



Proceso transformador

Forjando una *tradición agrícola* a pulso

A su llegada, los inmigrantes provenientes de Trento se encontraron con un panorama de terrenos de difícil cultivo, con suelos salinos, los que debido a su esfuerzo y tenacidad fueron convirtiendo en fértiles parcelas donde se comenzaron a producir diversos tipos de hortalizas.

La llegada de los inmigrantes trentinos se gestó en primera instancia debido a que lo tomaron como vía de escape frente a la severa crisis económica y el desempleo que impactaba su territorio natal tras la Segunda Guerra Mundial. No obstante, para Chile, representaba también la oportunidad de traer técnicos y familias expertas en agricultura para modernizar las zonas rurales del Plan Serena.

El entonces Presidente, Gabriel González Videla, tenía el firme propósito de convertir a la capital regional en un polo de desarrollo económico, que incrementara las áreas de cultivo.

No obstante, este arribo no estuvo exento de dificultades. Cuando los primeros grupos de familias italianas desembarcaron en el puerto de Coquimbo el panorama visual distaba mucho de las verdes campiñas de los valles alpinos europeos. La costa presentaba suelos salinos, dunas móviles y un clima de estepa calurosa que amenazaba con desmoronar las ilusiones de los recién llegados.

Sin embargo, la asignación de parcelas en sectores como Las Vegas de Peñuelas, San Ramón, Santa Inés y Pan de Azúcar se convirtió en el punto de partida de una de las epopeyas agrarias más exitosas del norte chileno.

“Hubo algunos problemas con los terrenos en ese momento, tuvieron que hacer un gran esfuerzo, les entregaron los terrenos que eran del sector Las Vegas Sur, que eran pantanos, eran humedales en realidad. Entonces, ellos tuvieron que hacer obras para secarlos, limpiarlos, prepararlos para que sean cultivables. Y eso requirió mucho tiempo, años de trabajo y esfuerzo y además no tenían las herramientas necesarias para po-

der hacer los trabajos rápidamente”, rememora Giovanni Bonani, presidente del directorio de la fundación educativa Scuola Italiana, Alcide De Gasperi, y parte del directorio de la Sociedad Italo-trentina

Incluso, indica, hubo que trasladar a pulso tierra de otros sectores. “Primero tuvieron que sacar el agua, tuvieron que limpiar y muchos tuvieron que traer tierra de otras partes, como arena, incluso de la playa, de la parte alta”, precisa.

Sostiene que no todos ellos eran agricultores, pues se dedicaban a otras labores en Trento, pero fueron

aprendiendo con los años. “Al principio, tuvieron que empezar a trabajar en diferentes sectores, algunos en minería, transporte, comercio, pero iniciaron de a poco el cultivo de algunas hortalizas que hasta hoy se mantienen. En estas tierras que después con los años fueron productivas empezaron a sembrar lechuga, tomate, apio y papa. Todo lo que se pudiera vender, toda la variedad de verduras que son las típicas que vemos hoy en día”, precisa.

No todos los que llegaron se quedaron, indica. “Al año siguiente llegó otro grupo de gente, que totalizaron

cerca de 1000 personas, de las cuales como el 70% se volvió, o algunos se fueron a Santiago, Copiapó, diferentes partes del país, pero la gran mayoría se devolvió a Italia. Y los pocos que quedaron fueron trabajando. Con el paso de los años la situación fue cambiando, mejoró el país también. sus tierras pasaron a ser productivas, se adaptaron, empezaron a salir adelante”.

En efecto, hasta entonces, la disponibilidad de verduras frescas en La Serena y Coquimbo era estacional y limitada. Con la labranza italiana, las vegas costeras comenzaron a producir de manera constante hortalizas de alta calidad, tales como alcachofas, apios, tomates de variedades seleccionadas y acelgas gigantes. Esta producción no solo abasteció los mercados locales, sino que sentó las bases de los primeros flujos comerciales agrícolas a gran escala hacia la capital del país.

“La tierra aquí nos pareció inicialmente hostil y blanca por la sal. Pero descubrimos que con el agua del Elqui y el trabajo incansable, la arena podía volverse tan generosa como el mejor suelo del Trentino. No había misterios, solo el rigor de levantarse antes del alba”, se detalla en las memorias de la familia Rossi, colonos de san ramón (1954)

Los agricultores italianos importaron también una arraigada tradición de cooperativismo agrario. Entendieron de inmediato que un pequeño parcelero de San Ramón o de Pan de Azúcar tenía escaso poder de negociación frente a las grandes cadenas de distribución. Al asociarse, lograron adquirir maquinarias pesadas en conjunto, estandarizar los precios de sus hortalizas y construir los primeros centros de acopio con refrigeración de la zona.

