

El gusto por meter las manos en la tierra

por Ingrid Kossmann(*)

La Huerta Orgánica «La Lucía» es un emprendimiento familiar con varios objetivos: producir sin destruir, aportar buenos alimentos para las personas, conservar y enriquecer la diversidad de semillas hortícolas y potenciar el movimiento orgánico. Al recibir la canasta con lechugas y escarolas crocantes, ciboulettes y brócolis deliciosos -como muestra la foto- o al visitarlos y disfrutar de la belleza de ese lugar, uno no puede evitar preguntarse ¿cómo han hecho todo esto? Y Fernando y Noemí, con su calidez habitual, nos cuentan...

Es un predio de 7500 m², rodeado de árboles de acacio negro (*Gleditsia triacanthos*, Fabaceas) ubicado en Marcos Paz, al sudoeste de la provincia de Buenos Aires, a 50 kilómetros de la Capital Federal, zona de llanura, clima templado y buen suelo.

Las tareas las realizan Noemí y Fernando y ocasionalmente cuentan con la ayuda de sus dos hijas. La huerta produce verduras todo el año y se las comercializa a través de un sistema de venta directa que consiste en una canasta semanal que se entrega en el domicilio del consumidor. En la distribución y ventas se asociaron padres e hijas, ellos distribuyen en Marcos Paz y ellas en Capital Federal. Actualmente abastecen a 30 familias y desde hace cuatro años este emprendimiento genera el ingreso suficiente para la manutención familiar.

Los comienzos

Como todo proyecto, éste comenzó siendo un sueño, un anhelo para el futuro. Ellos siempre vivieron en ciudades, su domicilio anterior era la ciudad de Buenos Aires; pese a ello se sintieron ligados a la tierra y mantuvieron un vínculo con las plantas a través de la huerta familiar o el jardín en

la terraza. Siempre disfrutaron de meter las manos en la tierra.

La convicción de que se pueden producir alimentos sanos en cantidad y calidad de forma sustentable y con un impacto ambiental y social positivo los llevó a poner manos a la obra y en 1997 comenzó La Lucía. Eligieron Marcos Paz, el “Pueblo del Árbol” porque está en la zona oeste, una de las menos contaminadas del Gran Buenos Aires, dispone de transportes accesibles y además porque allí tiene su sede CETAAR (Centro de Estudios sobre Tecnologías Apropriadas de Argentina), organización que les brindó asesoramiento inicial y aún los apoya. Disponían de unos ahorros que les permitieron comprar la propiedad y realizar la infraestructura básica; el resto lo hicieron y continúan haciéndolo en el día a día y de



(*) Experiencia de Noemí Luppi y Fernando Jeria en la huerta orgánica “La Lucía” (Buenos Aires, Argentina). La Lucía – Piedras 1600 – 1727 Marcos Paz, Prov. Buenos Aires, Argentina. C.e.: lalucia@tutopía.com

acuerdo a los ingresos y trueques.

En seis meses ya estaban ofreciendo verduras y atendiendo a 10 clientes. Desde el principio se apuntó a producir para la venta y el auto sustento. La venta directa formaba parte del plan original, buscaban establecer un vínculo con los consumidores, de hecho al principio los potenciales clientes eran amigos y ahora los nuevos clientes son potenciales amigos. La difusión se realizó boca a boca, se distribuyeron volantes en comercios y lugares apropiados.

Y aparecieron dificultades... y también soluciones...

La principal dificultad fue la regulación de la siembra y la planificación adecuada de la producción para tener un volumen constante de verduras para la venta. Las preferencias de la clientela también complicaron las tareas. Mucha gente prefiere la verdura de verano; de hecho, en esa estación se comen más verduras y las especies son más afines al gusto argentino. En La Lucía las aves fueron más dañinas que las hormigas, se comían las semillas ni bien se había sembrado, los brotes tiernos de las plantas y picoteaban los tomates. Las hormigas negras, infaltables en la zona pampeana, también aparecieron y se comieron una buena parte de la producción. Las heladas de invierno son de variada intensidad y particularmente en el 2002 fueron muy crudas y quemaron todas las hortalizas de la zona deteniendo la producción hortícola por dos meses. A partir de los desfases que se dieron entre la producción y la demanda, ajustaron la cantidad y la secuencia de la siembra. En dos años lograron un buen equilibrio entre la siembra y la atención a la demanda de los consumidores. Iniciaron una labor educativa y entregaban con las verduras recetas sencillas y también organizaron degustaciones en la huerta y en algunos centros locales. Estas estrategias redujeron la brecha entre número de clientes en verano y en invierno. La presencia de muchos pájaros es un índice de desequilibrio en el ecosistema, por lo cual buscaron equilibrarlo aumentando la cantidad de especies de árboles y arbustos en el predio, incluyendo enredaderas, hierbas y matas. También aceptaron que un porcentaje de las verduras puede ser comido por las especies del lugar, por ejemplo cuando hay sequía o fuertes heladas las hierbas silvestres son menos abundantes y la huerta es un lugar alter-

nativo para la supervivencia de los pájaros. No han erradicado las hormigas de su predio, tampoco se lo propusieron; han logrado un equilibrio entre lo que ellas consumen y lo que queda. Actualmente calculan un 5% para las hormigas y también han observado que algunos "ataques" de las hormigas a ciertas plantas las benefician. Las heladas y granizos no se pueden controlar pero sí se pueden atemperar sus efectos adversos aumentando la biomasa del predio. Por esta razón ellos plantan aromáticas, medicinales, enredaderas, arbustos, árboles frutales y plantas ornamentales.

Trabajando con otros, recreando biodiversidad

Noemí y Fernando también creen que trabajar con otros es mejor que trabajar en forma aislada. Esto los llevó a conectarse con productores de la zona y juntos han creado Agrupación de Productores Agroecológicos (APA) una asociación para compartir experiencias y potenciar la producción orgánica. La organización se inició en 1999 y continúa; entre productores realizan intercambio de experiencias, de conocimientos, de semillas, plantines, matas de medicinales y aromáticas. Se brindan apoyo realizando "minkas" (todos juntos trabajan en la finca de uno) para las tareas pesadas como tala, corte de pasto, preparación inicial de bancales, etc.

La Lucía es un centro educativo, cualquiera que va aprende en un rato lo que ninguna escuela te puede enseñar en años: la belleza de la diversidad, la habilidad de esta gente para integrar un modo de vida, una forma de producción de verduras y la creación de un pequeño paraíso en la que los colores, las formas y texturas de las plantas te sorprenden y estimulan a cada paso. También es un espacio de creación y conservación de la biodiversidad y un centro de selección, multiplicación y mejoramiento de especies locales. En esta temporada están sembrando maíz que hace siete años se viene seleccionando y multiplicando; también producen soja orgánica con semillas de seis años en la zona; han rescatado semillas utilizadas por horticultores de los alrededores. Este predio es, en sí mismo, un banco de germoplasma vivo.

La experiencia de Fernando y Noemí nos hace ver la fuerza del poder de cada uno cuando decidimos utilizarlo y es también una estimulante invitación a hacer realidad nuestros mejores sueños y proyectos ●