

Pagar por adelantado una suscripción para recibir semanalmente una canasta variada de verduras, con un modelo de membresía que puede superar los \$600 mil por temporada y que permite financiar los cultivos de los agricultores, es una práctica poco común en Chile, pero que en los últimos años gana terreno en diferentes regiones y muestra el avance de la sustentabilidad en la producción hortícola.

Impulsado por jóvenes que han migrado desde la ciudad al campo y que normalmente vienen de otros rubros, se trata del modelo conocido como Agricultura Apoyada por la Comunidad o CSA –por su sigla en inglés–, que busca establecer un canal de comercio directo entre el productor y consumidor, con manejos orgánicos y regenerativos, que apuntan a mejorar la calidad del suelo y trabajar en pequeños espacios con muchas variedades.

Dentro del modelo de sustentabilidad está llegar a zonas cercanas, producir sin químicos y capacitar a otros para que lo reproduzcan.

DE NUEVA YORK A COLCHAGUA

Tamara Bogolasky es fotógrafa y llevaba más de diez años viviendo en Nueva York cuando decidió hacer un giro en su carrera. Preocupada por llevar una alimentación saludable, en Estados Unidos hizo un certificado en agricultura urbana y justicia alimentaria, que la llevó a soñar con volver a Chile para hacer un proyecto propio de permacultura.

Así llegó hace seis años a Colchagua y fundó El Borde, un huerto orgánico biointensivo, donde produce más de 30 variedades de hortalizas en un espacio de 1.200 metros cuadrados, que luego vende a clientes que se inscriben varios meses antes de la cosecha para recibir canastas semanales de verduras.

“Mi modelo de agricultura sostenida por la comunidad ofrece un sistema de canastas completas, para 26 semanas, y medias canastas, con despachos que van desde septiembre a mayo”, comenta.

La mayor parte de sus clientes ha llegado por redes sociales o recomendaciones, y se ubican en Santia-

Aterriza en Chile la agricultura apoyada por la comunidad

En los últimos tres años, en varias regiones han surgido nuevas iniciativas de producción de hortalizas con manejo orgánico y regenerativo, que apuntan a mejorar la calidad de los suelos y venderlas directo al consumidor final.

PALOMA DÍAZ ABÁSOLO



En la zona de Puerto Nuevo, en el lago Ranco, Antu Ríos creó Huerto Los Chilcos, donde producen hortalizas durante 33 semanas y las venden en ciudades cercanas, como Osorno y Puerto Varas.



Alejandra Rosales, Katherine Cortés y Pablo Rosales crearon Huerto Pucalán hace tres años en Litueche.

go y Pichilemu. Cuenta que a mediano plazo quiere entregarlas lo más cerca posible, porque la logística ha sido un obstáculo.

También resalta el creciente inter-

és por conocer cómo funciona este modelo productivo y de ventas. “Hoy hace falta valorar al agricultor. En otros países es muy bien visto y en Chile se mira a huevo, por lo que

bras al inicio de la temporada. De esa manera, hoy ofrecen una membresía entre julio y septiembre, lo que les permite plantar en agosto y entregar la producción entre octubre y mayo, con canastas semanales.

“Este año, en vez de entregar canastas, vamos a ofrecer un monto canjeable por productos que se va a ir descontando con lo que compran a lo largo de la temporada desde un catálogo”, explica Pablo Rosales.

Uno de los puntos más interesantes del Huerto Pucalán es que cuenta con pasantías para técnicos y profesionales, donde no solo trabajan en terreno, sino que se capacitan en el modelo comercial.

“Están un mes y aprenden haciendo, tienen clases y acceso a toda la información. También tenemos el voluntariado, que es para personas que no son del área y está sujeto a cupos de alojamiento”, dice, y detalla que hoy producen 12 mil kilos de hortalizas por temporada.

CON FRUTAS Y PLANTAS

Gia Caruso y Daniela Canessa son agrónomas y recibieron una formación convencional en la U. Católica de Valparaíso. El interés por el manejo orgánico las llevó de a poco a desarrollar un modelo de producción sustentable, donde pudieran ofrecer productos de temporada.

En ese proceso, para Gia Caruso fue clave un viaje a Boston, donde visitó una granja que operaba con el sistema CSA y le llamó la atención que las personas estuvieran dispuestas a financiar la producción.

Volvío a Chile con esa idea y en 2017 formó Organicolibrí en Limache, en la Región de Valparaíso, con pocos recursos y haciendo ella misma todos los trabajos, desde la plantación hasta la cosecha y las ventas.

“No sabía nada de hortalizas, porque me especialicé en frutales, y partí en 2.500 metros cuadrados. Un año después formalizamos la empresa, me inscribí en Indap, implementamos técnicas biointensivas y ahora estamos incorporando frutales caducos y perennes que vamos a certificar como orgánicos”, comenta Gia Caruso, quien es parte de la organización de productores orgánicos Agrobato, de la V Región.

Daniela Canessa, por su parte, se dedica a la propagación de plantas y

Fecha: 26-07-2021
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Del Campo
 Tipo: Especiales
 Título: Aterriza en Chile la agricultura apoyada por la comunidad

Pág. : 9
 Cm2: 261,7

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:
 No Definida

126.654
 320.543

su meta es añadir al huerto un vivero orgánico, además de flores y hierbas aromáticas, para ofrecer una gama amplia de productos.

"Nos interesa la economía circular y queremos concientizar a los clientes sobre una vida sostenible, más allá del hecho de comer hortalizas orgánicas, por lo que en el sitio web incluimos alimentos de otros productores", explica, ya que no funcionan con canastas, sino que con un sistema de compras abierto.

Para la próxima temporada están certificando un segundo huerto como orgánico, además del vivero, quieren instalar una nueva sala de embalaje de hortalizas, y continuar con las pasantías que iniciaron el año pasado para estudiantes en práctica de carreras agrícolas.

"En este lugar antes se producían tomates todos los años y el suelo estaba muy deteriorado. Hoy lo vemos revivir, está esponjoso, las hortalizas se



Gia Caruso y Daniela Canessa integrarán frutales y plantas este año en Limache.



En El Borde, Tamara Bogolasky ofrece membresías por la temporada.

dan muy bien y valoramos que estamos aportando a la alimentación y el medio ambiente", resalta Gia Caruso.

CONSOLIDAR LO LOCAL

Aunque creció en Pitrufquén, muy ligado al campo de su familia, Antu Ríos decidió estudiar ingeniería comercial en Santiago, donde se dio cuenta de que la ciudad no era lo suyo. Comenzó a estudiar sobre agricultura biodinámica y a trabajar por más de un año en un proyecto de agricultura apoyada por la comuni-

dad en Nueva York, donde aprendió a manejar huertos regenerativos.

De vuelta en Chile, armó su propio huerto en el Cajón del Maipo, pero tuvo que irse, porque el dueño del terreno decidió venderlo para parcelas de agrado, debido al alto valor inmobiliario de esa zona.

Ahí dio un nuevo giro y se fue al sur, al lago Ranco, donde hoy lidera el Huerto Los Chilcos y lleva tres años produciendo hortalizas de estación que luego vende en ciudades como Puerto Varas, Valdivia, Osor-

no y La Unión, entre otras.

"Aposté todo en este proyecto, me vine con mi señora e hijos a vivir al campo a mediados de 2019 y al principio no fue fácil encontrar a los clientes, tuvimos que armar una red, porque esto no es solo un modelo productivo, sino que también comercial", explica Antu Ríos.

Para impulsar el área comercial fue clave la pasantía que hizo este verano Manuel Sáez, quien decidió seguir ligado al Huerto Los Chilcos y hoy está dedicado a las ventas.

"Yo trabajaba como gerente de exportaciones de una empresa, pero no me hacia sentido, y después de hacer la pasantía me fui quedando... Para la temporada que viene planificamos abastecer a los clientes durante 33 semanas, porque manejamos al menos 40 variedades de hortalizas en la temporada, y llegar a puntos de distribución en ciudades cercanas", proyecta Manuel Sáez.

También asegura que en este modelo es fundamental mantener una relación de cercanía con los consumidores, por lo que ellos mismos hacen las entregas de los distintos tipos de canastas que ofrecen en el sitio web y las membresías.

"Para este año tenemos un nuevo desafío para el cual ya estamos preparando los camellones y camas de cultivos, donde vamos a incorporar moras, frambuesas y arándanos para incluir berries en nuestra oferta", dice Antu Ríos.