

Fecha: 24-11-2023
 Medio: La Estrella de Quillota
 Supl.: La Estrella de Quillota
 Tipo: Noticia general
 Título: Matrimonio de La Ligua tiene granja 100% autosustentable

Pág.: 2
 Cm2: 679,8
 VPE: \$ 825.308

Tiraje: 2.200
 Lectoría: 6.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Matrimonio de La Ligua tiene granja 100% autosustentable

De Santiago se fueron a Los Molles y gracias videos de Youtube lograron partir con sus primeras ideas. Hoy son un ejemplo de emprendimiento sustentable en el país.

Adita González Martínez
 La Estrella de Quillota-Petorca

FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO

Cuando Marcos Aceituno y Macarena Valdés dejaron Santiago para iniciar una nueva vida en Los Molles en La Ligua, jamás pensaron en lo que se transformaría su vida, ni depender de externos para poder subsistir.

Pero todo lo que han logrado, como asegura Marcos, ha sido gracias a que de la necesidad, nació una solución y esa solución se transformó en lo que hoy se conoce como "Granja La Pachamama de Los Molles".

"Nace por la necesidad de sacar adelante a nuestros tres hijos. Esto nunca fue con la intención de formar un emprendimiento, sino que la necesidad de poder subsistir, poder alimentarnos y salir adelante. Fue así como aprendimos que el cerrito nos podía dar todo lo que necesitábamos, desde las energías renovables, que comenzamos a generar a partir del guano de los animales, lo que nos permitió generar biogás y electricidad de una forma artesanal, permitiéndonos una autonomía de un año de gas gratis y pasado este año, podemos obtener, gracias al mismo biodigestor, todos los bio fertilizante como el biol y el humus, para poder aplicarlo a las huertas y árboles" contó orgulloso de todo lo que han logrado.

Pero eso es solo el principio. "También podemos generar biodiésel a partir del aceite reciclado, y también la glicerina con la que producimos todo el jabón y detergente para nuestra casa" agregó.

Aunque pueden autabastarse, lo que ha provocado que este matrimonio, con tres hijos se haya hecho famoso en el sector y la región en general, ha sido la producción de Forraje Verde Hidropónico, esto porque le dieron un giro a ese negocio.

"Este tipo de Forraje Verde siempre fue utilizado en verde y solo como producción para alimentación animal, pues nosotros lo secamos y lo damos tanto en verde para hidratar a los animales, pero también en seco para darle fibra a los animales. Somos los primeros en producir Forraje Verde a partir del Forraje Verde hidropónico, pero este mismo Forraje lo estamos usando como cubiertas vegetales para disminuir la evaporación del agua en las huertas y los 300 árboles frutales que tenemos hoy, todo gracias a estas cubiertas vegetales que nos dan la posibilidad de regar cada 45 días, además de que hemos logrado mejorar y hacer suelo, ya que nosotros acá en el cerro tenemos 50 centímetros de greda, por lo que aprendimos a trabajar el cartón y el guano para hacer tierra de cartón y gracias a esta tierra, y las cubiertas vegetales, podemos tener nuestros 300 árboles frutales y por supuesto nuestras huertas orgánicas, además hemos logrado reciclar la lluvia, permitiéndonos obtener, gracias a nuestros techos, 85 mil litros de agua, que se transforman en 11 meses para poder mantener riegos para nuestros árboles".



CON 2 LITROS DE AGUA DIARIOS PRODUCEN FORRAJE HIDROPÓNICO PARA 140 ANIMALES. SU GRANJA ES 100% AUTOSUSTENTABLE.



AHORAN COMPARTEN SU EXITOSA EXPERIENCIA.

COMPARTIR LA EXPERIENCIA

Gracias a los apoyos recibidos, Marcos y Macarena realizaron el lanzamiento del Centro de Extensión en Agroecología y Economía Circular La Pachamama, que forma parte del proyecto "Centro de Extensión en Agroecología y Economía Circular La Pachamama: Un modelo sostenible de agricultura familiar para zonas áridas y semiáridas", que impulsa la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

"Un día nos dimos cuenta que habíamos logrado formar una economía circular, todo está interconectado, cada proceso que realizamos tiene un motivo y un beneficio no solo para nosotros sino que para el medio ambiente, los animales, para el suelo y la biodiversidad que hemos logrado acá en el cerro y esto queríamos compartirlo y es por eso que hoy contamos con una sala donde podemos recibir a las personas para capaci-

PROYECTO EN LA CÁMARA

La diputada por el distrito 6, Carolina Marzán, explicó que "la experiencia vivida en la localidad de Los Molles, comuna de La Ligua, está en perfecta sintonía con el proyecto de seguridad y soberanía alimentaria que ya comenzó su discusión en la Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputadas y Diputados, y es importante que Marcos y Macarena den a conocer la maravillosa experiencia que poseen en torno a la producción de alimentos para consumo familiar en condiciones adversas".

tarlas y enseñarles desde nuestra experiencia como podemos adaptarnos y ser autosustentables, pero primero les enseñamos como lograr una economía circular. En este camino ya de 6 años, nos ha apoyado el INDAP, como parte de la familia campesina, además fuimos el 2022 reconocido por caja Los Héroes como los granjeros del futuro, lo que nos llena de mucha alegría, porque gracias a todos ellos hemos logrado que una forma de vida que no era visible, se vuelva visible y que otras personas se den cuenta que podemos adaptarnos y que podemos todavía lograr cambios y enseñarles a las futu-

ras generaciones que debemos aprender y cambiar la mentalidad y sobre todo respetar nuestro entorno" enfatizó.

Finalmente, a todos aquellos que viven de la tierra, Marcos y Macarena les aconsejan que busquen, miren, aprendan. "A nosotros como familia un cerrito nos enseñó no solo que nos podíamos alimentar y sobrevivir, sino que nos mostró que somos parte de un ciclo de vida donde todos tenemos que cuidarnos y protegernos, pero, principalmente, respetar a la naturaleza que es más sabia y que siempre tiene algo que enseñarnos" concluyó.