

Fecha: 28-04-2025
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Noticia general
Título: TRES CAMPOS CHILENOS ENTRAN AL MOVIMIENTO SLOW FOOD

Pág.: 11
Cm2: 190.5
VPE: \$ 2.502.673

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: ☐ No Definida

TRES CAMPOS CHILENOS ENTRAN AL MOVIMIENTO SLOW FOOD

La finca agroecológica Entreverde, la parcela agroecológica San Francisco y la parcela Silvia y los Tres Leones son los tres campos chilenos que se acaban hacer parte del movimiento Slow Food Chile, informó el movimiento internacional. Los campos están ubicados en Ñuble, La Higuera y Quilpué, respectivamente y tienen como enfoque principal la conservación de la biodiversidad y las semillas locales, cumpliendo con los principios de la filosofía del movimiento internacional, que busca generar alimentos a través de prácticas agrícolas sostenibles, éticas y locales, que

promuevan los sabores locales y las variedades tradicionales, respetando los ciclos naturales, es decir produciendo de acuerdo a las estaciones, así como la diversidad agrícola y cultural.

Una parcela Slow Food es una parcela de tierra cultivada con fines agrícolas según los principios de la agroecología, destinada al cultivo o a la cría de animales para el consumo humano. Puede incluir una unidad de procesamiento, pero no puede ser exclusivamente de procesamiento.

En la comuna de La Higuera, ubicada en la región de Coquimbo,

la parcela agroecológica San Francisco, tiene 2 hectáreas de extensión y busca ser un símbolo del equilibrio entre las prácticas agroecológicas y las actividades de participación comunitaria. En ella trabajan a través de prácticas agroecológicas y cultivan una variada mezcla de verduras, frutas, legumbres, plantas medicinales y silvestres, llevando a cabo rotación de cultivos y labranza cero. Bélgica Navea, su propietaria, comenta que prioriza la conservación de semillas y el intercambio de variedades locales y tradicionales.

En Quilpué, la parcela Silvia y los

Tres Leones, es dirigida por Marcela León, tiene dos hectáreas. A diferencia de las otras dos nuevas integrantes del movimiento, esta es la única considerada mixta, es decir que se dedica al cultivo y, además a la crianza de animales para consumo humano. En ella se prioriza la salud del suelo mediante el compostaje, la rotación de cultivos y el abono verde, y aplica una gestión sostenible del agua mediante la recogida de agua de lluvia y el riego localizado.

Por último, en la región de Ñuble, está la finca agroecológica Entreverde que es dirigida por

Mónica Hormazábal y tiene una extensión de 0,5 hectáreas. Este proyecto agroecológico destaca por su dedicación a la biodiversidad y la sostenibilidad. Cultivan la tierra mediante una mezcla de métodos tradicionales y modernos, fusionando los conocimientos locales con técnicas agroecológicas avanzadas como el uso de guano y compost.

Los campos o parcelas integrados al movimiento Slow Food se hacen parte de los sistemas alimentarios locales, lo que permite mejorar los medios de vida de los agricultores y las comunidades.