charla le dije –“¿Qué tal si formamos una asociación o una cooperativa? Están de acuerdo?”- y bueno, ahí empezamos...y por eso nosotros somos iniciadores de la cooperativa está mi nombre, esta Daisy...somos 5 los que empezamos. Y ahora somos en total 25. Si hay discusiones, peleas y se formó. Y ahora al que do la iniciativa ahora lo quieren rajar (risas)

- **¿Por que?**

Por que siempre pasa eso...a veces alguno no está de acuerdo con tal cosa y vez... vienen los problemas, ya vez. Pero dentro de todo somos un grupo muy bueno. Somos responsables en todo, estamos en las reuniones, cuando no se puede ir se llama...dentro de todo estamos, la estamos piloteando, la estamos llevando.

- **¿Y han tenido logros como cooperativa?**

Si..si...por ejemplo, los del Banquito Social nos dieron un préstamo, con eso nos dieron un préstamo, con eso compramos herramientas..que tenemos ahí..no las estamos utilizando. Eso es lo que a mi no me gusta, y me pone un poquito mal (pero que de esto no se entere Daisi)..compramos un cincel, una rotativa que está ahí, y una camioneta que también está ahí... Porque por ejemplo...para la feria tenemos que pagar un flete..y se podría utilizar tranquilamente la camioneta...y eso es lo que le digo a Maria Clara...y me dicen que tengo razón. Y bueno, ya se tiene que hacer los papeles...para la camioneta, para manejar..porque ya hace mas de un año que las tenemos y no las estamos usando. Es lo que yo digo...en vez de la camioneta hubiésemos comprado un tractor, que hace falta... yo acá pago \$150 /h. Los del grupo somos buenos...somo responsables, eso lo tengo por seguro. Pero nada mas que esas cositas me ponen mal.

- **¿Notas diferencia entre estar solo y formar parte de un grupo?**

Si...si..se nota. Vale la pena, mucho vale la pena! Porque a uno solo no lo toman en cuenta.

- **Ustedes como cooperativa, van hablando los problemas que les van apareciendo en las quintas? por ejemplo una plaga, una maleza?**

Si..si..se aprende. Con las reuniones y las charlas se aprende. Y sabemos que remedios echar.. cuáles no. Se aprende. Es más fácil en grupo.

- **Con respecto a las tecnologías...¿Cómo las ven a las nuevas tecnologías, les facilitan cosas?**

Si..si...al productor grande les facilita un montón. Pero a mí también, porque con esos cambios que hay se trabaja menos. Por ejemplo, antes, yo, en mis primeros años que estaba en argentina se curaba todo a mochila...yo sí, sigo curando así porque todavía no tengo tractor pero después los que tienen sus maquinas preparan sus remedios...allá en Arana, el patrón tenía todo. Y yo con la manquinita iba hasta la orilla y en un ratito curaba un monton. Si...si...se facilita un montón.

- **¿De qué depende que la incorporen o no a esas tecnologías?**

Yo pienso que se tienen que incorporar...

- **Con respecto a un cultivo...¿cuándo decide usted incorporar un nuevo cultivo? por ejemplo amaranto...**

Si sería la tierra mía ya le diría que sí...si, porque me gustaría aprender, porque con todos los cultivos uno va aprendiendo...si rinde o no rinde...y yo de mi parte le diría que sí, si sería la tierra mía le digo que si.

- **¿que cuestiones pensaría a la hora de hacer un nuevo cultivo?**

Me gustaría probar nuevos cultivos...a mi me gusta probar distintas clases de verdura...porque yo en la quinta tengo surtido...y mejor para mi si me dicen tal cultivo es el mejor...pero primero yo lo tengo que probar una vez ...y si me da resultado lo sigo. Porque hay veces que nos dicen..esto es así, y después no anda...Si es económico para hacerlo...ahora se basa mucho en eso...

- **Y si en el mercado no le demandan ese cultivo...pero quizá lo pudiera vender acá en la quinta o en la feria...lo haría igual a ese cultivo?**

Y ahí está medio complicado...porque sino lo conocen ahí es muy difícil hacerlo...hasta que no lo conozcan...Pero si yo lo hago, y no lo puedo vender...Porque e el mercado se venden las cosas que se conocen. Pero si ese cultivo viene de otra zona, y lo están comercializando en ferias o en otros lados...si! Si lo haría...bien, me gustaría hacerlo. Pero primero conociendo si hay salida. Y como yo soy un productor chiquito...si fuese productor grande, si...se puede hacer y después lo vendes. Pero siempre hay que pensar que uno lo va a vender.

- **Desde los 90 para acá... ¿que técnicas nuevas han incorporado??**

Ya no se trabaja como antes.. antes se juntaba el tomate a pura canasta, ahora se junta en carretillas y se cura con tractor, con maquinaria y todo se junta en carretilla...hasta esto! (y señala el brócoli). Todo.. salvo la lechuga se hace en jaula...la carretilla es una ventaja para nosotros. Yo me acuerdo cuando teníamos que juntar 300 cajones rasos de tomate...a la tarde sabes qué? Salían todos canastos...y eran muy sacrificados.. También se hacen surcos a tractor. Se levanta el lomo para plantar con tractor..antes se hacía con azadas grandes. El invernáculo. Herramientas para trabajar... antes era todo carpir, agarrabas un zapin.. en cambio ahora no, el quintero mismo inventa, se las ingenia...se inventó el planeo...

- **¿Que es el planeo?**

Es una herramienta que vas pecheando. (lo señala). El planeo ha sido un invento mío...en Arana. Por eso en Arana me habían puesto el nombre el Rey del Planeo. Nadie tenía...un día agarramos con mi hermano y lo inventamos. Hasta inventamos...antes el maíz, se juntaba en bolsas y un día...fue en la primera quinta donde yo trabaje. Eran en total 64 ha...y había 40 ha sembradas con maíz..el patrón dice, quieren hacerse una changa?? Vayan a juntar choclo...ahí tienen las bolsas. –no te conviene juntar en el caballo el choclo? Hicimos la prueba, juntando en caballo.. no vieron y todos después empezaron a juntar a caballo. Entonces al día se hacia un montón. Antes se juntaba con el canasto...y la espalda terminaba doblada. Yo me llevo bien con los patrones...siempre he sido de sacar ideas de la nada...yo les proponía hacer cosas, y ellos la tomaban. Soy de charlar con ellos. El planeo lo inventamos nosotros...ahora todos lo tienen...hasta en las agroquímicas se vende.

Entrevistado: Ana Romero. Junto con su marido e hijos viven de la producción hortícola. Siempre, desde chica, estuvo vinculada a esta actividad económica, aunque ha pasado por otros rubros. Ella es nacida en Bolivia, pero desde muy pequeña vivió en Argentina, por lo cual no se siente parte de la cultura y costumbres del país vecino. Forma parte de la Cooperativa de productores hortícolas “Nueva Esperanza”. Ser parte de esta organización es fundamental en la lucha por el máximo deseo de ella y de sus compañeros: “ser dueños de la tierra que trabajan”. Más aún, pertenecer a NE resignificó su papel dentro de la sociedad, como productora de las verduras que el pueblo consume.

Número: 2

Fecha y hora de la entrevista: 14 de agosto 2013 a las 11 a.m

Lugar de la entrevista: Lugar de reunión de la Cooperativa (197 y 44)

Entrevistador: Florencia Indira Ciocchini

Breve descripción de la situación: La entrevista en profundidad se llevó a cabo antes de hacer alguna presentación del cultivo de amaranto. Ana manifestó curiosidad por el cultivo, pero a lo largo de la entrevista fue aportando los distintos argumentos de porqué no estaría dispuesta a probar el cultivo.

contó mi mamá!- y continúa- a Salta. Crecí en Orán, provincia de Salta, hasta los 10 años, de ahí nos vinimos para acá –La Plata- y desde entonces estoy acá. Por eso no tengo conocimiento de la cultura de allá, mas o menos de lo que voy viendo acá. Hace unos años no había tantos residentes bolivianos y ahora hay un poco mas. Y entonces ahí vas viendo, conociendo.

- **Estás conociendo tu Bolivia acá**

Si, igual viajé cuando tenía 17 años, a conocer (lo dice con énfasis y mucha modulación) porque no conocía. Viajé con mi hermana. Después me fui a vivir un año cuando me junté con mi marido, porque nosotros somos de Tarija

- **¿y te fuiste a vivir a Tarija?**

- Si, si, me fui a vivir a Tarija..

- **¿Y por qué te volviste?**

- (Rotundamente) Porque no me gustó. No me sentía cómoda, la gente como que no me entendía, como que me sentía extraña, no me siento de allá. Eso es algo que me pasa cuando viajo, siento que no hablo su mismo lenguaje, y es como que me siento incómoda en realidad, me siento mas cómoda acá, me acostumbré, crecí acá y a veces me preguntan determinadas cosas que yo tengo que decir “no las conozco”. Y a veces

piensan que vos te haces el que no conoces o no sabes, porque piensan que te viniste grande, como la mayoría de la gente, pero en cambio yo no. Me vine por eso, porque no me sentía cómoda. Mis hermanos estaban acá, mis papas estaban acá y me vine.

- **O sea que cuando vos te fuiste a vivir allá junto con tu marido, ¿los dos se fueron solos?**

- Cuando nos juntamos el me dijo que nos fuéramos allá, me dijo que allá es lindo...porque el creció allá y yo fui, sin mi mama, sin mi papa, sin ninguno de mis hermanos, no había nadie. Si bien tengo tío, se que tengo, pero no los conzco, no sé..por eso me vine. Aguanté un año y me vine.

- **¿Te viniste con tu marido?**

- Si, me vine con mi marido

- **Antes de casarte ¿tu familia se dedicaba a la producción acá?**

- Si, siempre se dedicaron. Si bien mi papa en Orán también trabajaba en el campo era zafrero, trabajaba en la caña de azúcar, asique toda la vida con el campo. Y si, después de ahí si, desde que vinimos acá siempre trabajamos en la quinta, cuando eramos chicos a veces los íbamos a ayudar. Hasta el día de hoy mi papa, que todavía vive sigue trabajando acá en el campo, en la quinta

- **¿Y cuando te fuiste allá a Tarija con tu marido también trabajaban en la quinta?**

- No, no, no. Me fui al pueblo y no trabajaba en la quinta. Trabajaba..va, trabajé como vendedora en ese entonces, todavía era joven, porque cuando sos joven (y lo comenta riendocé y revoleando la cabeza para un lado y para otro) atrás de un mostrados andas. Y bueno, trabajé en un video club alquilando videos, después entre en una capacitación que había para mujeres – jóvenes- mamas –que yo soy una de ellas ya que fui mama a los 18 años- y una capacitación de tapizados. Nos capacitaron para tapicería y barnizado. Y bueno, en eso estuve entretenida por lo menos 6-7 meses, tenia mi trabajo, tenía que ir ahí, y en algún punto no ensaba tanto que estaba sola, que no estaba mi mama. Imaginate que 10 años atrás no era lo que es hoy un celular que, o internet, si, había pero no estábamos tan comunicados. Había pero era muy difícil comunicarse con mi mama y bueno.

- **¿y esas cosas que aprendiste te sirvieron después acá?**

- Allá sí (Suenan el celular) trabajé, estuve trabajando en eso un tiempo mas. Acá, no, porque viste que es otro ambiente, es otra cosa. Me vine acá, y me vine otra vez a la quinta. Y acá, la verdad que no, no ejercí.

- **Y te volviste de Bolivia, volviste a la quinta donde estaban tus papas?**

- Si, me volví con ellos. Estuve un tiempo para buscar a donde trabajar, encontré dónde trabajar, también probé un tiempo acá porque a la quinta mucho no me gusta (como verás!! –dice buscando una mirada cómplice)... (risas!!!). No me gusta...pero bueno, lo tengo que hacer porque yo siempre me digo a misma, por no estudiar, ahora te jodes! Es la quinta...ahí no te piden ni primario, ni secundario ni nada, ni si tenes buena presencia...nada! Y bueno, fuimos a trabajar en capital – me interpela- habrás escuchado estos que trabajan en costura, pero no me gustó, no me gustó porque te tienen encerrado. Aparte tenía a mi nena, estaba chiquita..y estaba acostumbrada a correr...a estar al aire libre, a querer ir al quiosco a comprarse algo, quieres comer a cualquier hora, porque si bien tengo mi casilla en mi heladera siempre tengo un yogurt para la nena, una fruta, unas galletas, ella era dueña de hacer lo que quería. Está bien, no vivimos guau pero para ella hubo lo que ella quería siempre. Y ahí –hace referencia a buenos aires- era muy incómodo, mucha gente, no, no me gustó. Estuve una semana y me vine. S! no me gustó.

- **Asique ahí te volviste para la quinta..**

- Me volví, le dije bueno está bien. Y bueno, buscamos una quinta y nos pusimos a trabajar ahí con mi marido. Ahí estoy ya hace varios años. Mas o menos 10 u 11 años.

- **¿están ustedes dos solos, con tu hija?**

- Estamos solos..primero trabajábamos a porcentaje, y después, viste que estar tanto tiempo, 7 años trabajando a porcentaje. Y decidimos un día salir a alquilar. Porque también te cansa. Trabajamos así 7 años y un día, dijimos que no, porque es toda la vida estar trabajando para los demás. Hace un año estamos trabajando aparte, juntos, para nosotros.

- **Cuanta superficie alquilan?**

- Una ha. que es mas que suficiente. Porque para que el pobre trabaje solo...para que encima trabaje solo ya con una ha está bien (risas).

- **¿trabaja el solo?**

- No, trabajamos los dos. Te digo esto porque las reuniones, una cosa y otra cosa, casi no estoy en casa. El está todo el tiempo, y yo cuando puedo trabajo...ayudo yo...

- **Hay división de tareas?**

- Si, yo me ocupo de la cooperativa, el se ocupa de la quinta, de los chicos de la cocina, (risas) pero bueno, ya sabíamos. Yo le dije, para ingresar a la coop. Lo teníamos que tomar como un trabajo, porque es una responsabilidad, no podemos decir que vamos a aceptar algo, a asumir algo que después no lo vamos a poder hacer. Entonces yo a la coop. La tomo como un trabajo mas. Para mi es un trabajo mas. Si hay una reunión es una obligación mas, que tengo que asistir, ir y participar.

- **Desde cuando están en la coop?**

- La coop se formó hace dos años atrás. Si bien fui una de las socias fundadoras, cuando vine acá ellos ya estaban como formados. Ya había un par de compañeros que ya estaban. Al principio el socio que estaba inscripto era mi marido pero se dio cuenta que iba a ser mucha demanda de su tiempo. Entonces decidimos cambiarnos, como todavía no estaba la personería jurídica, ni siquiera estaba el estatuto, entonces decidimos cambiarnos. De esta manera entre yo, y el quedó en casa. Ha ce dos años que estamos. Dos años trabajando, reuniéndonos, buscando la ayuda permanente, no tanto monetaria sino mas bien psicológica –por decirle de alguna manera- humanitaria, porque para que nos ayuden ...viste que hoy vino la gente del SENASA. Yo la verdad que particularmente no sabía que existía ciertas cosas para el productor familiar, para mi era simplemente trabajar, hacer tu mercadería, ponerla arriba del camión, yo desconocía totalmente que existían cooperativas, o que existía agrarios (creo que es Ministerio de Asuntos agrarios), y que agrarios tenía que trabajar conjuntamente con nosotros, o medianamente escucharnos. A mi la coop. Me sirvió para muchísimo.

- **A partir de estar en la coop ¿tomaste contacto con todo esto?**

- Si, a partir de estar en la coop. Antes no tenia la menor idea.

- **Y por ejemplo, tu papa, alguna vez formó parte de una coop?**

- No, nunca. El trabajó hace años en el ingenio. El trabajaba en blanco, todo. El solía, recuerdo, hablar del sindicato, y esas cosas, pero la verdad, yo era chiquita, no tenía ni idea, imagínate que cuando tenia 10 años nos vinimos acá. Pero sí, lo escuché hablar.

- **¿Y cómo fue ese primer acercamiento a la Coop? Dijiste que fuiste una de las socias fundadoras desde el principio...¿pero que te hizo poner en contacto con este grupo de gente que también quería formar una coop y también tenía este interés?**

- Yo llegué mediante mi madrina, que es una de las socias fundadoras, que es Luisa, ella me comentó que estaban formando una coop. , que la idea de la Coop. ,y sigue siendo nuestra idea – lo remarca- es ser dueños de nuestra propiedad, de nuestra tierra que trabajamos. Me comentó ella que estaba haciendo una coop. Para que si en algún momento se puede dar, de ser propietarios de las tierras para trabajar. Y eso me hizo llegar, porque todos, el trabajador del campo es lo que quiere, su tierra. Es lo que siempre digo yo no pido mas, pido solamente lo que voy a poder trabajar. Y eso, eso me hizo llegar, mediante ella llegué.

- **¿Ves logros de la cooperativa? ¿Estás contenta con el hecho de estar formando parte de la coop?**

- Logros a nivel personal, yo creo que cada socio fue un montón. Hablando con mis compañeros y en mi caso particular como te digo hay ciertas cosas que yo desconocía, que no sabía que existían, que no tenía ni idea, como el SENASA, el INTA, AGRARIOS, como el municipio tenía que también prestar su oído, si bien a veces las soluciones no salen, pero saber que sos parte de la sociedad, yo me sentí por el trabajo que hago aislada de la sociedad, como que no me sentía que era parte de ello, en general. Y ahora no, ahora si me siento integrada, me siento...es mas ahora digo “soy una parte fundamental de la sociedad” –lo dice con picardía y a la vez con ímpetu- porque si yo no pusiera mis manitos a la tierra ¿¿Qué me comes?? ¿¿Qué te llevas a las boca?? (risas) Entonces, ese click hizo la cooperativa en mi cabeza, y yo creo que a mas de uno. Y ahora si, los logros, si...tenemos varios logros. Al estar juntos pudimos comprarnos una camionetita, que por tiempos de nuestro país querido y generoso al fin, viste no terminamos de sacar la matricula, y viste , no podemos ponerla a nombre de la coop. Y dicho tal, por eso está parada y no se puede usar. Y eso son los logros monetarios viste. Compramos unas bancas, que también son logros de nosotros que también los hicimos aportando entre nosotros , un poco y un poco, nos sacamos u prestamos del banquito social, que nos prestó por ser coop, comparamos unos cajones para la comercialización que también tienen nuestro nombre, pero todo está parado en esto de trabajar como coop. Porque todavía no tenemos la matricula y seguimos esperando. Hace meses que está en el INAES...pero seguimos ahí...son los tiempos... Pero es así en todo, hay que tener paciencia...y si no tenes hay que buscarla, en algún lado tiene que estar la paciencia.

- **Vos me hablabas de que el objetivo principal de la coop fue que los productores sean dueños de la tierra...que cosas implica que puedan ser dueños de la tierra? Que les cambiaría poder ser dueños de la tierra??**

- Ufff!! – se tira para atrás mientras dice la onomatopeya, como si el cuerpo le ayudase a expresar mas inmensidad- La vida nos cambiaría 180 grados, nos cambiaria

un monton, porque imaginate, si sos dueño tenes la necesidad de cuidarla a la tierra, porque , no es mi caso, porque recién empecé pero sino la hubiese hecho pelota a la tierra, hay productores de años que están pagando un alquiler, entonces le mandas a la tierra (¡¡pobre tierra si hablara!!-expresa) de todos los químicos para poder tener una verdura a la vista que sea vendible y le mandas, agroquímicos, le mandas, de todo, fertilizante, porque tenes una necesidad de vender esa verdura y de pagar ese alquiler. El alquileres hoy en dia ronda desde los 2000/ha hasta 3500/ha. Y eso estamos hablando de una ha. Y vivimos como podemos lamentablemente. Algunos, que tienen un poco mas de suerte, por decirlo de alguna manera, alquilaron una quinta que tiene una casa viejita, pero de material, hay otros que no, y tenemos que hacernos nuestras casillas, y no podemos hacernos una de material, porque fijate, si nosotros hacemos una mejora a ese determinado predio, a esa determinada tierra, eso queda ahí, y el dia de mañana vos llenas tu bolsito, agarras tus cuatro o 5 pilchitas y la inversión que hiciste en la quinta, que la hiciste para vivir, eso queda ahí, eso vos no lo recuperas. Y es mas, viene uno atrás de vos y el dueño le alquila mas caro por todas las mejoras que el supuestamente le hizo...y entonces, yo creo que la vida nos cambiaría totalmente, en todos los sentidos, como te digo, en la forma de vivir, y en la forma de manejarnos con la tierra, en la forma de manejar esa tierra (¡¡decí que es muda...pero si hablara!! –expresa con picardía- yo creo que diría basta, basta...no me taguees mas!!). Lo que estábamos viendo, con la gente del municipio, que dicen que quieren hacer una regulación de la cantidad de techos/invernáculos...ellos quieren hacer una ley para poner un limite de superficie con invernáculo. Pero, vos decis, pero nosotros en este momento no podemos aceptar eso, nosotros tenemos la necesidad de pagar el alquiler. Yo creo, estoy segura, que si vos tenes tu tierra propia no tenes porque no a esa posible ley o propuesta, una vez que pagas tu tierra y que es tuya, no tenes la necesidad del alquiler...eso de pucha, llega el 10 y tenes que poner tanto..no ya no sería así, estaríamos mas aliviados...y seria bueno también.

- **¿Vos en tu ha tenes invernáculo??**

- Si...

- **¿Todo es invernáculo??**

- No, no...lo mio será un 50%. Aclaración: “a porcentaje” ponen la mano de obra y se quedan con el 30% de la producción como parte de pago.

(Aparece una de las compañeras y nos acerca unos de los postrecitos típicos de Bolivia, el que tiene gelatina y crema). A ella se le cae la cucharita y dice “es tierra-como decía mi padre- ¿Qué puede tener la pobre tierra??- y yo le digo...la de antes no sé pero esta tiene de todo.

- por eso tampoco tenemos mano de obra. Lo hacemos nosotros. En mi caso, no podemos poner mas invernáculo porque al trabajo lo hacemos nosotros, porque nos corre el alquiler. Pero tampoco podemos poner mas superficie a campo, por el mismo motivo.

- **En los momentos de cosecha, o cuando se tiene que carpir, en donde hay mas trabajo ¿lo hacen todo ustedes?**

- Aja! - responde- En mi casa sí. Esta cooperativa yo creo que todos, o la mayoría, trabajamos nosotros: papa, mama, y también si hay un chico grande, también. Vos decís, no, por ejemplo con esto de que los chicos no trabajen, pero me estas hablando de un chico de 15 años, con las dos manos ya sabes a dónde (lo dice con énfasis y picardía) ¡que vaya a hacer algo!! No?, ahora me decís un chico de 8 años, te entiendo...(risas). Yo el otro escuchaba pero los menores, pero el menor está bien no te lo voy a discutir, pero si el menor está ahí empollando lo que no tiene, que haga algo! –lo dice con énfasis entre risas- que haga algo mas productivo!, yo le digo así. Tengo mi nena, que ahora en este momento mi nena tiene 13 años. Por ejemplo le digo a ella, llevame agua...y va por poco como desde afuera del invernáculo te tira el agua y sale corriendo, a ella no le digas la quinta porque no le gusta. Por eso tampoco la llevo. A mi no me gusta, asique imaginate a ellos. A mi la verdad que no, no me gusta, sí lo hago porque tengo que dar de comer a mis hijos, lo hago porque tengo que sobrevivir, pero no porque sea de mi agrado; pero con respecto a lo que me preguntabas si nos cambiaría la vida y....yo creo que sí, va...estoy segura de que sí, podríamos edificar unas casas decentes como la gente, mas limpias porque en una casilla te entra tierra hasta por donde te lo imagines, un día vas a colgar la ropa y al otro día está todo con polvo –lo dice con dejo de queja y cansancio- entonces unas casas, mas bien para vivir, mas confortables, para vivir decente como la gente-

- **ustedes qué servicios tienen en el lugar donde viven y producen?**

- luz, agua tenemos de pozo, bomba motor, cloacas no ya que tenemos un pozo ciego; que igual, el terreno tiene 3 ha y el dueño las fraccionó a tres alquilantes, somos tres que alquilamos, se hace mucha gente en casa, en el predio y entonces estoy pensando en hacer un baño mas, porque somos muchos, porque el baño es uno y está lejos...porque construían antes el baño lejos de las casas ¿se entiende por qué?-pregunta con picardía- pero es medio complicado. Además de mi nena tengo un nene de 7 y para ir al baño, que está lejos que está lo otro, y yo le quiero hacer un baño mas a esa vivienda, pero como te digo...si yo le hago un baño queda para el que viene mas atrás alquile mas caro y no me va a reconocer nada; por eso es que todos nosotros los inquilinos estamos inhabilitados en no hacer mejoras, o algunos la hacemos siendo consientes de que no vas a ver un sope mas y ya está, lo hiciste lo hiciste.

- **y respecto a los alrededores, los caminos con los que se comunica la quinta ¿cómo son?**

- en mi caso, que mi quinta está en 520 y 203, tiene asfalto la av. 530 y tiene la 203, este un caso al igual que Dassy, que tenemos buena ubicación, y después para entrar a la quinta sí tiene un poco de piedras, una parte, y la otra parte no tiene nada que cuando llueve y eso no se puede entrar por ahí. Cuando llueve, mi quinta tiene la posibilidad de entrar por 520, pero no se puede por 203 que se vuelve intransitable. Y hay otros casos de algunos compañeros que sí se que están en calle de tierra y tienen que sacar la mercadería con tractor, como sea, hay otros que hicieron mejoras ellos mismos en el camino como para que transiten, tiraron piedras ellos mismos porque si esperas que lo haga que se yo el de Olmos es medio complicado, pero sí, hay compañeros que sé que les cuesta digamos.

- **y respecto a centros de salud o escuelas hay en la zona?**

- si, en abasto hay bastante, igual mis hijos no van a esa escuela, porque yo antes vivía en Echeverry y ellos estaban acostumbrados con la escuela que estaba allá, asique hace un año que los llevo y los traigo, los llevo y los traigo para no cambiarles de escuela. Y en Abasto sí hay centros de Salud, hay jardín de infantes, escuela, es bastante completo el pueblito, es igual que acá que Olmos, acá también tenes escuela, salita, todo. Pero si bien sé que por estar bien ubicada tengo todo, sé que hay gente que no, que vive lejísimo y tiene que hacer no sé cuantos kilómetros para llegar a una escuela, y no sé cuantos kilómetros para llegar a una salita, y cuando no tenes movilidad propia mandale pata

- **ustedes tienen movilidad propia?**

- tenemos dos motos, también la ventaja que tenemos es que al tener la 520 ahí los micros pasan todos, están a mano, pero sé que hay gente que está lejos

- **ahora pasando a la parte mas productiva ¿qué cosas producen a lo largo del año en invernáculo y a campo?**

- los cultivos van variando dependiendo de la estaciones del año, en el verano se cultiva el morrón, tomate, berenjena, te estoy hablando de lo que hacemos entre todos los compañeros, porque en mi caso particular mucho no voy a poder decirte –aclara –

- **pero decime lo que hagas vos-**

- lo que hago yo, bueno tomate, este año hicimos ya el plantin de tomate, de morrón, lechugas de las 3 variedades más conocidas que son la crespita, la manteca y la criolla –comenta y aclara - son las que mas se hacen, por ahí la capuccina la ponen mas al campo. Nosotros por ahora no probamos con capuccina. Es que es media complicada la capuccina, te llueve, te cae adentro del repollito y se pudre. Bueno, después en invernadero tenemos espinacas, rúcula, verdeo, un poco de acelga, y por ahora eso en invernadero. Y sé que hay compañeros que tiene mucha mas variedad. Por ejemplo Dassy, acá, tiene de todo! –remarca el todo- de toda variedad de la hojita mas chica, viste a eso que le llaman “verdura chica”. Bueno, y en el campo tenemos brócoli, ponemos coliflor, ponemos verdeo también, acelga también, remolacha...variedad hay mucha, depende en que productor te apoyes. Hay algunos que podemos mas, otros menos..

- **¿y de qué depende de que hagan tal o cual producto?**

- en mi caso me fijo si tengo Money, cash, billete –risas- No, en nuestro caso lamentablemente es eso porque trabajamos con semillas que no sos del país, no son semillas nacionales, y si vos pones semilla nacional a los ojos del cliente es invendible, no es rentable, entonces tenes que buscar una semilla híbrida, extranjera, que viene de afuera, que te la cobran en dólares, y si el dólar sube la semilla sube. Y si...lamentablemente es en eso, yo creo que todo productor se fija en eso, mas que en si este año va a ser lluvioso, seco, se fija en si “voy a poder comprar la semilla”. Hay algunos productores que no se animan a hacer el plantin, porque es una semilla cara, entonces para asegurarse el platín le dicen al de la sumillería hacemelo, y ahí engorda mas el chancho –risas- y es una plata importante. En mi caso lo hicimos nosotros (...) de morrón y tomate. Bueno, yo creo que es eso...es raro el productor que se pone a pensar como va a venir el año, es mas: puedo? Tengo? Porque hay que solventar a una planta, no es solamente meterla a la tierra, es los remedios, los agroquímicos, y todo lo que te decía de que la pobre tierra ya no quiere, que uno tiene que seguirle dando.

- **Para los cultivos que hacen a campo ¿también hacen plantines o hacen siembra directa?**

- no, no...depende, depende de qué semilla me hables. Por ejemplo el brócoli, el repollo, el coliflor eso sí se hace plantin, pero hoy en día todo se hace plantines ya, hasta el zapallito que antes se lo sembraba directamente, ahora se les ocurrió hacer plantin.

- **y a esos plantines ¿los hacen o los compran?**

-
- yo generalmente no le doy de comer a las plantineras, los hacemos nosotros, yo soy una “codito”, yo no les doy de comer mas de lo debido, todo se hace en casa, nosotros hacemos el plantin de lo que queramos poner.

- **y con respecto a los agroquímicos que nombraste bastante...hay diferencias entre lo que le pones a las verduras en invernáculo y lo que le pones a campo?**

- si, hay diferencia por la peste, la peste es diferente. La peste que te ataca adentro es distinta a la peste que te ataca adentro. Por lo general a campo, puedes creer que con tu pregunta, me estoy dando cuenta de que no curamos!-lo dice convencida y con sorpresa- casi no se aplica, por ahí si hay algún piojo o pulgón por ahí si, lo mismo que le mandas al campo le pones adentro. En el invernáculo lo que hoy está de moda es el trips

- **cuáles son las principales plagas entonces?**

- esa! El trips es algo que te vuela la mente, mirá, cuando llega la época del morrón. También la peste negra, pero esa ya cuando la peste está cansada. Yo de a poco voy aprendiendo, desde que entré en la Cooperativa también empecé a prestar atención en esas cosas, porque yo antes no sabía nada, ni trips, ni pulgón, ni nada (...) Y generalmente si se utilizan, siempre teniendo en cuenta el periodo de aplicación, en el invernáculo es mayor el tiempo que en el campo, porque en el campo, la lluvia te lo lavo o el viento te lo llevó... Es interesante entender cuando hablas de trabajo en la quinta, que no es solamente ir a hacer tu trabajo, sino también concientizarte de los remedios que usas, porque en realidad es veneno, es remedio para la planta pero veneno para vos, tomar conciencia a la hora de venderle a la gente, es gente la que te está comprando...de que no vaya a hacer de que le pase algo, es una responsabilidad mas a parte, es como ser responsables de un gruuuuupo grande de consumidores.

- **¿cuándo deciden aplicar un producto?**

- te hablo de verduras comunes, chicas, y en mi caso, se aplica cuando vez que el bichito está ahí, o que la peste está...en ese caso (...) y en el caso del tomate, del morrón, se hace periódicamente como cada 15 días cuando es mas chico, y cuando se hace mas grande cada una semana porque atrae mas a las pestes, o si está todo tranqui, se hace cada 15 días, en estos casos no es cuestión de ver el bichito sino de prevenir. Porque por ahí vos te dormiste, al otro día está todo hasta la manija y después se te hace imposible matarlos (...) igual nosotros estamos con las charlas de las buenas prácticas, estamos tratando de no aplicar tanto y de utilizar alternativas mas naturales.

- **y lo están pudiendo llevar a la práctica?**

- algunos compañeros si, yo en mi caso el año pasado no lo hice, no puse morrón, puse solo tomate y el tomate es un poco mas resistente para las plagas y enfermedades. Y este año si, voy a ponerlo mas en la práctica para no tratar tan mal a la pobre planta, y vamos a ver que pasa.

- **van a utilizar preparados naturales?**

- si, vamos a tratar de usar...a tratar –haciendo énfasis en esta ultima palabra- ojo, nunca confirme, de hacerlos, que nos habían enseñado Maria Clara, ella que trabaja medio natural, vamos a ver que pasa y tratar de no estropear tanto a la planta, a la tierra, al consumidor y a nosotros (...) Hay algo que me preocupa y es que hay varios productos que están tratando de sacar del mercado o los han sacado porque están siendo muy dañinos, pero no nos dan alternativas de uso, y si los sacan efectivamente del mercado estamos en el horno, no sabemos qué usar.

- **con qué producto pasa eso?**

- eso está pasando con, creo que el Desis.

- **para que lo usan?**

- ese generalmente lo usamos para las plagas..

- **en el invernáculo ¿utilizan el bromuro? ¿Antes de empezar a producir?**

- sé que usan los demás, yo no, el año pasado no lo puse, este año tampoco.

- **¿por qué?**

- una es que no quiero joder a la pobre tierra, pero me dicen “si no es tuya hacela bosta” y otras es que no quiero aplicarle eso a la tierra, porque dicen que después se hace dependiente del Bromuro, entonces lo que no quiero es eso...es hacerme dependiente del Bromuro, porque cuesta!! Es una plata importante, que yo en este momento no la tengo, y i la tuviera no sé si la gastaría en eso.

- **¿y qué alternativas tenes para reemplazar el uso de bromuro?**

- el año pasado no lo usamos y no pasó nada. Por lo que dicen los ingenieros y muchos de los que venden semillas, que también son ingenieros, es que la tierra después de bromurarla esta apta para cultivo para tres años, que después recién empiezan a aparecer ciertos bichos . Como el año pasado fue el primero, ahora ese año tenemos que ver, espero que no tengamos problema porque sino sería toda una producción al tacho. Alternativas por ahora, no estamos usando nada...

- **en el campo...cuáles son los principales problemas: plagas, malezas?**

-
- en mi caso el año pasado, tiré un cultivo de perejil, y un cultivo de remolacha, que te uro que eran 10 surcos de 50 metros, fue una pérdida total. Lo que había pasado es que le entró un gusanito, que ese problemita lo tengo yo en la quinta, me dijeron que era por ser el primer año que se trabajaba. Pasó que se nos comía la raíz y se marchitaba toda, salía el sol y se marchitaba, la remolacha por lo menos no llegó a hacer cabeza. Sacamos 4 jaulas de 10 surcos, y cuando te da bien te salen unas cuarenta jaulas o mas. No sé como se llama ese gusanito. En el caso del perejil, eran 21 surcos, y saqué un solo corte que me habran dado 10 jaulas, 20 jaulas, que en general el perejil te da tres cortes (...) y también con un cultivo de chaucha. Para mi siempre es el mismo gusano, porque es la misma manera de trabajar. Para eso necesito una solución!!! Me dijeron que aparece generalmente en el verano, porque toma calor la tierra...y ahora este año estoy pensando si pongo o no pongo, porque el año pasado fue mucha pérdida (...)

- **¿y malezas?**

- ¿malezas? yuyos.. mientras vos lo capas en el momento justo no hay problema. En mi quinta hay un yuyito de mierda que se llama "Clavelina" que absorbe las vitaminas o minerales que tiene el suelo solo para ella, y no te deja producción. El año pasado pusimos como 20 surcos de brócoli, y 20 de coliflor y esa clavelina no permitió que el coliflor diera el fruto, y tampoco le dio lugar al brócoli, se comió todo. La clavelina es un yuyito que tiene una flor amarilla...y tiene una raíz tremenda que se te esparce por todos lados, y es una raíz que yo te juro que ...La alternativa es carpirla, pero a la semana ya está otra vez el brote (...)

- **cuáles son, de los fenómenos climáticos, el o los que mas te condicionan tu producción: lluvia, heladas, granizo..?**

- a nosotros lo que más nos condiciona es la helada, porque no crece. Las verduras vos las pones ahí, las miras y siguen ahí. Después las lluvias...pero creo que en el campo es depende de que quieras poner.

- **y los excesos de lluvia?**

- y si, se te pudre todo, pero hoy en día pasa en cualquier momento del año.

- **y has tenido granizo que te haya generado alguna problemática?**

- el año pasado sí tuvimos granizo. Para el 25 de diciembre tuvimos granizo y vientos fuertes, fue un desastre, fue un tornado, termino con invernaderos, con cultivo, se entró la inundación. En mi caso no fue tan grave como en el caso de otros compañeros. En mi caso el problema fue el campo y no tuve tantas pérdidas porque yo recién empezaba. Donde tenía el tomate no paso nada, si me afectó la lechuga pero el costo de una plantación de lechuga es mínimo respecto de los costos de pimiento. Se de compañeros que perdieron todas las plantaciones de pimiento, han tenido que sacar el agua con autobombas. Y después este año en el mes de abril hubo mucha agua también (...)

- **con respecto al agua, tanto para el consumo como para la producción...¿de donde la sacan?**

- nosotros del motor, de la bomba. En nuestro caso la perforación ya estaba hecha. Lo que hicimos fue hacerla mas profunda, porque a la altura de donde estaba no había agua. Me parece que el dueño de esta quinta dejó de producir por ese motivo. A 25 metros la llevamos. Gracias a estar organizados, el año pasado con Guillermina y lali hicimos análisis de agua, así que sabemos qué agua tenemos No estamos complicados por suerte los de NE con el tema del agua.

- **para la producción ¿tienen sistema de riego?**

- si...el típico que ves en todos lados, por goteo en el invernadero, y a campo es por surco.

- **respecto a la comercialización..a donde venden?**

- vendemos siempre “culata de camión” y desde que estamos en NE también comercializamos en las ferias: en el rectorado, en Manos a la Tierra. También estuvimos en las jornadas de Agricultura familiar.

- **qué cosas positivas tiene comercializar en ferias?**

- lo positivo es que te ven, en mi caso, estar en contacto con la gente, que la gente sepa que nosotros somos los que producimos. Y que gracias a nuestro trabajo ellos tienen algo para llevarse a la panza. Lo cierto es que todos consumimos un 70 % de verduras. Y lo del precio también, porque vos lo fraccionas. Generalmente vos vendes por jaula, la jaula te la pueden comprar x cantidad y vos vas a la verdulería y ves que está lo que vos cobraste una jaula 1 kg. En la feria se ve la diferencia, vos puedes defender mas tu verdura.

- **cuando es a culata de camión, ¿como es el pago?**

- depende...en mi caso, hay uno que te saca la mercadería todo el año, invierno o verano, viene, te la carga y se la lleva. Es te hace “contra boleta”, que se le llama, que va vende en el mercado, viene a dejarte el vacío para la próxima carga y te deja la boleta de la anterior, eso lo hacemos con alguien que conocemos porque si vos lo haces con todos, mas de uno te va a dejar pagando (...)

- **estos de “culata de camión”, ¿van al mercado o hacen otra distribución?**

- van al Mercado...generalmente van al central, el que nosotros mandamos va a Lujan. Hasta lo que yo sé, los que trabajaron con nosotros en nuestra quinta van al Mercado, no sé de alguno que haga reparto particular....

- **y al variar de Mercado, ¿varía el precio?**

- si, si...si vos nombras por ejemplo si vos mantas a tal mercado, y un compañero manda la misma verdura a otro mercado, se ve la diferencia de precio....a veces!, que siempre es mas para abajo que para arriba.

- **en qué mercado se valoriza un poco mas la verdura de ustedes?**

- en el Centra de Buenos Aires generalmente esta bajo, dicen que el peor es el de La Plata, dicen. Igual, muchas veces el que menos paga es el que mas vende.

- **todos los días venden?**

- cuando tenes camiones, compromiso de vender todos los días si..Hay momentos del año que no porque no tenes una producción diaria, por ejemplo, al brócoli vos lo cortas en una época en donde hace un poquito de calor...vos hoy cortas, cargas y mañana puede haber para cortar de nuevo. En cambio cuando al brócoli lo cortas cuando hace frio, en general esperas dos o tres días para que volver a cortar. Pero depende del trabajador, del que tiene que poner la mano. Si yo quiero vender todos los días me busco un camión que saque todos los días y lo hago todos los días, y si no lo vendo tres veces por semana.

- **y vos llevas al camión?**

- a veces si y a veces no. Cuando la verdura vale, que es el momento en que ellos te pueden sacar mas, ellos te buscan. Ahí te quiere, ahí te buscan, te llaman –lo dice moviendo las manos, gesticulando su rostro, como teatralizando la situación y continua- ahí te tenes que hacer un poco la difícil, y cuando está bajo, bajo noo...ahí tenes que llamarlos vos, por favor vení. Yo en mi caso soy reacia a decirles que vengan, yo en mi caso no, pero mi marido es el que hace...yo le digo “si no la quieren no le ruegues, dejalo”, y el dice “no, prefiero sacarlo al precio que sea que tirarlo, y ahí es que se aprovechan (...) cuando uno me saca mercadería cuando no vale, para ese hay mercadería todo el año, nosotros nos manejamos así, tratamos de darle la mercadería constantemente a uno para que el siempre esté, porque si solo agarras cuando te podes hacer la exquisita, después cuando no vale o lo cortas y tiras o andas pidiendo por favor.

- **lo que producen es para autoconsumo y/o para vender?**

- no, para autoconsumo y para vender, yo como todo lo que hay (...)

- **y con respecto al amaranto, o cualquier cultivo novedoso, que no sea tan conocido, si te proponen hacerlo para probar, accederías a hacerlo?**

- en mi caso, yo tendría que verlo por lo menos...pero pensaría en principio, y ahí voy a pensar un poco en mi bolsillo, si tiene rentabilidad, si sale, para qué se usa. Vos me decís amaranto, y yo me imagino que es para un gente top top, allá arriba, yo no se lo voy a poder vender a cualquiera. Yo a eso lo veo como para ir a un sitio de gastronomía importante, no para cualquier tipo de persona. Yo evaluaría todas esas cosas, tenemos una tierra que es en alquiler, que no nos podemos dar esos gustos, que quizá estuviese buenísimo probar con determinadas hierbas, determinadas semillas, pero lamentablemente el productor alquilante no se puede dar ese lujo (...) porque tengo la necesidad de que esa tierra me facture.

Entrevistado: Mabel Morales. Productora de unos 50 años de edad. Nacida en un pueblito de Salta pero con ascendencia boliviana. A lo largo de su vida estuvo ligada al trabajo con de la tierra. Actualmente vive de la producción. En su quinta trabaja solo ella, ya que sus hijos están vinculados a otras actividades económicas, y se le dificulta puesto que posee una enfermedad que condiciona su desenvolvimiento físico.

Número: 3

Fecha y hora de la entrevista: 19 de febrero de 2014 Hora: 14.30

Lugar de la entrevista: casa de Mabel Morales

Entrevistador: Florencia Indira Ciocchini

Breve descripción de la situación: La entrevista en profundidad se llevó a cabo luego de haber empezado el proceso de aproximación del cultivo de amaranto. Mabel se quedó con semillas pero por cuestiones de salud y climáticas no pudo sembrar el pseudocereal.

Tomé el 273 letra D en Plaza San Martín y bajé sobre la avenida Centenario, enfrente al Parque Ecológico en Villa Elisa. Caminé unas cuadras, atravesando parte de la ciudad de Villa Elisa, hasta que tomé la calle que sube a la autopista. Sobre esa arteria se ubica la quinta de Mabel, que comparte con Manuel Castro y Paulo Velázquez. A continuación de la ciudad, de repente, aparecen las quintas.

El día estaba nublado, muy nuboso, y en el ambiente se sentía bastante humedad, “presión baja”, que desalienta a cualquiera en sus quehaceres. Al llegar a la quinta compartida, golpeo las manos. Al fondo una mujer estaba sentada una mujer joven con su niña, se para, avanza hacia mi lado y me pregunta qué necesito.

- Buenos días- le digo- ¿Está Mabel?
- Si, espera un segundo- contesta. Y entra a la casa en busca de Mabel

Mientras espero a Mabel, observo. Había quietud. Sobre el alambrado que da a la quinta de Manuel, había ropa colgada, ropa colorida, de talles pequeños, de niño. Por aquí una palangana. Y una muñeca tirada. Denota la presencia de chicos, movimiento, mas allá de esa quietud que impera en la hora de la siesta, en el ámbito rural y donde el calor húmedo es el protagonista y decidor. Hay contraste entre los colores tierra del sector rural, de la quinta, de la verdura y los colores vivos, estridentes, rosa, rojo, azul, verde, de la ropa de los niños, de los plásticos de los juguetes, que hablan de urbanidad.

“Ni tan lejos ni tan cerca”

Este contraste es “significante” de la realidad de estos productores...de Mabel, de Manuel, Paulo, Carlitos... terrenos que están “al lado de Villa Elisa”, es mas, a los

costados hay casa de material tipo Chalet, pero si bien están cerca, hay una “lejanía de realidades” respecto a la realidad urbana.

De pronto veo un cuerpito, menudo pero de mujer grande. Venía Mabel caminando hacia mí. Voy a su encuentro. La saludo.

- **Mabel... ¿cómo estás?**
- Bien, bien- me contesta- estaba durmiendo una siesta- completa

Ese comentario explica un poco el pelo revuelto y los ojos achinados de la próxima entrevistada.

Me invita a pasar a su casa, nos sentamos en la cocina comedor en medio de un barullo que salía de la televisión. El sonido estaba muy alto. Mabel le dice a su hija –la chica que me atendió- de que apague el televisor y que se lleve a su nieta así podíamos empezar con la entrevista.

Una vez las dos, sentadas a la mesa, y solas, puse REC en el grabador y empezamos la entrevista.

-Mabel, vamos a comenzar un poco con tu historia... ¿Vos donde naciste?-

-Yo nací en Jujuy, Monte Rico. Y después mi mamá nos llevó a Salta. Después mi mamá nos trajo para acá. Primero a Olmos, después a Berazategui, y luego acá a Villa Elisa.

-¿y tu mamá se vino con vos y con quién/quienes más?

-no, yo me vine aquí cuando ya era grande. Me vine porque ya formé pareja. Me vine con mi pareja acá.- explica y continúa –y soy la única que quedó acá!- lo remarca- porque mi mamá se volvió a Tarija. Vive todavía mi mamá. Se fue cuando era bastante grande. Su marido falleció y al enviudar ella se fue, porque no podía trabajar sola. Se fue porque allá estaba su madre, los hermanos.

-¿Tu mamá es de Tarija?

-sí, sí

-¿Cuándo tu madre se vino para esta zona...se vino a producir la tierra?

-sí, sí, con el marido. Y una vez que falleció el marido, se bajoneó, porque estaba bastante sola y tenía 10 hijos. Nosotros somos diez hermanos. Y soy la única que quedé acá. Ellos están allá todos. Están todos vivos

-¿viven de la producción?

-sí, viven de la producción, algunos son albañiles... mis hermanas, bueno, no tratamos de estudiar porque éramos muchos...- deja de hablar y se produce un silencio avasallante-

-te hubiese gustado estudiar?

-y...a mi si- se quiebra- Me gustaba...va...yo decía, porqué no habré estudiado, con el tema de que vivimos en la quinta... y bueno, no he tenido esa suerte para estudiar- lo expresa con un tono de voz dulce mezclada con la nostalgia de lo que no pudo ser- pero bueno, quedé ahí (se quiebra). Mis otros hermanos sí, ellos saben, estudiaron algunos, y otros quedaron en la misma igual que yo. Porque mi padre tenía mucho ganado, el nos mandaba a cuidar ganado y no podíamos ir a la escuela...era malo mi padre- lo dice con cierta pena y bronca

-¿tenes ese recuerdo?-

-sí..afirma con hastío y a continuación se produce un silencio.

- Y con tu mama como te llevabas?

-con mi mama bien, éramos como amigas. Lo que me pasaba a mi yo se lo contaba a mama, y ella me decía “no, está mal”, a veces “sí”. Era muy compañera...como te puedo decir, para ir a compara un plato de comida nos escapábamos entre las dos – contaba mientras en su rostro se le dibujaba una sonrisa y la mirada se le iluminaba- cuando yo podía le decía “vamos a tal lado” y ella venía y se escapaba. Ella también se escapaba de su marido. E íbamos a comer un ratito. Era como una amiga más, era una amiga, porque ella me entendía a mi. Yo le decía “me pasa esto” y ella me entendía bien y así, a veces pegábamos una escapada y nos íbamos. Mi mama contenta volvía y nadie se enteraba. Quedaba todo en secreto. Además lo que me pasaba a mi, yo se lo contaba y de su boca nos salía. Éramos bastante conservadas.

-muy compañeras- propongo

-pero conmigo, con mi otra hermana no, era algo especial conmigo, era mas mala mi hermana, a las grandes puteadas estaban con ella, era muy nerviosa, muy histérica. En cambio conmigo nos entendíamos –y continúa- ¡y hasta ahora!- cuando fui uuuhhh (haciendo referencia al viaje que hizo a Bolivia en Vacaciones de invierno)...nos pusimos contentas...hasta lloraba de emoción, y me hacía llorar a mi. Se acordaba, y contaba lo que hacíamos de jóvenes.

-y extrañas esa compañía de tu mama? –

-sí, sí!

-¿Cuántos años hace que tu mama se volvió para Bolivia?

-uu...hace ya..- mientras piensa revolea la mirada para arriba- está haciendo unos 40 años. Hace años, porque apenas se quedó viuda ella se fue.

- y de todos los hermanos... ¿sos la mas chica, la más grande, o estás en el medio?

- tengo otros hermanos mayores...yo soy la séptima...después tengo dos mujeres y un varon menores.

-¿todos tus hermanos están trabajando en la producción?

-si, algunos, otros entraron en la construcción...y mis hermanas no, ellas no trabajan, tienen marido y trabaja el marido.

-retomando...vos cuando estabas en Salta te viniste para acá, a Olmos-

-a Olmos, luego a Berazategui, y después vine a parar acá. Acá vine por mi patrón que tenía en Berazategui, porque acá vivía el primo. Murió el primo, y una sirvienta venía acá y se hacía pasar por la señora, y no le dejaba entrar a nadie. Entonces, el señor este (el patrón) qué hace, me dice "andate a Villa Elisa, en tal parte hay una quinta, comprale la quinta, la posesión". Entonces agarré y me vine. Todavía vivía yo con mi marido, ahora y no, porque tuve que aguantarle mucho a él porque...cómo te puedo decir...el es medio machista..Entonces cuando me vine acá compramos esta posesión, yo me pelié con mi marido y aquí quedé.

-¿tu marido se fue?-pregunto

-no, no ahí está- contesta... yo me separé por la mano fiscal, cuando ya estábamos ordenando acá (no sé si dice esto), porque compramos la quinta en sociedad, y la otra sociedad no tenía plata y entonces pagamos nosotros con mi marido, y después con el tiempo la otra sociedad me fue devolviendo de a partes, y la plata se fue volviendo un cuento...en ese tiempo valía la plata-

-cuando me hablas de que compraron este terreno en sociedad es el terreno que comparten Manuel, Paulo y vos?-interroga para ordenarme.

-si, si, todo esto. Mi marido es Paulo...yo me separé por el tema de la mujer del socio. Se ve que andaba con él. Ya desde hace mucho tiempo se vé, porque nos venían siguiendo desde olmos. Yo me di cuenta y entonces dije "voy a separar, me voy a ir a otra quinta", entonces nos fuimos a Berazategui y llegaron de vuelta ellos. Y cuando me dí cuenta que salía con la mujer, acá me di cuenta, acá lo vieron los chicos. Y ahí rompí todo. Y como el venía malo, venía malo siempre, venía y me buscaba la bronca para irse con ella. Entonces le dije "no quieres estar más conmigo nos separamos". Ahí fui a la fiscalía y me separé. Son 20 años que vivo sola, esta chica (se refiere a la hija, la chica que me atendió) todavía no había nacido, yo estaba embarazada.

-¿tenes una hija?

-si...y la crié yo sola. A todos los menores los crié yo sola, una vez que me separé. Y con el compartimos la tierra. Luego me dio un pedazo para criar a los chicos.

-la tierra se la dividieron?

-sí...antes trabajamos todo los dos juntos. Pero nunca había nada, nunca había un peso, porque el era machista y manejaba el dinero solo. Entonces me cansó. Entonces digo, "si me separo quizá me va mejor o empero peor"...pero no, gracias a Dios, salí adelante con mis hijos.

-¿Cuántos hijos tenes?

-10 hijos, 5 varones y 5 mujeres.

- ¿están viviendo todos acá en Villa Elisa?

-sí, alguno en Salto...están desparramados ya. Unos ya se hicieron su casita. Ellos dejaron la producción, porque no da. Se fueron a trabajar de albañiles, en la construcción, se fueron todos. Por eso yo estoy sola. Porque la quinta no da.

-¿y vos por qué seguís produciendo si es "que no da la quinta"? qué es lo que te motiva a seguir produciendo?

-y es que no tengo otra alternativa porque si no sé leer, sino me buscaría otro trabajo y trabajaría de otra cosa.

- ¿y te gusta la quinta?

-sí, la quinta me gusta, me gustan las plantas. Todas las mañanitas me voy a ver las plantas, me gusta. Ahora yo me siento bajoneada porque veo que en mi quinta está todo hecho bolsa. A mi me gusta plantar variedad de cosas, pero el tiempo no me da, el tiempo, la lluvia, sino es la lluvia, el frio me mata todo, toda verdura.

- ahora qué mencionas el clima... ¿en este último tiempo está así el clima?

-este año más que todos los años, porque vino la tormenta esa, el viento (refiriéndose al tornado del 2 de diciembre de 2013) y nos bate las plantitas de un lado para el otro, los afloja de las raíces y se secan y mas con eso se entra el hongo y palmó la planta. Igual que el zapallito, igual que el tomate –cómo te mostré ahí- si llueve mucho se pudre todo. Entonces ¿qué cosechas?? Nada.. Este año, este año jodió mucho la tormenta, la sequía, el frío también. Si ustedes andan dando vuelta la quinta para ver cómo anda...es un caso perdido, porque trabajas, trabajas, y no ves nada de tu producción. Si es que sale, sale solo un 20% de la verdura que esperabas. Entonces, hay que volver... ¡como una lucha! Vuelta a laborear la tierra, vuelta a plantar y por ahí como el gobierno da ayuda, sí da ayuda, pero con la ayuda que da... ¿Qué haces? Si lo sembras, invertiste tu plata y no lo vez, y queda como la nada. Y si...yo sufrí mucho con mis hijos para criar. Había un tiempo –cuando recién me separé- hacía empanadas, hacía pan para vender. Yo cuando me separé no tenía un centavo y empecé a hacer pan y empanadas, salía a levantar pedidos y vendía todo. Y al otro día vuelta a hacer pan. Y ahí vi una platita para mantener a mis hijos.

-y ahí la quinta ¿Quién la mantenía?

-también, yo. Iba yo un ratito, una hora me perdía y volvía a la quinta. A veces mis hijos me ayudan cuando están desocupados, a carpir.

-¿y ahora podes vivir de lo que producís? ¿O está costando?

-está costando. Estoy haciendo préstamos de un lado, de otro, mi hija me presta. Para comprar los plantines. Estoy haciendo préstamos hasta que salga algo para vender. Desde que cerré la verdulería hasta ahora me prestaron 5000 pesos y ahora ya no tengo nada. Ayy...no sé, todos los días sale 150\$ comer, todos los días, entre la carnes, el fideo, el aceite, el pan, cualquier cosita que quieres comprar se te va la plata.

- ¿te preocupa esto de que no tenes plata, de que tenes que volver a pedir plata?

-si!!! Es que tenes que estar pensando que podes sembrar para rescatar algo. Y mis hijos me dicen.. "ya no trabajes" y yo les digo ¿y después qué cómo? Porque de la quinta algo sale, uno safa con la quinta, algo sale, acelga, zapallito, tomatito, tenes para hacerte una tarta...algo sale para comer aunque sea. Después en ese sentido me preocupa mucho la quinta, ya son dos años ya de que trato de no levantar cosecha. Levanto pero poco, no como años antes en que yo mandaba 100 cajones de tomate por día –y recalca- por día.

-¿por qué decís que tratás de no levantar cosecha?

-y por el tiempo...con la tormenta esa mucha agua llovió, por eso no se levanta ahora nada. No pude levantar nada. Adamas mi enfermedad.

-¿Y ahora cuanto estas sacando??

-nada...desde que cerré la verdulería en diciembre no saco nada. Cerré porque no tengo nada.

-¿Cuándo es un año bueno, por ejemplo de tomate?

-cuando viene un año viene sale todo, viene de todo... pero ahora estos años no sacas nada. Sembré zapallito y se me cae todo, pepino se cayó la mitad. Repollito está hongueado. La remolacha quedó poco, los bichos se lo comieron cuando está chiquitito. Las palomas, los pájaros, lo picotean desde chiquitito. Igual que la acelga. Como es un año seco, ha hecho "*mucha calor*", ellos buscan agua, y cuando ven algo verde tiernito se lo picotean todo. No sé si has visto vos, pero sembré acelga, ellos vinieron y picotearon cuando estaba recién naciendo. HAY UNA planta acá, otra allá, no está parejito. La liebre me comió el brócoli.

(Propuesta para evitar las liebres)

-¿Cuánta superficie de tierra tenes?

-una hectárea y media. Yo tengo un poco más grande que pablo. Nosotros compramos la posesión, estas son tierras fiscales, nosotros compramos los bienes.

-¿ustedes no tienen un contrato?

-no

-les ha genera inconveniente en este tiempo que han estado acá, ¿esto de no tener un contrato?

-si, nos ha pasado que nos decían que nos iban a sacar todas las quintas.

- ¿Con esto de la autopista ustedes estarían afectados?

-no, nosotros no. Esta afectado parque Pereyra...no Villa Elisa.

-¿y otras veces les han dicho de que como no son tierra de ustedes...?

-si... si...Vinieron de acá de ensena y nos sacaban plata. Después dijimos que no les íbamos a dar más plata y no vinieron más. Nosotros pertenecemos a una asociación que estamos acá en el Parque Pereyra, activamos y no vinieron más.

- ¿el Estado alguna vez se ha mostrado con interés de regularizar la tenencia de la tierra?

-una temporada estábamos pagando el canon, pero era trucho, no sé quién estaba en la Casona, pero después con toda la plata se fue. Nosotros pagábamos a él y él se fue.

-¿Desde que ustedes estaban acá pagaron un tiempo canon, entonces?

-sí, pero era trucho. El se agarro la plata y se mando a mudar. Hace 10 años que pasó esto. Y después hemos ido a querer hacer los papeles, para ser los dueños, pero no nos han dado nada.

-¿cuántos años hace que están acá?

-y muchos...hace 20 años que estamos acá..

-Está la Ley veinteñal... -explique

-sí, pero no quisieron, dijeron que iba a salir una autopista por acá, por lo de Petronari, o si no iba a salir por acá atrás de la casa...eso tenían programado...

-y eso fue el argumento para que no se quiera regularizar la tenencia

-claro-afirmo Mabel- pero hasta ahora no ha pasado nada. Se callaron hasta ahora, y ahora pelean por la autopista por la autopista que pasa por la quinta de José.

-y a vos ¿te preocupa esto de no tener la tenencia de la tierra?

-si...es importante tener la tenencia de la tierra, para ser dueño, para poder pagar los canon, porque por ahí sino pagamos...no sé qué pasará en los próximos años...por ahí nos sacan -reflexiona- no creo, somos muchos.

-desde que se fue este hombre de La Casona ¿no pagaron más los cánones?

-no...es que toda la gente pagaba, no solamente nosotros. La gente más antigua que vivía en estas quintas también lo pagaba.

-y para hacer este pedido de que les regularicen la tenencia de la tierra ¿ibas vos sola o en grupo?

-¡en grupo!, porque de a uno solo no te abren las puertas...tenes que ir agrupados. Uno solo no te dan pelota.

- Antes de formar parte del grupo de Cambio Rural y de la asociación Los Amigos ¿formaste parte de algún otro grupo?

-no... no... Apenas ASOMA⁹.

-¿desde cuándo estas en ASOMA?

-18 años

-¿Por qué decidiste formar parte de ASOMA?

-Porque ya venían con el tema esto de la tenencia. Es que sacaron algunos productores de las quintas. Y es que cuando nos agrupamos ya no nos sacaron más. Si no te venía la cartita de desalojo, y decía que si no te ibas en tal fecha venían y te sacaban todo, te reboleaban todo. Si...si sacaron –recuerda- a Palavecino. Vivía ahí al lado de lo José. A ese lo sacaron. Después del otro lado de Pereyra también estaban sacando, a ese no le dejamos que le sacaran. Todo rompieron, heladeras, todo, es que venían con las maquinas, con las topadoras, con las volquetas. Nosotros nos hemos juntado rápido, de todo el paraje de aquí de Villa Elisa, del Parque Pereyra, de abasto, en un ratito vinieron en sus moviidades, con tractor, con machetes con todo, motosierras, atascábamos los tractores, con camiones, cerrábamos la calle, para que no salgan los otros que estaban desalojando. Ahí en parque Pereyra hicimos así.

- ¿ahí frenaron el desalojo? –pregunté

-sí, ahí frenamos el desalojo. Yo no fui, mandé a mi hija, pero ella me contaba así...que nos pusimos en el camino para que no salgan los que estaban desalojando.

-¿y de ahí no volvieron a desalojar más?

-no, si es que hicimos zanjas, si es que algunos vinieron con palas para hacer zanjas. Y ahí paramos el desalojo. Era bastante jodido, la dueña de la casa lloraba, al ver como sacaban sus cositas. Ahí paramos el desalojo.

-esa es una de las cosas que valoras de estar formando parte de ASOMA ¿en qué otras cosas te beneficia estar agrupada?

⁹ Asociación de Medieros y Afines

-y, en los tractores. Sacaron 5 tractores. Uno quedó en Villa Elisa, otro fue a abasto, otro a Pereyra, repartieron los tractores.

-Para formar parte de asoma, ¿vos tenes que cumplir con reuniones, con..?

-con reuniones, con cuotas...una vez por mes.

-¿te gusta participar de las reuniones?

-si, porque si no es así no sos nada... no tenes fuerza. Si sos sola no te dan respuesta, no te dan importancia. Pero si vas agrupado, ahí sí.

-Bueno, hace 18 años sos parte de SOMA...ahora, ¿Cuándo empezaste a formar parte del grupo cambio Rural Los Amigos?

-y...desde que se formó... ¿Cuánto hace? 5 años...y la asociación después.

-¿por qué decidiste formar parte del grupo de cambio rural? Que te motivo a formar parte?

-por el tema del tractor también...ellos me invitaron al círculo, pero nunca me dijeron que por estar en otra asociación no podía usar el tractor. Después de que me anotaron ahí se quejaron que estoy en otra asociación. Porque bajaron una plata para comprar herramientas, yo ahí puse 6000 pesos...todos pusimos 6000 por el tractor.

-Eso con la asociación...pero lo del grupo de cambio rural, con los técnicos y demás... ¿también está relacionado con el tractor?

-si...si. Por el tractor. Porque el grupo este cobro una plata y decidieron comprar tractor. Entonces todos dejamos 6000 para el tractor. Entonces, pro el tractor más que todo.

-¿se llevan bien?

-sí, si...nos llevamos bien...porque somos poquitos. Cuando somos muchos ahí se complica, que a alguno le gusta una cosa, que a otros otra. Por ejemplo Coqui vino, y después así como vino quiere manda, y no es así. El viene habla, dice lo que no le gusta, y se enoja...quiere pelear...tiene que ser para todos igual.

-antes de venir para acá, estuviste en olmos, en Berazategui... ¿ahí eras dueña de la tierra?

-no, ahí era medianera. Trabajaba con patrón. El vendía y lo que me tocaba me lo daba.

-¿y en Berazategui??

-solo 5 años estuvimos ahí. Ahí trabajamos bien...ahí cosechábamos la plata como cosechábamos verdura. Pero ahí trabajábamos con gente con peones. Eramos 8 personas permanentes. Y después nos vinimos para acá.

- Acá en Villa Elisa ¿siempre trabajaron ustedes solos o contrataban gente?

-nosotros solos. Siempre nosotros solos. Todo mis hijos o yo, con peones no.

-¿por una cuestión de costos o porque no necesitaban?

-no, porque recién cuando vinimos acá te cuesta...porque acá era todo monte. Cuesta para armar la quinta y ponerla bien. Era todo monte alto, pasto de la altura de la casa. Nos costó- explica y continua mientras aparecen mas y mas recuerdos- La primera cosecha... uyy!..Unos tomates salían, lunas acelgas...pero claro, era una tierra descansada. Las primeras cosechas...de 20 surcos sacábamos todos los días 100 cajones. Todos los días mandábamos 100, 100, 100...- describe como no pudiendo creer en que devino la quinta y la situación productiva en el día de hoy.- No daba abasto... todo, chaucha, todo, cantidad! Pero viste ahora ya no viene, la tierra está cansada, ya no viene tanto, tenes que curar mucho.

-esto de que “se cansa” la tierra ¿Por qué decís que se cansa?

-porque no la dejás descansar, constantemente le estás poniendo cultivo.

-¿por qué no la dejás descansar?

-porque tenes que sembrar, tenes cultivar... Si la tenes bien sale, sino tenes malezas, si la curas, sale...pero si ya se te lleno de maleza ¡listo!. Ahí le tiré matayuyo...ahí donde estaba el tomate, tiré...ya me venció.

-y para las malezas ¿siempre tiraste matayuyo o carpías?

- antes carpías...es que no salía tanta maleza. A penas sembrabas salía el yuyito y lo carpías. Además con el caballo avanzabas un montón

-¿y... que pasó? Porque no lo seguís haciendo a eso?

- es que ahora estoy sola, me enfermé, no puedo hacer el mismo trabajo que hacía antes.

-cuando empezaste a sentirte más débil de cuerpo ahí empezaste a utilizar más agroquímicos?

-sí, ahí empecé yo a utilizar matayuyos, para que me dé tiempo.

-¿desde cuándo estas con la diabetes?

-4 años. Antes yo carpía todo. Es que veía bien, ahora no estoy viendo la planta. Ahora paso el sapín y no veo las plantas, y a veces le paso al zapallito. A veces me levanto tempranito y con la fresca carpo, pero si hace calor, no lo aguanto al calor. Me quema el estomago.

-antes... ¿carpías todo vos??

-sí, carpía todo yo, lo que pasa es que antes pasaba el caballo. Ahora no puedo pasar el caballo porque capaz que me mareo. Yo antes pasaba el caballo y no me dejaba vender.

A lo del surco me lo mataba el caballo y me quedaba para carpir solo el costadito, pero ahora no.

- vos dijiste que “ahora hay más maleza”... ¿el sistema de carpita y con el caballo hacía que haya menos malezas?

-sí, porque no te dejaba vencer con la maleza, la matabas cuando era chiquito el yuyo. Con el caballo ¿Cuánto avanzas? Todo el surco avanzas, y queda donde está la plantita solamente. Y si volves a levantar toda esa tierra que tiraste le tapas todo el yuyo, entonces queda poco. Vas moviendo la tierrita nada más y está la planta, y avanzas más.

-ahora cuando utilizas los productos químicos, ¿cuándo decidís aplicar?

-cuando está chiquito, a penas plantas lo curas para los bicho, para los piojos. Una vez que la planta esta grandecita, ya te olvidas de químicos.

-¿qué productos utilizas?

-mancozeb y el otro ¿cómo se llamaba? No me acuerdo...

-y para los bichos y las enfermedades ¿antes como hacías para controlarlos?

-no habiendo malezas, los bichos se alejan, porque a los bichos les gustan las plantitas, a otros las malezas, porque a donde se te lleno de malezas te come todo.

-ahora utilizas productos químicos... ¿y antes?

-ahora si, antes no. Por ahí utilizaba, cuando recién plantaba, para la liebre o la hormiga, para eso. Ahora por ejemplo a la remolacha le eché matayuyo, que es especial, y le eché, y después sembré, junto. Le eché la semilla y el matayuyo y así te sale menos malezas.

-bien...pero vos decías que antes vos carpías y no usabas matayuyo, y te salían menos malezas, y tampoco tenias que utilizar tantos plaguicidas...

-claro, aunque al repollo si lo curaba contra el piojillo cuando estaba chiquito... porque sino lo curas cuando está chiquito el piojillo sigue vivo, igual te camina.

- ahora que vos estas con la diabetes, empezaste a utilizar más productos químicos por el tema del tiempo, eso tiene un costo...¿eso implico costo económico en la producción? ¿Eso disminuyo las ganancias?

-no...no sé...no veo nada...¡¡porque no hay producción!!

-la cantidad de producto que vos le pones... ¿de qué depende?

-por mochila viene una medida...respeto lo que dice el prospecto. Si..no podes echarle tanto o cualquier cantidad.

-¿eso lo hechas vos??

-nooo... eso lo hacen mis hijos. Ahora mas con mi enfermedad no puedo andar con químicos. Lo hacen mis hijos, le pago a mis hijos...

-utilizan alguna protección?

-no, así nomas.

-en cuanto a la tecnología... ¿tenes maquinarias?

-yo no tengo nada. Es todo de la asociación. Es compartido

-y que maquinarias tienen?

-tractor, todas las herramientas.

-con ASOMA se respeta esto de que vos pedís el tractor y viene?

-sí, viene. O por ahí esté roto y bueno, me avisan, y no pueden venir hasta que se arregle. Tengo que ver si esta buena la tierra. Por ejemplo, ahora está buena la tierra para disquear y si el tractor está roto, quizá tenga que esperar dos o tres días. Y si en esos tres días llega a llover, ya me paso a 15 días hasta que oreo. Es todo un tema. Por ejemplo, ese pedacito que tengo para sembrar, el año pasado no lo sembré porque me prepararon mal la tierra, y no lo sembré por eso. Y el tractor de asoma me prepara bien la tierra...y si no queda bien, me vuelve a pasar hasta que quede bien. Entonces tienen que preparar bien. Los tractoristas de acá (refiriéndose al grupo Los Amigos) no saben preparar bien la tierra, no saben dar bien vuelta en las puntas, no saben orillar, porque en las orillas hay que orillar. Eso me gusta del tractor de ASOMA, que saben trabajar. En cambio los del tractor de acá no.

-No te has quedado conforme parece

-no, no me he quedado conforme. Por eso debe ser que no vienen

-¿vos les has dicho que no te gusto como hicieron el trabajo?

-sí, les dije en la reunión que no me gustó como quedó... que no lo había podido sembrar, porque estaba mal preparada. Ahora se me llenó de gramilla, ahora voy a tener que pasar el disco, dejarlo unos días para que muera un poco la gramilla y dar vuelta otra vez...para que afloje un poco la gramilla, porque está tejido de gramilla, porque ya va a ser dos años que no siembro.

-vos abonas la tierra con gallinaza... ¿cada cuanto lo haces??

-cuando puedo, cuando hay plata para comprar.

-¿y notas un cambio después de abonar??

-la producción siguiente es mejor, donde tiras la bosta te da para dos cosechas. En donde no tiro bosta la planta se queda ahí y la planta no crece más.

-¿haces rotación de cultivos?

-ahora no, yo sola no puedo. No estoy en condiciones para hacer todo junto yo sola.

-¿antes... has hecho rotación de cultivo?

-no..no...antes sembraba más seguido..no dejaba descansar la tierra.

- ¿pero por ejemplo (vuelvo a preguntar...porque estábamos hablando con conceptos distintos) si un año haces brócoli al año siguiente vuelves a hacer brócoli?

-si...ahora si, repollo/puerro, zapallito/pepino, donde era brocoli le tiré machayuyo y ahora repollito morado.

- ¿qué cosas positivas tiene hacer rotación de cultivo, o sea no hacer cultivo sobre cultivo?

-y el tomate... por ejemplo, al año siguiente hago zapallito. Si haces tomate, te da el tiempo justo para que cuando sacas el tomate puedes preparar la tierra para el zapallito. Donde sembraste acelga, remolacha, sembras zapallito.

-¿qué beneficios tiene?

-sí, tiene sus ventajas... porque en el lugar donde has hecho zapallito y le vuelves a poner zapallito se te cae, porque queda el hongo del zapallito, no lo matas, entonces se cae.

-¿por qué haces los cultivos que haces? ¿Con qué objetivos?

-para sacar mejor producción. Por lo que te contaba recién. Tienes que ir alternando para que se quemem los hongos, enfermedades.

-pero a la hora de hacer tal o cual cultivo ¿Qué factores tienes en cuenta: el precio que te van a pagar...?

-eso ni hablar, por ahí tienes suerte y llega a valer. No me guio por el precio, porque es una lotería. Este año está cara la verdura porque no hay. El que tiene es bajo invernáculo, ese ese si que está haciendo plata. Pero a campo? Como los cubrís? Estos años está lloviendo mucho. Antes, años atrás, llovía de vez en cuando. Esas lluvias con viento fuerte es lo que nos destruye todo.

-¿este clima condiciona lo que vos llegues a producir este año?

-este año nos ha afectado a todos. Este año no sé...ahora tengo que esperar para sembrar la época para sembrar el zapallito.

-¿vas a comprar plantines?

-no..no..no tengo plata.

-¿siempre compraste plantines?

-no...antes no, antes plantaba yo, hacia siembra directa.

-¿y que te llevó a comprar plantines? Porque son caros..

-es lo que te decía...el tiempo, ya te digo, que no te deja sembrar, y si llueve se pudre la semilla. En cambio el plantin lo sembras y ya está, mientras no te agarre la tormenta.

-¿cuánto hace que empezabas a comprar plantines?

-hace dos años. Antes sembraba todo yo. Perejil, puerro, me gustaba hacer todo yo.

-qué cultivos haces: repollo, brócoli...

-de todo, lechuga, verdeo, tomate... de todo!

-¿lo que producís es para autoconsumo y venta?

-sí, para las dos cosas..

-¿cuando hay producción donde vendes?

-en el puestito y en el mercado. Pero mandando al mercado no queda nada, se quedan con la mitad. Ponele, allá se vende a \$60, ellos acá me pasan \$30 o \$25. Siempre es así. Yo les reclamo a los camioneros. El camión viene, me levanta la verdura, y me paga al otro día.

-¿vos vendes junto a Pablo y Manuel?

-si. Y a ellos les pasa lo mismo.

-y no tienen posibilidad de pelear el precio?

-no

-¿y no te interesaría ver otra posibilidad de venta?

-y...el galpón (haciendo referencia al proyecto de armar un galpón de venta común para todo el grupo) o ir al mercado...pero nadie quiere mover. Entonces es como que no hay interés. Si se formaría el galpón, sabiendo que hay verdura, la gente viene a buscar. Ponele que en la plata esté a \$60, vos lo vendes a \$50. Es plata tuya y nadie te la va a quitar.

- Mabel, en el último tiempo se está hablando de pasar de una producción con químicos a una producción sin químicos, a una producción agroecológica. Y se está buscando en pocos años eliminar o disminuir el uso de químicos, por lo menos acá en parque.

-yo...estoy pensando...pero eso lleva mucho más trabajo, y por mi enfermedad no voy a poder. Eso hay que curar con otras cosas, hacer hincapié en el riego...es mas trabajoso. Estaría bueno hacer un poco, sembrar algo para hacer la prueba. Por ejemplo perejil...eso es un poco más duro. Perejil... acelga, repollo...va...le entra mucho el piojo. Igual que el brócoli.

-Ahora que sacaste el tema del riego...vos haces riego por surco, y el agua la sacan de una bomba común para los tres?

-no, Manuel tiene una propia.

-como estas con el tema del riego? Lo estas pudiendo hacer a tiempo?

-no... por ejemplo, ahora plante brócoli, y todavía no lo pude hacer...está seco. Es que no tengo quien me ayude. Algunas plantitas están caídas. No hay quien me ayude. Yo no puedo, tienen que ser hombres.

-y Manuel y Paulo no te ayudan?

-no, no... ellos no. Manuel tampoco. Es por la mujer. No me quiere y cuando se mama es peor. Cuando se mama pega unos gritos, me insulta. Pero yo no le hago caso. La ignoro. Me hago la que no le escucho y listo.

-condiciones de vida acá en la zona: ustedes acá tienen luz eléctrica, agua?

-agua de pozo, gas no tenemos... tenemos garrafa.

-Respecto a la salud y las escuelas. Ustedes al estar cerca de Villa Elisa tienen acceso a ello?

-sí, si...a escuelas y hospitales.

-¿vos te atendes en ese hospital?

-no...me voy a Rossi a atender. Porque atienden mejor ahí. Me atienden como una reina..me atienden bien. En el hospital de acá me han tratado mal.

- tus hijos han concurrido a la escuela?

- sí, han ido... primaria por lo menos terminaron. Después no quisieron seguir, querían trabajar, porque decían que "no me da la cabeza".

-¿Cuándo hiciste el invernáculo?

-como 10 años. Cuando lo hice lo pude utilizar y me han andado muy bien los cultivos, pero ahora no lo estoy trabajando porque no tiene techo.

-¿Cuándo se te rompió el techo?

-primero me castigo el granizo, después con la tormenta de viendo en diciembre se me embolsó. Le eché bosta y todo... yo lo estaba por sembrar...pero vino el viento ese, llovió, se empapo adentro y ahí está el pasto creciendo.

-el invernáculo... ¿lo hiciste con algún subsidio o con algún crédito?

-sí, con un subsidio que mandaron. Compre madera, nylon, y me lo hicieron mis hijos. Igual les pague la mano de obra. Nadie trabaja gratis.

-cuando llegaste acá con Paulo y Manuel...dijiste que era todo un monte... ¿había instalaciones?

-había dos piecitas. Esto (la cocina comedor y otro sector) es nuevo, mis hijos me lo hicieron, es nuevo. Porque los chorros me rompieron ahí, había ventanas, y rompieron todo. Entraron a golpearlos, casi lo matan a Paulo, viste que perdió un ojo? A todos. Yo alcancé a cerrar esta puerta...a Paulo lo llevaron para allá, le pegaron por ahí, le quebraron un brazo. Esto hace dos años ya.

(Explicación de cómo fue todo)

La casita la agrandé un poquito. Ahora cuando me fui a Bolivia, vendí un terreno y con eso la hice. La agrandé un poquito. Ahora por lo menos tengo espacio. Cuenta la anécdota del gas... que casi le explota la casa

-respecto al amaranto... ¿Qué es lo que te llevó a querer sembrar amaranto? Por más de que finalmente no lo pudiste sembrar..

-yo quería para consumir yo, para comer.

-¿vos has consumido?

-no, me intriga. Me intriga eso de que es especial para los diabéticos. También para distribuir a otros que quieran sembrar, ¿allá cosechó Guillermo?-preguntó ella

-todavía no, pero las plantas están re linda

Entrevistado: Manuel Castro, productor familiar hortícola de origen Boliviano. Es oriundo de Tarija, una importante provincia del aquel país andino. Desde los 14 años que dejó sus tierras para probar suerte en Argentina. Los primeros años, sin quedar en un lugar fijo fue trasladándose entre localidades de Salta y de la Provincia de Buenos Aires, haciendo trabajo temporal. Hasta que llegó un momento de su vida en que quiso asentarse, y lo hizo junto a su mujer en Villa Elisa, para dedicarse ambos al trabajo con la tierra. Desde mediados de la década del '90 forma parte de ASOMA, y desde hace 3 años también participa de la Asociación "Los Amigos de Villa Elisa y Pereyra". Manuel revela que le es de vital importancia estar organizado, para seguir sosteniéndose como productor hortícola y para defender sus derechos

Número: 4

Fecha y hora de la entrevista: jueves 27 de febrero 2014, a las 14 hs.

Lugar de la entrevista: quinta del entrevistado. Villa Elisa

Entrevistador: Florencia Indira Ciochini

Breve descripción de la situación: La entrevista en profundidad se llevó a cabo luego de haber empezado el proceso de aproximación del cultivo de amaranto. Manuel mostró mucho entusiasmo con el cultivo, y que recordaba que en los años de su niñez lo hacían en su Bolivia natal. Pidió semillas, lo sembró pero no emergió el cultivo ya que se planchó el suelo (luego de una lluvia).

- ¿cómo vez las reuniones con la Asociación Los Amigos?

- y viste, la asociación está más dejada, no se hacen las reuniones cuando se tienen que hacer, por ahí vas y hay dos o 3. No estamos realmente organizados como cuando estábamos con Guillermo. Con Guillermo estábamos mejor, Guillermo se movía. Hay que moverse –lo dice con ahínco- para poder conseguir algo, porque ahora es como te digo, ahora está el periurbano de La Plata que hay que presentar dentro de un tiempo, está el de La Plata que...(…) El ruso (del Estado) dijo "ustedes son los últimos en enterarse" ¿por qué? Porque no hay un dirigente y sabe, antes lo hacía todo una sola persona. Por eso ahora van a trabajar conmigo, y yo les voy a decir donde se baja la plata y donde no, porque Lidia ha recibido muchísima plata, ha recibido de un cura, de..

-¿Lidia quién es?-pregunto

-es de la cooperativa de acá del Peligro, ella ha recibido mucha plata, de un cura, de varias instituciones, ha recibido del periurbano que se ha dado antes, ha recibido- comentó Manuel - Si, nuestra asociación no se mueve, por eso es lo que digo, han buscado nuevos dirigentes, pero no se mueven, los llamas y dicen "no, estoy ocupado, estoy lejos", bueno, pero un día podríamos ocuparnos dos horas para ir a una reunión. Yo por ejemplo de acá, me voy todo el día a una reunión, hay veces que no estoy aquí, por eso yo no te pude atender antes porque tenía una reunión, mañana tengo otra reunión, ahora el miércoles o jueves tengo otra reunión, tengo que ir-

dice con decepción y garra a la vez-; Si, quiero sacar algo para mi gente tengo que estar en las reuniones, sino el vasco no va a venir a decirme "mirá te traje esto". El presidente y el vicepresidente no se mueven, ni preguntan; por ahí acá (por carlitos) le digo miren esto está por salir, pero el no va a ser nada, el es tesorero, viste-

-y si empiezan a mover la perdiz entre los que están interesados....-

-yo como te digo, yo estoy para sumar, yo no puedo hacer ningún trámite ante el vasco, ponele, el me va a decir ¿estás acá o estas allá? No puedo andar por los dos lados, yo tengo que andar por un solo lado, vos podes sumar en el otro (por la asociación) pero no podes ir a representar a uno y al otro, eso me dijo a mí el vasco. Yo le dije, yo estoy en ASOMA y soy participante de la asociación Los Amigos, bueno, y me dice ¿y esa asociación donde? El no conoce, el vasco no conoce, porque nadie va, se hace presente, asique no sé que van a hacer. Por ejemplo, cuándo va a salir el periurbano? Qué te dijeron?-cambia los roles en la entrevista y me pregunta.

-no me dijeron fecha, afirmaron que prontamente pero no me dieron fecha, y no va a haber mucha plata. Primero va a salir e Berazategui, después en La Plata, y habría que presentar un proyecto- contesto.

-ese es el de periurbano. Pero este que te digo es el de Nación. El del periurbano ya sabíamos, después está lo de nación (...)

- Adentrándonos mas en la entrevista, quería que me cuente un poco de su historia- le cuento dejándole vía libre para que se explaye.

-bueno, yo nací y me crié hasta los 14 o 15 años en Bolivia, mas precisamente en la capital de Tarija. Cuando tenía 13 años murió mi padre. Y ahí tuvimos que rebuscarse con mi mama para sobrevivir, y ahí trabajaba para sobrevivir, después tuve que salir a trabajar por otro lado viste-cuenta

- antes de que muera su padre ¿trabajan todos con la tierra?-

-si, nosotros éramos 4 hermanos conmigo, que vivíamos allá, entre los 4 trabajábamos. Yo cuando tenía 14 años salí de mi casa a trabajar por fuera, viste, ya me vine para acá, para argentina, directamente para argentina. Vine contratado por un patrón, vine a Corrientes, allí trabajé ese año, volví a Bolivia a ver a mi mama y a mis hermanos y estuve 3 o 4 meses allá y de vuelta me volví a trabajar a Salta. Ya ahí comencé a trabajar en la quinta, y ahí aprendí el oficio de embalador, de toda clase de frutas, de ahí me dediqué a embalar, andaba de un lado para el otro

-¿Cuándo se dedicó a embalar, dejó el trabajo con la tierra? O hacía las dos cosas?-

-no, cuando dejé el trabajo con la tierra me dedicaba a embalar, pero embalaba en las quintas, en el campo, no era en el pueblo, en el campo, y ya me dediqué a eso y embalaba todo el año, y cuando tenía tiempo me iba para allá a ver a mi familia, sin quedaba por acá nomas viste. Y uno ya

cuando está grande, piensa en dónde quedarse, viste, no le gusta andar de un lado para el otro, entonces ahí vine y nos quedamos acá en La Plata

-¿después de Salta vinieron para la plata directamente?

-no, yo iba a Salta a trabajar y volvía para acá para La Plata, todos los años. Ponele que yo de acá me iba ahora en abril, pero yo tenía trabajo seguro allá. Terminaba allá en agosto, septiembre ahí tenía trabajo en Saravia (Salta), de ahí me iba a Buenos Aires a Escobar, y de Escobar a La Plata

- ¿acá en La Plata también trabajaba embalando?

-sí, embalando

-y ¿cuándo empezó a trabajar otra vez de la tierra?

-empecé más o menos en el '91-'92, acá en Villa Elisa

-¿y cómo peón?

-no, acá compramos la posición y comenzamos a trabajar para nosotros, pero lo que no podíamos hacer era la venta, siempre le tuvimos que dar las cosas a intermediarios, y ellos nos pagan lo que quieren – Silencio...y luego vuelve a traer el tema del Vasco- eso es lo que se hablo con el Vasco, de que a nosotros nos pagan realmente lo que quieren, el que gana es el que está en el medio, el intermediario, el puestero, ellos son lo que más ganan, ganan más que nosotros que tenemos que esperar tres meses para poder cosechar. Ellos ganan, por ejemplo van hoy al mercado y ganan mas que nosotros.

-por ejemplo, una jaula de tomate ¿Cuánto la venden en el mercado y cuanto le pagan a ustedes?

-ahora me dijo que estaba \$120, pero a nosotros nos darán \$60, \$70, la mitad, encima nosotros tenemos que pagar fletes nosotros, aparte de eso nos sacan la comisión que es el 15%, aparte de eso nos cobran vacío, nos cobran descargada, asique nosotros más o menos llegamos a cobrar \$40

-¿estando en ASOMA, no lograron mejorar esa situación?

-bueno, ahora estamos recién pudiendo mejorar. Ahora acá en La Plata, tanto ir a ver, nos dieron 5 puestos en el Mercado para ASOMA en Playa libre, que dos ya están ocupados, tres todavía no están ocupados, ahí van a vender la gente de ASOMA, ah!! Y nos dieron una oficina mas del mercado-

-asique con esta situación ¿eliminarían lo del consignatario o intermediario, no?

-claro, porque con lo de la oficina ponele, yo mando acá al mercado de La Plata y el hombre me comunica a mí, mira Paraje Villa Elisa, la verdura de Villa Elisa se vendió a tanto acá en el Mercado. Ponele, hace poquito se estaba vendiendo a \$250 el cajón de zapallo, y es una lástima, al que

mando le pagaron \$120, de \$250 a \$120...ej.. es una diferencia grandísimas, más de la mitad, entonces, el que está allá está controlando los precios, todo-

-estaría controlando los precios claro, ¿y en el puesto quién estarían, los productores?-

-si, los productores de ASOMA.

-¿Y cómo se organizarían? Se rotarían?-

-se rotarían o le mandas la verdura al mismo puesto, pero vos vas a estar sabiendo lo que vendió viste, porque hay una oficina que siempre va a estar controlando-

-o sea que recién ahora...

-...estamos organizándonos- complementa la frase-, y el sueldo de ese que va a trabajar ahí en la oficina le pagaría la municipalidad viste, eso también es lo que se está consiguiendo, que lo pagaría la municipalidad, por supuesto que no le va a pagar el 100%, porque va a estar los días de venta nada mas, los lunes miércoles y viernes. Por eso se está consiguiendo con la municipalidad para que le diera un sueldo, es como cualquier participante del Mercado, tiene derecho a voz y voto.

-y en los puestos me dijo que estarían algunos productores de ASOMA que ¿se irían rotando?

-se irían rotando, sino les mandaríamos la mercadería para que ellos las vendan ahí, y sacarían su porcentaje de 15%, porque nadie va a trabajar tampoco gratis, viste-

-y el transporte hasta el mercado ¿quién se haría cargo?

-nosotros, siempre, la mercadería de nosotros la tenemos que pagar hasta que llegue al mercado

-Manuel, volviendo un poquitito a sus primeros años en Bolivia, ¿allá qué producían?-

-papa, maíz, habas, arvejas, garbanzos, lentejas...va nosotros producíamos esto que me diste la otra vuelta, amaranto, allá se lo conoce como coime, allá se sembraba en noviembre para que agarre todo el tiempo de lluvia, porque allá llueve de octubre en adelante, después es seco, y se sembraba en las partes que no eran de riego, sino que se mantenían con el agua de lluvia. Lo conocemos por coime allá, pero acá yo vi que lo llaman de otra forma-

-y allá el amaranto cómo lo consumían ustedes?-

-allá yo veía que el amaranto lo hacían así, lo hacían tostado, lo hacían en esas ollas de barro viste, al fuego, le echaban adentro de esas ollas y le comenzaban a mover, y después no sé cómo le vendía, parece que le hacían harina. Yo veía eso, pero...lo que pasa es que los que consumen son la gente del norte, mandaban para el norte, la gente de las minas, porque ahí no siembran nada, esos son los que consumen todo.

-y ustedes no lo consumían?

-nosotros lo que consumíamos es la lentejas, las arvejas, la quínoa también se sembraba, eso se consumía, pero lo otro no, lo sembrábamos pero no lo consumíamos. Eso sí, cosechaban bastante, lo cortaban y lo dejaban ahí tirado en el campo, se secaba, iban y le hacían ahí con las manos, viste, yo iba con un palo le pegaba y salía todo, todas las semillitas, quedaba el palo. Después se lo embolsaba y se lo guardaba. Eso mas lo consumían en invierno, no sé si será muy bueno para el invierno, no sé, porque hay comida allá que son de invierno, de bastante frío, debe tener muchas calorías digo yo, no sé-

- y sí, tiene bastante, y proteína tb tiene. Y lo que ustedes producía: poroto, habas, maíz y demás, lo consumían y vendían también?-

-sí, consumíamos y lo llevábamos al pueblo también a vender. Yo vivía, primero vivía en el pueblo, después cuando ya tuvimos la tierra en el campo, así como estamos acá, asique nos fuimos al campo y nos quedaba el pueblo a 4 km mas o menos e íbamos a vender

-y se vendía en las plazas o había algún mercado?

-Mercado había, había Mercado ahí, varios mercados había. Allá en Bolivia en cualquier lado se vende, la gente ya sabe cómo vender, todo lo que hay se vende siempre, se consume y se vende, no es como acá que no te dejan vender acá, viste, no allá vendes en cualquier lado, se hacen ferias así como acá pero, pero están todos los días, es más fácil la comercialización. Lo único que no se puede sembrar en gran cantidad como se siembra acá. Acá por ejemplo saco hoy 30-40 cajones de tomate, no lo puedo vender al día allá a eso, tengo que mandar para otro lado, tengo que mandar a La Paz, a Cochabamba. Ellos vienen y compran y te pagan ahí nomas, no tenes intermediarios, ni nada. Es una venta mas directa. Eso es lo mejor, eso es lo que queremos hacer acá, que haya una venta directa, para que la gente, viste, consuma. Hoy un paquete de acelga está diez pesos, y hay mucha gente que no puede pagar eso, pero si tenes un galpón de esos de acopio, no va a estar a \$10, va a estar a \$5 o \$6. Entonces conviene galpón de acopio (...)

-y allá, en Bolivia, ¿estaban organizados como productores?

-no, no, allá no. Había un sindicato, que se hacían reuniones una vez por mes, pero era del barrio, asi como te dijera de un barrio, se junta la gente, pide las cosas que necesita el barrio, que necesita la escuela, eso sí, pero para la cosas de agricultura no

-y cuando se juntaban y hacían los pedidos para el barrio, el Estado respondía a eso?

-claro, primero había que ir a la Municipalidad y llevar a la prefectura del interior, ellos tenían que lo solucionaban. Dependía igual, como acá, tenias que saber a quién hablarle, había algunos que no te daban ni pelota, eso igual que acá, si tenes alguien que te mueva arriba ahí la conseguís, allá era igual.

-Manuel, vos comentas que antes vivían en el pueblo y después cuando consiguieron la tierra se fueron a vivir al campo, cuando consiguieron la tierra qué significa ¿compraron la tierra, heredaron la tierra...?

-No...-hace una pausa- la tierra la no la dio la reforma agraria

-la reforma del '52, de 1952?

-sí, sí..

-y cuánta tierra le dieron?

-a nosotros nos dieron 4 ha. para la familia. Mi padre (se le hace un nudo en la garganta y cuando reparo en su mirada, sus ojos estaba cobijados de lágrimas) era el Secretario General –pausa- del sindicato; el padre mío era secretario general y el padre de Mabel el tiraba, cómo te puedo decir, para los ricachones, entonces..-silencio hasta que confiesa- por ahí me emocio- mientras seca sus lágrimas- porque, no me gusta casi hablar de esto, porque...por ellos (haciendo referencia a Mabel y Paulo), si de repente salen. Mi padre, junto con otros productores eran del sindicato y llegaron a pegar al padre de Mabel porque él no quería hacer cosas que eran para el bien de la gente pobre, entonces por ahí eso me trae malos recuerdos. Mi padre ha tenido que hacer y el no quería nada, pero después lo obligaron a él para que agarre la tierra, no es que algo pedía, a él lo obligaron para que agarrara la tierra, lo obligaron porque fue el quien hizo todo.

-Entonces... -reflexiono- ¿él participo en la Reforma?-

-sí, estaba muy comprometido con esa causa –lo reafirma mientras se le quiebra la voz- yo me acuerdo que en esos tiempos yo era así-y utiliza como parámetro el suelo y su mano para mostrar el tamaño de su cuerpito- era pibe, era la una de la mañana y el me llevaba caminando más o menos 20 km para ir a ver a otros hombres que eran de más arriba, viste, donde ellos no podían salir, ellos estaban escondidos ahí en la montaña, porque si salían le mataban; y el me llevaba a esa hora caminando por un camino feo, de piedras...por eso muchas veces no quiero recordar, el sufrimiento que hemos tenido antes, antes de la reforma agraria.- frena unos segundos y continua- Antes, había unos que eran los dueños de las tierras y mi padre muy enfermo no podía trabajar ya, estaba sentada al lado de la casa, y le pegó a mi padre. No me gusta recordar esto, pero es lo que pasé cuando vivía en Bolivia. El había sido combatiente de la guerra del Chaco y tenía un proyectil acá, otro acá y otro acá –mientras señala las partes del cuerpo en donde tuvo balas- pero no murió en la guerra, por eso cuando entro ahí, el padre de Paulo también fue combatiente de la guerra del Chaco y tampoco murió ahí; había 4 o 5 que eran combatientes que estaban siempre unidos y fueron los que hicieron todo lo del sindicato ese, y con la ayuda de otra gente de más arriba expropiaron muchísima tierra, muchísima, algunos 5 ha, algunos 10 ha...

- ¿hubo un cambio después de esa reforma agraria?

-sí, cambió...todo, cambió todo. Porque ahora cada uno no era empleado de nadie, porque antes tenías los patrones que venían y te decían bueno, si te daban un pedazo para que siembres ahí venía y los que primero cosechaban eran ellos, y te dejaban todo lo que no servía para vos (...)

-y a parecen mejores recuerdos después de esa Reforma Agraria?

-si, si, porque mi papa desmontó todo en la tierra que agarramos, sembramos, podíamos tener una gallina, podíamos tener una vaca, podíamos ir para sacar nosotros y vender; antes, de eso no podías hacer nada

-y ahí trabajaban los 4 hermanos?

-si, si, mi hermana la mas mayor, trabajaba mas como ama de casa, para ayudar al papa y a la mama, porque nosotros también éramos chicos. Mi mama trabajaba, cosechaba, iba a vender, para hacer la comida para la casa

-y después de que murió su padre, ahí usted se fue para Corrientes?

-no, mi padre murió cuando tenía yo 13 años, me quedé dos años mas en lo de mi mama, después ya tenía 15-16 años y me vine para Corrientes

-y sus hermanos se quedaron allá?

-si, si se quedaron en Bolivia, trabajando con la tierra también.

-¿cuándo se fue a Corrientes estuvo trabajando en la Horticultura también?

-si, si plantábamos tomate, solamente tomate, a campo

-y ahí trabajaba como peón?

-no, no..- me corrige- trabaje como medianero ahí en Corrientes-

-y mejoró la situación?

-si, sí! –lo dice convencido- un año ganamos mucha plata, muchísima plata. Después me fui a Salta, y me quedé como 8 meses viviendo en la ciudad, todas las noches íbamos a las peñas, lo que pasa es que puse una plata en el banco, a plazo fijo. Yo me confie con el hermano de un amigo, le deje el papel a el y le dije “guárdamelo que yo me voy a Bolivia”, y el con otros amigos me sacaron toda la plata del banco. El me mandó un telegrama a Tarija, diciendo que la plata se la llevaron del Banco, yo volví y era así. Le hice juicio al banco, porque la plata estaba en plazo fijo. Me devolvieron la plata, pero cuando me la devolvieron esa cantidad de plata no valía nada

-en qué época fue?

-no me acuerdo en qué época fue! Fue una época en que hubo una devaluación, no me acuerdo quien estaba en aquel entonces (...) creo que estaban los milicos porque...cuando la puse valía un montón, pero al tiempo devaluó y no valía nada. (Recuerda que no fue en la época de Alfonsín, porque con Alfonsín el estaba en Salta. Y esto e ocurrió cuando estaba en corrientes. Aprox. '75-'76)

-y cuando le paso eso ¿Qué sintió y qué hizo?

-y...me bajonee...no tenia mas ganas de laburar, me quedé en Salta un tiempo para trabajar de la construcción y...y veía que no me gustaba, viste, entones de vuelta me vine a corrientes. Cinco años trabajé en corrientes, como medianero.

-y ahí como trabajaban?

- a campo, con agroquímicos, trabajábamos con el tomate. Antes no había invernáculo, o había muy pocos.

-y por qué decidió quedarse acá en La Plata?

-decidí quedarme porque me gustó el clima, me gustó el lugar, viste, porque cuando a uno le gusta el lugar dice bueno, yo me quedo acá.

-y ya había conseguido la posesión del terreno?

-si, si, acá si y yo me quedé. Ese año estaba embalando acá en Olmos, y Paulo estaba en Berazategui. Paulo unos años antes había estado trabajando acá en La Plata. Va un día para allá (a Olmos) y me dice: che, hay una tierra que es parte del Parque, quieren vender la posesión. Bueno, conversamos dos o tres veces. Arreglamos para ir tal día para que yo la vaya a ver. La señora no la quería vender, no la quiso vender. Cuando vine yo, viste, le hablé, y dijo que sí. Dijo bueno, vénganse en tal día (silencio) Fuimos una vez, he vuelto otra vez y dijo bueno, dentro de dos semanas yo me voy de acá (...) y así fue que nos quedamos acá. Cuando terminó la cosecha allá yo estaba sembrando acá. No teníamos tracto, nada, el Japonés venía a trabajar acá.

- ¿por qué acá para empezar tuvieron que desmontar, no?

- pasamos cortapasto primero, porque estaba todo tapado por yuyo. Quemamos, todo estaba lleno de gramilla. Estaba feísimo, estaba.

-¿y cuánto tardaron en acomodar la quinta como para empezar a trabajarla?

-había una parte que estaba mas baja, para allá, que estaba mas linda, ahí comenzamos a plantar. Así empezamos, después seguimos plantando de a poquito, poquito, poquito (...)

-y cómo se organizaron? Porque vinieron en sociedad Mabel, Paulo y ustedes (Manuel y esposa)

-ellos eran matrimonio.

-o sea, vinieron usted con su señora, y Paulo con Mabel. ¿y ahí se dividieron las tierra?

-no, trabajábamos en sociedad todos. Trabajamos como 4 o 5 años, por ahí, trabajamos en sociedad. Después ya decidimos separarnos. Ellos trabajaban una mitad, nosotros trabajamos la otra mitad. Ellos andaban bien, después se separaron y se dividieron la tierra ellos; y fueron al parque y ahí también dividieron (...)

-y respecto a la tierra en sí. Ustedes pudieron comprar la posesión pero no pudieron regularizar la tenencia de la tierra, o sea, no tienen un contrato que diga que es de ustedes la tierra?

-al principio nosotros pagábamos un canon, después nos iban a dar la tenencia, pero no nos dieron nada. Íbamos a pagar el canon al banco.

-ustedes pagaban ese canon con la promesa de que les iban a dar la tenencia?

-a todos le hicieron eso, no solamente a nosotros. No les dieron a nadie el contrato.

-Y con los canones ¿qué pasó? ¿siguen pagando?

-no...es que parece que la plata que pagábamos nosotros se la llevó el hombre ese al que le pagábamos, Capellino. Era un montón de plata porque un montón de gente iba a pagar. Pero se fue. Después tuvimos reunión en el Parque, después nos dijeron que "no hay ningún problema, ustedes tienen que cuidar la tierra"

-¿y no tienen intranquilidad de no tener el contrato?

- y...ahora no ya porque, porque ellos mismos saben que si a nosotros nos sacan hoy a los dos o tres días esta toda la gente acá, y nos les conviene, no les conviene ni a Agrarios, ni a la Municipalidad ni a nadie. Prefieren tenernos a nosotros en las tierras antes de que se haga una villa acá.

-de todas maneras, ¿ustedes han buscado regularizar la tenencia?

-si, si- afirma con convencimiento-

- y eso lo han hecho individualmente?-

-no, entre todos, entre todos. Es que los contratos están hecho, están hechos ya, pero no los firmamos ninguno, ninguno los ha firmado.

-entre todos se refiere a ASOMA?

-no, entre todos los del parque. Los contratos no los firmamos porque decían que el canon que pagábamos era muy bajo, que tendría que ser mayor, que después se haría otra reunión para lograr el acuerdo. Los contratos eran de 4 a 5 años con posibilidad de renovación de 4 a 5 años, con canones accesibles para poder pagar. Y últimamente están diciendo que no, que nadie nos va a sacar.

-pero por ejemplo, con esto de la autopista?

-si, pero ellos viste, como yo le dije a lizarraga, ellos...¿qué es lo que tiene Betti? una coopertiva o una asociación? (hace referencia a Betty, una productora del Parque)

- una cooperativa...pero no se si está en funcionamiento- contesto

-lo que pasa es que a ella le dieron un monton de plata, le dieron bomba, le dieron tractor. A la plata la agarraron uno o dos, se peleaban entre ellos. Entonces, todos ya los conocen, nadie quiere darles nada. Entonces yo le digo ustedes se tienen que organizar, vienen y hasta ASOMA los va a ayudar para que no hagan la autopista. Y si va cada uno por su cuenta, nadie va a escuchar.

-ellos no están formando parte de ASOMA?

-no, no, ellos no. Betti antes era parte de ASOMA. Pero ella venia acá y nos retaba, se enojaba. El tractor iba para allá, trabajaba. Pero pasaba que no le pagaba, no quería ir el tractorista. Se enojó ella. Después en los Amigos también estaba, y se enojó también. No puede estar organizada, eso es de las formas de ella, viste. Ella quería hacer cosas...como para beneficiarse ella nomas, y los que están con ella como Gambonne. No...la gente se ha dado cuenta y ha dicho no, acá si hacemos hacemos para todos.

-pero particularmete, esto de la irregularidad de la tenencia, no les genera incertidumbre? Porque pueden venir y sacarlos...o el hecho de estar orgnizados...

- al estar nosotros organizados ellos no pueden...

-hay mucha confianza en la organización –interpreto

-clarooo...ellos mismos nos dicen. Es que pasó antes, que sacaron uno o dos que no estaban organizados y nadie dijo nada, pero cuando tocaron a uno que sí estaba organizado no lo pudieron sacar, hubo corte...y no lo pudieron sacar. Estar organizados es una tranquilidad, porque si estas solo...no!

-Manuel, desde cuando está usted en ASOMA?

-yo estoy en ASOMA..mmm...desde que entró chiche Duhalde como senadora o dipuda. ASOMA se formó cuando estaba chiche como senadora, a mediados de los '90. Cuando se formó todavía yo no formaba parte, después al año ya me hicieron participe y fui un socio mas (...) En esos tiempos nadie tenía plata, no me acuerdo cuanto me devolvieron...tampoco les cobré yo porque era para el bien de la asociación. Después me pusieron a mí de administrador, después de ahí ya me pusieron de delegado de ahí de Villa Elisa y seguí viste, hasta ahora sigo delegado de acá. Estoy comprometido, la verdad que si. Si la gente se compromete...heee..a la reunión por ahí falta uno, dos. Ahora el sábado tenemos reunión, no falta nadie casi.

-hay alguna penitencia si alguno falta?

-si, si....si falta el tractor no lo va a trabajar por dos meses. Si, no puede usar por dos meses el tractor si falta a la reunión.

- y mas o menos cuantas reuniones tienen por mes?

-de acá, del paraje de Villa Elisa una sola. Y de ASOMA...depende, por ahí...según la urgencia que tengamos; por ahí al mes tenemos 3 o 4 o 5. Como ser, ahora ya tuvimos 6 reuniones, porque

ahora no se mueve uno solo. Porque si tenes que ir a La Plata a una reunión con la municipalidad van todos, para que todos sepan y los conozcan a todos, cualquiera puede ir y hablar, o cualquiera tiene el derecho de ir y de reclamarle. Ahora ya en la Casona tuvimos 2 o 3 reuniones, mañana tenemos otra reunión. Si, está movidito. Como te digo, tiene uno que moverse, porque sino los otros no van a venir a decirte “vos necesitas esto, están aquí las cosas”, no.

- Manuel, como nos contaba, usted empezó a participar de ASOMA, está muy contento con la participación allí...entonces ¿por qué empezó a estar en el grupo Los Amigos?

-Bueno, vinieron y nos hicieron la invitación, a mi a Paulo y a Mabel. Nos invitaron a participar en un subsidio que salía acá en La Plata, era un subsidio para herramientas. Entonces yo participaba de las reuniones pero mi señora era la socia. Y así fue que yo puse con mi moción que se compraría con esa plata el tractor –lo dice con énfasis-, el tractor, las herramientas veríamos después cómo las comprábamos. Y había mucha gente que me apoyó, viste, y se compro el tractor. Después cuando se compró el tractor, a los 5 o 6 meses nos querían echar viste, a nosotros tres.

-por qué?

- porque decían que no, que nosotros participábamos en ASOMA...¿y qué tiene que ver que participáramos en ASOMA? si nosotros teníamos las cuotas al día, participábamos en la reuniones. Como seis meses estuvimos sin participar, después nos convocaron de vuelta. Y se peleaban unos decían una cosa, otros otra (...) Después apareció Jeremías también (técnico anterior de CR) y discutió también, dijo que éramos socios que teníamos derecho a participar. Algunos le discutieron feo a Jeremías. Antes estaba Santiago, asique había hecho todo el proyecto. Bueno, después que salió lo del tractor nos querían echar, Santiago no estaba de acuerdo (...)

-¿cuántos integrantes en de ASOMA?

-500 y algo. Porque abarca toda la zona. Y acá ¿por qué no somos mas? –haciendo referencia a la Asociación Los Amigos- porque ellos no quieren. Claro, han puesto un cupo de 20 personas.

- Manuel, ahora yendo mas a lo productivo...¿notas cambios desde la primera vez que cultivaron en este terreno a ahora, en cuanto a cantidad y calidad de cultivos?

-Cambios hay muchos ahora en las ventas, antes se vendía mejor. A los que le dabas la mercadería antes, no se si te lo vendían mejor o no te robaban. Ahora, ponele, que si un cajón de tomate lo vende a \$100 ellos te van a pagar \$50, los gasto viste, entonces vos ya no podes sacar para volver a producir de nuevo.

-se ha desvalorizado lo que se le paga al productor- asevero, a la vez que interpele.

-sí..-asiente- Por eso mismo hay mucha gente que no quiere sembrar. Yo...el yerno de nosotros sembraba por ejemplo en la tierra de Carlos, pero como el es medianero, no trabaja por su cuenta, la mitad para Carlos y la mitad para él, entonces si una jaula le daban 10 pesos eran 5 pesos para

cada uno. Pero la semilla era mas barata, los abonos y todo lo que utilizabas era mas barato. Ahora no, ahora no se puede trabajar nada, ahora me parece que estas mas para fundirse que para poder vivir.

-siempre produjeron acá de la misma manera? O hubo cambios?

-si..si...desde que puse el invernáculo hice cambios: riego por goteo, puse cañerías para llevar agua para toda la parte mía, ya no riego por acequias, las llevo por cañerías viste, donde el agua no se pierde mucho, el agua llega mas rápido.

- y en cuanto a los agroquímicos que se utilizan..¿antes usabas mas, menos?

-antes sí, antes sí porque no usábamos bosta de gallina. Ahora uso bosta de gallina para abonar, antes abonaba con químicos como triple 15, UREA...

-¿y por qué empezaste a utilizar bosta de gallina?

-porque parecía que el abono ese me estaba hachando a perder la tierra.

-y ¿notaste cambios respecto al producto que obtenías?

-si, si, si –lo dice con convencimiento-

-cada cuánto abonas?

-casi que año por medio voy abonando, y por sectores.

-y cuando aparecen malezas ¿Cómo las maneja o controla?

-hay veces que cuando veo que no voy a tener tiempo para carpir, le tiro un herbicida, pero generalmente carpo.

-y en cuanto a las plagas y enfermedades?

-las plagas y enfermedades...allá me está apareciendo una plaga...no sé si es el tizón tardío o es un hongo..¿quieres ir a verlo?

-sí dale...pero puede ser que terminemos la entrevista y después vamos? A eso cómo lo controla?

-a eso le estoy hechando, ditani..puede ser?

-y cuando decide aplicar?

-cuando aparece la enfermedad y está fresca le hecho, y le seca.

-y en cuanto a las plagas? En cuanto a los bichos?

-a...y a eso le hecho para el cogollero le hecho (y me muestra un producto)

-y cuándo le hecha? Cuando ve que le está afectando la planta?

-no, no preventivo. Y el insecticida también, porque sino cuando lo vez, ya le dejas pasar mucho.

-tiene mucho problema con las plagas y enfermedades?

- ahora tengo problema con la mosquita blanca...pero no, siempre lo controlo. Un año no lo he curado así como te digo y me entró el gusano a la flor

-hay diferencias en cuanto a la aparición de enfermedades entre la producción a campo y la de invernáculo?

-si. Hay diferencias. A campo le agarra mas que en invernadero. Hay que estar mas encima.

-Manuel, siempre hizo los mismos cultivos?

-acelga, remolacha, por ahí ponía habas también, arvejas, zapallito, zucchini, chaucha, y poroto. Esos son los cultivos que hago y siempre hice mas o menos los mismos. Pero –aclara – roto, no los pongo en la misma parte.

-y por qué motivos hace la rotación?

-porque hay veces que no viene bien en donde lo vuelves a sembrar de nuevo. Pones otra clase de planta y viene mejor, que sembrando la misma.

-y por qué cree que pasa eso?

-porque por ejemplo, el repollo, el repollo antes lo hacía y ahora no porque te deja muy flaca la tierra. Eso lo empecé a ver porque en donde plantaba repollo y después plantaba una remolacha, no me venía bien al remolacha. El repollo salía grande, no lo podíamos hacer entrar en la jaula, pero se come todo el alimento.

-por ejemplo, ahora, cuando nosotros les presentamos el amaranto, que usted lo conocía ¿Qué fue que lo motivó a hacerlo?

-para saber cómo viene acá, eso, para ver como viene acá. Igual que el morrón (...)

-y qué expectativas tiene con el amaranto?

-este año tengo pensado sembrar, voy a sembrar temprano una raya o dos, en esta parte que es donde tiene mas sequía.-contesta, y luego pregunta -¿allá cómo salió?-haciendo referencia a la quinta de Guillermo-

-allá –respondo- está muy lindo el amaranto. Todavía no cosechamos. Creo que va a faltar, porque además llovió hace poquito, la semana pasada y debe estar húmedo todavía.

-pero ya está maduro o no?-pregunta

-no, todavía no, le falta, tiene que estar bien durita la semilla y le falta –respondo y luego le comento que Nacha y Guillermo están contentos con el cultivo y tienen intenciones de volver a sembrar- y respecto a la comercialización, que le parece?

-y...eso no sé –responde- hay que tener alguien a quien venderlo, porque en el mercado no te lo van a comprar. En las dietéticas puede ser...en el galpón..ahi estaría bien. Yo voy a la feria de Ezpeleta, ahí hay toda clase de verduras que se cultiva en Bolivia, toda, toda –comenta con ahínco- hay maíz, hay maíz pelado, hay chuño, hay trigo, hay de todo. Hasta coca hay. Hay veces que voy ahí y compro de todo...hay una papa, la papa liza que es de colores.

-ustedes siguen comiendo lo que comían allá en Bolivia?

-si, si...-contesta con convencimiento

-y...extrañan?

-no..., porque, antes sí...pero ahora no, acá hay cosas que se pueden comprar de allá.

-y la familia? Los hermanos que quedaron allá...se extraña?

-no, no...nosotros estamos acostumbrados acá. Yo voy a allá, puedo estar una semana, dos semanas, pero ya no me me acostumbro. Porque allá vas al mercado, hay mucha gente en el mercado caminando, hay un sector donde es de comida, un sector donde es de venta de verdura, hay otro sector que es de carnicería, otro sector que ...aspi como el mercado central acá. Así es allá. Vas al mercado y tenes de todo para comprar.

(...)

-respecto a el cambio que se está tratando llevar a cabo acá en Parque de empezar una transición agroecológica...¿qué piensa usted al respecto?

-yo, como tanto los compañeros de ASOMA, estamos de acuerdo de que se haga pero una parte, y la otra parte convencional. Todo no se puede hacer, empezando porque no hay los mercados suficientes para poder vender si haces todo agroecológico. Otros años, mucha gente probó de hacer y salió perdiendo, viste –recuerda resignado- por eso es que dejaron de que sigan haciendo la convencional porque viste. Yo siempre dejo una parte en que no pongo nada y hago verdura ecológica, no le pongo abono, no le pongo veneno. Pero lo que pasa es que no viene muy grande, y siempre algún bichito le come, y no tiene la hoja sana. Y en el mercado no se venden. Eso es lo que se planteo en la Casona cuando hubo una reunión y se planteó esto.

Entrevistado: Nacha y Guillermo Faría. Guillermo junto a su familia –con ascendencia portuguesa- vivían en la quinta y lo hacían de la producción hortícola. Él trabajaba en la quinta junto a su padre y sus hermanos. Cuando se casó con Nacha, continuaron produciendo en la quinta, pero se fundieron, por lo cual se trasladaron a la ciudad. Desde hace unos años volvieron al Parque con la idea de poder volver a vivir de la producción y con la convicción de producir sin agrotóxicos. Aún siguen viviendo de ingresos extraprediales.

Número: 5

Fecha y hora de la entrevista: sábado 22 de febrero de 2014. Hora 10:30 a.m

Lugar de la entrevista: Quinta de Nacha y de Guillermo.

Entrevistador: Florencia Indira Ciochini

Breve descripción de la situación: La entrevista en profundidad se llevó a cabo luego de haber empezado el proceso de aproximación del cultivo de amaranto. Esta familia sembró este pseudocereal y mostró entusiasmo. Al momento de la entrevista el amaranto estaba en el estadio de panojamiento.

Guille: (...) No sé si el hornerito o qué pájaro. Sé que lo atacaron de golpe.

Flor: -Vos lo sembraste y le pusiste un poquito de tierra arriba? estaba oculta la semilla?

Guille: -la semilla estaba oculta, con 3-5 milímetros de tierra. Nació perfecto, la cantidad nació barbaro. Pero lo atacaron cuando estaba afuera la atacaron-

Nacha: -cuando el brotecito era chiquito lo atacaron- explica tímidamente

Guille: -Cuando la palantita tenía 3-4 cm estaba perfecta, hermosa la planta, nació parejo...pero después empezaron ahí a atacar los pajaritos...cuando tenías las 4 hojitas, y le dieron!! Y a algunas hojitas las arrancaban, y quedaban al costadito...y bueno... se veían plantas rotitas, partidas, después yo le puse un tejido que son las que están más altas...aunque sea les puse un tejido, para salvar algo para semilla y después se ve que ya no la atacaron mas, cuando pasó ese tamaño y después brotaron las otras semillas que estaban al lado, y bueno, empezaron a crecer y a crecer..

Nacha: -y la regó, tenemos que decir que la regó porque tenemos el riego al lado...y ya que regaba el resto de los cultivos, también regábamos este-

Guille: -y sí regamos, carpimos...

Flor: -los primeros días de noviembre, 4 o 5 –acoté

Guille: -lo único que le tiramos una vez fue vinagre con la maquina porque en el tomate andaba la mosquita. No sabíamos que tirarle, ortiga no teníamos...para el año que viene le vamos a preparar lo que decían ustedes, estar mas asesorados para no tirar veneno porque no usamos nada. Yo no sé si eso sirvió porque le tiramos al tomate ..¿viste que al tomate no lo afectó? Sacamos cantidad de tomate.. primer año que no tuvimos problemas, yo he tenido años en que quedaban negras, y este año no..hasta ahora no...pero no están atacados ni por las arañas, nada...hasta ahora bien

Flor: - ¿y el resto de los cultivos?

Nacha: -el resto bien, el choclo también... Yo hice pedidos...se me agrandó la cosa y me asusté..nos quedamos sin mercadería. Se empezó a agrandar porque mi hija puso una foto en el facebook, de la verdura –yo le saque foto- y me dice mami “mis compañeras quieren pedidos, que se yo” y bueno, vamos a probar dijimos, para mi amiga de la plata, para mi amiga de allá, mi sobrina que diseña ropa. Y le digo pará, porque no voy a poder y quiero cumplir. Así que hacíamos pedidos de 50 pesos y le poníamos remolacha, zapallitos, chauchas ya no había...perejil, berenjena, morrón, y tomate. En los últimos pedidos le puse los tomates, al principio no tenía...y después vino el tema del agua...pero bien. Pero aunque sea cubrí los gastos de semillas, algunos gastos que tuvimos...y después se vino el aguacero...sino estaríamos cosechando todavía – y agrega --yo creo que en la parte de la venta no hay problema, porque tiene otro gusto, o sea nosotros mismos lo vimos. El zapallito dulce...el zapallitos te digo, nunca comi tan dulce

Flor: -¿el zapallito de tronco?-pregunto recordando el taller de la UPID.

Nacha: -Esa, esa es la que guardamos, porque vos nos habías dado porque nosotros le teníamos que dar a Amelung. Pero cuando fuimos a comparar semillas dijimos, vamos a comprar porque el zapallitos es algo que se siembra bastante. Y compramos...entonces, primero habíamos plantado las tuyas, las que nos trajiste ...que pobre Manuel !!- Dice nacha lamentándose—y bueno, las planté!! Manuel no vino, no vino, y bueno...se me pasó.. entonces las planté, con la chaucha que también nos habían dado ustedes y después trajimos de esa (haciendo referencia a las semillas comparadas). Esas las dejamos todas para semillas.. no sabes.. una manteca eran, y los otros no vinieron tan lindas, viste? –las que compramos- y digo a mi hermano ”no juntes de esa te digo que están para semilla”. Vamos a dejar esas y juntamos las de allá. Hicimos así dejamos todo para semilla e hicimos bastante para semilla

Guille: -no, vino bárbaro todo.. la verdad que muy bien. Y lo que queremos planificar para el año que viene es la continuidad. En lo único que le herramos es en lo del fondo. Porque se sembró mucho, no se pudo atender de golpe, entonces lo que vamos a hacer el año que viene es hacer en escalera. En lugar de hacer 20 surcos de choclo y 20 surcos de calabaza...hacer menos...y cuando ya estés por cosechas vas sembrando... y vas preparando la tierra. Porque ahora me queda la tierra llena de pasto y no lo puedo disquear porque está lleno de calabaza, sandías...no sé como estarán con el agua pero.. vino bárbaro, pero fue mucha cantidad y no se pudo- luego de una

breve pausa continúa - Si pero.. nosotros, la idea es sacas calabaza y en el mismo surco maíz, entonces vos carpis y cuando la calabaza empezó a tirar las hojas el maíz se baja, lo cosechas antes

Nacha: -y ya pasto no vino, porque le hizo sobra (el maíz) –

Guille: -eso era la idea, y tenes mas lugar para usar mas las herramienta, matenerla limpia a la tierra, entonces cuando vos ya sembraste ahí y empieza a estar bien, podes preparar la tierra...por ejemplo, para esta época nosotros nos quedamos sin tierra limpia para sembrar..entonces te corta...eso es lo que queremos estudiar.

Nacha: -no chupa ya la tierra...es tanta agua! –se que o lamenta

Guille: -es que es un fenómeno..-acota

Flor: -si...hablando con Mabel, con Manuel también, están que no pueden planificar lo próximo – y les pregunto -ustedes...después de que vino la lluvia... ¿no pudieron cosechar y se les pudrió?

Nacha: -sí, porque el tomate estaba queriendo agarrar un poquito de color y todo podrido, lleno de agua

Guille: -y mas el platense-acota- se raja

Nacha-pero el perita también- agrega- mucha agua, demasiada agua.. encima después salió el sol..mucho calor...pero bueno, por lo menos algo nos dio...

Guille: -se cosechó bastante-

Flor: -y del platense pudieron cosechar algo?

Nacha y Guille: -si!- respondieron al unísono-

Nacha: - e hicimos semilla también- continuo- tenemos semillas del platense, tenemos del melón, todo, todo lo que fuimos pudiendo y era lindo sacamos semilla- recordó

Flor: -y la sandía amarilla pudieron sacar algo?

Nacha: -no, no..semillas tengo acá guardada-respondió

Flor: -pero no era que tenían sembrada?-pregunté

Nacha: -no, porque cómo yo te había contado, como tenía que compartir semillas con Manuel, yo las guardé y no las encontré, entonces ahí fue cuando fuimos a comparar...encontré el zapallito y

no encontré la sandía. Después a las de sandía amarilla las encontré y las planté acá-como te decía a vos- hacía tanta calor que no íbamos para el fondo que la planté acá, solamente una así de redondita (lo forma con las manos) que parece un melón-explicó Nacha

Flor: -¿salió chiquitita?- pregunto

Nacha: -si, salió chiquita

Flor: -quizá se por la fecha en que la sembraron, porque vienen mas grandes-

Nacha: -a...vienen mas grande?- pregunta y luego reflexiona -si, debe ser por el tiempo...

Guille: -claro, la plantamos tarde-

Nacha: -pero bueno, tengo la semilla, tengo porque al final a Manuel por una cosa u otra no le llegamos a dar, tengo semilla guardada de la amarilla y tengo de la roja también, asique bueno..-

Flor: -y además después de la tormenta, después del tornado, nosotros pasamos por la quinta de Manuel y se le había roto el boyero, y las ovejas se le metieron a la huertita que habían armado y le comieron todo...asique bueno.. todo lo que estaba en vías de desarrollo chau...tuvieron ese problema, pero bueno, este año...- comentario

Guille: -este año yo creo que va a ser mucho mejor-

Nacha: -a mi me llamó lo de los amarantos he, porque no sufrió bueno, la planta viste ahí la vez, a pesar de que tiene-

Guille: -ella me cargaba, me cargaba porque me levantaba a la mañana e iba a ver los amarantos, porque es hermosa la planta, es grande, y cada vez mas grande. Yo pensaba que era algo chiquitito. Pero no. Y eso que estamos hablando de que las mejores tierras que tenemos acá son las del fondo (no las que está el amaranto)- comenta

Flor: -ahí se ve lo rustico que es

Guille: -la campaña que viene tengo ganas de llevarlo para el fondo, mas cantidad-

Nacha: -ir probando como viene...porque allá vino más cantidad...el choclo lo mismo –

Guille: -porque eso mismo se vende..-

Nacha: -porque es linda la tierra allá-

Flor: -notan la diferencia?- pregunto

Guille: - si, -acá es mas pastosa, tierra mas colorada viste-

Flor: -y en el producto, por ejemplo, entre los choclos del fondo y los de acá adelante?

Nacha: -acá vinieron muy lindos igual este año, pero estuvimos muy encima –cuenta

Guille: -acá los carpí 6 veces; acá continuamente había que carpí, a la tierra le cuesta mas, el pasto crece y lo vuelve a pasar, en cambio en el fondo no se carpíó prácticamente, vino rápido...estaba mejor la tierra, la tierra es mas suelta..y tuvo mas tiempo avandonada, no?, descanso. Yo me acuerdo que era un colchón así sobre todo cuando la preparábamos, por eso el yuyo que también se vino después- comentó

Flor: -esa zona del fondo es mas baja, no?- pregunto

Guille: -si...aunque hay zonas mas altas mas bajas, hay lomas...pero va bajando para allá –

Flor: -porque claro en los bajos se acumulan los nutrientes que vienen de las lomas –reflexiono y pregunto -¿y cuando llueve mucho allá se encharca?-

Nacha: -no, no, porque también es otra tierra mas...- responde Nacha y es relevada por su esposo...

Guille: -tenemos un desagüe al costado, de a poquito lo vamos preparando. Antes no estaba ni preparado, ahora al crecer los arboles se fue también derrapando pero la idea es armar bien los desagües, plantar más temprano también para empezar a hacer la escalera, yo creo que el año que viene a eso lo vamos a manejar. Viste que nosotros empezamos en octubre a plantar, muy tarde...las sandías vos las plantas...los almácigos los hicimos tarde...porque sino hubiese sido una cosecha bastante larga porque los temporales vinieron a lo último, no es que os temporales te arruinaron...cuando empezaron..¿en enero...febrero?-

Nacha: -fines de enero-acota

Guille: --cuando vinieron ustedes?-

Flor: -nosotros vinimos el 30...si...a los pocos días empezó a llover y llover sin parar –respondo

Guille: -lo que pasa es que ustedes van a estar mas con nosotros, la organización.-

Flor: -totalmente, y además esto de que ustedes están viendo de no sembrar todo junto, empezar a escalonar, bueno...fue necesario empezar, hacerlo, para ver los tiempos, identificar

cuando había mucho laburo, o sea, identificar cuando son las problemáticas, pero bueno...era necesario empezar por algo- aporto

Guille: -a nosotros las expectativas nuestras, bien, hasta las superó porque se nos había ido también el tiempo, pudimos plantar pero tarde. Si ya este año arrancamos bien temprano, con todo ya armado, yo creo que va a ser distinto, lo que vamos a empezar mas temprano acá va a ser la frutilla, lo del invernáculo, yo voy a esperar una vez de que pase lo de ella (operación de nacha) voy a empezar con esto de la tierra..-

Flor: -los nylon ya están en el invernáculo?-

Guille: -no, todavía no...yo para que no se estropee el nylon ahí...cuando limpiemos...limpiamos todo eso, preparamos la tierra, y lo armamos..en un día se arma. En un día se arma-

Flor: - la idea es empezar con la frutilla y después?-

Guille: - y después, una vez que saquemos las calabazas que quedan ya empezamos a preparar la tierra ara que esté mas temprano-

Nacha: -por ahí podríamos poner brócoli..no?-

Guille: -mi idea era esa pero me quedé sin tierra, porque se plantó mucho-

Nacha: -hasta cuando se puede plantar brócoli, en octubre se puede plantar brócoli..no?- pregunta

Flor: -si..a medida que te vas acercando al verano cuesta un poco la cosecha, se pasa rápido por el calor- contesto

Nacha: -se abre la flor-

Flor: -pero Mabel plantó hasta tarde..- acoto

Nacha: -por eso, por eso si tenemos tiempo vamos a poner un poco de eso. El brócoli es algo que yo, por ejemplo, consumo mucho, yo verdura consumo de todo –

Guille: -y eso era lo que habíamos hablado con Manuel, los que tengan verduras sin agroquímicos, eso se demanda (...) si, yo creo que sería bárbaro, porque yo creo que la gente está más concientizada de los venenos, no?, primero que no le hace daño a la tierra, no te hace daño a vos, a ustedes, yo reconozco que tuvimos muchos años de utilizar cosas convencionales, venenos, y este año no utilizamos y todo vino bien, el tomate vino bien, la berenjena, zapallitos impresionantes...sacamos hasta hace poco...si no fuera por el agua seguíamos cosechado de lo que plantamos en octubre, es impresionante la planta la cantidad que da, y siempre se

mantenía..capaz que vas ahora y el zapallito de tronco seguía dando...creo que cuando vino esos calores de sequía, viste, habíamos plantado un surco nuevo pero te resisten mas las que ya vienen de atrás que la planta que pones nueva -

Nacha: -la verdad que una cosecha larga. Zapallitos sacamos mucha cantidad –acota -ahora lo que queremos hacer es que mi hermano, para que tenga más libertad, porque ahora plantamos a media, pero después que tenga un cuadrito entonces ellos van a plantar a su forma, van a manejarse solos, para que sea más libertad, porque ellos por ahí se sentían mal, yo les decía pero vayan, agarren verduras...pero claro, nosotros estábamos mas encima, el venía de trabajar y se ponía, carpía y demás...yo saque fotos, y entonces como él venía a la mañana un rato y se iba, pero por ahí estaba como mas allá con el tractor, él como que se sintió más incómodo...él le decía (por Guillermo) si plantas así no vas a poder cosechar bien porque así los yuyos..-

Guille: -el tema arrancó ahí...yo lo entiendo el hecho de que la primera vez uno piense que va poder atender todo, yo había dicho de entrada sembramos un surco, 4 no, dejas un espacio, para cuando la planta esté adulta empieces con los nuevos, pero sembró todo (refiriéndose al cuñado), cuando yo vine estaba todo sembrado, y después decía “pero se atiende”...yo sabía que no, uno sabe porque semejante cuadro. Yo tenía la experiencia... pero ahora ya se dio cuenta, para el año que viene ahí va a tener su pedazo entonces él lo va a manejar, yo sé que el otro pedazo lo voy a a trabajar..- comenta

Nacha: -además, viste, cada uno tiene su forma de trabajar, sus tiempos, entonces unos mas con sus familia, uno no va a tener sus roces, entonces yo le digo, deja que él se plante un pedazo, lo hago como le gusta, y nosotros plantamos nuestro cuadro como estamos acostumbrados a trabajar, entonces es también como decís vos, el también va a querer hacer algún cliente porque también quiere sacar algo de lo que produce, no se puede comer todo, pero igual a su forma viste, yo ya t digo, yo me manejaba con gente que yo quería que entendieran no que miraran el precio porque quizá conseguían más barato, yo les hacía un pedido de 50 pesos por ejemplo, y quizá iba a la verdulería y quizá rebuscando quizá podes encontrar más barato, entonces yo le decía, estoy vendiendo orgánico..y las compañeras de mi hija, estaban chochas, para colmo son vegetarianas, decía ¿pero vas a seguir? Si, voy a seguir, lo que pasa es que estoy como que...me asustaron un poco, viste, y como abejas me mandaban mensajito, me decían quiero un pedido tal, quiero esa verdura rica... -

Guille: -por eso la venta es organizarse porque la gente ya está más concientizada, sabe lo que es bueno-

Flor: -hay más demanda y conciencia... igual cuesta – entiendo y agrego - y esta idea de empezar a vivir de la quinta sigue en pie?-

Guille: -esa es la idea fundamental-

Flor: -¿quieres dejar el trabajo de electricista?-

Guille: -si, si –dice convencido

Flor: -y cómo lo ven? Cercano...lejano??-

Guille: -yo lo veo cercano...tenemos unos proyectos como para verlo cercano. Hoy por hoy, por ahí tengo que acomodar unas herramientas, por eso no quiero tirarme de golpe, para no caer después y tener que volver a salir-

Nacha: -organizarnos un poquito los dos, sembrar, que nos llamen los clientes, abastecerlos, ya vas sacando lo que es algo de dinero, porque si nos largamos con eso solo ... y por ahí no se nos da...por ejemplo nosotros ahora nosotros tendríamos que estar..porque no sacamos nada, ya nos quedamos sin nada...pero bueno, eso organizándonos se puede, si..-

Guille: -la idea es esa...yo lo veo bastante cercano...ojala sea el año que viene, o fin de este año, el arranque puede ser este año, entonces vos tenes y ya cada vez voy dejando mas, Mauro (el otro socio) me va cuidando lo otro, y bueno, el día de mañana ya si vos tenes armado, porque yo creo que no es el tema de lo deje, es la organización, el tiempo, y...yo creo que la organización es fundamental y concientizarnos de que haya confianza, que si uno va a la venta que no te roben, si la mentalidad es esa para mi si se puede vivir tranquilamente-

Flor: -y por ejemplo respecto a las condiciones climáticas con esto de las lluvias se perdió parte de la cosecha...eso, como ven que puede afectarlos?-

Guille: -y eso yo estoy viendo...el invernáculo va a estar, la frutilla va a estar, y después ir buscando algo para tapar que vos digas bueno...hay temporal, por ejemplo los túneles- comenta

Nacha: -estábamos diciendo, si teníamos eso capas que hasta salvábamos algo-

Guille: -porque los temporales no vienen todo el año constante, hay tiempos y yo creo que lo de los temporales se superan con la constancia, vas a perder en un momento, cuando viene el temporal vas a perder pero vos tenes la otra producción nueva que te puede venir, hay periodos, temporal hubo antes, ahora mas pero es eso..siempre constante, vos producís todo el año, entonces el temporal no va a estar todo el año-

Nacha: -debe haber una forma, nosotros si plantamos la frutilla, la frutilla la pones en mayo creo y después en octubre ya estas cosechando, hasta diciembre tenes cosecha, después mantener la planta, cuidarla, para la próxima, ya ahí tenes que tener otra cosa que va entrando entonces es constante...vas teniendo un poquito por acá. Por ejemplo ahora vamos a tener la calabaza, tenemos que cosecharla toda, y vino re linda la calabaza, preciosa, al fondo...- y continúa- Yo tengo en el freezer tomate –va nacha hasta la heladera abre el freezer y me muestra lo que guarda adentro- yo tengo morrón. Ahora que no hay morrón yo empiezo a sacar del freezer, zapallito de tronco....aparte que me daba lástima y que pasa, yo aprovechaba los que quemaba de un lado el

sol, esos, porque yo a los clientes les mandaba los lindos, los que estaban hermosos. Pero al morrón se ve que la sequía le gusta- cuenta

Flor: -el morrón es muy sensible al agua, mucho más sensible que el tomate, a eso hay que tenerlo en cuenta –

Nacha: -lo noté porque se han caído flores –

Guille: -pero no, poquito...las que se cayeron fueron las de la punta –

Nacha: -a parte es un plantita que el tronco no es muy grueso, el morrón, y arriba tenía hojas y tenía frutos, pero claro, no te olvides que vino el temporal ese con viento, cuando tiró las chauchas, y medio que lo doblégó, y decí que estaba acá que estaba al reparo, pero no lindo, yo la verdad que sacamos bien.- cuenta orgullosa

Guille: -lo fundamental es la constancia, la continuidad, no? Eso te va a proteger...después bueno, ahorraras algo para atajarte en los momentos-

Flor: -vayamos un poquitito a la historia...vos Guillermo nos contaste que vos cuando eras chico trabajabas en la quinta-

Guille: -si, si...convencionalmente acá mismo, acá en el año '62, mis viejos plantaban acá-

Flor: -ustedes de donde son, ¿de acá de Villa Elisa?-

Guille: -siempre...cuando vinimos primero a una quinta que está acá, vendría a ser la quinta 2, cerca de Ramírez, pegada a la de Ramírez la que viene para acá, que ahora está mi prima, desde el año '62 estamos acá. Yo era chico, pero bueno, trabajábamos con mi viejo-

Flor: -estas tierras como las consiguieron?-

Guille: -fue la época en que hubo inundaciones de Hudson, nosotros, nos fueron dando como la...compramos las herramientas, que era una familia Húngara, y bueno...nos vendieron las herramientas y bueno, comenzamos a cosechar algo...en el año '61 (reeve la fecha)-

Nacha: -como la posesión-sintetiza

Guille: -claro, la posesión-confirma

Flor: -y tenían que pagar canones?-

Guille: -si se pagó, hubo años en que se pago, luego se dejó, hubo problemas de que ponían números de cuenta que no sabíamos a donde iban, viste? Hubo cortes..-

Nacha: -en el Banco Provincia se pagaba en peso dólar- cuenta y continúa -después también se pagaba también en el Parque, pero en las últimas también pagábamos en el Banco provincia-

Flor: -y cuando fue el último año que se pagó? –

Guille: -91...96...tendríamos que buscar eso...pero noventa y pico-

Flor: -y después de ahí se cortó?

Guille: - si se volvió a cortar-

Flor: -y la regularidad de la tenencia de la tierra no la tienen-

Guille: -no- contesta

Flor: -y eso como les juega? les afecta en algo no tener la tenencia?-

Guille: -en este momento no, pero en lo que nos puede afectar es cuando vos si te quieres dedicar devuelta exclusivo de lleno qué tiempo tenes, porque vos dejás todo para volver a empezar y perdés las tierras y qué haces? Ahí sí-

Flor: -ustedes han querido regularizar la tenencia?-

Guille: -se ha hecho en el parque pero, viste, pero hubo clausulas que estaban medias peligrosas para nosotras, que no se podían cumplir del todo, entonces era algo que vos te estas condenando, porque decís ¿Cómo hago para cumplir con esto?-

Nacha: -y vos no cumplís...al no cumplir quedas afuera-

Flor: -¿y qué tenían que cumplir?-

Guille: -por ejemplo si las tierras las llegaban a contaminar o estaban contaminadas de por sí, vos no sabes, para eso tiene que haber un análisis previo, ustedes van a tener las tierras así, así y así, si le encontramos algo después, posterior a eso, bueno, está bien, pero si no hay ningún análisis...la clausula dice, si vemos que ustedes contaminan las tierras se tienen que ir automáticamente, después vienen te analizan, y bueno...nosotros cuando estábamos capaz que ya estaba contaminado-

Nacha: -a parte era contrato por 5 años...y vos haces un contrato y a los 5 años si acá te dicen, se terminó el contrato no queremos mas –

Guille: -no hubo unos contratos muy claros de que se estudio bien..o sea...ya estamos confundidos, fueron tantas variaciones hubo, desde que pagábamos la cooperativa, la plata llegó un momento que nunca estaba en la cooperativa-

Flor: -Perdón...qué cooperativa?- pregunto inquita

Nacha: -de Parque Pereyra, había una coop de- guille e interrumpe Nacha

Guille:-después dijeron que no existía.. que esa cuenta estaba a nombre de alguien...pero bueno, que se yo- y continúa -después se empezó a pagar en el banco provincia, eso durante un par de años, pero después decían que era una cuenta cualquiera, que esa no iba al ministerio entonces viste, que estas muy en el aire viste-

Flor: -y eso les pasó a ustedes solos?-

Nacha y Guille: -a todos – respondieron al unísono

Guille: -a todos por eso muchos que pagaban dejaron de pagar y llegó un momento que desconfiábamos y dejamos de pagar-

Flor: -y el miedo a que vengan y los quieran sacar? Alguna vez recibieron carta de desalojo? –

Guille: -no, nosotros no...pero hubo algunos que han tenido carta-

Nacha: -de allá del lado de Pereyra..no?, pero si fue real no sé

Flor: -por lo que tengo entendido sí ha habido casos-

Nacha: -cerca de donde estaba Amelung, creo...pero ya te digo..nosotros nunca, nada-

Guille: -yo soy consciente que producir sería ideal, producir acá, que todos produzcamos...sé que un tiempo usando veneno, de a poco, el momento de transición lo van a tener porque si vos vivís de eso exclusivamente...si ahora no estamos pagando un canon ahora por lo menos devolver con una buena producción y ayudar a la misma comunidad, que vos puedas tener precios mas justos, mas económicos, evitas intermediarios...si vos producís bien, a la gente de acá le podés vender al mismo precio que está la otra verdura y la tienen cerca, no contaminas la tierra, y la producción es buena...necesitamos un tiempo-

(...)

Guille: -Obviamente que yo no quiero que está la autopista, pero no sé cual es la finalidad de todo eso, si se puede evitar, si se hiciera en la calle 90..no iba a ser ahí la autopista?-pregunta

Flor: - hay varias propuestas...una es que pase por la quinta de José Lizarraga, que está al lado de la de Manuel Amelung, y bueno, va a afectar a varias quintas de productores, y en el caso de que se haga la autopista, y esos productores se tengan que ir va afectar también en los alrededores-comento lo que sé

Guille: -eso sí ..seguro. No sé si es tan indispensable hacerla acá, yo no creo que sea tan indispensable. Para mi tranquilamente en la calle 90 podría...yo ayer pasé por ahí, en lugar de que la unan acá que la unan allá –

Flor: -que puede ser unir determinados pueblos, o generar facilidad de acceso de Villa Elisa a la autopista de Buenos Aires-

Guille:- pero hay que ver si las consecuencias son mejores que los beneficios, ese es el tema-

Flor: -mejor movilidad capaz que va a haber, esto de la comunicación entre los pueblos y la ciudad pero hay que ver eso, y ¿ustedes ante esta situación?

Guille: -eso un poco te preocupa, no va a ser lo mismo para la ciudad tampoco, semejante coso acá viste, cambia-

Flor: -además el parque es como un pulmón entre el gran buenos aires y la plata-

Guille: -y además el parque Pereyra es el lugar donde la gente que tiene menos medio de un lugar para recrearse, despejarse un poco, no?-expone y continua - aparte como decís vos, oxigenas, sino es todo contaminación porque no tenes respiro, Berazategui está que explota, Quilmes...no tenes lugar, o sea, si desaparece el Parque Pereyra no sé, las consecuencias van a ser terribles, va a ser brava, inundación, contaminación del medio ambiente, vos fijate que hay muchas fábricas, bosques...no sé las consecuencias porque no las estudie pero sí no es tampoco difícil dimensionar un poco por lo que une ve en otros lugares-

Flor-los que están diciendo no a la autopista están planteando otras alternativas-

Nacha: -no es que se cierran y dicen No-

(...)

Flor: -Nacha, viste que está ASOMA acá en el parque, que nuclea a varios productores y campesinos. Y varios de los que están en el grupo están en ASOMA, y varios productores del

grupo pertenecen a esa asociación...Mabel, Paulo, Manuel, ustedes qué relación tienen esa asociación?-

Nacha: -no, yo... no sé muy bien porque a las reuniones casi no estoy yendo. Históricamente fueron siempre los varones, parece que son un poco machistas (risas). Pero yo prácticamente no tengo contacto. Pero no tengo conocimiento prácticamente para decirte- se excusa

Flor: -¿desde cuándo están en la asociación?- pregunto

Guille: -hace dos años que está la asociación (Los Amigos)-

Flor: -pero ¿cuando se empezó a formar la asociación? cómo surgió la idea?-

Guille: -calculale tres años...-

Flor: -y quienes fueron los que motorizaron esa agrupación?-

Guille: -empezó Santiago, que era un técnico, y Daniel, que estaban ellos dos, que fue la época en que mandaba por acá, y fueron los que me convencieron, porque me gustaron las ideas que había planteado, y bueno...de ahí fue que se arrancó-

Flor: -¿y con qué objetivo?-

Guille: -bueno, desde organizarnos para producir verdura orgánica que sea sustentable en la zona, porque había gente que, mucha gente que estaba mal, no estaba en condiciones de ya producir, no tenía los medios mínimos y fue por eso que se empezó a gestionar lo del tractor, las herramientas-

Flor: -y el grupo de Cambio Rural?-

Guille: -nació antes de la asociación-

Flor: -los invitaron a participar a ustedes? Como fue el acercamiento al grupo?-

Guille: -¿vos decís de la ultima vez? Porque hubo un momento en que estábamos medio desorganizados...empezamos a organizarnos más cuando vino María Clara (Técnica del INTA)...yo te estoy hablando del último tiempo. Antes no teníamos muy en claro...la reuniones eran esporádicas, nos juntábamos uno o dos, después por ahí estábamos todos, después éramos 20, y claro, no nos veíamos tan seguido como para tener claridad...había gente que no sabía qué era Cambio Rural, qué era la asociación-

Flor: -medio que se unieron pero sin tener en claro cuál era el norte-

Guille: -exacto. Muchos pensaban que era lo mismo estar en CR que estar en la asociación-

Nacha: -claro, yo tampoco entendía eso-

Guille: -pero bueno, yo donde mas me puse digo no esto es una cosa y aquella es otra porque imagínate que uno vivía trabajando, nosotros vivimos en la quinta, nos fundimos, no tuvimos ninguna ayuda, teníamos bueno los chicos chiquitos-

Nacha: -sí, porque eso es verdad...antes nosotros nunca teníamos ayuda de nadie, no te venían de parte del gobierno a decirte ¿y que pasó con ustedes? ¿Cómo están?-

Guille: - porque hubo años bravos, en una época yo me tuve que operar, hubo un intervalo ahí, con chicos, por eso te digo, después me agarro la piedra, tuve cosas del tiempo, bastantes, y después cuando teníamos bueno después tuvimos el famoso rodrigazo¹⁰ que nosotros plantábamos-

Nacha: -con el tema del dólar-aclara y continúa -y después no valía nada la verdura, que nosotros plantábamos y después no valía nada

Guille: - No sé, no había como ahora que te dan subsidios, que te dan una mano. Yo reconozco que en eso el gobierno este se les dio una mano-

Flor: -esto de que el Estado empezó a estar mas presente a partir de cuándo lo identifican ustedes?-

Guille: -yo creo que desde el 2001 para acá, por lo menos a mi...va a nosotros..nunca tuvimos nada y la primera vez que tenemos algo: el tractor, nos dio una mano para las bombas, en ese sentido sí-

Flor: -y entonces, si bien no había un objetivo claro, empezaron a participar...¿por qué?

Guille: -es que muchos llegamos a una situación de necesidad que entendimos de que si no nos juntamos no podemos hacer nada, o sea, es duro-

Nacha: -a nivel grupo, y por ahí la información que ustedes nos traen te ayuda, te ayuda a avanzar-

¹⁰ El 4 de junio de 1975, el entonces [Ministro de Economía argentino Celestino Rodrigo](#), dispuso un ajuste que duplicó los precios y provocó una crisis en el gobierno de [Isabel Perón](#). Rodrigo quería eliminar la distorsión de los precios relativos con una fuerte [devaluación](#) de 160% para el cambio comercial y 100% para el cambio financiero. La tasa de [inflación](#) llegó hasta tres dígitos anuales y los precios nominales subieron en 183% al finalizar 1975. Se produjo desabastecimiento de gran cantidad de productos de necesidad primaria (alimentos), combustibles y otros insumos para transportes.

Guille: -nosotros veníamos de gobiernos de facto, que vos sabes lo que es?, cada uno era uno, el de al lado que se arregle como pueda, era individualismo, y no teníamos una guía que nos diga ustedes tienen que unirse, producir, tener la mentalidad de cooperativismo, porque después bueno, eso tiene un fin y nos llegó ese fin. La mayoría de los quinteros de acá abandonaron, o están haciendo changas, o están haciendo otras cosas, hay gente que corta pasto, otros albañiles, electricistas como me pasó a mi, o sea, hemos salido gente que tiene mucho conocimiento. Se fue mucha gente de acá, gente grande que le gusta el campo y todo, y se fueron, abandonaron las tierras, le vendieron una cositas que tenían y se fueron-

Nacha: -porque el riesgo era siempre del quintero, vos ponías todo lo que era el gasto como sembrar, como se sembraba en esa época, después mandabas 30-50 jaulas y no sé vendió, se vendieron 5 solamente...¿y las otras te las llevo a la quinta? Y que hago..las tiro, entendes. Y eso cuesta trabajo, hay gasto de semilla y todo lo demás-

Guille: -y teníamos otra cosa que es real, yo no estoy en contra de ellos porque tampoco, ellos les ha pasado como por ahí a los padres nuestros, que cuando vinieron de países de mucha necesidad y acá venían a trabajar, trabajaban hasta los chiquittos, entonces nosotros cuando trabajábamos teníamos que si teníamos 2 o 3 para trabajar teníamos que pagarles los sueldos equivalentes sino te hacían juicio, después venían extranjeros que bueno, que ellos tenían otra movida, trabajaban con familias, o traían gentes a otros precios, o sea, se te hacía la competencia mas...no era tan equitativa-

Flor: -vos me estas hablando de cuando eras mas chico, que trabajabas con tu papa?-

Guille: -no, los últimos momentos, cuando ya empecé por mi cuenta...yo cuando tenía 1 o 2 trabajando, por decirte un ejemplo, si yo hoy le pago 200 pesos, la gente que venía de afuera le pagaba 30 o 40 pesos.-

Nacha: -a los que trabajaban para ellos-

Guille: -o algunos yo sé que les daban a fin de año, cierta plata, le daban la comida a penas entonces yo no podía competir, ni yo ni la mayoría, o sea, fue un momento muy difícil-

Flor: -y cuando decís extranjeros de qué países?

Guille: -y podían ser de Bolivia, eran la mayoría, de Paraguay también han venido, la mayoría eran de Bolivia, la mayor cantidad. Que son gente trabajadora, yo no tengo nada que decir al contrario, pero no había igualdad

Nacha: -aunque ellos también se ayudan porque ellos trabajan como familia también. Otra cultura, otra enseñanza, vos por ejemplo tenes hijos, yo por ejemplo nosotros y bueno, que vayan a

estudiar y después nos ayudaban los domingos o los sábados cuando no tenían...pero uno no tiene eso vengan y trabajen acá, que se yo, uno se crio de otra manera-

Guille: -no había protección mismo de las autoridades que controlaban viste, entonces venían, te digo porque me han ofrecido acá, vos cuantos tenes? Dos? Bueno, entonces me tenes que pagas 1000 pesos por mes, yo sé porque hablábamos y eran lo de los estibadores, el sindicato de ellos...este..UATRE, me han venido acá y me han dicho, si vos pagas esto podes tener 20, yo digo, porque no controlan a los que tienen 20, que a los que tienen 20 que paguen por 20 y a los que tenemos 3 que paguemos por tres, no es justo, entonces a ellos les sacaban plata, ellos también eran víctimas. Yo no es que estoy ni en contra de los bolivianos, ni los brasileros, los que sea! No estaban controlados ni tampoco estaban protegidos los que venían. La gente venía de una gran necesidad que a lo mejor en su país no tenía qué comer, no tenían nada, y acá les pagaban 20 pesos y ellos estaban felices y se callaban la boca. Y también se les estaban violando los derechos de ellos, de esa gente que venía, por ahí se los estaban privando los mismos parientes, o sea, ese era el tema. A nosotros nos afectaba por el tema de que no podíamos competir, porque te traía 10 tipos y...por mas de que la verdura sea barata a ellos les rendía, porque la mano de obra era casi esclava. Y nosotros no podíamos porque a nosotros nos venían por ejemplo, traían dos y los dos te querían hacer juicio, porque acá no se sufrió lo que sufrió esta gente, acá siempre mas o menos viste la comida la tenían, hacían changuitas, entonces acá habían muchos abogados que estaban pendiente de eso..vos tenes... Porque esas consecuencias las pueden tener ellos hoy, los que se asesoran con abogados podrían hacer juicio, el que tiene documento, no? En cambio antes no, antes vos le dabas, los explotabas vos pero eran otros, traían hasta camiones con gente...era todo un trafico descontrolado, entonces podían producir cantidades, y esa era la competencia que no podía producir el otro, el que le paga...vos no podes producir lo mismo a un sueldo de 50 pesos que a 300...yo estoy en contra de eso.-

Flor: -y ante esa situación..ustedes no podían contratar gente-

Nacha y Guille: -no- respondieron los dos al unísono, y continúa Nacha - Trabajábamos nosotros dos hasta que los chicos fueron chicos, y cuando fueron adolescentes nos ayudaron un poco mientras que no les afectara el estudio, y nos defendimos así...pero bueno, cuando el se enfermó, con el tema de la operación de columna nos estancamos un poco en todo. Y ya te digo, cuando empezamos de nuevo fue cuando hubo algo que nos motivaba-

Flor: -cuanto tiempo dejaron?-

Nacha: - y mas o menos fueron...así del todo, fueron mas o menos 4 o 5 años. No podíamos atender las dos cosas a la vez. Se nos hacía difícil, y bueno.

Flor: -vos seguías con la electricidad? –le pregunto a Guillermo

Guille: -yo seguía con la electricidad y hacía changas de lo que venga-

Flor: -y vos nacha?-

Nacha: -yo en la librería- responde

Flor: -y vivían acá en la quinta?-

Nacha: -y vivíamos acá-

Guille: -y ahora estamos queriendo volver a lo de antes. Pero distinto, porque la idea mia es que nosotros también podemos trabajar el campo, la gente de acá también pude trabajar el campo..porque yo estoy en contra de que el argentino es vago, si vos lo crias bien y le das las posibilidades yo creo que va a trabajar, que la otra gente también puede trabajar bien, que los extranjeros puedan trabajar bien pero que tengan los mismos derechos y los mismos controles que los de acá, entonces el de acá se va a tener que adaptar. Que sea parejo. Que no haya uno que pueda tener gente a dos pesos, y el otro tiene que pagar 20, o sea, tiene que ser mas controlado, sé que es difícil, pero eso trae consecuencia acá en la argentina, porque eso lo viví o sea lo ví! Yo sé que iban....a la gente también la estaban explotando, porque estos son delincuentes, no eran inspectores, eran delincuentes, porque ellos iban y les sacaban plata, porque ellos no puede tener la gente que tienen. Los explotados eran los que venían-

Flor: -son familia y demás, son arreglos internos-

Guille: -son arreglos internos, pero a la larga estas explotando y estas afectando al sistema (dice con vehemencia), porque después va a traer las consecuencias, porque se empieza a quedar la gente sin trabajo, se empiezan a resentir, empiezan a ver el ataque, no? Porque no es decir yo a los bolivianos no los puedo ni ver, no es así, no los puedo ver a los que son delincuentes como a los que son delincuentes acá, no es que tengo problemas con bolivianos porque hay bolivianos porque hay bolivianos buenos, y hay bolivianos malos. No es siempre el argentino es vago y el boliviano trabajador, como son ustedes...ustedes son técnicas, jóvenes y luchadoras y eso no me lo cuentan porque lo veo, porque ustedes van y vienen, caminando, ¿y por qué no lo puede hacer mucha mas gente de acá? Lo pueden hacer, claro, tiene que haber un control. Cuando se dan subsidios hay que controlarlos, yo cuando estaba en la asociación que dije que no, porque en ese temporal a ninguno lo afecto, y algunos decían..."pero del otros lados lo agarran igual", a mi no me importa, para mi es robar como cuando por ejemplo vos te diste vuelta y te saqué cosas...para mi es robar, no nos engañemos, que no sea la mentalidad de decir no es robar es avivada, eso afecta...- expone

Nacha: -le estas sacando a otro- acompaña el comentario de su esposo

Guille: -yo soy electricista y estoy acá y me puedo enganchar la luz, y hay mucha gente que tiene aire acondicionado, tiene esto, y está todo enganchado, y entonces vis "si a nosotros nos roban los

del gobierno”, no es eso, yo digo, entonces esto es una joda, saquemos todos...y no es así. Yo creo que lo bueno es, yo creo, y por eso te comento a ella, cuando hay personas jóvenes que quieren cambiar eso, a mi me parece perfecto, porque la única que nos queda, sino en algún momento si haces mal vas llegando al fin, si todos nos enganchamos de la luz ¿Dónde van a producir la luz? Porque tiene gastos, que pagar generadores, transformadores, cuidar el planeta, lo que sea, si vos la derrochas y nadie te controla...tiene que haber un control. Acá con la asociación, cuando nosotros le pedimos a ustedes, eso le agradecemos porque ustedes vienen, nos dan una mano, pero es para controlar, porque a veces es bueno que venga gente de afuera porque uno va empezando a tener confianza viste y a mi lo que mas me duele es gente grande que por ahí llega un momento que yo la conozco, los padres han sido muy honestos...por ejemplo la gente grande, mis viejos, vos le querías dar algo y hasta tenían vergüenza, y decías ”no, nosotros la tenemos que ganar con el trabajo” y ahora te concentras con lo otro que vos hay gente que si la necesita pero hay otros que la tienen y dicen “si aquellos la agarraron vamos a agarrarla también”, porque nosotros acá si nos organizamos podemos vivir bien, todos podemos vivir bien, y podemos colaborar con el pueblo, con la sociedad, porque cuando decimos lo del galpón, yo lo veo re importante a eso- y además agrega - Porque hay gente que tiene y puede y compra mas barato, pero hay gente que por ahí no tiene y por lo menos va ahí, y va a haber cosas en oferta, verduras que muchos la tiran, hasta el mismo Mauricio me dijo “y, no pude juntar la frutilla”, y ¿cuántos pibes que no pueden comer una frutilla?...y entonces hay un lugar que entonces nos manejamos y esto vamos a llevar allá, esto está ¿a quién le sirve? A mi me pasaba de dejar los tomates tirados-

Nacha: -llega un momento en que no sabes como hacer, yo llené acá, herví, cociné y a los conocidos míos le decía vení y llevá-

Guille: -y es que hay muchos que no pueden ir a la verdulería a comprar un tomate. No es fácil, yo sé que no es fácil hacerlo, pero todo (lo dice con vehemencia), como lo de la autopista, por ejemplo con ese tema nosotros por ahí no compartimos de ir a choque, a cortar, pero sí si yo tengo que hacer una firma lo hago. Yo le decía a Elisa, la señora que se encadenó “yo me encadené y al final no sirvió de nada”, no es tan poco eso de pasar de encadenarte a tirar todo. Hagamos una lista todos los que estamos de acuerdo ponemos la firma, y yo la pongo a la firma, no hay problema-

Nacha: -defender lo que es justo-

Guille: -el tema son los medios. A mi me pasa cada vez que voy a trabajar, pero veo cortes por todos lados, a mi también me está afectando, a mi no me sobra un peso y ando con mis problemas, todos tenemos problemas, me cuesta esos medios, pero bueno, mandale carta...yo sé que ahora es muy difícil, siempre los medios es la violencia, es bravo. Yo sé que los cambios no son de un día para el otro, pero creo que organizándose, de a poquito se puede..yo creo en la organización y el control, totalmente porque vos en tu casa lo tenes. Por ejemplo tus padres te ayudaron a que seas así, vos tenes algo de tu esencia pero bueno, a decir, los valores son estos. Vos viajas a dedo, pero vos no sos una loca...vos cuando vas a viajar a dedo estas pensando en que

quieres conocer gente, quieres conocer cosas no a loquear. Yo creo en la organización y en los controles, tenemos que ser controlados-

Nacha: -y hay que unirse y compartir pensamientos, cosas que ustedes nos enseñan que el puede tener la práctica como la tiene los chicos, pero vos tenes lo teórico también, lo que aprendiste, y lo podes ayudar a él. Y él te puede ayudar a vos también..llegado el momento hasta ustedes aprenden, supongo. Uno puede aprender de todos, y eso es bueno, que se yo, para mí. Igual si somos un grupo y vemos a alguien que está mal, como hablamos la vez pasada..¿te acordas?, si somos un grupo, una asociación, se puede ayudar un montón: “y vos qué problema tenes?” “haber qué podemos hacer? Vamos todos” Por ejemplo el tema que hablábamos el otro día, el tema del pasto donde esta la asociación, las herramientas...es que somos un grupo..no tiene que ir uno solo (lo dice un indignación), ponerse de acuerdo entre todos y vamos a cortar el pasto, yo ahora no puedo cortar el pasto, no puedo hacer fuerza..vamos a decir la verdad pero en este momento puedo agarrar un escobillón y juntar el pasto..que se yo! Una cosa así...todos podemos hacer algo, pero tambpoco porque Carlitos haya puesto el lugar ahora está todo lleno de pasto...¿y los otros, qué?? Si somos un grupo –

Guille: -yo creo que vamos mejorando, yo creo que ahora ya tanto te golpeaste, la experiencia que te va dando. Yo se ahora que mañana o cuando nos juntamos vamos con Amelung, aunque sea vamos media hora antes y algo hacemos-

Flor: -se han podido juntar antes de las reuniones?-

Nacha y Guille: -la vez pasada nos juntamos- al unísono ambos y continúo Guille- nos juntamos unos cuantos y por ejemplo mi cuñado dio el teléfono a Mabel, se lo dio porque yo lo ví y Mabel lo perdió. Yo no estoy en contra, lo habrá perdido que se yo, pero Mabel en seguida, no me quieren pasar el tractor...y el problema nos es que no le quizo pasar el tractor, perdió el teléfono. Entonces vamos a tenr que hacer algo, poner un pizarrón (...)-

Flor: -y ustedes notan cambios? Porque dijeron que antes el Estado no estaba presente, estaban solo, tampoco podían contratar mano de obra..ahora, en esta vuelta notan cambios respecto a aquella época?-

Guille: -si...noto algunos cambios. En realidad noto mas los errores mas de nuestra parte. Hay mucha responsabilidad nuestra, de los productores, no solamente de gobierno, porque ahora es nuestra. Ahora hay tractores, hay herramientas, están ustedes los técnicos...somos nosotros. Hay cosas que... hasta a veces hay caja..efectivamente..hay caja.

Flor: -cuál es el problema?-

Guille: -la organización-lo dice con total seguridad- la responsabilidad. Tenemos que hablar bien con Gonzalo-

Nacha: -somos un grupo de 10 o 12, si yo no tengo el teléfono de alguno-

Guille: -a mi me pasó que tengo que hablar bien con Gonzalo porque no me gusta hablar atrás de él pero se lo voy a aclarar, hay cosas que no se tomó la responsabilidad, para nada, yo el otro día estuve en el banco...y se lo comenté a Carlitos, hay que ir al banco y me llaman a mi, yo no tendría que estar mas. Me agarró y me dijo que tenía que depositar 400n pesos, tenía 350. Le digo Gonzalo ¿tenes 50 pesos? No, no tengo nada me olvidé la billetera. No importa si te olvidaste la billetera puedes decir, aguántame en el banco que voy a buscar 50 pesos y te los traigo. Ni siquiera eso y el se fue tranquilo. Decí que lo ví a Petronari y me dio lo que faltaba. Y eso no se puede, porque la plata está, hay caja. Yo te digo es joven, está estudiando, necesitamos moverlo, porque ahora no es solamente no tenemos ahora es trabajo, y tampoco estamos pidiendo trabajo de 10 horas, porque vos vas y capas que estas charlando 3 horas en un lugar, 4 horas, ninguno podemos hablar ni Mabel a mi, a ninguno, no hay excepción acá, todos tiramos tiempo en otras cosas que lo podríamos aplicar en la misma asociación-

Nacha: -yo creo que a veces desanimo puede ser, o desorganización- y continúo -si él no puede que diga “no puedo y me borro con esto”. Él -haciendo referencia a cuando Guillermo – lo hizo cuando estuvo como Presidente en la Asociación, y yo estaba de los pelos –

Guille: -yo lo hice, y realmente desconocía todo (...)-

Flor: -Ahora las últimas preguntitas, pero teniendo mas en cuenta lo productivo, antes cuando trabajabas con tu papa ¿qué cultivos hacías?-

Guille: -tomate, lechuga, acelga, remolacha, berenjena, morrones, perejil, brócoli..sí, casi todas las hortalizas...

Flor: -¿y las semillas esas donde las conseguían?-

Guille: - teníamos semilleros, las de tomate y zapallito las hacíamos nosotros. Hasta que mi viejo dejó de trabajar en la quinta así a full se usó el platense-

Flor: ¿y cómo les funcionaba el platense?-

Guille: -no, bárbaro-

Flor: -y el control de las plagas y de las malezas cómo lo hacían?-

Guille: -eso sí, se usaban venenos, en esa época...se usaba mucho la urea, y se abonaba mucho, con abono de gallina. Treinta o cuarenta camiones se traían por año. Porque al compara por cantidad te salía mas barato, lo dejábamos en el fondo como depósito y cada vez que cosechábamos después le hacíamos una pasadita. Se abonaba mucho en invierno, en verano se le

daba una mano por ahí con una urea viste, pero de esta quinta sí, salía un camión completo por día, se cosechaba mucho-

Flor: -y adónde vendían?-

Guille: -en el mercado central, que estaba donde ahora es el shopping abasto. Nosotros íbamos todos los viernes ahí, mandábamos a un puestero. Y teníamos otro en la plata. Mandábamos a abasto y a la plata, siempre fueron los dos. Y en invierno cuando no valía, lo que estaba bueno es que, vos mandabas 100 bultos....el puestero se hacía cargo de los vacíos. Ahora no sé si pasa. Antes era así. –

Flor: -y después cuando dejaste de trabajar con tu papa, que trabajabas con Nacha.. ¿ahí también seguían mandando al mercado?- pregunté

Guille: -al de la plata, después empezamos a hacer un reparto, porque era muy barato, la verdura no valía, decían que la tiraban (...) Vivíamos con lo del reparto. Nosotros mandábamos al mercado pero casi que vivíamos del reparto, por eso, el reparto daba. Ya estábamos estructurados con lo del mercado. Plantábamos mucho y estábamos hasta las 11 de la noche repartiendo, teníamos muchos clientes. O sea, mercado más reparto a la tardecita. Una locura lo que hacíamos. Después también además de los repartos, trabajaba la quinta y agarre una changa a la noche, en un taller, después se nos quemó la casa. Después empecé a trabajar en electricidad, empecé a tener cada vez mas laburo y bueno y cada vez me estaba tirando mas allá, pero no porque me gustaba mas que la quinta, sino por una necesidad. Y ahí fue que pusimos el negocio pero bueno, la casa, el negocio, la quinta. Fueron muchas cosas a la vez, porque mi problema es la gente. Yo me podría haber tirado a armar una empresa, pero un momento dije no, a mi lo que me gusta es el campo. Cuando los chicos fueron creciendo tuvimos otro alivio, los chicos se independizan, entendes, uno de ellos me ayudó en el campo pero bueno. Si está organizado vuelve, a uno que le gusta como a mi-

Flor: -¿cuántos hijos tienen?-

Guille y Nacha: -4 –responden al unísono y continúa Guillermo- 3 varones y una nena, el mas grande 30 y de ahí para abajo. Me gustaría si todo está organizado que cada uno tenga su sector. Solamente uno de nuestros hijos (junto con su señora) está entusiasmado con la quinta.

Flor: ¿ese hijo continuaría con todo esto?-

Nacha: -si, si aparentemente si.
(...)

Guille: -mi viejo dejo la quinta a los 70, en los últimos años plantaba para regalar. Mi viejo cuando vino de allá-

Flor: -¿tu viejo vino de allá?-haciendo referencia a Europa

Guille: -portugueses. Yo tengo una hermana y un hermano portugueses. Ellos nacieron allá, y vinieron de 3 o 4 años, chiquitos-

Flor: -tus papas allá trabajaban la tierra?

Guille: -si, si..-

Flor: -¿se vinieron por la guerra?-

Guille: -no, porque ya habían venido uno de mis tíos. Era la época en que Argentina estaba muy bien...acá...era la época en que cuando trabajaban en la fábrica Loma Negra, claro ahí en Olavarría, todos estaban ahí. Vinieron directamente a trabajar todos ahí a la fábrica. Mi tío, el primero que vino, tenía la sodería las trillizas. Y el me contaba, que acá laburas una semana y vivís dos meses. Lo que cuentan es que mi viejo, acostumbrado a Europa, se llevaba el sanguchito con el churrasquito a la obra, y ahí le terminaron convidando asado (anécdota). Eran dos y hacían asado para 10 personas. Acostumbrados allá que les costaba. Vinieron a Loma Negra, empezaron a laburar ahí, en la fábrica, pero mi tío en Olavarría. Y después mi papa se vino en el 60, que vino de medianero a Hudson. Se inundó Hudson. Mi viejo estuvo a medias con otro portugués, que convivimos. Y después mi viejo compró esta a los Húngaros, y después bueno, en el 62 yo era chiquito, 5 años tenía. Así que toda la vida-

Flor: -y tu viejo trajo semillas de allá?-

Guille: -trajo una coles que las tengo que recuperar (anécdota de cuando trabajaba en el campo de chico. Recuerdos de su madre)

Guille: -Louurdes no sabes lo que laburaba, fue la más grande y la que mas laburó.-

Flor: -y ella no quiso seguir con la vida en la quinta?-

Guille: -y no, es que fue muy dura la vida en el campo para ellos, no tiene buenos recuerdos-

Nacha: -se hacía muy forzado que con gozo. Nosotros es distinto, a nosotros nos gusta lo que estamos haciendo. –

Guille: -yo fui el primero a irme. Yo a los 15años me fui. La odiaba a la quinta, no me gustaba, o sea, el ambiente era bravo porque había mucha ignorancia, mucha pica, un poco reproducido...te bajaban mucho la caña...se hablaba mucho. Y mi viejo quizá escuchaba mucho a los otros y no tanto a nosotros los hijos, entonces se producían roces. Y yo me fui a trabajar a una fábrica de marcapaso, que era donde mis viejos se habían hecho la casa. Yo cuando me case con ella

trabajaba en la fabrica de marcapaso, y mis viejos estaban todavía en la quinta. Se ganaba muy poco, era una época media brava, y a mi me tiraba la quinta y me fui apra la quinta. Pero nos fuimos a pique-

Nacha: -pero a parte no pegábamos una- y continúa- por ahí el vecino plantaba tomate nosotros también, se venía una tormenta, palo y palo, pero todo sobre nuestra quinta y quizá al vecino no le pasaba nada. Pero eso nos pasó un montón...¿te acordas?-dice Nacha mirando a Guillermo

Guille: -mi viejo tenía mucha picardía en la quinta, sabía... (...) el no utilizaba matayuyo por ejemplo (anécdota)

Flor: -¿por qué quisieron hacer amaranto?

Guille: -no teníamos ni idea lo que era amaranto. Yo te digo, lo relacionaba con los arándanos-

Nacha: -yo de mi parte, a mi todo lo que me dicen que es bueno, lo quiero aprender, me gusta y esto no lo conocíamos y con lo que nos habías dicho vos...y le digo ¿por qué no? Si es bueno, es sano, y viene así sin complicaciones, ya lo notamos, bueno ¿Por qué no?-

Guille: - es una planta hermosa-

Nacha: -es una planta como de flor...cuando empezaron a salir, yo dije ¿vendrán las de color fucsia? Vos habías dicho que no. Y después salió la roja..y le digo a guille, pará!-

Guille: -me gusta tirarme un poco mas, las otras cosas me gustan no voy a decir que no, pero me gusta tirarme a lo que no hice, conocer otras cosas, porque antes siempre lechuga, tomate...me gustaría tirarme un poco as a lo que es frutas. Esto me encanta, y nunca (...)

Flor: -y qué expectativas tienen con el cultivo?

Guille: -la planta me encanta, es lindo, y la semilla se necesita cantidad y calidad para empezar a comercializarlo.

➤ Registros:

CASO I: Grupo de CR Los Amigos

Registro de observación participante de reunión del grupo

- **Intervención en una reunión de grupo para proponer “ensayos con amaranto”:**

Durante una reunión mensual de CR del Grupo Los Amigos, se compartió con ellos la propuesta de hacer este cultivo, con la intención de que ellos lo prueben.

En principio comencé a contarles la historia, propiedades y aptitudes agronómicas del cultivo mientras se iban pasando unas imágenes del mismo...

-¿lo conocen?-pregunté

En un principio dijeron que no.

Continué hablando del mismo, describiéndolo, y en un momento, Manuel Castro, con voz grave- que a veces tiene un efecto de aglutinar las palabras- y con actitud decidida que sorprende porque aparenta timidez, preguntó:

-¿no se le llama de otra manera?-

-si.-le digo- también se lo conoce como Kiwicha, bledo...¿vos como lo conoces?

-Coime-respondió

-¡Claro!- contesto- también se lo conoce como coime- y ahí comienzo a le repregunto- ¿lo hacían cuando estabas allá en Bolivia?-

-sí...yo veía que lo hacían, lo tiraban sobre las piedras, en las zonas mas secas y salía-recordó.

El resto de los productores estaba expectante a lo que comentaba Manuel. Y luego los que no lo conocían empezaron a preguntar más sobre el cultivo, cómo se consume, entre otras cuestiones.

Hubo una intervención clave de uno de los productores, Guillermo, que mostraba sumo interés, haciendo una pregunta pertinente:

-el tema es qué se hace con lo que se produce- preguntó Guillermo

Y ese aspecto, la comercialización, es de suma importancia, ya que como se ha especificado en la introducción este cultivo no tiene un mercado convencional organizado, ya que su oferta y demanda es incipiente. Pero sí es posible ubicarlo en los canales chicos de venta como ferias o distribuidores de semillas para dietéticas. Esto se les comentó a los productores y a continuación:

-Sí! Yo lo quiero hacer- dijo Manuel

-Yo también- adhirió Mabel

-Y yo- continuó Paulo- pero no tenemos semillas

-Nosotros les traemos-aseguré

-Bueno...yo también!- aceptaron Manuel Amelung, Guillermo y Carlos.

Ante esta adhesión a la propuesta, pautamos hacer un tallercito participativo del cultivo, para conocerlo un poco más en cuanto a las labores culturales, fecha de siembra, entre otras cuestiones. En ese mismo taller se les daría las semillas a los interesados.

Si bien en esta reunión todos los integrantes mostraron interés, el taller sería una instancia en que decantarán los verdaderos interesados en hacer “la prueba” con el amaranto.

La fecha que se eligió entre todos para el taller fue el viernes 1 de noviembre, en coincidencia con la reunión mensual de CR.

(Extracto de las memorias de la reunión del 4 de Octubre de 2013)

Registro del Taller sobre el cultivo de Amaranto:

El viernes 1° de noviembre se suspendió el encuentro por la copiosa lluvia. Se pospuso, pues, para el viernes 8 de noviembre, a la misma hora y el mismo lugar. Luego de tratarse los temas correspondientes a las prioridades del grupo, se dio lugar al tallercito. Para ello, nos trasladamos al interior de la casa de Guillermo y Nacha –los anfitriones- ya que la reunión se estaba desarrollando afuera.

Nos sentamos alrededor de la mesa, mirando la pared ya que sobre ella se proyectaría unas diapositivas y retomamos el tema del amaranto. Nacha, la esposa de Guillermo, no había estado la reunión pasada, demostraba que estaba expectante por saber de qué se trataba:

-y más si es algo nuevo!-expresó ella.

Empecé a describir la importancia histórica-cultural, nutricional y sus bondades agronómicas; todos me miraban con mucha atención, estaban compenetrados en lo que les estaba contando.

En ese momento se estaba dando una unidireccionalidad del fluir del conocimiento: yo era la poseedora del mismo y ellos lo recibían. Hasta que Manuel Castro, rompió su pasividad y empezó a contar de su experiencia.

Esas acotaciones fueron un punto de inflexión ya que a partir de ahí empezó a haber intercambio y retroalimentación entre todos los participantes del encuentro

-¿y como es el cultivo?¿dura un año como el trigo?- preguntó Nacha, ávida de querer saber

Como era de esperar, y también necesario:

Hablamos sobre el destino del amaranto en el caso de que se lleve a cabo el cultivo. El amaranto –cómo cualquier producto hortícola- puede hacerse para autoconsumo y/o mercado. Respecto al mercado, en el caso del amaranto, por ser un cultivo relativamente “nuevo”, su comercialización es incipiente y principalmente en los “canales chicos” como las ferias, las organizaciones de consumo responsable, las dietéticas.

-el galpón- señaló Manuel. Con esa acotación además de confiar en los canales alternativos también se reafirmaban las ansias de tener ese galpón, de materializar ese objetivo grupal que facilitaría la comercialización de todos los miembros.

- si, claro...el galpón!! Allí lo podríamos vender- afirmaron Guillermo y Mabel.

Si bien, al igual que el resto de los productos hortícolas que realizan, el amaranto se puede destinar al autoconsumo, por cuestiones ya mencionadas, se desconocen las formas de incorporarlo a la dieta.

-y como se puede consumir?-preguntó Nacha

- las formas de consumirlo son como harina, reventado (como se hace el pochoclo)- comenté

-A!!! así lo hacían allá- expuso con entusiasmo Manuel, remitiendo a la forma de consumo de amaranto que hacían en Tarija, su tierra natal. Mientras, esbozaba una sonrisa.

- Si les interesa...después podemos hacer algún tallercito culinario para probar distintas formas de consumirlo, junto con otros productos de la huerta..¿qué les parece- propuse

-si!-afirmaron- estaría muy bueno-agregaron

Seguimos con el tema del cultivo propiamente dicho. Les seguí contando que es anual, de verano y tiene una duración de 4-5 meses. Y ahí volvió a intervenir Manuel:

-me parece que dura menos, allá lo hacíamos en menos tiempo- compartió Manuel sus recuerdos, experiencia...

-si, puede variar- confirmé

Cuando nos adentramos en las técnicas culturales, forma y fecha de siembra, control de malezas, cosecha, etc., a medida que la iba describiendo a las mismas y complementando con imágenes fue muy interesante el continuo aporte de Manuel. En algunas cuestiones adhería a las formas propuestas de “hacer” y en otras compartía con todas otras maneras

de “hacer” las labores, no con intenciones de desdeñar lo que yo había explicado sino de sumar “otras formas” de hacer. E inclusive traía más claridad a mis explicaciones.

La propuesta de siembra era hacerla de manera directa o primero haciendo plantines. Por cuestiones de tiempo, ya que en el momento en que se llevó a cabo el taller estábamos en fecha para sembrar, era mas conveniente siembra directa. El arreglo espacial sería en hileras con distancia entre surcos de 35 cm o 70 cm.

-Nosotros lo hacíamos al voleo y muy distanciado porque las plantas son grandes- compartió Manuel.

Otro momento a rescatar fue cuando se habló de la cosecha. Primero dí un suspiro –no sé si el resto se habrá percado- y después agregué, que era una labor compleja. Empecé a describirla, en ese momento Manuel se paró de su asiento, y siguió detallándola:

-Una vez que lo cosecha se pone en nylon al sol, varios días, para que se seque- explicó.

Con parsimonia y templanza, y además remitiendo a tiempo atrás, tiempo de su niñez y de andar por las calles de su Tarija natal, habló de lo que sabía. Hablo de ese conocimiento incorporado a partir de la observación y de hacer él mismo. Como si cada una de las palabras que armaban las frases se desprendiera de la historia de su cuerpo. Manuel compartió sus saberes con el resto de los productores, conmigo, con la técnica extensionista, despojado de egoísmos y de etnocentrismo cultural.

Mientras Manuel hizo esta intervención, observé al resto de los productores, mas que nada quise afinar la atención en las reacciones de ellos al escuchar cómo se debe llevar a cabo la cosecha. Porque según mi criterio, la cosecha era una de las instancias mas complicadas y que puede terminar siendo un escollo para que el productor se decida a incorporar este cultivo. Y frente a lo que me esperaba, el resto de los productores no le remitió importancia a eso que para mí, según lo que había leído y escuchado, era complejo. Al contrario, las labores que debían realizarse para efectivizar la cosecha del amaranto (corte, secado al sol y trilla) según lo descrito por Manuel parecía ser conocido y cotidiano para el resto de los productores, no representaba un problema.

Y ante la repregunta de si les interesaría hacerlo...ellos respondieron con ahínco que sí

-pero no tenemos semillas- dijo Manuel con tono provocativo pero soltando una sonrisa pícaro también.

-si! Acá les traje!- risas y agregué - **Les preparé sobrecitos para 50 metros.. ¿cuántos quieren?**

Todos me pidieron 4...con mucho entusiasmo. Quienes se llevaron fueron Mabel, Manuel y Guillermo. Además les entregué una cartilla (anexo) que les había preparado con los aspectos mas importantes del cultivo. A modo de resumen o síntesis de lo que habías estado charlando.

Recorrida y observación participante de las unidades de producción, registro de Visitas.

En la siguiente reunión mensual de CR, llevada a cabo el 20 de diciembre, los productores que habían llevado semillas fueron contando cuál era la situación del amaranto en sus quintas.

Guillermo y Nacha: ellos sembraron el 15 de noviembre.

-¿cómo les resultó la siembra?-pregunté

-fácil! Encima con los sobrecitos fue mas sencillo distribuir las semillas.-contaron

-¿cuántos surcos hicieron?

-dos surcos de 30 metros- contestaron.

Contaron que cuando recién había emergido, los pájaros se lo comían, así que pusieron una red para proteger las plantulitas, y crecieron rápidamente. Expresaron que estaban muy contentos con cómo había crecido el cultivo:

“Cuando la plantita tenía 3-4 cm estaba perfecta, hermosa la planta, nació parejo...pero después empezaron ahí a atacar los pajaritos...cuando tenían las 4 hojitas, y le dieron!! Y a algunas hojitas las arrancaban, y quedaban al costadito...y bueno..se veían plantas rotitas, partidas, después yo le puse un tejido que son las que están más altas...aunque sea les puse un tejido, para salvar algo para semilla y después se ve que ya no la atacaron mas, cuando pasó ese tamaño y después brotaron las otras semillas que estaban al lado, y bueno, empezaron a crecer y a crecer” (Guillermo)

Mabel: no pudo sembrar por problemas de salud y no tiene quién la ayude. Aún no ha podido trasplantar los plantines que compró.

Manuel Castro: plantó, pero vino una lluvia que plantó el suelo y no emergió el amaranto. Comentó que iba a replantar.

Finalmente Manuel no tuvo tiempo para resembrar, y Mabel no pudo sembrar debido a que siguió con sus problemas de salud y sin conseguir ayuda para trabajar la quinta. Por lo cual, la única quinta con amaranto fue la de Guillermo y Nacha.

A fines de febrero, visité la quinta de Guillermo y de Nacha. Los amarantos ya estaban en estado reproductivo, con sus esbeltas y vistosas panojas, color té con leche. Aunque cada tanto aparecía alguna color fucsia:

-¡viste, aparecieron las fucsias!! Le saqué foto ...cómo me gustan! Están hermosas las plantas- expresó Nacha con entusiasmo en cuanto entré a su quinta – ***¿quieres que los vayamos a ver?-*** me preguntó y sin esperar mi respuesta direccionó su rumbo hacia donde está emplazado el cultivo.

(fotos anexo)

A ellos se los percibía muy contentos con el presente del cultivo. Tanto se había hablado del Amaranto, se habían visto fotos, pero era algo nuevo...y en ese momento, en su quinta, el cultivo estaba en el estado reproductivo, avanzado y vistoso.

Luego de verlo, debido al calor de febrero, fuimos adentro de su casa para comenzar la entrevista que habíamos pautado. De lo primero que me hablaron fue del cultivo. La entrevista, cómo se mencionó en la metodología, fue en profundidad, por lo cual abarcó varios temas.

“a mi me llamó lo de los amarantos he, porque no sufrió bueno, la planta viste ahí la vez”
(Nacha)

Nacha se refirió al amaranto con que no sufrió, ya que durante los meses de enero y febrero de este año primero hubo una intensa seca y luego varios días de copiosa lluvia.

“ella (refiriéndose a Nacha) me cargaba, me cargaba porque me levantaba a la mañana e iba a ver los amarantos, porque es hermosa la planta, es grande, y cada vez mas grande. Yo pensaba que era algo chiquitito. Pero no. Y eso que estamos hablando de que las mejores tierras que tenemos acá son las del fondo (no las que está el amaranto)”
(Guillermo)

“la campaña que viene tengo ganas de llevarlo para el fondo, mas cantidad” (Guille)

“la regó, tenemos que decir que la regó porque tenemos el riego al lado...y ya que regaba el resto de los cultivos, también regábamos este” (nacha)

“y si regamos, carpimos.. lo único que le tiramos una vez fue vinagre con la maquina”(guille)

Durante el mes de marzo con Guillermo nos encontramos en una reunión e CR. Le pregunté por los amarantos, y me comentó que ya habían cosechado algunos. Acordamos un día para poder ir a verlos, y para además cosechar una muestra para hacer rendimiento en el laboratorio de la facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP).

A los pocos días, el 14 de marzo visité la quinta de Guillermo y de Nacha. Allí estaban los amarantos. De algunos, froté las panojas, para ver las semillitas y observé que las mismas seguían aun transparentes. No habían completado su madurez. Al ver esto seguí muestreando otras plantas, y se repetía la misma situación. Por lo cual desistí de hacer mi cosecha para medir rendimiento. Le comenté esto a Guillermo:

-¡No te lo puedo creer!- dijo con desánimo –me pasó por ansioso

-No te hagas problema, estamos acercándonos y conociendo este cultivo, sus tiempos, esto ayuda para aprender-le dije- igual veamos las semillas que ya cosecharon y el lugar en dónde las secan a las panojas.

Fuimos hacia la casa. Yo me quedé esperándolo ahí a la entrada, al lado de una mesa redonda y bajo la sombra de una glicina. Guillermo entró a su casa y al rato volvió con dos envases de plástico. Los abrió, y ahí estaban las semillas cosechadas. Eran un montón. En el mas grande había semillas de los amarantos con panoja té con leche, y en el mas chiquito semillas de los amarantos color fucsia, que son lo que más le gustaban a Guillermo y a Nacha.

Me fijé y, como era de esperar al haber sacado las semillas de las plantas que seguían en pie, las semillas cosechadas estaban transparentes, no habían completado su madurez. Por lo cual no servirían para sembrarlas en la nueva campaña. Al saber esto, Guillermo expresó su malestar por haberse adelantado al momento justo de cosecha.

Luego fuimos a ver el lugar donde ponen a secar las panojas. Sobre unos tablones, Guillermo puso una chapa ondulada y arriba de la misma una tela blanca. Sobre este soporte desparraman las panojas que se van secando con el sol. El las va dando vuelta. Al secarse las panojas, por la misma dehiscencia que tiene la planta, las semillas van cayendo sobre la tela. Cuando las mismas también están secas, las juntan. (foto anexo) Me pareció un idea y forma de hacer el secado, muy práctica y a la vez muy prolija.

CASO II: Cooperativa Nueva Esperanza

Observación no participante de reunión de la Cooperativa

La tarde del 16 de abril de 2013 los integrantes de la cooperativa Nueva Esperanza se juntaban en una reunión. En coordinación con las técnicas que trabajan con la misma, fui hasta el lugar con la intención de generar el primer acercamiento con el grupo humano con cual interactuaría para desarrollar el trabajo final. Llegué con una de las técnicas, por lo cual tácitamente quedó aceptada mi presencia. Me senté dentro de la ronda de reunión, participando como oyente. Antes de empezar la actividad me presentaron como estudiante de la Facultad de Agronomía que estaba haciendo mi trabajo final, y que posiblemente este sea en relación con la cooperativa. Aquella vez, únicamente observé la dinámica de participación, a sus integrantes, roles de cada uno, entre otras cuestiones.

Luego de la reunión, me quedé charlando con una de las técnicas. En aquel momento, la cooperativa, estaba atravesando una coyuntura de definiciones, lo cual imprimía la

atmosfera de cierta vorágine. Los productores estaban teniendo varias reuniones de la organización, y a su vez estaban con mucho trabajo en sus quintas. De esta manera, el modus-operandi fue el siguiente, la ingeniera me contactó con algunos de los productores para que les haga la entrevista en profundidad y, a su vez, la propuesta concreta de hacer amaranto.

Si bien, esta no era la forma pensada de hacer la invitación a sembrar amaranto, ya que la misma se quería plantear de manea grupal y no individual, fue la alternativa debido al momento que estaba viviendo la cooperativa.

Recorrida y observación participante de las unidades de producción con entrega de Semillas

Si bien en las entrevistas, ambos productores no aceptaron la propuesta de hacer amaranto, luego Félix Benítez le hizo saber a la técnica que trabaja con ellos en la cooperativa que le interesaría probar. Por lo cual, con la ingeniera, hicimos una visita por la quinta de Félix y le dejamos 2 sobrecitos de 50 gramos de semilla cada uno. El nos contó que quería hacer plantines en lugar de siembra directa. En esos días haría los plantines.

Unas semanas más tarde nos comunicamos telefónicamente con Félix para preguntarle por la situación del amaranto y nos contó que no había podido sembrar por las lluvias intensas. Y luego, el tornado del 2 de diciembre 2013 impidió definitivamente la siembra del amaranto.