

SANTA JUANA, VALLE DEL CATIRAI

## Inés Olate promueve prácticas ancestrales con sus cultivos

Agricultora santajuanina preserva semillas de ají y releva la producción del merkén libre de químicos. Dentro de su trabajo, de tres décadas, se destaca el respeto por la tierra donde cultiva y el resguardo del medio ambiente.

**H**oy el trabajo campesino de Santa Juana es reconocido por la calidad de sus verduras, y el ají merkén es, de acuerdo con los productores, uno de los emblemas de las huertas familiares del lugar, dándole renombre regional y nacional a la comuna. Es en este contexto que surge la historia de Inés Olate (61), quien hace más de 30 años se dedica a la preparación culinaria, de origen mapuche, con el cultivo de ají.

Si bien se comparte en distintos lugares las formas de elaboración del Merkén, las materias primas van cambiando de acuerdo con la disponibilidad de los recursos naturales propios de cada territorio, lo que también agrega un sello característico a la producción de

**30 años** suma Inés de trabajo en la agricultura.

Inés, ya que trabaja de forma sustentable la producción de ají.

Inés, en un principio, cultivaba varios tipos de hortalizas en su huerta. No obstante, hace 15 años decidió dedicarse por completo a la producción del merkén. "Empecé a entregar y producir -el merkén- y dejé todo el resto, porque era muy pesado para mí trabajar en otras cosas como el poroto, las papas, entonces preferí el ají, ya que era un trabajo que podía dominar bien", narró la horticultora.

Un punto relevante de la historia de Inés son los incendios de febrero de 2023, aquellos que arrasaron con todo. No sólo terminó destruido su emprendimiento, sino que también su casa. Ella, y varias de sus colaboradoras, quedaron literalmente en la calle. La agricultora confiesa que ver todo su esfuerzo convertido en cenizas, inicialmente la tumbó. Pero, después fue capaz de reencausar su destino, y reconstruir todo en una tierra siniestrada.

**-¿Cómo le ha ido actualmente con este trabajo?, ¿cómo es producir solamente ají?**

- "Me va mucho mejor de lo que yo esperaba (...) di a conocer este producto a las autoridades, porque empecé a participar en el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), en-



FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

tonces le gustó mucho y fuimos dando a conocer el producto".

Considerando la importancia que tiene la producción del Merkén para la zona, Inés complementó que su trabajo, junto con el de otras agricultoras y agricultores, "llegó hasta un

proyecto con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) - de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile-, donde formamos una cooperativa, recuperando un poco de gente, que aquí trabaja mucha gente con Merkén".

Otra arista que tomó en consideración el estudio de la FIA, según lo que cuenta Inés, es que cada vez hay menos productores de este condimento picante y ahumado. "Ya vemos que somos menos los que trabajamos con este ají. Entonces estamos rescatando la semilla, porque cuidamos nuestra semilla, rescatando las tradiciones, la forma de secar y producir el mer-

qué. Así formamos la cooperativa".

En específico, la agricultora de Santa Juana es parte de la Cooperativa de Productores de Ají Merkén de Santa Juana, integrada hoy por 11 familias campesinas del valle de Catirai, en la Provincia de Concepción. En 2016 decidieron asociarse, producir y comercializar en conjunto el condimento picante.

"Esto es importante por el hecho de que cuidamos las semillas, y nuestra semilla tenía mucho tiempo en las casas, porque en el año 2000, más o menos, se empezaron a perder las semillas originales, pero nosotros cuidamos las semillas del ají", explicó Inés.



**INÉS TRABAJA SOLA** en su campo para la producción de merkén.

FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

Sobre el resguardo y el cuidado de las semillas del ají en la cooperativa, la agricultora de Santa Juana puntualizó que algunas han sido guardadas hasta por cuatro generaciones.

"Llevamos como cuatro generaciones guardando las semillas, la de nosotros y las demás socias (...) son tres variedades que guardamos, que son la "cacho de cabra", "el huaípe" y el "puta madre". Yo trabajo el último, que es el más picante", señaló.

En la misma línea, Inés explicó que, dentro del trabajo de colaboración con las otras socias y socios de la cooperativa, se respeta cada receta y cada variedad de ají trabajan. "Lo importante es tener un buen producto, sabroso, buena presencia, también tenemos los tres picores que la gente puede elegir, porque no todos saben lo que compran, si es que quieren un ají más picante o quieren un término medio, quiere uno más suave".

Es mismo cuidado que Inés tiene sobre las semillas, también lo lleva a su forma de cultivar el ají en su huerta. El enfoque sustentable para trabajar la tierra para ella es fundamental, utilizando sólo elementos orgánicos, respetando al máximo, de acuerdo con lo que cuen-

ta, el medio ambiente.

"Uso el guano rojo, que es muy bueno y es más completo, y es totalmente natural. Y usamos un abono que se llama mezcla, que es una mezcla de hortaliza", puntualizó.

Para la agricultora santajuanina la producción de ají libre de químicos y pesticidas es "una de las cosas que nosotros luchamos. Porque en un tiempo igual se decía 'echa esto para quemar el pasto o esto otro'. Yo digo a esto que no, aquí todo el pasto se saca manual. Todo el pasto se saca manual porque no se le echa ningún tipo de químico".

**-¿Qué relevancia tiene la agricultura sustentable para la producción de ají?**

- "Derechamente evitamos que la tierra se dañe. Nosotros consumimos eso y a la larga, si usamos químicos, puede que en el momento no haga efecto, pero a la larga sí hace efectos. Además, es clave cuidar la tierra porque todos los microorganismos se van muriendo con el químico y lo ideal es mantenerlos vivos".

"En eso estamos trabajando todas las agricultoras, todas las de la cooperativa funcionamos igual", agregó.

**-¿Cómo es trabajar en la agricultura?**

- "En un tiempo era como bien bachista, era de sólo trabajo de hombres, pero, hoy eso ha ido cambiando un poco y las mujeres somos más cumplidoras, somos más exigentes".

Para Inés, la importancia de que las mujeres se dediquen a la agricultura, y sobre todo con un enfoque sustentable, radica en que "la mujer por sí es más cuidadosa y se preocupa de los más pequeños detalles.

El hombre ve cantidades más que calidad y nosotros vemos más calidad".

**Participación femenina**

En línea con lo que comenta Inés, vale recordar que, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, "la participación de la mujer en la fuerza de trabajo agrícola varía entre 20% en América Latina y 50% o más en ciertas

partes de África y Asia". Lo cual, claramente, da cuenta de la desigualdad de género que se vive en esta parte del mundo y Chile, claramente, no escapa a esta realidad.

De acuerdo con el documento de la misma entidad llamado "La situación de las mujeres en los ecosistemas agroalimentarios", estos, además de ser una importante fuente de empleo para las mujeres

en el mundo, en muchos países constituyen una fuente de sustento más importante para estas que para los hombres. "Así pues, empoderar a las mujeres y cerrar la brecha de género en los sistemas agroalimentarios mejora el bienestar de las mujeres y sus hogares, lo cual significa reducir el hambre, impulsar la generación de ingresos y fortalecer la resiliencia", enfatiza.

Las mujeres de los hogares agrícolas siguen estando en una situación de considerable desventaja en cuanto a la propiedad de la tierra en comparación con los hombres; en la mitad de los países que han informado sobre el indicador 5.a.2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible apenas hay protección legal para los derechos de las mujeres sobre la tierra.

Respecto de qué hacer a futuro para mejorar dicho panorama de inequidad, se señala en que la reducción de las desigualdades de género en los medios de vida, el acceso a los recursos y la resiliencia en los sistemas agroalimentarios es un paso decisivo para avanzar en la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, así como hacia unos sistemas agroalimentarios más equitativos y sostenibles. Ase-

FOTO: INAD BÍO BÍO



**CON LA COOPERATIVA**, a la que actualmente pertenece, envasan sus productos para ser comercializados en el Biobío y otras regiones del país.