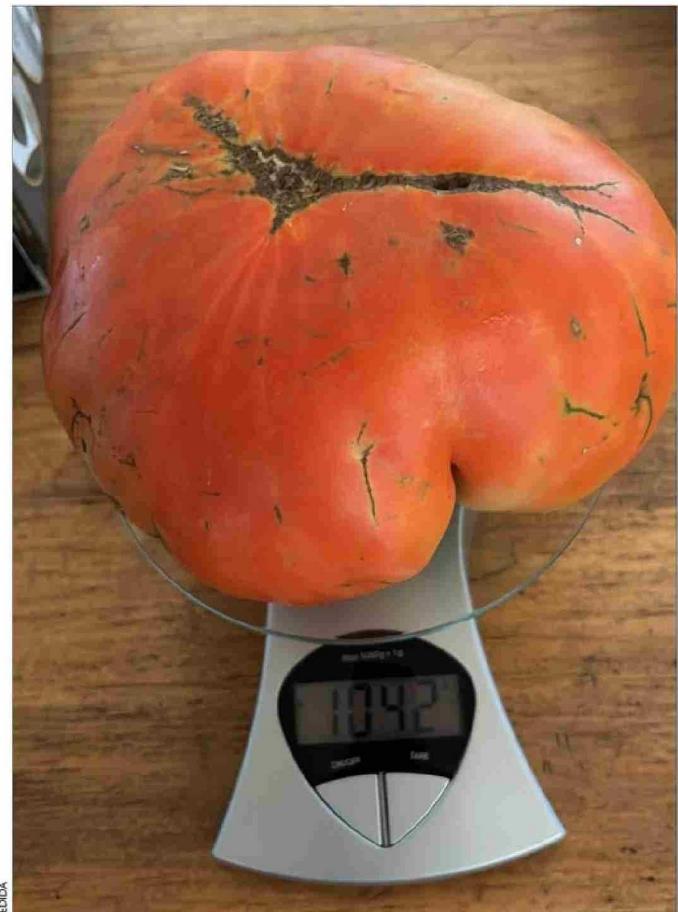


El agricultor Julio Gamboa tiene un huerto sustentable en Malloa, Región de O'Higgins

Todos los aplausos para el tomate premiado del año: pesó 1.042 kilos



La premiación a Julio Gamboa en Panquehue.



Hay antecedentes de tomates más grandes, pero este les ganó a todos esta temporada.

Productor ganó el reciente Festival del Tomate Panquehue 2026: "En nuestro huerto sólo cultivamos semillas nativas, semi silvestres que no están intervenidas", dice.

FRANCISCA ORELLANA

El agricultor Julio Gamboa Morales (72 años) cosechó esta temporada un mega tomate pesó 1.042 kilos, que lo transformó en el reciente ganador del primer lugar en el Festival del Tomate Panquehue 2026, realizado en la región de O'Higgins.

El creador del huerto familiar Eco-Corcolén de media hectárea en la comuna de Malloa tiene un historial de éxitos. Es la cuarta vez que obtiene la victoria con tomates de mayor volumen y sacando la cara frente a otros tomates convencionales. Recuerda que en 2023 cosechó un tomate de 1.670 kilos: "Gracias al concurso han llegado harto clientes, vendemos más porque nos hacen más conocidos".

Es guardador de semillas y productor agroecológico que lleva más de 20 años dedicados a la agricultura orgánica, "pero he sido agricultor toda la vida. No es que me dedique solo a cosechar tomate".

"El tomate es grande porque tiene una semilla que también es grande, es

nativa, debe tener más de 120 años. En nuestro huerto sólo cultivamos semillas nativas semi silvestres que no están intervenidas", dice el guardador de semillas y productor agroecológico que lleva más de 20 años dedicados a producir tomate: "Pero he sido agricultor toda la vida, no es que me dedique solo a eso, producimos de todo".

Además, tiene un cuidado agroecológico, que implica que tiene un cultivo diferente: "No tiene ni un gramo de químico ni pesticidas y eso hace que se conserven todos los sabores que es lo que están buscando las personas, verduras más naturales y sin tanta contaminación".

Produce cerca de 500 kilos de tomate por temporada: "Un tomate toma unos cuatro meses en crecer, es lento porque al ser nativo se demoran más en crecer".

Lo hace con agricultura regenerativa, es decir, que mantienen el suelo con abonos naturales, compostaje, humus, para que tengan todos los nutrientes para que las plantas puedan crecer, mientras que los frutos. Así que es el mayor requerimiento que tiene la planta y además de que es una variedad grande y antigua, nativa.

El control de plagas también lo controlan de forma natural, con controladores biológico apoyados por el mismo ecosistema del huerto. Todo este sistema más natural de producción hace que los tomates salgan un poco deformes: "Además son tomates blandos, no son duros como los que venden hoy día. Hay que tener mucho cuidado en el transporte, se cosechan y se tienen que llevar rápido por lo mismo, y cuidar que no se golpeen".

En ese proceso, Gamboa participó en el Programa de Transición a la Agricul-

tura Sostenible (TAS), del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), ejecutada por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Iina), para prescindir del uso de agroquímicos en el huerto.

¿Dónde se pueden comprar estos tomates?

"Vendemos al detalle en nuestro huerto, tenemos una diversidad de hortalizas".

¿Cuánto cuesta el kilo?

"Luca. Está barato porque nos tienen que comprar de forma directa".

¿Qué es lo que más vende en esta fecha?

"En esta fecha la estrella es el tomate. También la berenjena, kale, acelga, lechuga, puerro, ají y pimientos. Tenemos mucha variedad en el huerto, porque la idea es que la gente venga a vernos

porque es nuestra fuente de trabajo".

¿No ha pensado en distribuir sus productos a otros lugares de Chile?

"No, tenemos nuestro huerto y somos un Faro Agroecológico, un huerto demostrativo, entonces lo que buscamos es que la gente venga a ver nuestro huerto y aprenda lo que hacemos. Va más allá de vender, sino también aportar hacia lo cultural y social".

Tiene un huerto familiar con su hija y señora, ¿cómo es trabajar en familia?

"Súper bien, las redes sociales la manejan mi hija. Es lo mejor trabajar en familia, con alguien que uno quiere, ama. Es espectacular que quieran estar en el negocio y se ven muy felices ellas también".

Más información en Huerto Eco-Corcolén en Facebook.