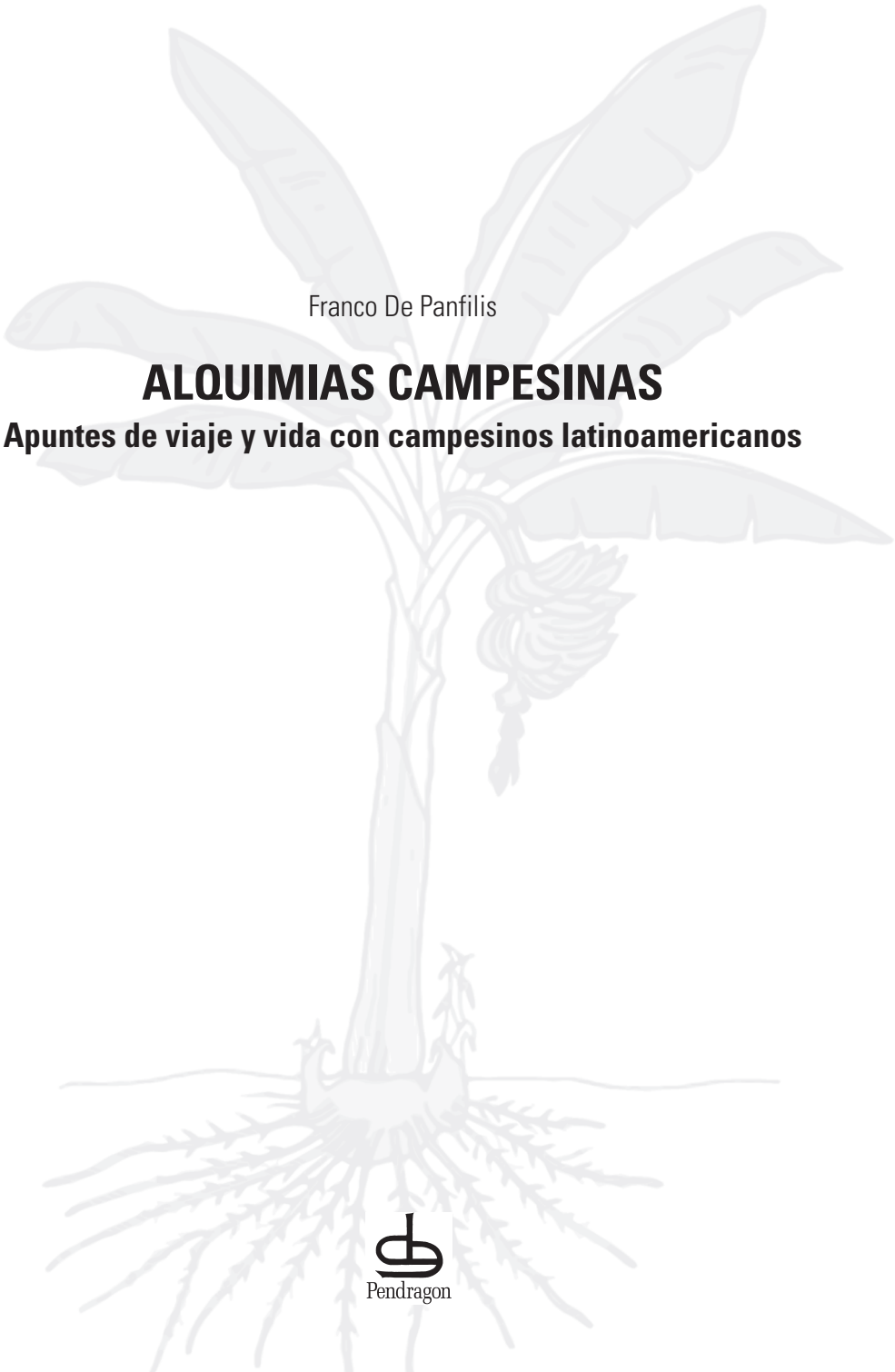




Franco De Panfilis

ALQUIMIAS CAMPESINAS

Apuntes de viaje y vida con campesinos latinoamericanos



Pendragon

Franco De Panfilis

Alquimias campesinas

Apuntes de viaje y vida con campesinos latinoamericanos

Proyecto gráfico de la cubierta e interior: Rosario Capobianco

Ilustraciones láminas internas: Tito Saenz Rosas

Redacción: Liza Porcelli Piusi

INDICE

PREMISA	
Seis historias nacidas en el sur del mundo	7
PREFACIO	
Notas del autor	9
CAPÍTULO CERO	
Desde el sur con pasión	15
CAPÍTULO UNO	
El gran tribuno de Machala Machala (El Oro, Ecuador)	43
CAPÍTULO DOS	
La Señora blanca del Magdalena Santa Marta (Sierra Nevada, Colombia)	61
CAPÍTULO TRES	
La otra Mesopotamia fuera de serie	83
CAPÍTULO CUATRO	
La grieta Patagónica: Charles Darwin, Julio Roca, Perito Moreno y... Tito Garrido General Roca (Alto Valle, Argentina)	111
CAPÍTULO CINCO	
Las bananas del desierto Sullana (Valle del Chira, Perú)	137
CAPÍTULO SEIS	
El coraje y la sonrisa superan el paso del Ticlio Satipo (Sierra Central, Perú)	161

CONCLUSIONES (AMBICIOSAS)

Una agricultura global que nos brinde productos
y emociones sostenibles

185

A día de hoy

202

Agradecimientos

206

El autor

207

Premisa

Seis historias nacidas en el sur del mundo

En estos años he podido acercarme a hermosas historias de agricultura. Es más, las he vivido, y muchas de ellas son verdaderamente ejemplares. Aquí mismo en Italia, se encuentran innumerables excelencias campestres del viejo continente. Desde esta tierra de mis ancestros, a la que tanto quiero y agradezco, he podido construir una larga actividad empresarial en el sector, vinculándome permanentemente con Sudamérica. Este libro, se ocupará de esa agricultura, que a veces se desconoce o simplemente se la ignora: la de algunos campesinos del sur del mundo.

Dicen que es la pregunta y no la respuesta lo que importa. Las preguntas definen nuestra realidad y, por lo tanto, la van creando. Parecería que hoy, gracias a internet, la gente puede saber de todo y no existe rincón del mundo aún por descubrirse. Sin embargo, no dejo de sorprenderme del poco conocimiento y de la superficialidad e ingenuidad intrínseca del consumidor sobre la vida real de estos agricultores del sur.

Conocerlos mejor significa adentrarse en su lenguaje y en sus costumbres no siempre estrechamente agrícolas. De hecho, los mismos objetivos que se proponían los alquimistas son los de este libro. No solo convertir metafóricamente el oro partiendo del plomo, sino alcanzar el máximo conocimiento en varios sectores del saber.

Me pregunto entonces: ¿Qué tal si uniéramos más y mejor estos mundos lejanos para conocer otros enfoques agronómicos y de vida?

Para lograrlo, otra pregunta que me hago al volver de estos viajes es cómo podríamos incorporar en nuestra cotidianeidad las enseñanzas que dejan estas vivencias campesinas.

Al final de este libro, habré alcanzado el objetivo si el lector, además de conocer más íntimamente a los productores, pudiera incorporar a su vida la experiencia de sus realidades lejanas pero estrechamente relacionadas con los frutos de la tierra que llegan a nuestras mesas.

¡Buena lectura!

Franco De Paoli

Prefacio

Notas del autor

¿Por qué escribo sobre estos “otros” campesinos? Regresando de mis viajes en Sudamérica, ya en mi campo base italiano de Bolonia, donde descargo, conservo, maduro y preparo parte de la fruta, me preguntaban con curiosidad si lo vivido en estos proyectos podía encontrarse en algún escrito. Yo respondía que hay circunstancias y momentos difíciles de revivir y de contar. A lo sumo, les copiaba algún *link* sobre los proyectos con noticias que aparecían en revistas temáticas o publicaciones de algún *blog* viejo y mal hecho. En realidad, quienes me preguntaban estaban invitándome a escribir algo que fuera más allá del reenvío de fotos o de simpáticos videitos *i-movie* hechos “gracias” a mis largas esperas en eternas conexiones.

Ponerme a escribir un libro implicaba tocar recuerdos y revolver en el pasado. No era algo fácil, pero tenía ya todo dentro de mí. Y como en el proceso de los cultivos que se gestan y luego maduran, ya era tiempo de cosecha. Me di coraje entonces, sabiendo que a veces no hace falta expresar tanto el cerebro, sino que sobra con usar el corazón. Fue así que el día en que cumplí 50 años, en un momento de rara pausa familiar en Puebla, México, me dije “ahora o nunca” y comencé a escribir las primeras líneas moviendo mi grupo neuronal con pasado “herborizado”.

Es un placer saber que muchos de los lectores serán los mismos que me han acompañado en este viaje. Debo pues confesar que, aunque termine siendo lectura de pocos, meditar sobre estas estupendas personas de las que tanto aprendí y sigo aprendiendo, vale ya mucho para mí.



PEPE GRILLO – Presentación y motivaciones

¡Buenas! Me meto dentro de esta historia, en medio de estos recuerdos de Franco. Mi nombre es Alberto Bergamaschi y conozco a Franco De Panfilis desde hace demasiados años, pero mi papel como Pepe Grillo, o quien sabe cómo qué otros (espero) útiles insectos, es más reciente. Todo comenzó en un caluroso día de inicios de junio, cuando casualmente, me encontré con Franco y me dijo: “Estoy saliendo hacia Perú, pero volveré

a fin de mes. Llámame el 1 de julio, así te muestro las novedades en la empresa”. Así fue nomás. Y a partir de las interesantes noticias de sus proyectos en Sudamérica, me propuso asumir el papel de moderador en relación a lo que estaba escribiendo. Franco quería una voz independiente y crítica hacia su pensamiento si fuera necesario. Y eso fue cómo ofrecerle mate a un uruguayo, aunque siendo local, mejor digamos una botella de vino Lambrusco a un boloñés. Acepté inmediatamente, bebiendo en un solo suspiro la copa de ese vino destinado a dar alegría. Así que de vez en cuando, reapareceré para expresar libremente mis pensamientos y moderar lo que Franco, empapado del amor ilimitado por sus proyectos sudamericanos, expresará tal vez sin los filtros de lo políticamente correcto. ¡Buena lectura!

Empatía campesina

También hay otros objetivos en estas líneas que, desde un principio, debo sincerar: la esperanza, o más aún, el deseo, de que varios actores de la cadena comercial se den cuenta de que sus decisiones son fundamentales para el éxito o el fracaso de estos proyectos y del destino de quienes están detrás del surco.

Hoy todo va infinitamente rápido y quien toma las decisiones de compra (el *buyer*) no siempre puede percibir lo que hay detrás de un fruto. Ni mucho menos qué se esconde dentro. Son contadas las personas que han visitado y conocen a los campesinos que engendran estas historias. Ojalá se sumen varios más. Y digo varios y no muchos, porque sé que estas experiencias tan lejanas no son para todos.

Salvo raras excepciones, estos proyectos se dan en zonas marginales, a veces semidesérticas, o en altiplanos, o al pie de majestuosas montañas: sitios seguramente fuera del alcance de quienes consumen su producción. Es en algunos de estos lugares remotos, donde lo orgánico va desarrollándose gracias a la posibilidad de evitar el uso de productos químicos. Aunque a veces esta posibilidad orgánica se dé por no poder pagar el uso de químicos. Quienes sí visitamos estas tierras deberíamos tener una motivación extra para comunicar todo esto, sumándonos así a la causa y porque no, ¡comiéndonos una rica causa¹!

¹ *Causa*: plato preferido en mis estadías peruanas. Muy conocido a nivel internacional y de gran valor histórico local. Una de las tantas variedades de papas nativas peruanas que viene exaltada por la yema de huevo y el ají triturado. Con el tiempo, se le agregaron otros ingredientes para conformar la actual receta que goza de tantas variantes como lugares donde se prepare. Generalmente, se utilizan estos ingredientes: papa amarilla, ajíes de varios tipos, lechuga, maíz dulce (choclo), queso fresco, huevo cocido (duro), palta (aguacate) y aceitunas negras con un toque final de jugo de limón sutil (lima, *Citrus aurantifolia*). El nombre de este plato nació en tiempos de la guerra con Chile, cuando valerosas mujeres peruanas, buscando ayudar a los soldados, organizaban viandas que ofrecían “Por la Causa limeña”.

Gracias a la inspiración que desde Argentina me dio mi hermano Juan Gabriel, he hecho revivir la tira satírica "Benjamín", que mi tío "Chiche" publicó con gran éxito en la década de los ochenta, más precisamente desde 1981 a 1991, en periódicos a lo largo y a lo ancho de la Patagonia. Mi tío fue un verdadero genio del humorismo gráfico, a mi modo de entender, inteligente como el del mendocino Quino, o el del rosarino Roberto Fontanarrosa, que no han tenido relevo, y sobre los cuales uno repara en sus cualidades individuales cuando ya no están. De mi parte, solo he modificado el texto de sus viñetas, adaptándolo a imágenes originales de su tira. Estos recreos gráficos dejan una propensión al pensamiento irreverente sin llegar al límite del grotesco. De este modo, si alguien se ofendiera en ciertas partes ásperas del libro, espero que "Benjamín" me ayude con su humor póstumo a matizar temas que a veces resultan no solo serios, sino preocupantes. Digamos que será una manera lateral de entrar en estas historias, que seguramente le hará bien a quienes se toman todo demasiado en serio.

Todo este escrito nace de historias que realmente ocurrieron, por ello las fechas y otras pruebas de vida son completas y exactas. Luego, a quien le interese profundizar en estas temáticas, no le faltarán elementos para meterse aún más adentro de cada historia. Y para quien quiera corroborar cualquier detalle, dejaré un número verde (italiano). Se los anticipo por si luego me olvido: 800-121628.





PEPE GRILLO – Seriedad: máscara de la mediocridad

Decía el poeta, escritor y artista boloñés, Pier Paolo Pasolini: “Si hay una cosa que tomo seriamente es no tomarme nada en serio”.

Telenovelas del Sur

Lo que llama poderosamente la atención en estas verdaderas “telenovelas del mundo agrícola”, es su nacimiento, ya sea en el caso de las que han obtenido éxito, como las que terminaron en rotundos fracasos. Verdaderas epopeyas que además de una lectura amena, espero permitan, como dice mi padre, “fotocopiar mis aciertos y no repetir mis macanas²”.

En la explicación de estas “telenovelas”, me pareció oportuno mantener cierta terminología típica de esas tierras, vocablos locales y otras particularidades que no se encuentran siquiera en Google. De allí las referencias bibliográficas personalizadas. Por eso también este libro es bilingüe, hasta en su título de dos palabras: una en italiano y otra en castellano. No solo para ahorrarles el uso del traductor de Google, sino para que no se pierda el espíritu ítalo-latinoamericano con el que fue hecho. Se debe también a que no creo que sea posible vivir estas cosas a través de internet, ni en las redes sociales. Como dicen los indígenas: “Lo que has visto recuérdalo porque lo que no has vivido vuelve a volar y se lo lleva el viento”.

Conociéndome, de seguro no abriré una cuenta Facebook ni me pondré a twittear, pero sí les compartiré algún que otro WhatsApp y mensajes de correo electrónico de los intercambiados con mis productores y amigos del sector. Solo de los más nuevos, pues contaré historias vividas en los tiempos en que usábamos ¡fax con carta térmica! Es por estos recuerdos más viejos, por temor a que se desfiguren —ya no solo por un papel que se destiñe, sino por una cabeza que va quedándose calva, perdiendo inexorablemente diez mil neuronas diarias— que me resulta tranquilizante dejarlos plasmados en un libro de carne y hueso.

Fechas y comentarios escritos en folletos antes de que el sueño me venza. Frases nacidas del alma campesina apuntadas en hojas de hoteles. Servilletas

² *Macana*: f. usado principalmente en Argentina y Uruguay. Hecho o situación que presupone un error o desatino cometido.

de papel salpicadas de algún estofado tropical garabateadas con secretos rurales irrepetibles. Varias de estas reliquias de campo no solo van borrándose de mi mente analógica, sino también de los archivadores de Ikea que de vez en cuando se vacían en mi oficina. Mejor dicho ¡me vacían! De hecho, vivo rodeado de mujeres conspiradoras de mis torres de papeles. Para colmo, aún las nuevas tecnologías digitales, con datos ya informatizados, precursoras de memoria eterna, incumplen sus promesas perdiéndome momentos valiosos e irrepetibles. La instalación de nuevos sistemas operativos o los virus de nueva generación con nombres terribles y amenazantes (*¿cryptolocker les dice algo?*) pueden matar varios años de vivencias agrícolas con un clic y hasta tomar como rehenes tus recuerdos. De estos funerales ya he vivido varios y el rito se repite. Nuestro técnico informático, con los años, va transformándose en un verdadero buitre carroñero de bits. Planeando con una sonrisita benevolente, llega vestido de oscuro con su cigarrillo electrónico que asoma del bolsillo. Este bombero informático, luego de algunas horas de trabajo, nos dice: “¡Todo limpio! Se perdieron solo algunos correos electrónicos y archivos sueltos. Les actualicé el antivirus para que queden mejor protegidos”. Y ya sé lo que quiere decirnos: “Ganamos en progreso, pero perdimos en historia”. Otro motivo más para apresurarme en volcar negro sobre blanco lo que aún queda vivo, sin esperar que me anuncien otras defunciones analógicas o digitales.

En este libro hay mucho de mi experiencia personal, pero es claro que los derechos de autor son de los productores. Y aunque no creo que los alcances de estos escritos se conviertan en trascendental herencia cultural, sí deseo que varias de las experiencias acumuladas en los capítulos de este libro, queden a disposición de los hijos de quienes surcan la tierra: los principales herederos de estas historias.



PEPE GRILLO – Quien no conoce, no cuenta

Después de informarnos sobre el estado de conservación de los recuerdos de Franco y, sobre todo, de sus células cerebrales, hay que entender que, por un lado, el buyer debe conocer el mercado para poder realizar las compras necesarias, y por otro lado, también debe conocer a los productores que suministran estos productos. En realidad, parece que, debido a la falta de tiempo o interés, los prismáticos de los compradores están dirigidos solo hacia el mercado de salida (ventas), con-

siderando casi automáticamente el precio más bajo como el principal parámetro para decidir la compra. Sin duda, es el método más fácil de aplicar. Aún más, para aquellos que hasta el mes anterior se dedicaban a vender electrodomésticos. Este es el principal defecto de quienes manejan la compra de un producto alimenticio: perder de vista el contexto en el cual se mueve un producto vivo, de origen orgánico, en comparación con el que viene fabricado con láminas metálicas. Planificación, periodos promocionales, contingencias, riesgo de producción y aún más la organización que involucra a pequeños agricultores individuales. Rechazar el contacto con quien produce, más allá de evitar emociones que podrían ser peligrosamente envolventes, impide un conocimiento real del proyecto, al no permitir una comunicación adecuada al mercado. Los que no saben no pueden contar ninguna historia, y quien no sabe tiene pocas chances de convencimiento.

Capítulo cero

Desde el sur con pasión

Franquito campesino

Mis inclinaciones campesinas se inician a finales de los años setenta, gracias a un minihuerto en un terreno baldío del Barrio Parque Palihue, pegado a mi casa en calle Las Lomas 478, y gracias a las primeras “yerras”¹ en campos aledaños a mi natal Bahía Blanca, ubicada bien abajo en la provincia de Buenos Aires (más hacia el sur nace la infinita Patagonia. Su puerta y su ventana de acceso a las personas... y al viento). En esa ciudad y en ese barrio, cada día volvía a mi casa caminando, en subida, desde mi escuelita primaria número 39 poco después del mediodía, arrastrando alguna nueva enseñanza. Ni llegaba a tener cuatro horas diarias de clases, en un único turno que me dejaba un montón de tiempo libre. Estudio por argumento, casi sin tareas, con un enfoque pedagógico que hoy los expertos resumirían como “modelo finlandés de *problem solving*”.

En ese contexto pude comenzar a saborear los sacrificios y las satisfacciones que implica surcar la tierra. Apenas terminado el almuerzo, corría hacia mi huerta, un pañuelo de tierra que era el centro de mi universo. El riego era de tipo furtivo y discreto: desde mi casa, con una manguera que, a escondidas, atravesaba un cerco de pino lambertiana (*Pinus lambertiana*). Estirando al máximo el mimético tubo verde, llegaba justito al inicio del surco principal, desde donde, por sectores, el agua daba vida a mi hermosa huertita.

Qué orgullo era ver que, en la cena del mismo día de cosecha, aparecían “mis” habas en la cocina de casa. Sin dar tiempo a que mi madre terminase de lavarlas, ¡mi padre se las comía crudas, frescas, con una sonrisa de aprobación! El recuerdo de esa sonrisa, dibujada en su cara, sigue siendo aún hoy mi mayor motivación cotidiana.

¹ ¿Qué es la yerra?: la yerra es la fiesta campestre por excelencia en la que participan todos los peones del establecimiento, los vecinos y hasta los amigos que, aun viviendo lejos, no desperdician el convite. Antiguamente se la consideraba la fiesta de las fiestas. Al terminar la yerra, se festejaba con una gran comilona. En esas ocasiones se realizaba la operación de marcar el ganado. Pero también la castración, que coincidía con la luna en menguante para que los animales sangrasen menos.

Sin dudas ese huertito me dejó una huella profunda e hipotecó mi futuro. Después de un par de años como principiante de quinta, un día nublado y ventoso, sin preaviso, el propietario del terreno baldío comenzó a construir su casa. Fue volviendo de la escuela, sin siquiera quitarme mi guardapolvo, que descubrí a esas mecánicas bestias amarillas con CAT escrito en grande ¡“pastoreando” mi huerta! No había ya nada que hacer. Estaban finalizando su obra destructora. Me senté arriba de un montículo de tierra observando el paisaje lunar. Apenas se asomaban algunas cabezas dadas vuelta de mi perfumado ajo blanco y las raíces de mis tomates difuntos. Hasta había desaparecido mi espantapájaros, con quien solía hablar de proyectos de futura expansión en mi quinta. Avisté solo su sombrero fucsia con flecos, enganchado al diente de la pala de uno de los dos mastodónticos Caterpillar. Allí, llorando, aprendí de golpe dos lecciones de vida concentradas en una: lo fácil y rápido que era matar ilusiones nacidas en un surco y la antipatía que siempre me daría de solo ver escrito ¡la palabra “gato” en inglés!

Los abuelos campesinos

18

El prólogo de un libro debería ser una nota elogiosa procedente de una autoridad en la materia. Una figura de trascendencia catedrática que comente en modo complaciente el trabajo del autor. Tenía algunas personalidades ya en vista a quien pedirles que lo escribieran. Pero terminé eligiendo a las personas que para mí fueron las máximas autoridades en este campo: mis abuelos. Y como ya no están físicamente, aunque me acompañan cada día con su afecto y sus enseñanzas, serán ellos los protagonistas de este prólogo.

La verdadera patria de un hombre, su *imprinting*, no es la infancia. Es la comida de la infancia. Las paradas gastronómicas en la casa de mis abuelos eran esa patria. Allí, además de un restaurante 24/7 que personalizaba su menú al instante para mi uso exclusivo, había otro huerto, que hasta entonces había estúpidamente ignorado, convencido de que el mío era el mejor de todos. De hecho, no había vuelto más a tocar una pala, azada o rastrillo.

Más que un huerto, el de atrás de la casa de mis abuelos era una verdadera huerta, con “A” final. Más grande, completa y atendida por manos expertas. Eso era en calle Justo José de Urquiza 752, ironía del destino para mi abuelo que era un convencido rosista. Y no me refiero a que cultivaba rosas, que tam-

bién lo hacía, sino al hecho de que aún conservaba una divisa roja punzó de la época de Juan Manuel de Rosas. Viejas historias que las familias rioplatenses aún arrastran desde 1850 y que un nieto hizo suyas.

Al reparo de dos largas hileras de parrales, al costado de una enorme higuera y con un gallinero de ponedoras de cresta roja en el centro, como corresponde, ahí estaba el trozo de tierra del cual me hice representante y anfitrión. Así conseguía mi primer proveedor de frutas y hortalizas, sin tener que ocuparme más del tema en primera persona. Disponía entonces de más tiempo para observar, tocar, oler y saborear qué fruto u hortaliza me apetecían. Elegía la mejor selección del día para llevar a mi casa, a la de mis amigos y más tarde a la de mi novia. Era fácil multiplicar sonrisas de aprobación y deleite gracias a una producción agrícola artesanal obtenida con pasión. Además de ser muy distinta (y superior) a la de cualquier verdulería de barrio, estaba siempre lista para mí a cualquier hora. Aún un día domingo a las seis de la mañana. O bien tarde por la noche.

A esas horas, dejando la luz de su living encendida, en forma *ante litteram* de comunicación digital, mi abuela Ángela, nacida en 1917, me decía en su propio código Morse: “Franquito estoy aún despierta esperándote, tu orden de la huerta está lista”.

Son recuerdos que marcaron mi piel con fuego, como a los terneros de aquellas yerras. Después de todo no estaba tan mal haberme quedado “huérfano de huerto”. Hoy, rebobinando la cinta de los recuerdos, pienso que fue justamente en ese período que comencé a imaginar que otros podrían producir para mí. Bastaba pasar a visitarlos, ver y escuchar cómo lo hacían y juntos terminar saboreando los frutos del día. Este aprendizaje fue tan simple como natural. Con una fórmula de pago mucho menos compleja y más tangible que los futuros giros bancarios. Un beso para mi abuela y un abrazo para mi abuelo. Buen trueque para ambos.

Apenas me hacía de la valiosa mercancía, sin cortar la “cadena de frío”, gracias a mi fiel bicicleta con asiento banana (el karma no es casual), realizaba la repartija. No era solo un joven repartidor de una bolsa de frutas y hortalizas frescas presentada así nomás, sino que llegaba acompañada de mis explicaciones con lujo de detalles sobre cómo y quién las había producido. Una intimidad agrícola que, en aquel entonces, como hoy en día, pocos se preocupan en transmitir.

Estas entregas puerta a puerta, además de recompensarme con otro almuerzo, merienda o cena, me dejaban nuevas enseñanzas como regalo adicio-

nal. Un ejemplo cristalino: Teresita, la mamá de Andrés, mi amigo de la infancia en mi natal Bahía Blanca, me hacía una riquísima torta, a partir de cuatro bananas de esas que aquí en Italia se arrojan a la basura, solo por presentar algunos pocos puntitos negros en la cáscara. Desde nuestro sexto cumpleaños en adelante, esa torta era una constante que no podía faltar. Quién hubiera dicho que esa pasión bananera me iba a transformar con el tiempo en pionero de las bananas orgánicas en Italia, habiendo comercializando hasta hoy 400 millones de bananas, con las que Teresita me habría podido hacer ¡cien millones de sus tortas épicas!

Reporte campesino

Solo muchos años después pude apreciar el significado cabal de lo que era la verdadera supervivencia (y resiliencia) agropecuaria, pero al fin de cuentas sigo haciendo exactamente lo mismo que cuando tenía diez años. Y es algo que me agrada.

Adentrándose en el libro, resultará evidente que este no nació de una voz iluminada o solitaria. Tampoco de una experiencia común a muchos otros niños con huertos que luego se titularon en la materia, transformándola en un oficio y razón de ser. Más bien diría que el libro nació de un diálogo, con un selecto grupo de extraordinarios campesinos que, comenzando por mis abuelos, me han acompañado en todos estos años.

No sería posible hacerlo solo ni tampoco querría, porque no podría dar lo mejor de mí. Por eso he llamado a algunos productores que definiría como personajes claves, para que me compartan más en detalle sus vivencias campesinas en el nuevo mundo. Todo lo que fui haciendo hasta hoy durante mi “carrera” (porque bien que he tenido que correr, ¡y aún sigo!), todo lo hice con ellos. Y este libro no será la excepción.

De este modo, sus páginas se proponen destilar esa aventura vertiginosa que solo puede nacer desde un puesto de avanzada. Convencido de que no podrá dejarlos indiferentes, sino más bien permitirles algún asombro, descubrirán maravillosos trabajadores del surco que echaron raíces en el sur del mundo.

Algunas de estas experiencias agrícolas han debido interrumpirse, pero otras han logrado poner en marcha la sostenibilidad de muchas personas. Hoy por hoy, 2160 familias campesinas directamente involucradas trabajan para que reciba-

mos sus magníficas producciones no solo aquí en Italia. Digamos entonces que los frutos del huerto de mis abuelos se me han multiplicado exponencialmente.

Campeños de raza: bases de una agricultura lejana

Volviendo a las primeras líneas del prólogo, dije que este escrito comenzaba con un diálogo abierto. De hecho, solo a través de una enriquecedora conversación entre las partes, pueden nacer mejoras para el futuro de esta agricultura, más aún siendo lejana geográfica y culturalmente. Este libro no quisiera traicionar ese principio. De allí que, en varios pasajes, aparecerán algunas sugerencias prácticas. Más allá de dejar simples consejos, confío en que cada una de estas historias sea tema de reflexión.

Es difícil de mantener en el tiempo proyectos agrícolas. Ellos sufren, por definición una fuerte selección darwiniana, con resabios de canibalismo, agregaría Don Rómulo, personaje que aparecerá en el primer capítulo. Siendo difícil perdurar en el tiempo, se activan mecanismos de supervivencia muy particulares, distintos a los de otros sectores económicos. Resulta entonces interesante ver cómo estas tierras alejadas del mercado, por distancia, cultura e idiosincrasia, se conectan o se desconectan del mercado de consumo como un código binario 0 y 1.

Si bien la fuerte mutación originada por la globalización y el cambio climático determina nuevos desafíos, la raíz de estos proyectos y la mentalidad de quien produce, en el bien o en el mal, no ha cambiado mucho. En casi todos los proyectos surgen liderazgos y mecanismos que difícilmente determinan un marco neutro, sino uno muy personalista, casi tribal. Esto lo veremos en el segundo capítulo, en el que aparece Doña Carmen, quién nos hará comprender la importancia de las “cuotas rosas” también en la agricultura sudamericana.

Para fortuna de quienes vivimos en este mundo y gracias a él, sabemos que quien trabaja la tierra latinoamericana con sus manos muy raramente carece de optimismo condimentando con humor. Ironía, si se quiere, hasta con un toque de malicia y exageración. Llegando al extremo de reírse de sí mismos. Rasgos infaltables en cada uno de los campesinos. Nadie que sepa reír de sus propias calamidades abandona su trabajo tirando la toalla así nomás. Es por eso que quizás tengan una sonrisa tan fácil siempre guardada en el bolsillo, sea que estén sosteniendo una vieja pala astillada o el volante de un flamante tractor. Para ellos

no hay mejor pregunta que una mirada, ni mejor respuesta que una sonrisa. Bastaría entonces con verlos trabajar para descubrir cómo sus rostros asumen la semblanza del fruto que producen. Sonrisas en “forma de banana” o en “forma de mango” dibujadas literalmente en sus caras, parecerán improbables, pero quedarán aquí demostradas. La prueba de como un fruto y el alma del campesino se funden íntima y armónicamente en un único cuerpo gracias al arsenal de gestos y fuerte expresividad con los que el campesino está naturalmente dotado.

De hecho, la agricultura libre, ambiental y socialmente sustentable alegra la vida como ningún otro oficio. Por eso la clave del éxito, visto desde la óptica de quien comercializa estos productos, como es mi caso, es la de poder “certificar a las personas” más que su tierra.

Este enfoque poco ortodoxo, no codificado y aún menos practicado, entre otras varias ventajas, conllevaría a no acumular toneladas de papeles. Ni a actuar la aplicación de normas y burocracias que agobian al campesino privándolo del más valioso recurso para cultivar la tierra: su propio tiempo. Surge así la pregunta espontánea: ¿por qué se le exige todo este morbosos papeleo? Respuesta simple, ¡porque no se le conoce y a veces ni se acercan a él! De ahí la importancia de un razonamiento que permita realizar esta abstracción conociendo la



esencia del productor. Esta clave reduccionista es, al final de cuentas, no solo una valiosa síntesis, sino una herramienta fundamental para la convivencia y el afianzamiento de un producto agrícola certificado, como es el caso del mundo orgánico, del comercio justo o de las producciones que se consiguen gracias a métodos biodinámicos.



PEPE GRILLO – Certificando, más que menos

Querido Franco: tal vez aquí te equivocas. ¡El problema es global! ¡No solo para tus amados campesinos! La over-certification representa, de hecho, una visión evolutiva de la naturaleza agrícola, que ha pasado a ser, inevitablemente, un elemento de garantía en un molde de yeso para los distintos procedimientos. Sería indispensable buscar cómo evitarles a las cadenas agrícolas el continuo y creciente sofocamiento de papeles. Cínicamente ancladas en la lógica: más papeles, más garantías. La Unión Europea, también notando este problema, señaló en varias oportunidades la necesidad de una simplificación de los procedimientos de certificación y la armonización de los mismos, invitando a no sobreponer intervenciones entre las estructuras públicas y las privadas delegadas al control, de tal manera que no terminen afectando demasiado la estructura de costos y el tiempo dedicado por las empresas. Sorprende ver cómo las autoridades a cargo del control del producto utilizan aún hoy metodologías totalmente anacrónicas, que hacen que las fases de certificación o verificación sean engorrosas. La tecnología de la información y los controles automáticos implícitos facilitarían estas etapas de organización y comparación de los datos de verificación.

Réquiem a la tierra

El tema central de este libro no es la sensibilización sobre la sana ecología, sino la humanidad que hay dentro de estos otros alimentos lejanos. Al final de cuentas, nos salvaremos solo si cambiamos nuestra mentalidad como personas de un único mundo. Si en la próxima década no seremos capaces de conseguir sustanciales reducciones globales de gases de efecto invernadero, la tarea se volverá no solo más difícil, sino irreversible. Para ello basta con superar el umbral de los + 2 grados centígrados de calentamiento. ¡Todos sabemos que ya hemos superado uno! Estamos pues a mitad camino de esta obra destructora. Pero la

reducción del CO₂ no nace de la pureza del aire sino de las personas. De hecho, en los mercados de destino, aun dentro de empresas de un nicho selecto como el orgánico, no se encuentra fácilmente la gente que uno esperaría. Sobran en cambio los oportunistas improvisados, que incursionan muy crudos en este mundo, terminando poco tiempo después cocinados. O lo que es peor, “coci-nando” al productor.



PEPE GRILLO – Yendo, sonrientes, hacia la horca

Ya me imagino la escena... Por un lado, los incendios que están destruyendo millones de kilómetros cuadrados de vegetación, matando a todos los animales presentes; por otro lado, las inundaciones causadas por el derretimiento de los glaciares que llevan a cabo el mismo trabajo destructivo, realizado con gran esmero. En medio de estas calamidades, mis pesadillas prevén una multitud que fotografía la escena, sonriente, moviendo los numerosos bastones para tomar sus selfies. En un balanceo rítmico de la vara de los tantos directores de orquesta que acompañan la escena de una nueva ópera, titulada: “Secuela de la Gran Muerte de 1347, o sea La Peste Negra en tiempos del COVID”. Todo esto bajo la supervisión de bandadas de hambrientos virus que, fácilmente, superan las frágiles barreras de las mascarillas. Mi esperanza es no estar más aquí.

Si te caes siete veces, levántate ocho

El mercado exige cada vez más. Y en agricultura orgánica no es fácil obtener este continuo *plus*. Hoy la gente es mucho más consciente de lo que come. Los controles son elevados, pero se conoce muy poco de lo que hay detrás de cada fruto. Y no me refiero a los “hijos de la realidad virtual” que, como buenos *millenials*, necesitarían ser llevados al campo para darse cuenta por donde sale el huevo de una gallina. Sino que hablo de una ignorancia mucho más profunda y grave: la de no conocer ni apreciar los esfuerzos del productor, lo cual termina repercutiendo sobre la calidad del producto.

Es por eso que, en el libro, no voy a perder tiempo en escribir sobre aspectos técnicos, ni mucho menos sobre mis conocimientos como agrónomo doctorado

en tecnología de los alimentos. Con el pasar de los años, comprendí que esos conocimientos son en realidad detalles menos determinantes en mi trabajo. O lo son solo si existe terreno fértil para incorporarlos. Hasta hace poco, esos saberes científicos se hallaban en varios libros, y hoy directamente en Google, por lo que no los aburriré con ellos.

La problemática del cambio climático ya afecta al mundo entero, pero particularmente a las áreas tropicales y andinas donde se amplifica. Provoca sin lugar a dudas un stress test —valga el término bancario— casi cotidiano. Esto conlleva un costo económico, pero también emocional que difícilmente otros sectores económicos estarían dispuestos a soportar. Perder totalmente una cosecha es pan cotidiano para el agricultor apasionado que, por más grande o pequeño que sea, persiste sin dejarse dominar por el peor de los enemigos: la desesperanza. Un misterio difícil de explicar que solo puede comprenderse a través del amor por el propio trabajo. ¿Será un optimismo patológico? ¿Un ciego convencimiento de que mañana será un día mejor?

Como sea, aún no he conocido ningún industrial o comerciante que, por más apasionado que sea de su trabajo, mantenga su actividad en el tiempo si sabe previamente, por no decir matemáticamente, que el fruto de sus esfuerzos tiene



un porcentaje de pérdida tan elevado. Más aún, cuando el productor agrícola viene exigido en su responsabilidad a lo largo y a lo ancho de toda la cadena productiva y comercial. Todo esto, sin ser beneficiario de las veces en las que su producto logra un precio extra en el mercado. No hay ningún error de tipeo: ¡“generalmente” podría ir tachado hasta dos veces! Este panorama fue resumido por un pequeño productor manguero de la zona de Tambogrande, en Piura, que con extrema simplicidad y sin ironía alguna me dijo: “No se preocupe por nosotros. La tenemos asumida que las malas son todas nuestras, pero que en las buenas ni figuramos. Yo igual me pongo su sombrero”. Recuerdo siempre la frase, pues me sirve para valorar la importancia de la comprensión recíproca poniéndose uno en la cabeza del otro. Una empatía campesina difícil de instaurar en otros sectores.

La resiliencia campesina

Quizás sea a través de este contexto hostil y de un “renacimiento” continuo que los campesinos obtienen su fortaleza, su resiliencia agrícola que a veces escasea en los mercados de destino. Como suele decirse: “Lo que no mata, engorda”. Tenemos pues mucho por aprender de ellos también en este aspecto.

Estos enriquecedores encuentros seguramente nos brinden más de lo que podemos aportarles, más allá de pagar un precio justo, conceder financiamientos (dado que el sistema bancario local e internacional brillan por su ausencia) o simplemente compartirles algún que otro consejo útil.

Después de 25 años, aprendí que lo mejor es ofrecerles un sano realismo, contándoles desde el primer día sobre lo que les espera trabajando con nosotros y nuestra clientela. A veces es lógico y hasta merecido que se remarque la falta de responsabilidad asociada con la improvisación del productor agrícola en algunas de sus tareas. Esto efectivamente puede suceder... y sucede. En algunas fases, como en cualquier sector, pero más aún en este, por qué no admitirlo, puede ocurrir que quien produce no alcance satisfactoriamente los objetivos de calidad que el mercado le solicita. Lo triste es ver cómo otros actores involucrados en la cadena de comercialización se aprovechan y amplifican estas debilidades con avaricia para suplir ineficiencias o dificultades propias.

Todo esto sin buscar ser el “Che Guevara del biológico” como una vez fui tildado al defender apasionadamente estas producciones lejanas. Mote injusto ya que no tengo con este revolucionario ninguna afinidad más que ser connacionales. En esa ocasión respondí recordando al estadista italiano Luigi Einaudi, con quien sí me

identifico, que sin tantas vueltas pedía “resguardar a quien produce contra la omnipotencia del Estado y la prepotencia de algunas empresas privadas”.

Así y todo, varios productores agrícolas de este lejano mundo pueden y deben ser vistos como verdaderos transformadores, en clave positiva, en ambos lados del océano. Sus logros y sus méritos, que se leen en la salubridad y la frescura de sus frutos, son obtenidos, al igual que los de las producciones locales europeas, con el sudor de sus frentes. Ellos no deben ser vistos como simples guardianes del territorio, sino como verdaderas “anclas sociales”, más aún en períodos como los actuales, cuando Europa y EE.UU., que en su conjunto suman 750 millones de habitantes, van blindando la entrada de migrantes apenas estos se asoman por “sus” (?) fronteras. Si los campesinos migrantes—escrito sin la “e” inicial pues no han elegido su destino—, contasen con una retribución justa, estarían contentos de vivir y desarrollar su trabajo agrícola en sus tierras natales.

Los países del “primer mundo” deberían apoyar más y mejor estas producciones lejanas en vez de ponerles trabas burocráticas, propinarles pago de aranceles y obstaculizarlos con pretextos fitosanitarios. Las increíbles y despóticas anécdotas que, ya pocas líneas más abajo, comenzaré a contarles, son desconocidas para la mayoría. Frente a ellas y viendo la disparidad de trato, ya no un sudamericano de parte como algunos podrían considerarme, sino un véneto de pura raza DOC de nombre Claudio, profundo conocedor de las tierras del sur del mundo, sintetizó la cuestión con la siguiente frase: “Debemos reconocer concretamente el estatus del agricultor global”.

Falsas ilusiones. Crónica de la papa: el homicidio premeditado de las papas nativas²

La equivalencia de estatus entre los agricultores en distintas áreas geográficas debería ponerse en marcha en los hechos, no solo con lindas palabras vacías de contenido o peor aún creando falsas ilusiones. La historia de las papas andinas, caso emblemático de este prefacio, constituye un *case history* a 360°.

² ¡Lo que sería de la gastronomía peruana sin sus papas nativas! Como ocurre con los ajíes, hay miles de variedades de papas que, gracias a su incomparable sabor y textura, aportan al boom de la cocina peruana. Tanto es así que el 30 de mayo se celebra el “Día de la papa”. En el mundo existen 5000 variedades de papas, de las cuales 3000 son netamente peruanas. No exagera entonces el dicho popular al afirmar “más peruano que la papa”.

Frases como: “el gusto es el derecho a transformar en placer el sustentamiento cotidiano de quien produce” o “En los Andes se producen variedades de papas excepcionales que Slow Food defiende y promueve” hieren el buen sentido además de la inteligencia del pobre campesino. Uno se pregunta cómo diablos pretenden hacerlo si desde hace más de una década está totalmente prohibida la importación de papas nativas frescas a la Unión Europea. ¿Saben al menos que están promoviendo algo que no puede siquiera arrimarse a las hornallas de las cocinas europeas? ¿O será una proclama de defensa global de excelencias lejanas a sabiendas de que el *Lardo di Colonnata*—uno los embutidos más exportados de la Toscana que nace a partir de la grasa del cerdo de gran calidad proveniente de la espalda, muy distinta de la panceta o el tocino que se obtienen de la parte posterior del vientre— conseguiría un espléndido maridaje con las papas nativas andinas? Lindo para el slogan de una feria. Pero frustrante y deletéreo para los ilusos campesinos invitados a estos *shows*.

Lo mismo se repite del otro del charco. En la Feria Mistura de Lima que reúne las excelencias gastronómicas peruanas, el 31 octubre del 2017, el presidente de Slow Food hizo proclamar su presencia como “*Classe Magistrale*” dando el mismo discurso de siempre apenas camuflado: cambiando el título y algunas pocas líneas pasó a ser “El arca del gusto en Perú”. Así, hacen bajar a los campesinos de los altiplanos, los suben a un avión, haciéndoles creer que podrán comenzar a atender un nuevo mercado (virtual), pero en realidad, se vuelven solo con un diploma y un par de fotografías, sin ninguna orden de compra bajo el brazo. A quien me ha dicho que no fue adrede (¿y entonces por qué repiten estos *shows*?), le respondo que los malpensados seguramente pecamos, pero casi siempre adivinamos.

La peor forma de injusticia es la justicia simulada y estas papas nativas peruanas son las abanderadas. De allí que estos paladines de la justicia (oral) no tengan ni idea de lo que es estar implicados concretamente en estas cadenas de valor del sabor lejano. Quizás sí, consigan hacerse de publicidad frente a la mayoría, pero no ayudan a resolver el problema de fondo. Una evidente fractura entre el decir y el hacer. Entre vivir de lo que se escribe o escribir lo vivido.

Este es solo un pequeño ejemplo, entre varios otros, de como un noble cultivo viene siendo discriminado, condenado al autoconsumo, relegado a una simple subsistencia familiar en ámbito andino. Esta privación muchas veces es recíproca. Los potenciales mercados de destino se pierden la posibilidad de saborear productos simples, pero de una calidad organoléptica sin igual si se la compara con las producciones europeas.

Muchos de los iluminados conferencistas de ferias y eventos internacionales, pretenden además que pequeños y segregados campesinos se constituyan gratuitamente en guardianes de estas producciones tan peculiares, sin usar variedades provenientes de nuevos clones comerciales, más productivos, exhortándolos a que no se dejen conquistar por cultivos que terminarían aniquilando patrimonios genéticos ancestrales. Léase: que se refugien en la propia autarquía debido al bloqueo para la entrada en los mercados.

De hecho, las papas locales europeas demuestran un elevado rendimiento productivo, pero no logran siquiera acercarse a la forma, color, textura y sabor de las provenientes de altiplanos andinos. Las papas nativas cultivadas en tierras andinas alcanzan una calidad excelsa, además de su baja composición en almidón que permite una fácil digestión. Esto ocurre gracias a la presencia simultánea y elevada de importantes aminoácidos como leucina, isoleucina y lisina. El llamativo color de la cáscara contiene el doble de potasio, vitamina C y hierro, en comparación con las variedades comerciales de piel blanca.

Siendo realista, creo que aún por un buen tiempo, estaré condenado a cargar clandestinamente estas papas nativas en mi maleta de regreso.



El imprevisible Guinness de los récords

No es raro encontrar escritos que describen la Coca Cola como el producto más rentable de la historia por unidad de venta. ¿Pero realmente puede ostentar ese título? No. ¿Serán en vez las palomitas de maíz, que multiplican por cien su pobre valor inicial de partida? No, señor. ¿O será la pimienta, considerada la más valiosa producción desde la época de los romanos? Tampoco. Sin atediarlos, les cuento que, para mi asombro e imagino que para el de muchos de ustedes, el producto que se ha vuelto más rentable (para quienes lo comercializan, no para quienes lo producen) son las papas. Sí, señoras y señores, las ¡pa-pas! Papas frescas, papas en snacks, papas en escamas (flakes de puré), papas congeladas y las infaltables papas fritas (estas sí, ¡"nativas" del primer mundo!).

El tercer alimento más consumido a nivel mundial. El cultivo número uno no cereal más extendido en todo el planeta, ubicándose entre las diez cadenas agroalimentarias más intensivas en mano de obra. El primer vegetal que la NASA cultivó en el espacio por su elevada capacidad de adaptación. ¿Recuerdan el invernadero marciano en la película "*The Martian*" de Ridley Scott?

Diagrama de Gantt (o similar) de la papa

Partiendo de fechas claves, construí mi personalísima cronología histórica de la papa, símbolo de una agricultura maltratada:

- **Año 423 d.C:** vestigios de papa antropomorfa Mochica disponibles en el Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera de Lima, Perú (¡los incrédulos pueden ir a verla, vale la pena!). En realidad, los habitantes de los altiplanos andinos habían domesticado este tubérculo (en sus inicios, tóxico) hace 8000 años. Cuando nuestro planeta salía de la Edad del Hielo, estas poblaciones del altiplano peruano ya estaban aprendiendo a manipular las mejores especies. Digamos que los derechos de autor son incuestionables.
- **Año 1522:** los españoles llegan a Perú. Se estima que en aquel entonces el país ya contaba con tres mil variedades autóctonas originarias de tierras andinas en plena producción. De hecho, la mayor calidad y variabilidad genética se producen en altura. Ese milagro se había logrado gracias a un duro trabajo. La maestría de los agricultores incas se atribuye a la dificultad de un territorio con pendientes, con

cuotas de sol, humedad y viento muy distintas. Una roca gigante impide el paso de la lluvia a una franja cultivable, pero a su vez protege del viento a otra. Sembrando distintas papas en cada parcela, probaron y probaron hasta domesticar la naturaleza ¡Esto no está patentado, señores, pero no fue fácil lograrlo!

- **Periodo 1620-1783:** recién a principios del siglo XVII se realizan las primeras plantaciones rudimentarias de papa en Europa, primariamente en Irlanda. Este país, que recientemente votó, junto a otros, contra el ingreso de papas nativas al mercado europeo, había sido despojado de sus tierras por los ingleses y gracias a las papas... ¡salvaron las papas! O sea, evitaron el hambre y en menos de un siglo, la población del país creció de 3 a 8 millones. Precisamente en 1657, la Universidad de Bolonia (UNIBO), la más antigua de occidente, comenzó su *marketing* para “italianizar” la papa en su Huerto Botánico Experimental, pegado al cual pasé diez años de mi vida de estudios.

- **Periodo 1750-1830:** el friulano Antonio Zanon (1696-1770) anuncia la necesidad de plantar diferentes variedades de papas en las diversas regiones, para prevenir problemas y hambrunas. Y tenía razón: sin reservas de papas no se ganaban guerras. Pronto la papa se encargaría de salvar a poblaciones y ejércitos enteros durante las grandes guerras y hambrunas europeas. La papa se extendió ampliamente en toda Italia gracias al piemontés Giovanni Virginio (1752-1830), que había descubierto las papas por el uso que las tropas napoleónicas les daban. Así, convenció a los agricultores locales de cultivar y apreciar este tubérculo, que solo desde 1803 llega a la mesa de los italianos.

- **Periodo 1845-1849:** Irlanda y Escocia y en menor escala también Bélgica, Prusia y Francia sufren un milimétrico y ejemplar castigo botánico: “La Gran Carestía” o “Los cuarenta del hambre”. Habiendo adoptado solo cuatro de las variedades más productivas de papas, sin la natural protección de la variabilidad genética, la peronóspora de la papa (*Phytophthora infestans*) atacó sin piedad a partir del otoño de ese año. Esta calamidad debería haber dejado una enseñanza de cara al futuro: la importancia de mantener alto el número de especies botánicas. Pero no fue así.

- **Década 1980-1990:** las papas comienzan a sobrar en Occidente al punto tal que inspiran nuevas y extrañas teorías. De la serie “la ignorancia alienta la herejía”: el escritor norteamericano Michael Pollan (Long Island, 1955), sembrando en su jardín papas, compradas por catálogo y recibidas en hermosas bolsitas de papel, se preguntó si realmente él había elegido a la papa o si la papa lo había seducido para que la sembrara. Nació así una nueva y extravagante teoría titulada nada más y nada menos que: “La Botánica del Deseo”. Esta contempla a la agricultura ya no

como un trabajo que da sostenibilidad al hombre, sino como un instrumento de supervivencia reproductiva de las plantas. No muy distinto al rol del abejorro que, al ser atraído por una flor, disemina el polen con los genes de esa flor. Este norteamericano, autor del libro “El dilema del omnívoro”, soñó que la floración de un cultivo nacido gracias al esfuerzo del hombre en los altiplanos andinos tenía en realidad como objetivo ¡capturar al “empolinador bípedo”!

- **Década 1990-2000:** en esta década tuvieron lugar los peores momentos para las papas nativas producidas en los altiplanos andinos, derivando en el abandono de áreas productivas. Realizar una dura labranza con un arado tirado por animales, desparramar el guano de llama a más de 3000 metros de altura, realizar la siembra en declives y terrazas colgadas de montañas por arriba de las nubes, congelarse las manos en las frías mañanas, todo para los mercados de destino que egoístamente cerraban sus puertas. ¡Uno siente que debería arrodillarse cada vez que come una de estas papas nativas!

- **Lustro 2000-2005:** se dan producciones récord de papas comerciales con picos de hasta 90 toneladas por hectárea en Holanda, país al cuál evidentemente ya no le alcanzaba con enriquecerse con los bulbos de tulípanes. La producción andina en general y la peruana en particular se mantuvieron como siempre en su promedio de unas 9, máximo 10 toneladas/ha cayendo así solo al 0,5% del total mundial. Fue entonces cuando Italia alcanzó una producción de 1,5 millones de toneladas en solo 60.000 hectáreas, con una producción triple respecto a la de los altiplanos andinos. En este período se afinaron también las técnicas de usurpación. Pero con estilo.

- **Década 2005-2011:** La “Unión” Europea raramente se une para definir cosas útiles y, frecuentemente, para activar cosas dañinas. Fue así que, en modo increíblemente fraterno, los italianos, que habían ya patentado su propia papa, y sus vecinos de la NEPG, la Asociación de Productores de Papas de Europa Noroccidental (Alemania, Francia, Bélgica, Gran Bretaña y Países Bajos) se aliaron en la defensa de “sus” papas. Habían logrado variedades terriblemente productivas y debían poner el freno a las otras “papas invasoras”.

Los alemanes estaban preocupados porque comenzaban a tener excedencias de *kartoffel kloesse* (pegajosas bolas de papas con harina y migas de pan fresco) hasta en sus *Oktoberfest*. Los irlandeses, que habían sufrido terribles hambrunas llegando a decir “comed los testículos de la tierra”, pasaron a tener excedencias con volúmenes inimaginables. Los chovinistas franceses, capos en la materia, lanzaron a sus endiablados sindicatos —siempre en perenne pie de guerra—, para defender sus papitas *ratte*. Parece ser que, solo usando esta variedad de papa en sus purés, los restaurantes logran estrellas Michelin.

- **Lustro 2011-2016:** los paperos europeos la pasan muy mal. Basta pensar que en el 2014 llegaron a desear que les granizara sobre las papas para cobrar al menos el seguro... En cambio, no les fue mal a los comerciantes, dado que cuanto más cae el precio, más ganan. ¿O alguien notó que el precio de la papa fresca o congelada haya costado mucho menos ese año en el que el productor europeo "regalaba" su papa a 7 cents €/kg?

Golpe de gracia legislativo

Quien quiera cultivarse en la materia, puede estudiar la norma Comunitaria Europea, esta vez aprobada por unanimidad. La famosa directiva 2000/29CE, aquí en Italia decantada con un Decreto Legislativo fechado el 19 agosto de 2005, número 214, que pone en vigor la directiva europea 2002/89/CE. Con esta estrategia inventaron el modo de justificar el proteccionismo antes mencionado, escudándose con medidas contra la difusión de organismos nocivos en los vegetales dentro de la Comunidad (texto consolidado con modificaciones aportadas por el D.L del 9 de abril de 2012, número 84 y adjuntos I, II, III, IV e V del D.M del 19/09/2014).

33



Se completa así en toda la Unión Europea, un cuadro legislativo criminal para las papas nativas andinas que promulga la prohibición total de importación de tubérculos *sp. Solanum* L. y relativos híbridos provenientes de todos los “países terceros”. ¡Mucho menos de las peligrosas tierras sudamericanas!

Las excepciones al día de la fecha son las papas de Argelia, Tunes, Marruecos, Siria y Egipto. Desde Bruselas consideraron que había que darles de comer a los africanos y aceptaron que alguien arrime alguna papa comercial barata, desde cerquita, si por alguna razón fallare puntualmente una cosecha europea. Israel también logró “colarse” con sus papas dentro de Europa, lógicamente para compensar el permiso otorgado a algunos de sus históricos enemigos nombrados más arriba. Suiza también goza de este privilegio: ¿podría un país que, según el caso, dice estar o no estar en la Unión Europea dejar de reclamar un espacio para obtener esta exclusiva? Y por último Turquía; no sea cosa que Erdogan se escape con el bloque asiático filo-ruso. Siempre conviene darle alguna palmadita en la espalda a este buen hombre, enemigo de la libertad individual pero muy amigo del libre comercio.

Por aquí y por allá, entre el 2005 y 2011, salieron también algunas disposiciones que aceptan papas traídas desde Canadá y Cuba. Los gobernantes (tiranos) del país isleño, amigos de esos clubes de la *intelligenza* de izquierda, son siempre muy queridos en la vieja Europa.

¡Pero ninguno de los “suertudos de la papa” se ilusione demasiado! De un día para el otro, nuevas áreas pueden ser acusadas falsamente de estar afectadas de pestes virtuales. O simplemente, fijar flujos con cuotas por sobreproducción local europea. Todo esto por antojo y capricho de los burócratas de Bruselas.

Baronías salen a dar cátedra

Los “barones” viven y prosperan no solo en los ateneos universitarios, sino también en varios sectores económicos. Aparecen como defensores, incluso, cultores de túberos, bulbos y frutos comerciales, presentados como si fueran antiguos vestigios nacidos de la agricultura local italiana. Un ejemplo emblemático: el inefable Cav. Paolo Bruni, democristiano ferrarés, coleccionista de presidencias en este sector. Vestido impecablemente, trajeado con elegante corbata y pañuelo al tono en su bolsillo, siempre con zapatos lustrados. Pro-

motor y valorizador incondicional de cualquier tipo de producción agrícola italiana sea a nivel nacional o internacional. De esos que en Sudamérica ni con la lupa se ven.

Se gestan eventos y ferias temáticas como *Patata in BO* (www.patatainbo.it), gracias a entes como *La Emerita Confraternita della Patata di Bologna*, que seguramente fueron creadas con sanas intenciones agrícolas, pero que, por su denominación, me recuerdan a las “logias”. Se comienza a gestar la papa de Bolonia DOP (Denominación de Origen Protegida). ¿En este caso protegida de qué o de quién? Una variedad realmente pobre, comercial y “comunacha”, seleccionada en Holanda por si acaso, descendiente de la papa variedad Primura. Una papa que los mismos autores definen como (copio y pego): “papa de pulpa blanca, de piel lisa y tonalidad clara privada de defectos externos que alteren sus características. Llega a producir hasta 60 toneladas/año con yemas superficiales que parecen dibujar una sonrisa”. Mientras que a mi estas papas me hacen llorar ¡más que las cebollas!

Las absurdidades tuberosas continúan

35

Como si no fuera suficiente, años más tarde, estos festivales de la papa boloñesa decidieron mudarse de los Andes a los rascacielos de Milán. Aclaro que no es una metáfora mía, sino el título de la séptima edición del *Festival Patata in Bo*, donde este absurdo tuberoso alcanzó su ápice.

Los años 1994/96 fueron negros para el papero boloñés. El mito de la variedad Primura se había desinflado. Había que inventar algo nuevo dado que ya estaba decidido cerrar las puertas a las papas naturalmente diferentes. Y como en aquellos años los suplementos se habían puesto de moda, gracias a una milagrosa fertilización foliar, se creó la papa al selenio. No me voy a extender sobre los estudios del *Journal of Nutrition* sobre los efectos de estos suplementos. Pero quien quiera profundizar el tema, lo invito a googlear *saverio stranges selenium* o los trabajos del Profesor Francesco Sofi, de la Universidad de Florencia.

Una operación de marketing logró convencer a la ama de casa italiana para que siguiera comprando una papa, ya mediocre en sí misma, simplemente por el agregado, primero de selenio y luego de yodo, a un precio dos veces y medio más alto. Este agregado se logra rociando el aparato foliar con estos oligoele-

mentos que el túbero absorbe, y con la presencia constante de Paolo Bruni & Co en varias transmisiones de TV...

La publicidad recita que “solo” con un consumo diario de 200 g de estas papas, habremos cubierto el 60% de nuestra dosis de yodo y el 33% de selenio. Pero se olvidan de contarnos que, con esta ingesta, alcanzamos ya el 100% de nuestra CDR (Cantidad Diaria Recomendada) de carbohidratos complejos, léase, almidones. Es decir, de azúcares insulínicos que nuestro páncreas libera en el torrente sanguíneo. Así, además de ser los más eficientes vehículos de transporte de grasas y sodio, los tubérculos *Made in Europe* nos regalaron la diabetes mellitus.

El parmigiano y otras herejías del primer y el tercer mundo

En contraposición a lo que vengo contando, si alguien toca siquiera una letra de un queso local italiano de consumo masivo, llamándolo “parmesan” en vez de *parmigiano*, se pone el grito en el cielo por una justicia regional campesina violada. De hecho, es molesto ver que un gran queso, como es el “*vero parmigiano reggiano DOP*”, sea sistemáticamente plagiado con productos de calidad muy inferior que aprovechan su fama, ignorando siglos de historia y recetas nacidas en monasterios benedictinos y cistercienses entre la neblina de Parma y Reggio Emilia.

Me toca evidenciar que este queso italiano, como tantos otros famosos, sí cuenta con la importante y vital posibilidad de comercializarse libremente en todo el mundo. De hecho, *il parmigiano DOP* exporta más del 40% de su producción fuera de su país de origen, superando cada año su propio récord de exportación.

En mis frecuentes viajes en Sudamérica, llevo en mi maleta algunos trozos, cerrados al vacío, de este queso en su versión de treinta meses de maduración. Créanme, es uno de los regalos más apreciados por los campesinos sudamericanos, y a mi regreso ocupo su lugar en la valija ¡con papas nativas!

Para evitar estas evidentes asimetrías, que en otras épocas se las llamaba “violentas desigualdades”, tampoco se movilizan quejas provenientes desde el mismo Perú. País que tiene la más rica variedad de papas y ajíes del mundo, pero también una numerosa y pobre clase política. Varios de los indolentes políticos de turno ni siquiera están al tanto de estos injustos castigos propinados a las producciones andinas.

Esta apatía, que veremos afectando a otros cultivos en el tercer capítulo del libro, es típica de varios países latinoamericanos que no defienden sus propias producciones. Solo Chile se muestra como una rara excepción con su aguerrido cuerpo diplomático y comercial.

Recuerdo vivamente uno de estos episodios “asimétricos” que dejan cicatrices. Fue apenas regresé de uno de estos largos viajes, cansado del trajín, pero aún con los pulmones llenos del aire puro y del afecto recibido de productores de jengibre orgánico de la Selva Central Peruana, donde los Andes encuentran la Amazonia. Desarmando mi maleta veo pasar los títulos en un noticiero de SKY: “*L’agricoltura biologica fuori dall’Italia non esiste*”. Subo entonces el volumen y escucho al presidente de Coldiretti (el sindicato europeo más grande, que representa 1,6 millones de cultivadores italianos): “¡No hay más tiempo que perder!”, afirmaba, “debemos hacer público el flujo comercial de las materias primas que provienen del extranjero para que los consumidores sepan cuáles empresas en Italia usan estas producciones lejanas e incontrolables”. Esto dicho en boca del más joven (clase 1980) y de mente abierta de esta organización que, al darse cuenta de la bestialidad pronunciada, para rematar, agrandó el territorio, concluyendo: “las producciones orgánicas certificadas producidas fuera de la Unión Europea no pueden ser tales”.

Días después, otro exponente de este mismo sindicato, presidente de la región Campania, se presentó a los micrófonos como el gran promotor de un cultivo que, según él, representa la excelencia del territorio, la defensa del paisaje y del ambiente de esta porción meridional de Italia. ¿A qué cultivo estaba refiriéndose? ¿El tomate del Vesubio DOP o el típico “perita” de San Marzano? No. ¿Los alcauciles de Paestum IGP (Índice Geográfico Garantizado)? No, señor. ¿Los higos blancos de Cilento? Tampoco. ¡Era el t-a-b-a-c-o! El “ilustre” entrevistado tenía como fondo la *Terra dei Fuochi* en la provincia de Napoli, que nada tiene que ver con la casi homónima Tierra del Fuego del extremo sur de la Patagonia en Argentina. Este lugar se encuentra en una trágica zona de la Región Campania de Italia, conocida por su deterioro ambiental. Su nombre deriva de la quema de basura que allí se hace con el mega incinerador (perdón, lo nombré mal, hoy se lo llama “termovalorizador”) de Acerra localizado en “Pantano” (¡una localidad que no podía llevar mejor nombre!). A mis amigos de Sudamérica les digo que todo esto no está lejos del set cinematográfico del telefilm Gomorra. Para rematarla, en medio de las columnas de humo que subían hacia el cielo, nuestro defensor del tabaco declaró: “Es cruel que estén segregándose estas áreas

donde Coldiretti se encuentra tutelando el territorio. Estas producciones son injustamente discriminadas y atacadas sobre la base de controles analíticos y consideraciones científicas infundadas que nacen de límites emocionales que llevan a la creación de un miedo injustificado". Para luego rematar con otra frase magistral, que en realidad, como decimos en Sudamérica, no era otra cosa que una tortilla de papas dada vuelta: "Invito al gobierno italiano a ocuparse de aclarar que estas contaminaciones son limitadas y a confirmar la salubridad de los productos agrícolas de esta región".



GRILLO PARLANTE – Estoy solo y no hay nadie en el espejo

¡Y aquí gracias a Franco, me jugué no solo esta frase de Jorge Luis Borges, sino también aquellos pocos, pero buenos amigos que cada tanto me enviaban buena mozzarella di Búfala Campana!

Los importadores son (somos) el diablo

Me pregunto si mi amigo productor latinoamericano ya habrá comprendido el significado concreto del término italiano "*campanilismo*" (mentalidad morbosamente localista o chovinista), que no es otra cosa que el arraigo exagerado y faccioso a la propia tierra nativa, y que tiene como término contrapuesto el de "*cosmopolismo*". Por si quedan dudas, ¡me anoto para la segunda!

Todas estas magistrales clases de "moralidad agrícola" provienen de un país que ya dispone de más de 1,9 millones de hectáreas provistas de certificación orgánica, con incrementos anuales superiores al 5% que inciden por casi el 12% de la SUP (superficie útil total productiva). Con casi 76000 operadores orgánicos, de los cuales 50000 son productores. Estos datos provienen de SINAB Bio (Sistema de Información Nacional sobre Agricultura Orgánica impulsado por el Ministerio de Agricultura Italiano) que termina su informe estadístico del sector con la frase: "datos italianos positivos que contrastan con el preocupante incremento de las importaciones provenientes de países terceros". Además del infeliz término "preocupante" usado por el SINAB, se agrega el de "terceros países", denominación que, desde siempre, cuando la escucho me da alergia.

Primero, segundo, tercero y también, cuarto mundo

Estos términos persisten desde 1952 cuando al economista y sociólogo francés, Alfred Sauvy (1898 –1990), autor del libro “La economía diabólica”, se le ocurrió llamar “terceros países o tercer mundo” a aquellos que no estaban aliados ni con EE.UU., ni con Europa Occidental & amigos, ni tampoco con la Unión Soviética y el resto de los países comunistas enfrentados durante la Guerra Fría. Estos dos bloques, arbitrariamente, decidieron rotularse como “primer mundo” y “segundo mundo” respectivamente. ¡Fue así que a nosotros nos tocó “el tercero”!

Hoy, 30 años después de la caída del Muro de Berlín, seguir usando el término “tercer mundo” es como mínimo ambiguo. Sepan, amigos latinoamericanos que, en síntesis, significa estar dentro del grupo de países no tan desarrollados o en vías de desarrollo. Pero hay que consolarse porque podría irnos aún peor recibiendo el término “cuarto mundo”, que se refiere a los países no desarrollados (África), que no cuentan con infraestructura industrial de relevancia ni posibilidades de conseguirla en el mediano plazo. Digamos, un nombre para ¡los completamente relegados!



En este ambiente poco amigable hasta en su terminología, resulta central para este libro dedicar un amplio espacio a algunos de estos productores latinoamericanos, que construyen lo inesperado, transformando áreas rurales enteras y hasta urbanas en modo extraordinario.

Impulsar y promover estos proyectos agrícolas para que logren su consolidación es posible simplemente conociéndolos más y mejor. Para eso debemos, entre otras cosas, salirnos del bajo perfil de quien teme decir una palabra con un tono apenas más alto. En síntesis, debemos olvidarnos de la cultura del “no te metas” condimentada por la falsa neutralidad.

***Manténgase hambrientos. Manténganse alocados.
O sea: ¡sean campesinos!***

Para que estos proyectos agrícolas crezcan, se necesita una mezcla de seguridad y de dudas. Hay productores que, como veremos, se mueven de manera conservadora, y hay otros que, por el contrario, aportan novedades significativas. Un exceso de conservacionismo mata la curiosidad y solo esta última reúne el valor necesario para atreverse a pensar de otra manera. Pero tampoco es posible improvisar en demasía, produciendo cultivos orgánicos en cualquier condición climática o hábitat. De allí que este mundo de lo orgánico, erróneamente considerado como tradicionalista, va desplazándose hacia un contexto climático casi siempre semidesértico. Como ejemplo veremos el capítulo quinto dedicado a “la banana del desierto”, frase que para el imaginario común parecería una contradicción de términos, pero es una concreta realidad.

Hay una diferencia entre arriesgar de joven y hacerlo ya con una amplia trayectoria. Pero lo que no cambia es que, para estar dentro del sector agrícola, se necesita creer en el futuro. No hay nada más esperanzador que sembrar una semilla o plantar un frutal, ya no con fines ornamentales o como pasatiempo, sino como actividad económica principal o única para la supervivencia propia y familiar del pequeño agricultor. A veces es menester predecir el futuro para lograr la sostenibilidad de los nuevos cultivos. Por ejemplo, para realizar una nueva plantación de manzanos, hay que tener la imaginación, la capacidad (y la suerte) de saber qué variedad estará pidiendo el mercado en diez años. Sin querer plagiar a nadie, digamos que estos campesinos están obligados a copiar el nuevo lema teutón de una reconocida fábrica de automóviles: “Nosotros no seguimos

el progreso, sino que lo anticipamos". Es por ello que, entre las cualidades necesarias para el agricultor, remarcaría el poder de observación. En agricultura, si uno se acuerda de imaginar el futuro recién al llegar a plena fase productiva, se queda más atrás que cuando comenzó.

Inca vs. inca-paces

A sabiendas de que la historia la escriben los conquistadores, sin buscar ninguna competición de ciencias entre Nuevo y Viejo Continente, ni mucho menos respaldar frases indígenas del hemisferio sur del tipo "esta construcción de miles de años aún perfecta la hicieron los Incas de Perú, mientras esta otra más reciente, colonial, que se cae a pedazos la hicieron los inca-paces de España", se impone una colaboración a largo plazo entre quien está ya bien dentro del mercado de consumo y quien en cambio se ensucia las manos trabajando en tierras lejanas. Este esquema si se quiere intuitivo y fácil de comprender mal se conjuga con un mercado cortoplacista torpemente planificado o simplemente no planificado.

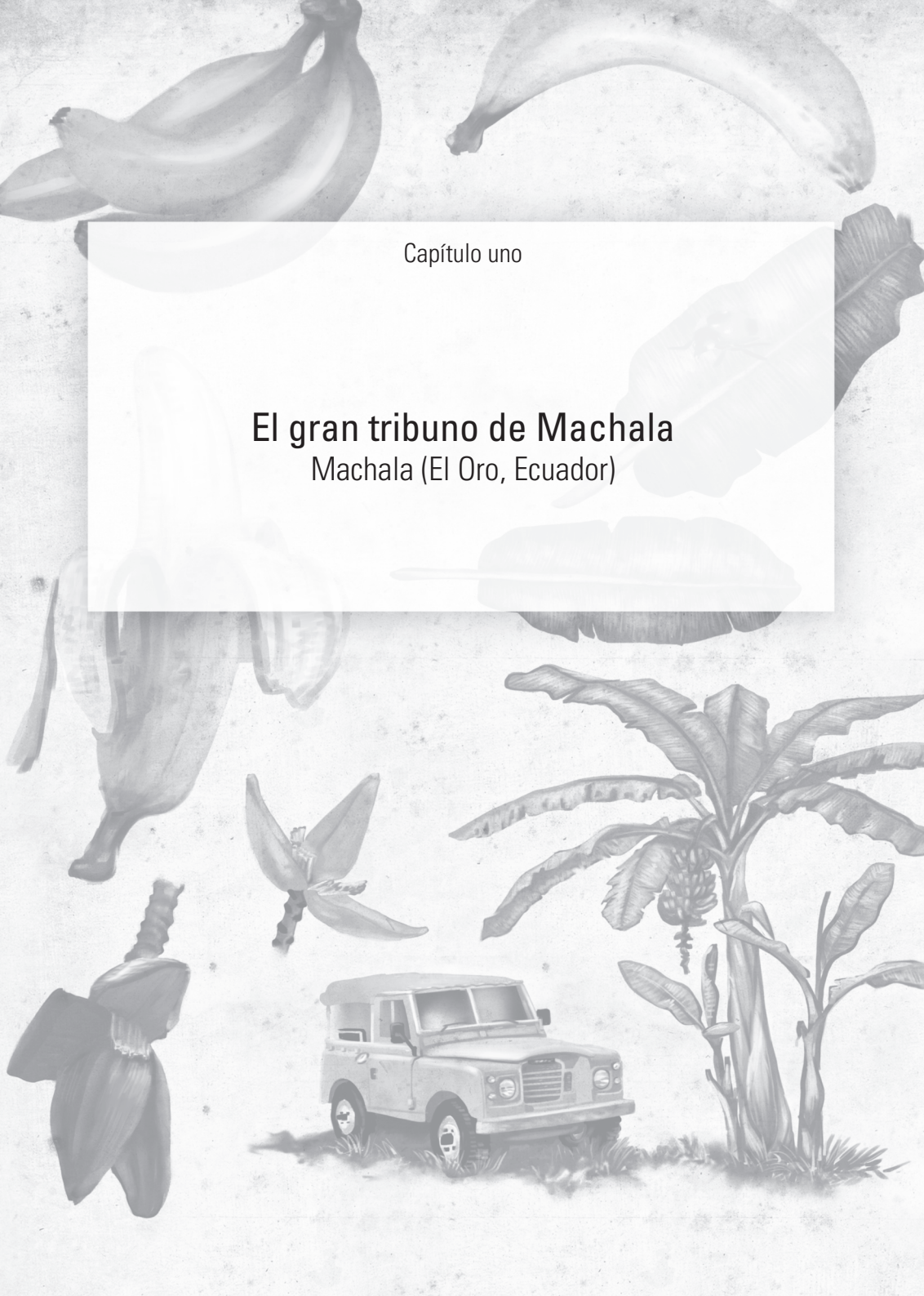
Si el mercado del "primer mundo" pide lo que necesita siempre a último momento, sin planificar ni seguir los ritmos de la tierra, las cosas se complican terriblemente para todos los actores de la cadena, tanto más para un productor del "inframundo".

Hemos llegado al extremo de supermercados del norte de Europa interesados en productos orgánicos y hasta con certificaciones del comercio justo, que realizan sus compras semanales a través de subastas *online*, adjudicando la venta semanal al mejor oferente. En realidad, son subastas inversas (*reverse auction*), donde el supermercado comprador expresa el artículo que necesita con detalles y especificaciones. Luego los proveedores, previamente autorizados, ofrecen sus mejores precios. En este tipo de subasta, el vendedor que ofrece el precio más bajo gana... ¡por esa semana! Esta y otras prácticas "modernas" resultan nefastas más aún para producciones que vienen desde tan lejos.

Afortunadamente, existen excepciones, personas sensibles en los mercados de destino, comprometidas con estos proyectos agrícolas del sur. Podría nombrar varias de estas personas, pero ellas ya saben a quién me refiero y cuánto les agradezco su actitud. No solo por mí, sino principalmente por quienes están detrás de los surcos permitiendo que estas producciones, pobres de químicos y ricas de sudor latino, se afiancen en los mercados de consumo.

Quizás entre todos logremos crear un nuevo modelo de colaboración entre el Sur y el Norte, donde el compromiso bilateral sea la palabra de orden. Podemos (y sobre todo debemos) defender los proyectos que representamos, poniéndoles no solo el pecho, sino también la cara y el bolsillo, haciendo de puente entre estas tierras latinoamericanas y el consumidor final.

Como digo a mis colaboradores: ¡Para eso estamos!



Capítulo uno

El gran tribuno de Machala

Machala (El Oro, Ecuador)

Castrum (acampamento) de la legión

En realidad, no importa el mes, ni el año. Este relato podría haber ocurrido treinta años atrás. O quizás ayer mismo. Hay lugares de Sudamérica donde, como canta Mercedes Sosa, “todo cambia”. Pero otros, como Machala, donde todo parece inmutable, mismo clima, mismo cultivo dominante. Calor húmedo e intenso, sofocante desde mitad de la mañana, cuando se levanta para acompañar a los pequeños productores de banano hasta el ocaso. Así se repiten las extenuantes jornadas de trabajo que finalmente, con la caída del sol, permiten irse a descansar, soñando días mejores.

Eran ya varias mis visitas a Machala con un rito que se repetía. Comenzábamos con una reunión en un amplio galpón de típicas paredes de adobe. Tanto por dentro como por fuera, estos espacios estaban pintados de un verde esperanza. El ingreso era a través de un gran portón negro, al que se accedía por unos crujientes tablones de madera de *guayacán* (*Guaiaacum officinale*). La iluminación nocturna consistía en las clásicas bombillas colgantes; y la diurna, en la luz que entraba por pequeños agujeros del viejo techo de calaminas.

Por la mañana aparecía Don Rómulo, trepado en lo alto de su amado jeep Land Rover, descangallado, pero de ágil andar. De un salto apoyaba sus mocasines gastados en la polvorosa vereda, listo para comenzar su rutina bananera. Era aquí donde Don Rómulo convocaba a la Asociación de Pequeños Productores Bananeros Agro Artesanales Orgánicos (ATAPRI), bautizada así por el carismático guía.

Maniobras de infantería y ovatio (ovación) tropical

Aquel 8 de septiembre del 2008 no era un día más. En el corazón de esa zona bananera, en la Provincia del Oro, al Sur de Guayaquil, se respiraba algo distinto en ese lunes de denso aire tropical. Don Rómulo había puesto en movimiento a su pequeño ejército de bananeros a la luz de las noticias de la crónica local. Tanto en el periódico “El Universo” como en la ruidosa emisora “Radio Fiesta Machala 1060 AM”, desde el domingo anunciaban el inminente evento.

Ese día, como en tiempos de Rómulo, el Emperador, nuestro *tribunus militum* demostraba más que nunca verdadero dominio sobre su grupo. Actuando como un oficial de los ejércitos romanos, Don Rómulo recomendó a los campesinos bananeros que bajasen a la arena puntuales, citándolos una hora antes del real inicio del evento. Táctica por demás usada en lugares de fisiológico retraso. Allí estaba entonces, Don Rómulo, bajo el sol, sin dejar translucir ninguna ansia, esperando a todos los invitados justo al ingreso del anfiteatro de arquitectos de la ciudad.

Vestido como para las grandes ocasiones, con una camisa blanca, de esas que quedan olvidadas en los roperos, de puños almidonados, cuello duro y puntiagudo, muy distinto a su estilo cotidiano. Aunque observándolo con más detalle, la camisa por fuera de un desgastado cinturón que salteaba un par de presillas y los pantalones torcidos le devolvían su aire original.

Acomodados en la amplia sala, ya todos los presentes en sus sillas, Don Rómulo, se apropió del púlpito y del micrófono. Realizó los saludos del caso, en forma simple y cordial sin grandes preámbulos. Luego, apuntó decididamente su mira contra el presidente de la CORPEI, potente agencia privada para el desarrollo productivo del Ecuador. El presidente de ese ente, encargado del fomento de las cadenas productivas rurales, había venido desde Quito a inaugurar esta jornada de carácter internacional, aprovechando la visita de nosotros, los compradores de Francia e Italia.

Hacía tiempo, Don Rómulo había estado mordiéndole los talones a este funcionario por un financiamiento agrícola con fines inclusivos para su asociación, jamás erogado. Por lo que tenía una cuenta abierta por saldar. En un instante, su mansa expresión campesina, se convirtió en la de un cirujano con el bisturí afilado listo a cortar el paciente. Con voz firme, en medio del silencio absoluto de toda la sala, dijo: "Si no puedes reír de un nombre muy original, al menos deberías poder pronunciarlo y entenderlo. Y hoy tendremos el gran honor de que alguien tan calificado, proveniente de nuestra capital a los pies del volcán Pichincha, nos explique, finalmente, qué significa *Foninclusión*". Don Rómulo hizo otra eficaz pausa teatral seguida de un respiro profundo y, mirando a un lado y al otro del público, infló su robusto pecho y, de nuevo, clavó los ojos sobre el dignatario que se veía venir una segunda arremetida taurina.

"Sería un placer... qué digo placer... un milagro... para los casi ciento cincuenta socias y socios de este noble grupo bananero, poder finalmente diversificar sus actividades en estas tierras, recuperando lo que fue en otra época su vocación cacaotera. Y así descubrir que esta alternativa de financiamiento co-

nocida como *Foninclusión*, no se refiere a partidas de dinero que terminan sistemáticamente en los bolsillos de las grandes corporaciones, sino a fondos del gobierno del Ecuador a favor de los microempresarios y pequeños productores”. Después de un almuerzo veloz, servido en un típico cuenco, de una variante de la clásica fanesca (sopa tradicional de la cocina ecuatoriana, derivada de la fusión de la cultura gastronómica española y la tradición indígena local, a base de granos andinos y legumbres condimentadas con ají criollo), Don Rómulo aprovechó la ocasión para refrescar la mente de los productores sobre las dificultades del momento. De hecho, hacía semanas que, debido al descuido de algunos, habían aumentado las pérdidas de cajas de banano de exportación por la presencia de ataques de hongos conocidos comúnmente como “chalara”¹.

*De paso cañazo*², Don Rómulo no pudo desperdiciar la casi irrepetible oportunidad, para que nosotros, sus compradores, nos comprometiéramos en público con el apoyo a su gestión. Lo hizo dándonos la bienvenida al evento, citando, nada más y nada menos, frases que iban desde Homero hasta Goethe: “Queridos y estimados socios ancla caídos del cielo... no, qué digo... provenientes de lejanas tierras galas y de la antigua patria del derecho romano. Gracias siempre por acercarse fraternalmente a pequeños productores bananeros, descendidos a los infiernos. Gracias por vivir con nosotros, campesinos de tierras calientes, esta aventura gestada en la ultratumba de los héroes”. Terminado este festín en el cual devoró verbalmente a la platea, Don Rómulo volvió a su mundo cotidiano.

Táctica y organización de las legiones

Infaltablemente Don Rómulo arrancaba el día, resguardándose de la humedad gracias a su consumida campera de jean que se quitaba recién a media mañana.

¹ *Chalara*: término común asociado a un hongo, *Thielaviopsis musarum*. Nació como vocablo informal de algunos técnicos bananeros del Ecuador y acabó instalándose en Perú donde es utilizado para describir genéricamente a la “pudrición negra del banano”. Algunas veces se origina a raíz de otro tipo de hongos, pero con los mismos resultados, que si bien son solo económicos (no conlleva riesgos para la salud del consumidor), determinan la pérdida completa del cartón, por la pudrición de una parte significativa de las bananas y por el olor que compromete orgánicamente al producto.

² *De paso cañazo*: frase popular que se presta a un abanico de situaciones diferentes. Define una situación en la que se aprovecha una circunstancia para obtener un beneficio extra. El término “cañazo”, con el que se remata la frase, alude a los castigos en forma de golpes con una caña que se les daban a las bestias de tiro en zonas rurales.

Era a esa hora que aceleraba su cerebro gracias a un buen “café de puchero”³, rigurosamente filtrado en un calcetín. Hasta el final del día, llevaría su inseparable cuaderno de apuntes en la mano o apretado bajo el brazo. En él comenzaba a perpetrar nuevos y hasta inconfesables proyectos que escribía gracias a su BIC proletaria, la birome siempre enredada a mitad de camino entre su pelo rizado y su oreja derecha.

Continuaba su trabajo matutino dando algunas directivas a las mujeres de la administración y a los hombres encargados del proceso de banano en fincas. Su organigrama de estado sería excesivo definirlo inexistente, pero seguramente tenía carencias. Bajo sus órdenes se ejecutaban las instrucciones. Por encima de todos ellos, estaba él, Don Rómulo, un médium entre el mercado y los pequeños productores. Seguía con breves conversaciones telefónicas exhortando al socio de turno. Usando nombre y código de socio, como para demostrar absoluto conocimiento y dominio, exigía compromiso y fidelidad con (su) causa. “Don Antonio, bajemos la edad de cinta que ayer estuvo lloviendo”. “Señora Julia, buen día en Corralitos y en particular modo a su estimado padre: contamos con todo el volumen de su valioso código de socio CO 57”. “Alberto, fiel socio, recuerde que debemos cumplir con la fruta pequeña para las escuelas de Roma”. “¡Don Gerardo, no me descuide otra vez la calidad, porque usted arriesga mi amistad, pero yo mi propio pellejo!”.

Finalmente, con un gesto clásico, cerraba con fuerza el móvil plegable con la larga antena retráctil de su ajetreado Motorola y exclamaba satisfecho: “Todo el rebaño ha cumplido con creces ¡esta semana exportaremos un bellísimo banano!”.

Su jornada proseguía sin pausas, elaborando nuevos capítulos de su plan maestro que quedaba rigurosamente anotado: “Siempre pongo negro sobre blanco porque tengo una imaginación que no es de fiar. Se me ocurren demasiadas cosas, y a veces no sé cuál elegir. Prefiero recordar lo que estuve meditando, por eso escribo siempre con las luces altas... a veces hasta con las antiniebla”.

³ *Café de puchero*: infusión tropical que emana un típico aroma a café hecho “en puchero”. Preparación: una vez hervida el agua, se retira del fuego y se le añade cuatro cucharadas colmadas de café arábica local bien tostado, recién molido, más dos palos de canela, dos clavos de olor y azúcar moreno. Se mezcla y revuelve bien, se mantiene tapado diez minutos para que logre su infusión y repose. Se cuela, generalmente a través de un calcetín (una media) fuera de uso, y luego se pasa a una botella de vidrio. Se guarda en la nevera y así se tiene un rico y fresco café para toda la semana.

Con la misma desenvoltura, alternaba largos silencios y apasionadas arengas; sin importar si frente a él estaban los compradores de quienes dependía para la exportación del banano, una importante autoridad o su humilde afilador de curvos⁴. Don Rómulo repartía estos cuchillos entre los miembros de la asociación a modo de premio como afilados caramelos.

Con su proverbial obstinación y habilidad verbal, caminando por las plantaciones de banano lograba transformar, casi por encanto, una finca bananera semi abandonada y sin desmalezar, en un edén de biodiversidad. Llegado a un punto, de golpe, pedía al grupo que detuviera la marcha. Luego, arrodillado sobre una alfombra verde de kudzú (*Pueraria montana*, una leguminosa rastrera), bajo la sombra de grandes bananos, daba su toque teatral ya repetido en ocasiones anteriores. Después de escarbar con el vigor de sus manos alrededor de un grueso tallo, lo abrazaba en toda su circunferencia. Entonces la botánica se fundía con la filosofía tropical en una misma persona: “Esta magnífica planta de banano en apariencia no es más que una hierba perenne”, decía, “pero sepan que desde su base surgen brotes llamados hijos, que reemplazan a la planta madre después de la cosecha de cada racimo. Lo que para ustedes es un tronco, en realidad, es un seudotallo que, como una chimenea de vida se eleva desde la tierra hacia el cielo. La actividad microbiológica del suelo y las láminas foliares que fotosintetizan la luz que les llueve desde el firmamento transforman la linfa vital en este precioso fruto tropical”.

Tras una pausa obligada por el sol atroz y una escueta siesta, Don Rómulo retomaba sus actividades. Su jeep lo llevaba por un laberinto de fincas bananeras en los sectores aledaños a Machala. Era allí cuando, entre un pozo no esquivado y una curva mal tomada que acompañaba con muecas de sufrimiento, tiraba un anzuelo a la víctima de turno: “Si tuviera algo de dinero para prestarme, le arreglaría las suspensiones a mi vieja pero fiel camioneta. Jamás esa pequeña cifra que usted decida facilitarme podría ser mejor invertida”.

Las visitas a fundos sinuosos ofrecían además de una instrucción bananera continua, un recorrido dentro del alma del productor bananero. Cada una de esas

⁴ *Curvos*: cuchillo fundamental para el “desmane”, o sea el proceso de corte y preparación del banano en gajos o manos. La bondad de su filo es determinante para la calidad de esta operación. Un corte neto es fundamental para evitar el ingreso de hongos que en agricultura orgánica no pueden ser erradicados con productos químicos.



PEPE GRILLO – Fecha símbolo

El 8 de septiembre pareciera ser un día decisivo en todos los sentidos. En esa fecha se publicó el armisticio de Italia en la Segunda Guerra Mundial, se firmó el tratado de paz con Japón y, además, yo contraje matrimonio. Digamos tres rendiciones sin condiciones. Con estas premisas, ¿podía Don Rómulo esperar un mejor resultado? Obtuvo el mejor posible.



Bananas afectadas por chalará.



Don Rómulo visitando la finca “La Esperanza” (2007).

fincas lleva orgullosamente un nombre salido quien sabe uno de qué fantasía o borrachera nocturna: mezcla de lo sacro con lo profano, con un dejo de profunda verdad.

“La Aurora”, de tres hectáreas, propiedad del joven progresista Leoncio. “El Descanso”, de seis hectáreas, era ya cosa seria. “Mancha de Caña”, de dos hectáreas y media, era de una extensión normal. “El Mamey”, pequeñita finca de una hectárea y media, llamada así por el zapote o mamey, un exquisito y dulce fruto tropical. “Narcisa de Jesús”, bautizada en honor a una venerada religiosa ecuatoriana, con sus seis hectáreas y media era casi un latifundio para la zona. “Voluntad de Dios”, de solo una hectárea. “Dalia Celeste”, esa flor que representa el reconocimiento y la admiración, con sus casi tres hectáreas. “La Esperanza” de la señora Julia ya antes mencionada. “La Envidia”, de cuatro hectáreas, cuyo nombre proviene del orgullo extremo de su propietario por la gran variedad de frutales mezclados con banano que allí crecían.

Esta es sólo una parte de la larga lista que Don Rómulo conocía de memoria y que yo, viaje tras viaje, comenzaba a dominar para poder restringir los sectores y socios sobre los que apuntar. Evidentemente, los nombres que los pequeños agricultores dan a su tierra tienen un profundo significado y una razón de ser. No por casualidad, entre estas ciento veintidós fincas bananeras, el único nombre que se repetía varias veces, seis para ser precisos, era uno: “La Esperanza”.

Una palabra que acompaña al campesino durante la siembra, se tambalea después de la floración y muere antes de la cosecha, pero resucita con la aurora del día siguiente.



PEPE GRILLO – Lo invisible a colores

¿Cuál es la realidad? ¿Aquella que vemos nosotros o la que nos cuentan otros dotados de una imaginación amplificada? Sin lugar a dudas hay quienes nos ayudan a ampliar nuestra propia visión como si nos dotaran de un objetivo gran angular. Estos personajes del sur del mundo son maestros en representar la relación emocional con su propia tierra.



Finca bananera “La Esperanza” (noviembre 2008).

Los días en Machala terminaban casi siempre del mismo modo. Metiéndome bajo una ducha fresca para secarme después con una toalla traída de casa para esquivar las del hotelito, que digamos no eran de lino ni mucho menos blancas. Al final, en vez de un desodorante, me rociada con repelente de mosquitos, una rutina casi automática en una coyuntura tropical como esa.

Después de cenar, por aquel entonces, no había mucho por ver ni menos por hacer. Los forasteros podíamos ir a Puerto Bolívar a sentir un poco la briza del mar o, a lo sumo, dar una vuelta al casino para gozar de la única fuente de aire acondicionado en toda la zona. No estando en mis planes quedarme allí parado solo para disfrutar del fresco viendo como los jugadores terminaban puntualmente desplumados, procedía con el ritual de la comilona.

***Porcellum oenococtum* (cerdo en salsa de vino)**

Para abreviar el tiempo en el cuarto, donde me dormía mirando el zancudo estampado al cielorraso durante el viaje anterior, “el gran programa gran” era una cena seguida por una breve caminata digestiva. Las alternativas por aquel entonces eran escasas. O un buen caldo de cangrejo rojo, que es el plato más típico de la costa ecuatoriana servido en varios locales de la Avenida Central, o terminar en un restaurantito pegado al muy modesto Hotel Rizzo, por aquel entonces lugar de encuentro de los caudillos bananeros de Machala. Para la primera opción gastronómica había que tener una flora intestinal robusta o rollos extra de papel higiénico en la maleta. Por eso casi siempre, recalaba en la tabernita del hotel, donde los manteles usados se daban vuelta distraídamente para los nuevos clientes que, como plato del día casi impuesto, pedían un seco de chavelo⁵.

Ese plato era por lejos el preferido de Don Rómulo. Allí él jugaba de local. Le bastaba asentir con la cabeza al mozo de turno para que rápidamente le trajeran una jarra de un vino de la casa de calidad muy pobre, pero bien frío. Bebía un

⁵ *Seco de chavelo*: plato típico proveniente de una familia gastronómica de Ecuador y Perú, muy común en Centro América y algunas zonas de Colombia; emparentado con el tradicional “seco antioqueño”. A base de carne de chanco, plátano bellaco sancochado, acompañado por un clásico aderezo: una salsa color verde a base de ají, cebolla y culantro finamente picado, decorado con maíz cancha y chifles de banano. Seguramente un gusto fuerte pero exquisito. La variante preferida por Don Rómulo venía potenciada con chicharrones de cerdo y acompañada por una porción de arroz.



primer largo trago con sus ojos cerrados. En su cara se dibujaba esa mímica inconfundible de quien viene de una agitada jornada tropical. Y seguía bebiendo hasta que lo agrio del vino le cortaba la sed. No había ningún tipo de *gustatio* (entrada), sino un único plato fuerte que Don Rómulo a veces pedía repetir. Después de masticar el último trozo de ese estofado tropical, apenas antes de tragarlo, exclamaba: ¡“Que noble bicho es el chancho”!

Biodiversidad con democracia (bananera)

A través de su lema “protejamos la biodiversidad como fuente de vida”, Don Rómulo fue precursor y visionario en la valorización de cadenas productivas complementarias, en medio de una zona dominada por latifundios bananeros en monocultivo. Él fomentaba el cultivo del cacao, del café, de varios frutales y, obsesionado con las especies maderables, le insistía a los socios para que planten el cedro tropical (*Cedrela odorata*), el árbol de guachipilín (*Diphysa americana*), los pachacos (*Schizolobium parahybum*) y las populares cañas bambú, verdaderas vigas de acero vegetal, muy usadas en la construcción local (ver “Las

59 especies forestales más utilizadas en el sur del Ecuador” – Zhofre Aguirre Mendoza, Universidad Nacional de Loja, 2015). Don Rómulo era un ecologista *avant la lettre* que, una década antes, ya había previsto que los europeos comenzarían paulatinamente a dejar el ladrillo para pasar al concepto de “CasaClima”⁶.

Adicionalmente a sus estudios en Agronomía, Don Rómulo había comprendido muy bien a dónde apuntaba el mundo orgánico, así como el concepto de huella de carbono, mucho antes del Cop21 de París o del precedente protocolo de Kioto. Él juntaba el empirismo y la subjetividad, la razón y el sentimiento, las ciencias y la política en una mezcla muy seductora. Su principal método era la comparación; y el eje de su pensamiento, el concepto de comunidad. Sin ser consciente de lo que se desprendía de sus ideas holísticas sobre la naturaleza, vertía conceptos de vanguardia resumidos en una frase que él repetía y que mantiene toda su vigencia: “La mejor manera de proteger la biodiversidad en los países del tercer mundo es ayudar a las comunidades locales a tener mejores formas de vida”.

No siempre a estas proclamas de Don Rómulo les seguían hechos. En medio de sus defectos, por cierto no menores, surgían virtudes salientes. Una en particular es mejor explicarla. Su suprema habilidad verbal a veces podía confundirse con una declamada retórica, con una pizca de egoísmo y satisfacción personal. No eran simples y apasionadas arengas las suyas, sino mucho más. Eran las mejores jamás escuchadas. Sus ojos marrones se volvían de fuego. Sus dientes montados sobre el labio superior le daban un aire aún más convincente a su fuerte gestualidad. Escucharlo emborrachaba sin alcohol. Su dialéctica era una telaraña donde la platea, casi inexorablemente, quedaba atrapada. Digo casi, pues algunos socios sufrían la democracia tropical que Don Rómulo practicaba: a veces y con razón, les resultaba demasiado asfixiante. No es el sufrimiento, sino la esperanza de cosas mejores (incumplidas) lo que incita a las rebeliones...

Incómodos con el caudillo, comenzaron a desestabilizarlo, en el modo más clásico. Actuaban la peor venganza que se practica en las pequeñas asociaciones bananeras hacia sus dirigentes. Cedían por debajo de la mesa su propio banano a otros grupos de la zona. Y en momentos de máxima tensión, terminaban incluso “reventando” su producción semanal al camión en vez de entregarla a la asociación. Estas deserciones siguen aún hoy el mismo camino. Un comer-

⁶ *CasaClima* (en alemán *KlimaHaus*, en inglés *Climate House*): es un método de certificación energética de los edificios presentada en el 2002. Respeta las disposiciones de la Norma Europea CEE 2002/91 que después del protocolo de Kioto se ocupó de certificar energéticamente las construcciones de edificios. Fue ideada por Norbert Lantschner, ex director de la oficina de “Aire & Contaminación Acústica” en la progresista ciudad de Bolzano ubicada en el norte de Italia.

ciante de la zona revolotea como un buitre, con un desgastado vehículo de carga. Con una mano sostiene el volante y con la otra su chequera. Mejor informado que peluquero de barrio, busca y busca el lado débil de cada asociación bananera. Hasta que lo encuentra. Es así que estos mercantes de dilemas tropicales cargan lo que encuentran: cajas de banano enteras ya procesadas con fruta no muy bien seleccionada (conocida como “la chilena”), o cajas llenas a reventar, más conocidas como “tapa loca” por su infinita variación de marcas, sellos y colores. Los productores desprovistos de cajas, pero hambrientos por “reventar” su fruta de cualquier modo, entregan sus bananas sueltas, mal pagadas por millar. Lo que en teoría deberían ser mil bananas o dedos de banano, matemáticamente, terminan siendo dos o tres mil bananas. No es que los campesinos no sepan contar. Sino que la desesperación, sus ganas de protesta o una mezcla de ambas juegan decididamente a favor del comerciante al volante.

No se equivocaría quien, siguiendo con las metáforas de los ejércitos romanos, definiera estas maniobras comerciales como “batallas sin derramamiento de sangre” y, a las reuniones plenarias de la asociación, como “ejercitaciones sanguinarias”. De tanto en tanto, se sucedían estos terremotos, generalmente activados por el mismo Don Rómulo que, después de una acalorada asamblea de socios, propiciaba alguna “felpeada”⁷ a los pequeños productores. Nacían así vibraciones en la corteza de la asociación de intensidad y duración variable. La intensidad de estos “movimientos sísmicos” podía incluso medirse perfectamente aun a la distancia. No a través de una escala expresada en grados Richter o Mercalli, sino simplemente leyendo los informes de carga semanales. Dado que un contenedor lleva veinte pallets de 54 cartones de bananas por un total de 1080 cajas de 18 kg (40 libras), según el faltante en el número de cajas de cada exportación, se deducía fácilmente el grado de rebeldía imperante. Despachos de 1076 cajas significaban un pequeño ajuste de cuentas de “un socio huérfano revirado de última hora”, 1032 cajas era un amotinamiento de “un grupito de ingratos a mi proyecto”, con 1026 cartones o menos, o sea la ausencia de un pallet entero de los veinte totales, ya Don Rómulo ni nos daba una explicación. Pero créanme, equivalía al famoso motín a bordo del navío *Bounty* de la Marina Real Británica, ya no a fines del 1700 y en medio del océano Pacífico, pero igualito de cruento.

⁷ *Felpeada*: término coloquial, principalmente usado en Argentina y Uruguay, que se refiere a una reprimenda o reto verbal áspero y severo. En los países andinos esta palabra es desconocida, y a los fuertes reproches se los llama “zarandeadas” (en alusión a un estrecho tamiz) o “remecidas” (en alusión a los sacudones que se le da a un árbol).

Las rebeliones de los díscolos eran las peores para Don Rómulo. Aunque sostenía batallas contra personajes de mayor envergadura como los “pelucones”⁸. Estos estaban siempre en lo más alto de su lista de enemigos reales o virtuales, contra ellos se debatía cotidianamente en sus luchas de clase desahogando su rabia, más que por convicciones propias, para distraer las broncas que le despertaban los socios contrarios a su manejo.



PEPE GRILLO – La soledad del jefe

El tiempo y la experiencia me han enseñado que quien está al mando se siente tan convencido de sus propias ideas que no comprende que exista alguien que pueda pensar distinto y que, además, necesite perder su tiempo y energía intentando convencer a los demás. Se siente seguro de que sus decisiones sean perentorias e indiscutibles. De hecho, cuando el jefe puede lo que quiere, se corre el gran riesgo de que quiera lo que no debe querer.

De todos modos, los socios de este grupo bananero ponían a disposición gran oficio y profundo conocimiento, una extrema manualidad para cosechar y empacar este delicado fruto, de los más elevados que puedan encontrarse en el panorama bananero mundial. Adicionalmente, gracias a los premios económicos otorgados por el sistema *Fairtrade* de comercialización en el circuito del comercio justo, varios socios equiparon y mejoraron notablemente sus instalaciones productivas.

Desde lo alto de un *piper L21-B*, cada uno de estos campesinos orgánicos representaba una pequeña manchita verde claro completamente rodeada del verde oscuro de las plantaciones de banano convencionales. Esta dicotomía cromática, evidente desde lo alto, se determina por la fisiológica clorosis que el banano sufre cuando no cuenta con una fertilización adecuada. Así y todo, estos excelentes pequeños bananeros, guiados por un particular director de orquesta, lograron durante años, superar distintas emergencias. En síntesis, una colorida banda bananera con la cual era fácil encariñarse.

⁸ *Pelucón*: se denomina así a la clase burguesa ecuatoriana perteneciente a la alcurnia o nobleza criolla. El término social de izquierda, utilizado después del retorno a la democracia en Ecuador en el 2006, califica a los dueños de los mayores conglomerados empresariales privados, que representan sus propios intereses, involucrados principalmente en los negocios de exportación e importación, como el banano, la madera, el tabaco, alquitrán, cacao, café, etc. Don Rómulo utilizaba este término para ridiculizar a los funcionarios de turno que ostentaban poder.

Decadencia y caída del imperio

Lamentablemente, estas innegables virtudes no alcanzaban para remediar continuos problemas organizativos y logísticos que se agravaban en las exportaciones. Este era uno de los talones de Aquiles del tribuno romano que de algún modo mantenía el poder con este defecto de fabrica. Sus socios que por años habían crecido a su lado no le eran ya igualmente fieles.

Finalmente, el peine que Don Rómulo guardaba en el bolsillo izquierdo de su infaltable campera de jeans, fue perdiendo uno a uno sus dientes. Sin sentir su alma atormentada, su mente comenzó a mostrarse inquieta. De todo hablaba y discutía, buscándole una salida a la comprometida coyuntura. Fue su inteligencia la que le hizo saber que su tiempo había pasado. Comenzó a vérselo más despeinado de lo habitual: no sólo en su voluminosa cabellera, sino en la dificultad para aguantar un contexto tan dependiente de su impulso.

Los planes de fertilización impulsados con productos orgánicos certificados fallaron. En esos casos, la clorosis representa mucho más que una simple condición fisiológica en la que el follaje produce insuficiente clorofila. La coloración verde pálido señalaba no solo la disminuida capacidad del banano de formar carbohidratos, sino carencias aún más graves que las deficiencias de hierro, nitrógeno o magnesio: evidenciaba a un grupo de campesinos falto de cohesión que paulatinamente descuidaba su cultivo.

La calidad óptima del principio se convirtió en un vago recuerdo. Se llegó a un punto en el que ya no zarpaban contenedores enteros y los que lo hacían transportaban más problemas y reclamos que buenas bananas. De este modo, el rendimiento por hectárea caía paralelo a la desunión entre los socios y la directiva. Los intentos de salvataje económico financiero realizados desde Europa no alcanzaban y, finalmente, lluvias salvajes dieron el golpe de gracia.

Llovía desde hace días. Y aunque aquello no era una novedad por esos lares, esta vez las calaminas oblicuas de los techos eran grandes espejos de agua que caían a baldazos encharcando más y más la desigual calzada. El cielo, de un parduzco sucio, parecía tan cenagoso, que ni las aves de la isla Santa Clara, en la entrada del Golfo de Guayaquil, se atrevían a volar. Las calles de Machala, completamente desiertas, parecían captar los espectros de una luz muerta.

La sensación de este epílogo fue la del rescate fracasado de un ahogado. Esta metáfora fue tan viva y real en su origen, como rápida y cruenta en su desenlace. Decenas de familias fueron evacuadas por las lluvias que, sin piedad, castigaron

una amplia zona bananera. La falta de infraestructura, sin un centro de paletizado, fue evidente ante la grave situación climática. Otro palo de agua pegó fuerte a tal punto que ni el gran canal El Macho resistió y terminó desbordándose.

Me es doloroso, pero fácil a la vez, recordar toda esta pesadilla con precisión de relojero pues fueron momentos duros. Finalmente, en la tarde de un sábado, la rotura de uno de los muros de contención, que protegía al menos doscientas casas asentadas en el filo del canal, indicaba que la historia acabaría mal. Dicho y hecho: una última tromba de agua de 200 milímetros caídos en solo un par de horas inundó hasta el casco central de Machala y la misma sede de la Asociación. Así, nuestras hermosas cajas bananeras allí almacenadas, fundamentales para realizar las exportaciones, comenzaron a flotar terminando en el canal de desfogue del río Jubones.

En poco tiempo el grupo se disolvió y uno de los socios disidentes exclamó: "Después de la lluvia sale el sol para formar un nuevo arcoíris. Cada cosa que sucede tiene un lado positivo. El tiempo pone a todo y a todos en su sitio".

Estos abnegados campesinos tropicales volvieron a sus labores, pero ya no bajo la guía de Don Rómulo. Varios de ellos fueron absorbidos por otras asociaciones locales. Una migración que se suele dar luego de estos lutos agrícolas



en varias regiones bananeras no solo de la provincia del Oro, sino de Azuay y Guayas, así como en otras más lejanas como Loja, Cañar y la región Amazónica. En otros casos, como sucede en la naturaleza, los jóvenes con más ímpetu se proponen como nuevos líderes. Nacen así nuevos grupos de productores y exportadores bananeros que registran una nueva sigla ante el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador) y se lanzan hacia la dura selección darwiniana del mercado.

Los productores huérfanos (debido a la caída de las asociaciones Fairtrade en esos años) eran más afortunados que los de hoy. No solo porque el mercado se ha vuelto aún más selectivo y exigente (léase cruel). Sino porque en aquel entonces, contaban con el sostén de un "Oficial de Enlace" que generalmente ayudaba a recolocarlos. Esta valiosísima figura, desafortunadamente ya no contemplada en el actual sistema, capacitaba a los pequeños productores, ocupándose de la implementación técnica, contable y logística de los nuevos grupos. Desde el 2012, en América Latina y El Caribe, fueron sustituidos por las CLAC (red de productores del comercio justo). De este modo los fondos que antes servían para los Oficiales de Enlace cesaron, poniendo fin a los mismos.

¿Y a todo esto, Don Rómulo?

La última vez que supe algo de él, fue a través de un conocido de la zona. Me contaron que, justo antes de despedirse de su visita, tras un breve pero eficaz preámbulo, con una pícara sonrisa, preguntó: "¿Se animaría a prestarme algoito siquiera para arreglar los frenos de mi fiel camioneta?".



PEPE GRILLO – La entropía mueve el mundo

Es uno de los conceptos más escurridizos de la Física. ¿Medida del desorden o del caos? Algunos piensan que no es más que un contador de estados. Seguramente es más fácil romper que hacer. Desordenar que ordenar. Claro está que cuando el grado de desorden se vuelve insostenible, proyectos como este pueden caer fácilmente. Pero no estoy de acuerdo con que el tiempo pone todo en su lugar. Pueden encontrarse nuevos y precarios equilibrios.

Capítulo dos

La Señora blanca del Magdalena
Santa Marta (Sierra Nevada, Colombia)

La otra cara de la perla del Caribe

Este recorrido se desarrolla a los pies de la mágica Sierra Nevada de Santa Marta, el sistema montañoso litoral más alto del planeta que constituye por sí mismo un ecosistema único aislado del resto de los Andes.

Un sábado 4 de octubre de 1997 salimos desde Cartagena por la carretera Nacional 90 Troncal del Caribe. Pasando Barranquilla, aparecieron los primeros retenes del ejército para controlar los vehículos que transitaban hacia la perla del Caribe, Santa Marta, fácilmente reconocible por sus picos nevados que trepan hasta 5800 metros.

Había leído que esta sierra posee varios pisos térmicos, desde el cálido seco hasta el de nieves perpetuas, y sabía, por mi amigo Diego, que los samarios eran gente con la misma biodiversidad. Pero lo que no tenía ni mínimamente previsto era una parada forzosa en el poblado de Ciénaga. Allí, por aquel entonces, bordeando la banquina de la carretera, se emplazaban más de 27 kilómetros de diques ilegales y un basural en medio de aguas residuales. Digamos que no era el lugar ideal para atender un ataque de diarrea de uno de los componentes de la escolta que viajaba detrás de la cabina de una mastodóntica *pick up* Ford F250, color rojo fuego, manejada por el fiel chofer Indalecio. La risueña anécdota no deslució en absoluto el destello, la increíble calidez y frescura de mi primer contacto con Santa Marta, no solo por el contraste del clima caliente y los sabrosos vientos alisios que soplan a nivel del mar, sino por su gente.

Justamente el día anterior, un gris viernes a mitad de mañana, en esa misma carretera que me llevaba hacia el pequeño Hotel La Sierra frente a la playa del Rodadero, el general Manuel José Bonett Lorcana había sufrido un salvaje atentado. La firma de matriz terrorista había quedado escrita en la bajada del peñón ennegrecido por tres explosiones provocadas por minas direccionales sobre el lado derecho y los rasguños de los aros metálicos de una pesada BMW blindada sobre el asfalto, por el lado izquierdo. Por suerte y milagro, el general logró salvarse gracias al coraje de su joven chofer samario. El vehículo, destartalado y humeante como quedó, bajó desde el panorámico cerro Ziruma, hasta ponerse a salvo en el cuartel militar “Batallón Córdoba”, qui-

nientos metros más abajo. El control remoto de explosivos dirigibles había sido activado por integrantes de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC). La misma deflagración que estremeció el vehículo del general, vomitó bolas metálicas conocidas como lluvia de muerte, que no fueron tan clementes con el primo del entonces candidato a alcalde de Santa Marta, el Ingeniero Industrial Rafael Francisco Zúñiga Vives, padre de tres hijos de siete, cinco y tres años.

Energía samaria

Después de los últimos truenos que acompañaron el luto, a la mañana siguiente de domingo, una lluvia de vida limpió el cielo y el sol volvió con toda su fuerza en una hermosa finca bananera del Magdalena. La misma, al borde del río Buritaca, no podía llevar otro nombre más que el de “Bonanza”.

Zambulléndose en la frescura de este río y nadando hasta la desembocadura del mar Caribe, se podía cabalmente percibir el fuerte contraste que nace de tanta abundancia divina. De hecho, allí se practica natación estilo “rana alerta”, en el que los momentos relajados se alternan con otros de mayor adrenalina para desafiar la presencia de ocasionales babillas (*Caimán crocodilus*). Pequeños contrastes que ilustran a la perfección cómo en esas tierras samarias es posible que los extremos ocupen un mismo espacio.

Exactamente en ese lugar, nació el primer proyecto de banano orgánico de Sudamérica, poco después de que el primer Reglamento Europeo de este tipo de agricultura ecológica viera la luz a principios de los años noventa. La actitud proactiva y enérgica que se desprendía de estas bananeras del Magdalena dejaban ya entrever un fuerte amor materno por la propia tierra.

Cuartel general

Ese domingo, por la noche, conocí a Doña Carmen, una mujer elegante y señorial, de cuerpo armonioso, espalda siempre erguida, y un cuello y una cabeza llevados con ostensible orgullo. Sus grandes y alargadas manos iban adornadas con algunas joyas de familia. Su pelo estaba siempre bien arreglado en un impecable rodete que le daba un aire altivo. Pero lo que más sorprendía eran sus

ojos. El juvenil y centelleante reflejo de sus pupilas, la luz de inteligencia que irradiaban y que, año tras años, no ha dejado de sorprenderme.

Como broche dorado de mi primer viaje samario (al que seguirían otros, igual o más intensos) fui huésped en su casa, sede de hermosas cenas en el jardín pegado a la céntrica playa de Santa Marta. Allí, la dueña de casa brindaba banquetes escrupulosamente dispuestos para fraternizar con los huéspedes y ampliar los horizontes, conociendo nuevas personas y culturas. Como buena precursora, Doña Carmen llevaba adelante lo que años después los expertos llamarían “internacionalización empresarial para el comercio exterior”.

Todo estaba organizado en los mínimos detalles, hasta el fisiológico retraso en servir las mesas a sabiendas de que lo mejor de cada invitado sale antes y nunca después de un convite sustancioso a base de tierna carne de ganado costeño que completaba su engorde con torta de palmiste en la finca San Francisco.

Después de la comilona y con un largo día tropical encima, solo queda cuerda para una alegre sobremesa y un último trago. Sea cual fuere la situación empresarial o familiar del momento, a esta sobremesa no podía faltarle un ingrediente que escasea en el Viejo Continente: las risas. Contagiosas e incontrolables risas que ayudan a explicar por qué hacemos cosas que no deberíamos hacer. Aunque subidas de tono, Doña Carmen desde siempre, no solo las permite, sino que las disfruta, y hasta tira el gancho para que el juglar de turno las provoque. Doña Carmen sabe que la risa permite al alma de respirar. ¡Y vaya que estos samarios saben recuperar su respiro!

Esta disciplinada socialización, con un rito bien marcado, guiado por alguien como Doña Carmen que trae en su sangre claros orígenes castrenses, desde un inicio le marcó a los presentes el sello de fábrica familiar.

En esas tierras, fluye esta increíble novela que demuestra la incuestionable importancia de las empresas familiares en la economía, más aún dentro del ámbito agrícola. Latinoamérica no es la excepción, existen incluso raros casos como este, donde proyectos familiares con grandes mujeres al lado de hombres visionarios lograron resultados fabulosos gracias a la presencia femenina. Fue así que Doña Carmen, paso a paso, se transformó en mujer emblema de la cultura empresarial samaria, plasmando fuertes valores familiares forjados por una continuidad intergeneracional.



PEPE GRILLO – La inteligencia emotiva

Desde 1990 se determinó la gran importancia del cociente emocional en comparación con el tradicional (QI). De hecho, los clásicos parámetros por los cuales se medía el QI tenían en cuenta solo la inteligencia que se transforma en buenos resultados en la actividad escolar y académica. La comprensión y la aplicación práctica en la realidad es una indicación del alto coeficiente emocional del cual la protagonista de esta historia se encuentra robustamente dotada.

El imperio del algodón

El cultivo de algodón llegó a Colombia a mediados del siglo XX. Ocupaba a medio millón de trabajadores en su pico más alto de producción durante la época de cosecha. Ya desde 1955 empezaba a desplazar al cultivo de la yuca y del maíz. En esa época, el caribe colombiano producía el 75% del algodón del país y tenía al Magdalena como el departamento estrella de este cultivo. Recién a fines de los cincuenta, la economía regional comenzó a plantear la tesis de la integración agrícola, con la exportación no solo del algodón sino también del banano, del café y del tabaco.

Fue así que ya desde principios de los sesenta, el visionario Don Alberto soñaba con los ojos abiertos. Proyectaba lo que años más tarde él mismo definiría como “el doble éxito”: conseguir que una excelencia agrícola local fuese producida en el Magdalena, y que pueda ser exportada por el mismísimo puerto de Santa Marta, que décadas después llegaría a ser la propia puerta de salida familiar.

Todo nació con una historia de amor que, como pocas, siguió un camino muy singular. A principios de 1959, apenas Don Alberto se graduó como agrónomo en EE. UU., le formuló a Doña Carmen su promesa de matrimonio, con un fuerte condicional: que la venidera cosecha de algodón no fracasase. Fue a partir de esa circunstancia que Doña Carmen comenzó a considerar lo importante de un rezo espiritual y profundo para empujar a su familia hacia nuevas metas.

En aquel decisivo 1959, de aquellas cinco hectáreas ni siquiera propias, que respetuosamente Don Alberto arrendaba a su padre para la siembra de algodón, sur-

gió el primer gran desafío. A partir de esa pequeña producción, sumada a unas pocas cabezas de ganado, nacería todo. Los inicios de la nueva dinastía dependían de unas semillas marrones que cubren una suave, blanca y pálida fibra. Un cultivo por cierto difícil, con altos y bajos productivos, muchas veces hasta ingrato, donde la cosecha consiste en sacar rédito de un duro y coriáceo cascarón.

Estos jóvenes predestinados, Carmen Abondano Alzamora y Alberto Dávila Díaz Granado tomaron promesa de matrimonio el 26 de enero en las manos de Monseñor Pacheco. Los numerosos Rosarios de la Aurora rezados por ella en la iglesia bogotana del Perpetuo Socorro hicieron el resto. La cosecha fue la mejor de todo el Magdalena. Y el 17 de abril de 1960, día de la Santa Pascua de la Resurrección, Doña Carmen y Don Alberto contrajeron enlace con solo 19 y 21 años respectivamente. Nació así el primer hogar de Doña Carmen en la finca Tequendama donde comenzó el tejido fino. Para las entendedoras de tejidos, digamos un punto alto en relieve a crochet.

El primer despacho de banano orgánico se realizó a inicios de los noventa y para fines de esa misma década, se sumó un nuevo cultivo oleaginoso, la palma aceitera, que surgió como la nueva estrella con un pasaje de posta con el alicaido algodón.

De hecho, la fiebre blanca del algodón, que había involucrado a esta región del Magdalena, estaba bajando su temperatura. No solo no ocupaba más el segundo renglón en la economía nacional, después del café, sino que ni siquiera lograba abastecer la cuarta parte del consumo oleaginoso del cual Colombia estaba comenzando a ser fuertemente deficitario.

Don Alberto me confió que los algodonereros libraban una feroz batalla contra el picudo del algodón – (*Anthonomus grandis Boheman*), un letal coleóptero fitófago que depone sus microscópicos huevos blancos en las cápsulas de algodón y una vez nacidas, las larvas lo devoran despiadadamente. “Por aquel entonces fumigábamos hasta diez veces casi sin resultado. No era posible seguir así. Era más fácil morirnos nosotros mismos que contrarrestar esta tremenda alimaña”. De esta forma, una hectárea que arrojaba normalmente tres toneladas de buen algodón pasó a una, dejando ostensibles pérdidas y haciendo ese cultivo inviable. Con el tiempo, aquel capullo blanco no sería más tomado en cuenta en los varios cultivos familiares, pero les enseñó no solo a desconfiar de la química extrema, sino a madrugar antes de que el sol asome, para poder trabajar con menos dolor en los dedos de las manos.



PEPE GRILLO – La agricultura como el Muro de Adriano de la sociedad

Así como el emperador romano Adriano hizo construir la fortificación homónima para defenderse de los invasores del norte, la agricultura es a menudo la primera defensa contra las adversidades que golpean la producción de las materias primas esenciales para nuestra subsistencia. Y, como en las batallas, los primeros caídos están precisamente en las filas defensivas de las vanguardias. El objetivo del sector agrícola debería ser concientizar a la sociedad de su importancia.

Special One: family business in salsa samaria

Las empresas familiares presentan la excepcionalidad de ser únicas y de no hacer del rédio su única razón de ser. Dentro de su ADN llevan elementos que van muy bien con la agricultura sostenible y se reflejan en ella. En su mayoría,

las empresas nacen como empresas familiares, la gran incógnita es cuántas sobreviven como tales. Pues ni todas las empresas sobreviven, ni todas las que sobreviven siguen siendo familiares. Mucho de esto tiene que ver con los desafíos a superar. Continuar, tener éxito económico y al mismo tiempo mantener unida a la familia de modo que desarrolle su profesión de fe y empeño es algo que depende, y mucho, del aporte femenino.

A sabiendas de que no se gana una carrera durante la competición misma sino en los años precedentes, Doña Carmen estableció unas bases sólidas. La fórmula es simple pero poco usada: enseñar a sus hijos que la toma de decisiones coincida con quienes son los responsables de cada sector, y enseñarles a manejar esto con rapidez. Fue así que cada hijo y luego cada nieto tomó las riendas de su propia especialidad, habiendo aprendido de Doña Carmen que “el aburrimiento es solo falta de oficio”. Hubo quien siguió más de cerca las fincas de banano, quien salió a vender naranjas por la necesidad de dinero en caja, quien comenzó a afinar cuentas y líneas de crédito, quien se interesó en aspectos sociales, y quien pensó en conquistar el mundo comenzando por una humilde cría de cerdos, para darse cuenta de que el mundo cambia... y muy rápido.

Este último punto de vital importancia en la agricultura de hoy será aún más importante en la de mañana. Manuel Julián, hijo de Doña Carmen y actual presidente del grupo lo expresa así en su perfil de Whatsapp: *“The rate of change will never again be as slow as it is”* (el ritmo de cambio nunca volverá a ser tan lento como es hoy).

Mismo fruto, idéntico cuchillo

Desde pequeños los cinco hermanos fueron todos cortados por el mismo afilado y quirúrgico cuchillo de mamá Carmen: si sus hijos pedían comer una manzana, no se les daba una a cada uno, sino que la manzana les llegaba rigurosamente trozada en cinco. Alta escuela que, desde lejos, podría confundirse con socialismo extremo, pero, muy por el contrario, tenía como fin instaurar un sano capitalismo agrícola del siglo XX proyectado hacia el siglo XXI.

Se dice que los hijos aprenden más por el ejemplo cotidiano que por las reprimendas recibidas. Una educación así evitaría las pérdidas de talento por el camino. Un segundo ingrediente para el éxito, podría ser el instaurar a través del ejemplo una relación directa entre responsabilidad y resultado. De hecho,



la responsabilidad sin consecuencias, no es responsabilidad. Y en agricultura eso es todo, o casi.

Los resultados nacen gracias a la capacidad de saber invertir en el futuro con una visión a largo plazo, adaptándose a los cambios del clima y afianzando la propia producción, paso a paso, en los distintos mercados. Pero alcanzar esta solidez no es fácil, ni debe darse por descontado este éxito en el tiempo. La sobrevivencia de empresas familiares para llegar a la segunda generación es del 67%, del 35% para alcanzar la tercera, del 15% para la cuarta y solo el 5% llega vivita y coleando a la quinta generación.

En el imaginario colectivo, las empresas familiares nacen a través de un dominio masculino con fuerte connotación patriarcal, pero existen casos como este, donde su nacimiento tiene como baricentro una figura femenina. Don Alberto actuando como principal epicentro, o sea un punto focal en la superficie de la tierra sobre el cual sus hijos se proyectaban como rayos para el despegue del grupo. Doña Carmen, en cambio, actuaba como un sólido baricentro, o sea como el centro de gravedad de un cuerpo, en este caso, el punto de intersección de un pentágono que para ella no era otra cosa que una estrella de cinco puntas proyectadas desde su corazón.

Unir en forma multigeneracional los ingredientes necesarios para perseguir objetivos comunes suele ser una tarea ardua. Más cuando el número de los copropietarios aumenta. En esos casos, generalmente, cuantos más son los que se suman, menor es la identificación con los principios empresariales de los herederos más lejanos. Por eso resulta fundamental seguir transmitiendo estos principios, aun mientras se atraviesan los primeros dolorosos años de viudez, contando con dieciocho nietos, siete bisnietos y otros ya casi listos para venir.

Más que cursos puntuales, el trabajo de Doña Carmen podría tranquilamente considerarse un Ciclo de Deming *non stop*. O sea: planificar, hacer, controlar y luego repetir el ciclo al infinito. Para reforzar estas cuestiones, los protocolos de familia resultan útiles. Pero lo son todavía más algunas enseñanzas básicas —ciclos de vacunaciones— que Doña Carmen aplica sin anestesia a sus hijos, nietos y bisnietos. Gusten o no, estos “calendarios de inmunización familiar” son necesarios para activar anticuerpos contra posibles resquebrajos familiares entre hermanos, padres e hijos, o primos. De hecho, en las *family business* pueden llegar a ingresar nuevos integrantes jóvenes que, en vez de hacer prevalecer la continuidad generacional, ponen en pie críticas por lo no realizado. Cosa que es difícil de verificarse en una empresa como esta, que no ha parado de crecer. Pero nunca se sabe. ¡Mejor tener la libreta de vacunación siempre actualizada! La misión no termina con los herederos directos. Para que estos valores no sean solo propaganda, deben enraizarse en todos los descendientes e incluso en los colaboradores de la empresa. Esta es solo una de las tareas cotidianas de nuestra protagonista. Un verdadero roble, que aún hoy, después de décadas de activo empeño, mantiene vivo el fuego dinástico a sabiendas de que la única lucha que se pierde es la que se abandona.

Corazón caliente en cabeza fría

Dicen que lo más parecido a la sociedad colombiana es un sancocho trifásico¹, pues no se trata solo de la elección de los múltiples ingredientes preferidos

¹ Sancocho trifásico: es uno de esos platos que “resucitan” a cualquiera. Un caldo sancochado que se prepara con trozos de plátano verde, yuca, zanahorias, tomate, cebolla y muchos otros ingredientes. Se le dice trifásico porque combina sabiamente los sabores de tres carnes: pollo, res y cerdo.



Doña Carmen y Don Alberto, 50 años de matrimonio (abril 2010).

por cada uno de los integrantes familiares, sino que la buena cocción es la que determina un sabor final único e inconfundible.

Ya desde principio de los noventa, los fines de semana, en la pequeña y simpática playita de Puerto Luz, con el yate de nombre Gazelle amarrado en el diminuto muelle, nuestra organizadora familiar comenzaba a mezclar los múltiples ingredientes que otorgaban solidez al núcleo familiar.

Valores sin tiempo: tradición, principios y claras reglas de juego, pero con una visión abierta hacia el mundo y las cosas nuevas. Lo que ella misma define como “corazón caliente en cabeza fría”. Con detalles que hacen la diferencia: respetar deberes y derechos, renovar el propio empeño cotidiano, divulgar la honestidad, reforzar vínculos, premiar la lealtad y, por qué negarlo, de vez en cuando acaparrarse a sus hijos y nietos en su casa los fines de semana, para que no olviden la fuente primordial desde donde todo fluye.

Digamos, un protocolo de familia muy personal, paralelo a aquellos formales basados en manuales expertos en Derecho, Biología y hasta Genética, que es-

tablecen que el núcleo celular tiene doble membrana: una interna y otra externa. Este silogismo científico demuestra cómo las teorías de Doña Carmen pueden considerarse una clase magistral en economía dinástica. Ella refresca en sus “alumnos” que el metabolismo y la transmisión genética pasan de una generación a otra con absoluta fidelidad, solo cuando la función del núcleo sigue orientada a la replicación, transcripción y traducción de ácidos nucleicos. Sin excepciones.

Quien lo ve desde afuera, apresuradamente, puede creer ver muestras de egoísmo. Pero, abriendo mejor los ojos y constatando que esta mujer sigue aún hoy activamente involucrada con la sociedad y el ambiente local, comprenderá a claras luces cómo es posible mantener en marcha y en constante crecimiento no solo la propia familia, sino un capitalismo agroindustrial digno y humano para las comunidades locales.

Adicionalmente, quien se concentra en un nicho de mercado como el de la agricultura orgánica tiene que estar atento a mantenerse en el ápice de la evolución. Esta innovación es una labor constante. La mujer del Magdalena que acompaña esta historia no se limitó a ser esposa y madre de cinco hijos, sino que desde muy joven intuyó que la innovación y el cambio eran fundamentales para llevar una empresa familiar al vértice. ¿Cómo? Primero, acompañando a su marido y luego a sus hijos en las actividades agrícolas, más tarde ocupándose de todo lo que pudiera aportar al crecimiento y al complemento de las actividades familiares.

Se inició como maestra de danzas, luego pasó a ser gerenta de una pasteurizadora, precursora en un sistema de venta puerta a puerta en hoteles, que los abastecía hasta de fresas congeladas y nata fresca (pues había que aprovechar toda la leche producida). Más tarde siguió con la distribución de arreglos florales, hechos con escamas de sábalo (*Prochilodus lineatus*) y pintados a mano. En recuerdo de aquellos tiempos y siguiendo su natural sentido estético, en las varias oficinas comerciales, así como en su hogar, nunca faltan hermosos arreglos florales.

Sin ser ella de grandes proclamas, el lema preferido de Doña Carmen podría definirse así: “El mejor modo de prever el futuro es creárselo solo”. En síntesis, el coraje de relacionarse con lo aún desconocido condimentado por “full perseverancia”.

Desde la raíz crecen los árboles fuertes

Doña Carmen comenzó bien desde la raíz.

Apenas casada, todavía sin hijos, durante su primer año de matrimonio, visitó uno a uno a cada trabajador de las fincas de familia que iban formándose. De hecho, su primer hogar fue allí entre ellos, con viviendas sin luz ni servicios de ningún tipo donde pasaban toda la semana de trabajo, hasta poder finalmente, los fines de semana, volver a la ciudad. Ella misma se ocupó de que todos los trabajadores usaran vestimenta digna aún durante los turnos de trabajo en los campos (“Se acabó eso de andar en cuero”); se ocupó de que los pagos de las quincenas no solo llegaran puntuales, sino que se utilizasen correctamente para atender los gastos de una buena alimentación familiar e impuso una huerta familiar en el fondo de cada vivienda.

A sabiendas de que la clave estaba en la educación, se dedicó de lleno a impartirla. Debajo de un almendro (*Prunus dulcis*) dictaba clases para los hijos de los trabajadores de las fincas en horario matutino, de las 9 a las 11 h, y para los adultos, de las 15 a las 17 h. Es el día de hoy que varios de los que salieron del analfabetismo —condición usual por esos años en los trabajadores agrícolas locales—, agradecen a esta gran maestra rural y de vida. Y no creo sea casual que el almendro debajo del cual Doña Carmen enseñaba supere los cinco metros de altura y produzca flores blancas de tipo pentámera, o sea con cinco sépalos... ¡como sus cinco hijos!

Internacionalización campesina

Una empresa aun en ámbito agrícola, estructurada a nivel internacional, puede contrabalancear la crisis en un mercado, con una buena situación en otro. Pero la orientación internacional de la mayor parte de las empresas familiares que llevan adelante este proceso no debe perder la radicación en el propio territorio. Como nuestra protagonista que jamás dejó de interesarse por la propia ciudad, el propio país y su gente, al mismo tiempo que fomentaba la apertura de su familia hacia el mundo.

Si bien el cultivo del algodón representó el puntapié inicial de la actividad agrícola para el despegue familiar, el cultivo del banano transformó el modo de pensar y la filosofía agrícola del grupo. La familia conocía este cultivo desde

sus albores en Colombia. Fue entonces un desafío dentro del desafío transformar completamente el modelo imperante en el siglo pasado para una producción tropical surgida del caldero del colonialismo, de la expropiación y hasta de la esclavitud.

Un cultivo que por cierto no es para corazones frágiles. Tanto es así que, a fines de los ochenta, una siembra algo arriesgada de 100 hectáreas en nuevos terrenos no aptos (en vez de haberse hecho una pequeña prueba, como aconsejaba la clarividente Carmen) llevó a la familia casi al borde del precipicio.

Esta no sería la última dificultad, pero sí una oportunidad para levantarse aún más fuertes para futuros desafíos.

Se realizó entonces una reorganización integral del cultivo del banano que, gracias a su cosecha semanal y a una exportación que obliga a afianzar vínculos comerciales, le permitió a la familia consolidar estrechas relaciones con varios mercados y personas. Como el vínculo pionero desde 1992 con mi amigo Diego en Francia y un lustro más tarde, conmigo, en Italia.

La dorada (y adorada) palma aceitera

75

Cumplido el objetivo de estabilizar el banano dentro de una agricultura orgánica y sostenible, se abriría un nuevo y aún más arduo desafío, esta vez sin el apoyo y el *know-how* de las varias generaciones pasadas. Me refiero a la palma de aceite o palma africana (*Elaeis guineensis*). Antes de que este cultivo lograra su apogeo, se vislumbraba que tendría una importancia enorme para el comercio, el empleo y la autosuficiencia, garantizando en el tiempo un rédito agrícola familiar para el pequeño agricultor. Nuevas plantaciones que además otorgarían un valor de agregación social de los más elevados. Fuente oleaginosa principal a nivel mundial, que desde su llegada a Colombia pasó a ocupar un papel esencial en la economía, permitiendo un salto de calidad para la economía oleaginosa colombiana y también para la de esta familia.

Quien conoce en profundidad este cultivo sabe de sus múltiples bondades. Claro está que, como tantas otras cosas, hay que verlas y posiblemente conocerlas en persona, sin dejarse llevar por quienes manejan modas e intereses económicos personales contrapuestos. Siguiendo los pasos de la palma desde su siembra hasta los múltiples productos terminados que permite originar, sería muy fácil darse cuenta de cuanta mistificación e injusto menosprecio recaen

hoy sobre este cultivo. Bastaría con conocer su manejo agronómico, apreciar la independencia económica que genera al grupo familiar de campesinos directamente involucrados, y estudiar su verdadera composición química y sus reales efectos para la salud.

Gracias a pequeños agricultores que han sabido apreciar el cultivo de la palma en estas tierras tropicales, los resultados han superado las expectativas: creación de empleos dentro y fuera de sus fincas como con ningún otro cultivo, crecimiento de las economías rurales, conservación y hasta restauración de la biodiversidad gracias a métodos de producción que respetan corredores ecológicos naturales, mitigación de los riesgos del cambio climático, recuperación de biogás en las plantas extractoras para lograr autosuficiencia energética y, como si todo esto fuera poco, se viene asegurando la sucesión de conocimiento y un puesto de trabajo de generación en generación a miles de familias campesinas.

Ser pionero acarrea sus ventajas, pero también arrastra sus problemas. Aún más si se alcanza el ápice en el propio sector, en un cultivo entre los más (hipócritamente) controvertidos. La principal fuente oleaginosa sin la cual, no solo la franja ecuatorial, sino un cuarto de la población mundial sufriría terribles carencias calóricas.

En una era de cambios rápidos y con numerosos desafíos, se necesitan espaldas anchas para poder encarar plantaciones con este enfoque y hacerlo en forma continuada. Infraestructura, capacitación, financiamiento y sobre todo certidumbre de una presencia continua y firme en el tiempo, que fortalezca la agricultura familiar para desarrollar soluciones colectivas e integradas. Se necesita entonces lo que Doña Carmen define con simplicidad como “crear un entorno propicio”.

Es por eso que el grupo planificó qué se debía hacer y cómo. Esta nueva producción puso duramente a prueba la receta que Doña Carmen había desplegado en cultivos anteriores. ¡Y vaya si funcionó! Lo que en lenguaje Samario se diría: “Mejor se daña”.

“En última instancia, al invertir en la agricultura familiar de miles de familias, estamos haciendo lo correcto no solo para nosotros, sino también para las generaciones futuras”: es la manera en que la anfitriona de casa resumía su compleja y simple fórmula.

La palma aceitera es una especie oleaginosa sin la cual no podríamos vivir en el siglo XXI y posiblemente, en los que vendrán. Por lo que sería bueno (y necesario) que el lobby del primer mundo, asociado a las oleaginosas obtenidas a

partir de varias semillas pobres en aceites, acepte este aceite tropical que se extrae de una drupa —como el aceite de oliva— y que, entre otras, cuenta con una composición de ácidos grasos similar a la de la leche materna.

Saliendo de visiones contrastantes, la palma aceitera llegó para quedarse. No hay selva que se le resista. Es por eso que más vale ocuparse de ella y no dejarla en manos quienes puedan denigrar este cultivo y su sostenibilidad ambiental.

Es el único cultivo rentable que puede convivir sosteniblemente en un ambiente de selva, pero también puede transformarse en una pesadilla para las forestas pluviales, tal cual ya ha sucedido en el sudeste asiático, donde incendios intencionales han destruido cientos de miles de hectáreas con el fin de acelerar una siembra indiscriminada.

Por otra parte, es bueno saber que gran parte de las 32 millones de toneladas de semillas oleaginosas (colza, girasol, soja, etc.) producidas cada año en la Unión Europea, a fuerza de fertilización química y de fitofármacos en una superficie de 12 millones de hectáreas, tampoco es que tengan un impacto ambiental positivo por el tipo de manejo agrícola que requieren.



Manuel Julián, a mi derecha; Doña Carmen y Don Alberto a mi izquierda. Feria Sana, Bolonia (septiembre 2000).

Queda entonces por delante un par de opciones: o seguir alimentando una espiral de desastres ambientales o apuntar decididamente hacia un cultivo que permita asegurar el crecimiento y la sostenibilidad ambiental.

¿Cómo podría consolidarse esta segunda y deseable situación? Cumpliéndose un milagro de esos que a veces los humanos logran conseguir, en el que productores y consumidores encuentren una síntesis que tenga en cuenta intereses que no deberían ser contrapuestos: ambiente, desarrollo sostenible y salud.

Y con asombro, en abril del 2004 se logró este resultado. Agricultores, comerciantes, industriales y hasta distribuidores, apersonados en un supermercado suizo, se miraron a los ojos.

De este encuentro nació la palma de aceite RSPO.org (Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sostenible). La primera certificación mundial que engloba un único producto a nivel internacional con datos actualizados en tiempo real. Al día de hoy, el 19% del total de la producción mundial de palma aceitera con 3.16 millones de hectáreas, en 96 países, sigue este tipo de cultivo sostenible.

Es cierto, hay mucho por hacer, pero es un verdadero alivio notar que una franja ya importante de un cultivo esencial haya comenzado a tomar el mejor camino gracias a mujeres y hombres del sur.

Pensar en grande, siempre

Esta historia, contada así a las corridas, en forma resumida, con oídos y ojos que se abren más y más y con hijos que crecen mamando la importancia de pensar en grande, puede generar apresuradas conclusiones. Pasar de plantaciones cultivadas con parámetros ambientales y socialmente sostenibles a configurar un nuevo puerto eficiente y de envergadura capaz de albergar exportaciones de grandes volúmenes, con producciones sustentables por donde se las mire, no es moco de pavo². En extrema síntesis: materializar el sueño familiar pero también el de la comunidad

² *Moco de pavo*: expresión que indica algo que tiene mucho más valor y trascendencia de la que parece. Se utiliza para hacer hincapié en el valor de algo que otra persona no tiene en cuenta. Este modismo español del siglo XVI nació cuando se usaban relojes de bolsillo que los rufianes se dedicaban a robar. Para ello, los ladrones separaban hábilmente la esfera del reloj de la cadena a la que iban sujetos. De este modo la cadena quedaba colgando, pero sin reloj. Para los ladrones “el pavo” era la víctima y “el moco de pavo”, la cadena que quedaba colgando sin valor.

Está claro que el crecimiento exponencial del grupo también trae sus problemas. La agricultura, particularmente la de los trópicos y a gran escala, no está hecha para estómagos débiles. No es nada fácil gratificar o penalizar intereses, interviniendo en la existencia de muchas personas. Se necesita pasión, pero también razón. Quien tenga que lidiar con miles de empleados y con una comunidad entera que gravita en torno a estos grandes proyectos transformadores, como los que giran en torno al aceite de palma, se verá expuesto a vientos y tempestades. Quienes hasta ayer eran héroes pueden transformarse en verdugos de la noche a la mañana. Y es aquí que, frente a los varios ataques que el grupo ha sufrido a lo largo de los años, Doña Carmen, aparentemente apartada del fragor de las luchas cotidianas dice: “Los ataques contra los intereses del grupo deben mantener, en todas las circunstancias, un firme grado de tolerancia hacia los demás”.

El escalón más alto que Doña Carmen podía esperar después de tantos años de rezos (y de concreta acción) fue proyectar los rayos de sol desde Santa Marta hacia el mundo abriendo sucursales, oficinas y hasta fábricas en Alemania, Japón, Reino Unido, Estados Unidos y hasta en Australia.



PEPE GRILLO – Ética y sostenibilidad. Dignidad y alimentación (vistas de cerca)

Este capítulo va reflejándonos en forma ejemplar cómo la sostenibilidad unida a la ética son dos columnas para la sociedad y cómo una única familia campesina del sur puede por sí sola lograr poner en marcha mecanismos de increíble fuerza para una comunidad entera.

También pone en relieve lo difícil que es para el mercado apreciar los esfuerzos necesarios para alcanzar tan importantes resultados. En este caso más aun, la fuerza y entereza de una mujer transmitida a toda una familia que culminó lanzándola metafóricamente a un desembarco en Normandía. A propósito del “D-Day” (es este caso Daabon Day) me viene en la mente un personaje clave de este hecho histórico: “Ike” Eisenhower (Dwight David Eisenhower 1890-1969) que sostenía que “La agricultura parece tremendamente fácil cuando tu arado es un lápiz y además te encuentras a miles de kilómetros de un campo de trigo”. En este caso de una plantación de banano, palma o café.

Triunfo por fuera del Neo-colonialismo tropical

El banano, la palma aceitera, el café, el cacao y otros cultivos tan ubicuos en áreas tropicales forman parte del gran abanico nacido bajo la lupa de Doña Carmen. Estos y otros cultivos tropicales, generalmente, siguen caminos similares aun en distintas partes del mundo. Las relaciones comerciales que gravitan sobre estos cultivos unen historias y roles bien definidos en la cadena productiva. Cultivos que nacieron principalmente en el periodo colonialista y que, todavía hoy, son llamados bienes coloniales.

Conocer la historia de las multinacionales que trabajan en el rubro y de las personas que están detrás de estos cultivos es fundamental para entender los orígenes del capitalismo moderno.

En un periodo extraordinariamente breve, poderosos empresarios europeos y norteamericanos pusieron en pie industrias manufactureras de las más importante del mundo, gracias a estos cultivos tropicales.

Varios de estos cultivos tropicales facilitaron el crecimiento de las economías, crearon una logística y una tecnología moderna, con enormes fábricas, refinerías y maduradoras, sentando las bases para el desarrollo de los frutos más exitosos consumidos en el mundo.

Si bien la locomotora económica de varios cultivos tropicales tiene como protagonistas a actores de ambos lados del océano, este proyecto, desde su inicio, lució muy distinto. Y este signo distintivo, sin lugar a dudas, fue engendrado por nuestra protagonista.

De hecho, los cultivos tropicales, inicialmente, tuvieron su base de control en tierras distantes, con un trabajo pensado y dirigido desde muy lejos respecto a la zona productiva. Se decía que, para ellos, no existía otra receta que la clásica: “cerebro y billetera del primer mundo con brazos del tercer o cuarto mundo”.

Cuando este grupo samario creció, creció y creció hasta transformarse en un verdadero líder de mercado, los operadores se asombraron al ver, por primera vez, cómo se había podido conjugar *know-how* local sudamericano sin billetera ni cerebros extranjeros, siendo esta ausencia algo que desde Europa y EE. UU. consideraban la única opción posible en cultivos tropicales.

Equilibrismo virtuoso

Justamente en los días en los que estaba terminando de escribir este capítulo, pensando en su remate, tuve la oportunidad de volver a ver una vieja película: *La cuerda floja* (2015), de Robert Zemeckis. Basada en la historia real de un muchacho francés, Philippe Petit, quien, para cumplir su sueño, se prepara para ser un buen funámbulo e ir sobre una cuerda muy fina y así cruzar desde la torre norte a la sur de las Torres Gemelas del World Trade Center de Nueva York, atravesando el vacío a 417 metros de altura. Un resultado jamás conseguido antes.

Observando a Philippe sobre su cable, recordé que, de un modo u otro, todos los que estamos en este sector, pero en primer lugar, los productores, transitamos sobre una cuerda floja, tratando de no caer al vacío. Nuestra vida es como un puente frágil, sobre el que caminamos intentando no desmoronarnos hacia lo más profundo. Así como Philippe sujeta una gran pértiga (nuestros brazos abiertos), nosotros hacemos malabares con los aspectos más importantes de nuestro día a día agrícola. Y no podemos dejar que nuestros brazos caigan.

Una frase de la película dice: "La mayoría de los equilibristas mueren casi al llegar. Creen que han llegado, pero siguen en la cuerda. Si te faltan tres pasos



y los das con arrogancia, si crees que eres invencible, vas a morir". A veces caminamos con la confianza de que controlamos todos los pilares de nuestra vida. Así, acabamos tropezando con las pequeñas piedras que somos incapaces de ver. Si en vez de mirar hacia adelante, miramos hacia abajo, nos aterraremos ante la visión del abismo. Es necesario el coraje y la conciencia del vacío en el que podríamos caer.

El funambulista asegura: "No puedo acabar mi caminata en un momento de duda con los hombros caídos y la cabeza gacha. Decido que sólo dejaré mi cable y mis torres victoriosamente". Este proyecto latinoamericano del que hablamos y otros tantos tampoco han sabido (ni querido) renunciar al éxito.

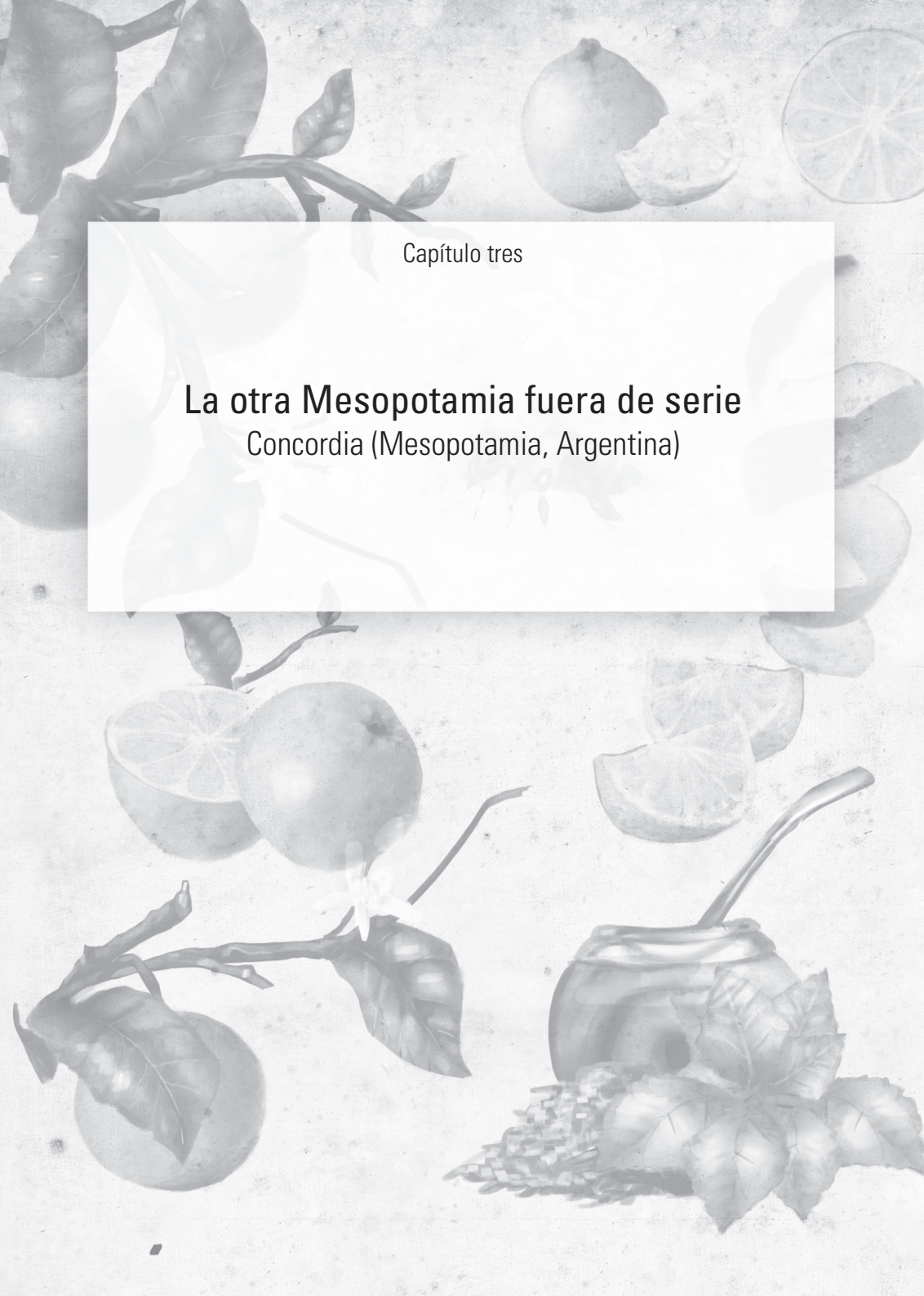
Todos debemos estar dispuestos a abrazar la incertidumbre que estos personajes lejanos de los mercados finales de consumo están dispuestos a asumir cada día, sin por ello transformarse en seres azarosos o guiados solo por el instinto de espíritus intrépidos.

Hoy estoy convencido de que el blanco algodón que sembró Don Alberto podría haber sido lino o cualquier otro cultivo. Y que la primera bendita cosecha podría haber sido mala en vez de óptima. Pero al fin de cuentas, esta historia, más real que el universo, nos enseña que lo determinante es la actitud con la que afrontamos los desafíos del futuro. Aguantándonos la intensidad de los temblores al pasar por la inevitable cuerda floja, sin perder por ello nuestro derrotero.

Esta historia no solo se convierte en recuerdo virtuoso, sino también en hechos y objetivos concretos que crean valores. Y al ser creados, educan, cavando pasajes subterráneos entre el pasado y el presente. Relatos del vientre de la tierra, que tienen más que ver con el tiempo encontrado que con el tiempo perdido.

Una mujer que, desde el sur del mundo, enseña a los del norte que hay que mirar siempre hacia adelante, con equilibrio, paso firme y determinación.

Gracias, de corazón, Doña Carmen.



Capítulo tres

La otra Mesopotamia fuera de serie

Concordia (Mesopotamia, Argentina)

Brevedad inconmensurable y gran ocasión perdida

De: Roger - Eca [mailto:roger@ecaagroindustria.com]

Enviado: lunes 24 abril 2017 15:55

A: Franco De Panfilis <francodepanfilis@organicsur.it>

Objeto: La historia de la familia Sabourin

Ya en 1953 se preveía lo que iba a suceder en Argelia. Papá tenía 31 años. Con su compañero de armas y un español republicano corrido por la guerra civil, los tres decidieron venirse a las Américas para empezar de nuevo. Así aterrizaron en la R.O. del Uruguay. Plantaron viñas con los sarmientos que habían traído en las valijas, comenzando con una pequeña bodega que se llamaba "Los Ranchos". Mala suerte de nuevo, el país entró en la etapa de los guerrilleros; y con los tupamarios, las empresas extranjeras comenzaron a sufrir la violencia, por lo que el país cayó en decadencia.

Mi padre tenía un paisano conocido en Concordia que lo convenció para venirse a la Argentina en 1961. Fue así que la familia se mudó nuevamente de país. Yo tenía 7 años.

En Argentina todo fue diferente. Papá quería seguir con lo que sabía, olivos y viñas, pero la tierra no daba para eso. Mucha arena y suelo ácido. La región era buena para los cítricos. Entonces nos establecimos en una propiedad de 15 hectáreas, que tenía una construcción del año 1900. Típica casa chorizo, como se le llamaba por aquel entonces: tres habitaciones en hilera una al lado de la otra, conectadas con una gran galería en el frente que hacía de pasillo exterior y una cocina al final de esa galería. Obvio sin baño interno, había que salir a un patio lateral para las propias necesidades. Años muy difíciles sobre todo para mi madre que nunca pudo adaptarse a la idiosincrasia latina. Menos aún a la argentina: "Les Argentins ne s'en sortiront jamais".

Yo empecé la escuela de campo a 5 kilómetros de casa, a la que iba rigurosamente a pie. En esa propiedad, mi padre comenzó plantando

naranjas y pomelos. Con el devenir del tiempo arrancamos todo el pomelo y la producción pasó a ser principalmente de naranja Navel y un poco de naranja Valencia. La idea apuntaba a fruta fresca y temprana. Esta historia llega hasta el año 2000. La civilización avanzó en la región y la propiedad quedó rodeada de barrios poblados. Así de golpe, lo que era zona rural se transformó en urbanizaciones. Comenzaron los robos cotidianos de la fruta y entonces la solución fue arrancar todo y hacer un loteo. Así terminó la vida de mis padres y de los naranjos que también se fueron con ellos. El resto de mi historia ya la conoces.

Abrazo, Roger

Cuando le comenté a Roger la intención de incluir su historia en este libro, y le pedí que me contara mejor su trayectoria familiar cítrica, fiel a su estilo, él me liquidó la cuestión sin vueltas ni firuletes, cortito y al pie, con el correo de más arriba. Nuestro trabajo con Roger fue debut y despedida. Pocos años de cítricos frescos orgánicos, y el gusto amargo de saber que podríamos haber hecho muchas y lindas temporadas juntos, siendo que los cítricos europeos se agotan durante los veranos del Viejo Continente. Los mismos burócratas de Bruselas, que años después prohibirían las papas nativas andinas, se las ingeniaron para encontrar una forma certera de acabar con los cítricos orgánicos argentinos, que cada verano iluminaban nuestra cotidianeidad.

La vida llevó a Roger a una de las zonas más complicadas de Argentina, un país ya de por sí (muy) complicado a la hora de desarrollar (no solo) la agroindustria. Pero a pesar del triste y abrupto final, la historia con Roger dejó huellas positivas en nuestro trabajo aquí en Italia. Entre nosotros está siempre presente su simple pero genial idea de la numeración progresiva de los pallets que utilizamos en varios de los proyectos sudamericanos para marcar una fresca secuencia y evitar la mezcla de lotes nuevos con los viejos. A veces no se necesita ser un genio sino solo aplicar el espíritu práctico que en Roger abunda.

Su lema de vida podría resumirse con un simple “al pan, pan; y al vino, vino”; llamando las cosas por su nombre con un lenguaje llano y franco.

Enamorado de su trabajo, Roger es un hombre directo y de fuerte personalidad, convencido de sus ideales. Su principal defecto, al menos para un *xeneise* como yo, es ser hinchado de River Plate. Pero eso, a un amigo, se le perdona.

Exceso ambiental con exagerada moderación

Algunos autores, en especial geógrafos, han usado la palabra Megapotamia (del griego, *mega*: grande, *potamia*: río) para designar a la región argentina donde se desarrolla esta historia. Lo han hecho por dos fundados motivos: primero, para evitar confusiones con la clásica Mesopotamia del Oriente Medio, y segundo, porque la región argentina no solo está ubicada entre ríos, sino que además estos ríos son gigantescos si se los compara con el Tigris y el Éufrates de la Mesopotamia asiática.

El contexto de las tierras de la provincia de Entre Ríos es el propicio para el cultivo de cítricos, en un área agrícola delimitada por los ríos Paraná, Uruguay, Igazú, San Antonio y Pepirí Guazú. Estos importantes cursos hídricos favorecen la reserva de agua dulce más grande del planeta: el acuífero guaraní. Una amplia zona subterránea de rocas permeables que ocupa 1200000 kilómetros cuadrados. Un gigantesco yacimiento de oro azul de incalculable valor futuro. Toda ese agua no solo aísla a esta región del resto del país, sino que acostumbra a sus habitantes a continuas emergencias climáticas. Lo que determina un tipo particular de personas que, a la fuerza, deben desarrollar un carácter exuberante si desean triunfar o al menos sobrevivir con sus emprendimientos agrícolas en la zona.

Ninguna otra región geográfica argentina puede exhibir un número comparable de especies vegetales o animales. En su flora y fauna autóctonas se hallan más de dos mil especies conocidas de plantas vasculares, más de cuatrocientas de aves – la tercera parte del total de la Argentina –, e innumerables insectos, muchos de ellos aún no clasificados.

Es en ese rincón poco conocido de Sudamérica, que Roger se convierte en un emblemático personaje de resiliencia agrícola. Gracias a su carácter pragmático y su sesgo ácido, como el suelo de esas tierras, resulta un emprendedor ideal, no solo para los cítricos, sino también para enfrentar decisiones rápidas y sin anestesia. De hecho, esta provincia argentina se encuentra preñada de dificultades que se alternan en modo errático e impredecible con alguna que otra felicidad. En fin, un extenso manicomio lleno de locos entrañables entre los que Roger se destaca.

Jamás sobran los buenos inmigrantes

Mi fuerte entendimiento con Roger nace quizás por ser ambos hijos de inmigrantes de primera generación. En nuestras venas fluye sangre con hambre y ganas de emerger, no diluida por descendencia intermedia. Roger lo define como una curiosidad innata que lo lleva a ver cosas que para otros serían invisibles. Lo que a él le ocurre puede simplificarse en un adjetivo y sustantivo que a veces provoca miedo: visionario. Aquella persona que gracias a su sagacidad e ingenio construye lo que los demás, con suerte, solo imaginan.

Históricamente, como tantas otras regiones del país, la Mesopotamia argentina ha tenido importantes procesos de colonización europea, mayoritariamente de italianos y españoles, pero también de otras colectividades menores, como la alemana y la francesa, que aportaron un gran acervo folclórico y cultural. Roger lleva su origen francés en la sangre y en el corazón.

En este contexto y en la ciudad de Concordia – reconocida desde 1963 como “Capital Nacional del Citrus” –, nace en 1974 la reconocida empresa productora, procesadora y exportadora de cítricos, donde Roger forjó su trayectoria en el sector. En 1991, en apoyo a su socio Claudio, funda una división agroindustrial que se convierte en una de las más importantes empresas argentinas con trascendencia internacional, elaboradora de jugos concentrados y aceites esenciales de cítricos. A partir de 1997 comienza a funcionar la división de cítricos orgánicos, a la cual, años después, nos sumaríamos desde Italia como sus clientes. Un total de nueve fincas con certificación orgánica bajo la única marca sombrero ECA BIO, presente principalmente en los mercados de Francia e Italia. En este último mercado, nosotros, desde OrganicSur, fuimos pioneros en la importación y distribución de cítricos orgánicos argentinos.

Aromas y emociones

El ser humano recuerda hasta el 35% de lo que huele frente al 5% de lo que ve y solo el 2% de lo que escucha. Mi memoria sensorial recuerda vivamente la apertura de las puertas de los contenedores de Roger en destino. Era como zambullirse en un festival de cítricos frescos y naturales, diametralmente opuesto al aroma de los *free shops* aeroportuarios que te saturan el olfato con fuertes fragancias artificiales.

Fabulosos pomelos Marsh S. y Ruby Pink, con aroma intenso y marcado retrogusto acidulado; sabrosas mandarinas tardías Ellendale, fáciles de pelar y con pocas semillas; hermosos limones Eureka vestidos de un envidiable amarillo, que recibíamos justo cuando en los secos veranos del Mediterráneo, los *Verdello* italianos se presentan con un pálido verde y poco jugo; dulces y perfumadas naranjas Salustiana, Navel y Valencia, de cáscara fina; y hasta lustrosos kinotos (kumquats), presentados en elegantes cajitas de dos kg, que los hacía parecer ¡pipitas de oro anaranjadas! Todos ellos acomodados por un mismo origen: suelos ácidos y arenosos donde fuertes y curtidos frutales, resistentes a las heladas invernales y primaverales, brindaban frutos sanos y de calidad.

Adicionalmente, el hecho de contar con una planta de proceso de jugos y aceites esenciales permitía realizar una selección muy estricta. De modo que, los frutos con manchitas originadas por ataques de algunas plagas comunes como la cochinilla (*Icerya purchasi*) y los distintos tipos de ácaros – principalmente el Ácaro del Tostado (*Phyllocotrupta oleivora*) – podían destinarse al uso industrial, aumentando así la calidad estética de los cítricos frescos de exportación.

Nunca se da tanto como cuando se dona esperanza

89

En esta historia también encajan a la perfección algunos nombres de fincas con buenos augurios, como “La Ilusión” o el infaltable “La Esperanza” que aparece reiteradamente en el primer capítulo del libro sobre las plantaciones bananeras del Ecuador, y se repite aquí en Entre Ríos. Esta última quinta, repleta de confianza agrícola, disponía de 78 hectáreas, de las cuales veintidós estaban dedicadas a las infaltables cortinas forestales típicas del litoral argentino.

En mi memoria persisten todavía otros nombres de quintas de cítricos muy originales: “Blanco y Negro”, tal vez elegido para señalar los excesos y las contradicciones en que vive la Argentina, un país hecho de extremos. Otra quinta llamada “La Soledad”, cuyo nombre habla por sí solo tratándose de producciones tan lejanas de los mercados de destino y, finalmente, “El Ke-guay”, que en lengua guaraní significa “río desde el cual fluyen los sueños”. Ningún nombre es casual...



Pensamiento triste que se baila (Último tango en Bruselas)

Nuestro último tango con estos cítricos orgánicos lo bailamos el 22 de julio del 2002. Recuerdo esa fecha como un anuncio fúnebre que llegó a través de un fax. Era un lunes; a medida que se imprimía el papel térmico, yo leía cada línea con emociones que primero me quemaban el pecho, y me congelaban el corazón después. Un jugo surtido de indignación y frustración. El fax confirmaba la descalificación de todas nuestras naranjas en tránsito que, por orden suprema, pasaban de ser orgánicas certificadas al zarpe, a simples convencionales en destino, frenando definitivamente nuestro trabajo futuro en este rubro. Un duelo no solo empresarial sino también personal. A pesar de todo y afortunadamente, mi relación con Roger se mantuvo intacta.

La Unión Europea había encontrado el modo de ponernos definitivamente en *off side* con una disposición por la cual los cítricos argentinos debían ser tratados con una sustancia química como el Orto-fenilfenato de sodio (conservante conocido con el código E232) o, en su defecto, pasar a través de un baño de agua clorada. Este último tratamiento era el que veníamos declarando solo para formalizar la normativa de importación y así lograr atravesar la implacable "Agencia



de las Aduanas del Puerto de Livorno”: ciudad portuaria históricamente reconocida por sus inclinaciones políticas de izquierda. Su jefe, a cargo desde los noventa hasta el 2012, el Doctor Salvato al que llamábamos “Lamento rojo” por sus sesgadas interpretaciones y objeciones en sentido restrictivo era un reconocido funcionario tributario que nos esperaba con la guillotina.

La frase “tratado con hipoclorito de sodio” debía entonces figurar obligadamente en el certificado fitosanitario que acompañara a cada exportación. Esta nueva restricción entró en vigor poco después de que el Reglamento CEE sobre agricultura orgánica prohibiera el uso de cloro en la fase de postcosecha, permitiéndolo solo para la higienización de utensilios, equipos y superficies de trabajo. Cosa que puntualmente se desacata, puesto que el cloro sigue usándose como desinfectante universal bien por encima del 8x1000 límite convencionalmente aceptado para la potabilización del agua en un sinfín de industrias del sector, certificadas orgánicas o no, en las distintas fases productivas. Pero sin obligación de declarar su uso.

Estériles fueron los intentos por destrabar una regla que era no solo injusta sino premeditadamente perversa y discriminatoria. ¿Por qué para cruzar la frontera de ingreso europea solo los cítricos argentinos estaban obligados a

declarar el uso de un insumo que estaba excluido de la renovada legislación orgánica? Era como estar obligados a declararnos culpables, siendo completamente inocentes.



PEPE GRILLO – El Coma 22 de las naranjas orgánicas argentinas

Para esta ley *ad nationem* se ha puesto en marcha lo que en agricultura se conoce como “calendario fijo de tratamientos”. Léase: sin verificar siquiera la presencia de una plaga, patógeno o enfermedad, debe realizarse un tratamiento obligatorio independientemente de la condición general del cultivo. Un rotundo paso atrás en el sector agrícola, que obstruye la producción orgánica y que, a su vez, hace inútil la búsqueda de otras alternativas menos impactantes. Esta situación se verifica también en la desinfección periódica masiva de piscinas públicas con un derroche obligatorio de cloro, sin la búsqueda de la presencia real del contaminante. La situación también podría equipararse al paradójico film Coma 22 derivado de la irónica novela de Joseph Heller, Catch-22, según la cual quienes están locos pueden pedir ser eximidos de las misiones de vuelo, pero aquellos que solicitan quedar exentos de las misiones de vuelo no están locos. En este caso concreto, la paradoja sería: quienes exportan naranjas orgánicas argentinas deben declarar por escrito que han tratado con hipoclorito de sodio (aunque no lo hagan). Y aquellos que escriban que han tratado con hipoclorito de sodio no pueden exportar/importar naranjas argentinas como orgánicas. Más que una paradoja, esta parece una gran tomada de pelo.

El lobby nordeuropeo sabía que al sector citrícola mediterráneo le caería muy bien la decisión de discriminar los cítricos orgánicos argentinos que estaban rápidamente transformándose en líderes de este segmento de mercado. La producción sudamericana se proponía en contra estación, pero podía llegar a solaparse con algunas producciones locales mediterráneas, además de superponerse casi completamente a las producciones de cítricos orgánicos que la tríada holandesa, inglesa y alemana estaba desarrollando en Sudáfrica para “tapar el agujero veraniego” de fisiológica carencia de cítricos en los veranos del Viejo Continente.

Fue entonces fácil, al menos por esta vez, que la “Desunión Europea”, hecha de una mente nórdica y un corazón mediterráneo, se aliase para darnos el golpe de gracia. ¡Y vaya que nos lo dieron!

A este complot se sumó un desinteresado gobierno argentino que, en dialecto rioplatense se definiría a claras letras como “pecho frío”¹, ausente en la defensa de los intereses nacionales, a tal punto que, esta ridícula situación perdura desde hace casi dos décadas sin solución o interés alguno por resolverla, a pesar de los distintos gobiernos de turno que pasaron (seis hasta el día de la fecha).

Como de costumbre, esta restricción buscó justificación jurídica en la necesidad de proteger los cítricos europeos de una enfermedad, Xanthomas campetris, originada en China (¡vaya casualidad...!), que se diseminó prácticamente en todas las zonas citrícolas mundiales. Cabe señalar que esta bacteria sobrevive principalmente en las lesiones de hojas, tallos o ramas de cítricos infectados. Por lo tanto, las exportaciones de cítricos orgánicos argentinos constituidas exclusivamente por fruta sana, limpia, cepillada, lavada y embalada a mano, sin el mínimo rastro de tallos ni hojas, eran, en síntesis, un falso riesgo.



PEPE GRILLO – Las flores del mal (de Charles Baudelaire)

¿Qué más agregarle a este citrus interruptus? Quedaría solo por decir “paren todos y que siga el Dr. Mozzi”, un partidario convencido de que las naranjas son un fruto perjudicial para la salud, independientemente de la temporada en que se consuman. Según este doctor, deben evitar comer naranjas todas las personas cuyo grupo sanguíneo no sea B. Teniendo en cuenta que, en Italia, el grupo sanguíneo B pertenece solo al 9% de la población, resulta que, para el 91% de los italianos se desaconseja el consumo de naranjas. Por el contrario, los surcoreanos, con un 27% de sus habitantes pertenecientes al grupo B, tendrían más chances de agregar salud citrícola a sus dietas: ¡Corea caput mundi para las naranjas!

¹ *Pecho frío*: el término se refiere a una persona o grupo de personas que no “sienten” la camiseta y juegan sin pasión, ni calor. Hoy se usa principalmente para hablar de deportistas que no dejan todo en la cancha, pero también se utiliza en otros ámbitos. Esta colorida expresión, de probado origen argentino, nació en 1987 cuando un entrenador de un famoso equipo rosarino de fútbol, recriminó a su propia hinchada por no alentar a su equipo, tildándola de “pecho frío”.



Enfermedades camaleónicas

Para los cultivos, siempre habrá nuevas plagas contagiosas que se originen de un lado o del otro del océano. Un ejemplo actual, aún más peligroso que la bacteria asesina de los olivos (*Xylella fastidiosa*), es el de una enfermedad que llama a las puertas de España y amenaza con devastar los cultivos de naranjas, limones y mandarinas de todo el Mediterráneo. Y no es una exageración. El HLB (*Huanglongbing*) o dragón amarillo, más conocido como *greening*, es la plaga más grave de la citricultura mundial. De origen chino, se desarrolla a través de una bacteria (*Candidatus liberibacter*). Llegó a la Florida (EE. UU.) en 2005, y tres años después, ya había colonizado el sudeste norteamericano deformando las frutas, haciéndolas amargas, atrofiando sus semillas y, luego, volviendo amarillas las plantaciones de cítricos para decretar finalmente su muerte. No existe ninguna otra cura que arrancar los cítricos y quemarlos. Un dato: en la última década, la producción de naranjas para jugo en los Estados Unidos ha disminuido un 72%.

Adicionalmente a estas plagas y amenazas objetivas, el problema radica en poner en juego una doble (y falsa) moralidad, esta vez muy subjetiva. Un ejemplo de esta falsa rectitud europea en aras de la defensa de la pureza inmaculada

de la agricultura del Viejo Continente: cítricos sudafricanos infectados de manchas negras debidas al CBS (*Phyllosticta citricarpa*), más conocido como *Black Spot*, que solo se enfrentan con mínimas y episódicas amonestaciones que van y vienen, rebotando entre el EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria con sede en Parma) y la Comisión Europea, a pesar de haber sido incluidos en la lista negra de la Comisión Europea. Ambos organismos mencionados evitan entablar conflictos que afecten poderosos intereses.

A continuación, detalles y algunas evidencias de cómo se consumó este “citricidio” a través de dos cartas.

Mata más una hoja de papel que un ejército desplegado

Carta emitida por el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria Argentino) dirigida a Herman Van Boxem, por aquel entonces “*Organic farming policy coordinator, European Commission, DG Agriculture and Rural Development, Unit H.3 Organic Farming*”, herman.vanboxem@ec.europa.eu, dando respuesta al funcionario holandés que había dado su negativa, aduciendo que el cloro ya no podía ser admitido bajo ninguna forma en cualquier utilización post cosecha:

Estimado Herman:

Hemos recibido un reenvío por e-mail de una consulta referida a la Decisión de la Comisión 2003/129 del 25/02/03 por la cual Argentina ya no es considerada libre de *Xantomonas campestris*. Asimismo, la Directiva 2002/29/EC prevé, entre otras medidas, un tratamiento post cosecha adecuado para las exportaciones de frutas cítricas de terceros países a ese destino. Todo ello relacionado a la exportación de frutas cítricas orgánicas.

Entre los tratamientos adecuados previstos por la normativa, es aceptado el uso de hipoclorito de sodio. Este principio activo es de uso universal, tanto en el ámbito industrial como doméstico y de libre adquisición en el comercio.

Muchos países lo utilizan como bacteriostáticos o bactericida para la potabilización de aguas, ya que por su constitución química libera agentes oxidantes (cloro activo) que rápidamente se volatilizan.

Además, lógicamente puede indicarse que el agua potable es considerada como un insumo no agrícola permitido en la normativa de productos orgánicos (Reglamento CE 2092/91).

El tratamiento post cosecha previsto se realiza por inmersión de la fruta en piletones en una solución de hipoclorito de sodio durante un corto tiempo, siendo sometida inmediatamente, en todos los casos, a un procedimiento de enjuague y cepillado. Teniendo en cuenta las características propias del hipoclorito, las reacciones químicas que se producen y la volatilidad del cloro liberado, aseguran un ambiente de tratamiento dentro de los parámetros aceptados de cloruro para agua potable previstos en la legislación argentina y comunitaria (Directiva 98/83/CE del Consejo del 3 de noviembre de 1998).

Por otro lado, se entiende que la previsión del Anexo II parte E del Reglamento CE 2092/91 incluye el hipoclorito de sodio como producto permitido y brinda un antecedente importante de uso en equipos y utensilios.

El bajo nivel de residuos de cloro activo que presenta el uso de hipoclorito ha hecho que este principio activo sea de amplia difusión en todo el mundo.

Por lo expuesto, y a efectos de clarificar la compatibilidad de uso entre el tratamiento previsto para *Xantomonas campestris* y la condición orgánica de las frutas cítricas, entendemos que es posible dar satisfacción al requisito establecido por la Decisión 2003/129/EC sin que los cítricos pierdan su condición de productos orgánicos.

Cabe destacar que los embarques de fruta cítrica orgánica normalmente se realizan en el período mayo-septiembre debido a la estacionalidad de la producción y su carácter perecedero.

Después de haber recibido este último fax que Roger me retransmitió al año siguiente del brusco stop, no quedaba otra que viajar a Bruselas. Tomé entonces el mismo vuelo que cientos de políticos italianos realizan semanalmente, esperando yo mismo poder realizar algún tipo de aporte ante las autoridades argentinas presentes en Bruselas que, conjuntamente con la sede francesa de Estrasburgo, es capital de decisiones políticas europeas. Estas dos "ciudades fotocopias" del Parlamento Europeo se superponen ocupándose de los mismos asuntos del Viejo Continente. Un circo itinerante que constituye un inútil dupli-

83454271771 ECA SA
DE : DNP/EA/F

NO. DE TEL : 01 3492196

814 P01 12/09/03 09:13
11 SEP. 2003 09:11PM



Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos

SSEA NOTA Nº 129

Buenos Aires, 10 de Septiembre de 2003

Al Señor
Embajador Argentino en la Unión Europea
Dr. Remes Lenicov
S. / D.

De mi consideración:

En virtud de reuniones mantenidas por funcionarios de esta Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos con cámaras y empresarios exportadores de productos orgánicos, y ante la fuerte preocupación que se ha planteado por la prohibición de la Unión Europea al ingreso de frutas cítricas orgánicas, y de cuya información está en conocimiento el agregado agrícola de la SAGPyA, Ing. Arturo Ortiz, hemos considerando que el estado actual de las gestiones hace necesaria no sólo una intervención técnica del problema, sino también diplomática-comercial, ya que se considera que se está ante un caso de discriminación hacia nuestro país, esto, por supuesto, evaluado exhaustivamente por autoridades y técnicos del SENASA importadores de estos productos en países europeos y trabajos científicos desarrollados como es el caso de la Universidad Nacional del Litoral, gestiones que también fueron llevadas adelante con el Secretario de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentos ante la Dirección General de la Comisión de Agricultura de la Unión Europea.

Más allá de lo actuado, hoy también por parte de la UE ya se está ordenando prohibir la venta de los productos certificados antes de la comunicación ante el SENASA de nuestro país, lo que traerá aparejado graves perjuicios y demandas por parte de los perjudicados. Por otra parte, y en un trabajo conjunto que están llevando adelante exportadores argentinos con sus importadores europeos, nos han solicitado que intercedamos ante su persona, a sabiendas de la preocupación permanente por los intereses de nuestro país, para recibir en audiencia en la Embajada a su cargo, a uno de los principales afectados, el señor Franco De Panfilis, de la empresa Organic Sur Italy de Bologna (Italia), quien -entre otros- está dispuesto a aportar datos, experiencia e información necesaria en la clarificación de la problemática en cuestión.

Sabiendo de sus múltiples ocupaciones, agradecemos desde ya por su amable atención al tema planteado.

Atentamente.

Dr. JAVIER M. de URQUIZA
SECRETARIO
DE ECONOMIA AGRICOLA
A/C SECRETARIA

cado que justifica un mayor número de escaños para los eurodiputados nombrados por cada uno de los veintiocho estados miembros (veintisiete después de la Brexit). Una máquina burocrática que no para de mover personas y *cantines* grandes maletas o, mejor dicho, baúles acorazados que se despachan de una sede a la otra peloteando documentos, informes, papeles y vinos de Alsacia pagados por los contribuyentes europeos. ¡Otra que un símbolo de la reconciliación franco-germana!

Mi visita a dicha(s) embajada(s) argentina(s) fue de lo más decepcionante. Pude descubrir la supremacía argentina en copiar y hasta superar las enseñanzas de su continente madre. La capacidad rioplatense para implementar burocracias que generen derroche de tiempo y recursos con ausencia de resultados se demostró proverbial. No bastaba un único piso de un gran edificio. ¡Sino tres! En el sexto piso se encontraba la “Embajada Argentina”; en el séptimo, las oficinas de la “Misión de la República Argentina ante las Comunidades Europeas”; y en el octavo, la “Consejería Agrícola de la República Argentina”. Digamos: escritorios clonados por triplicado que, a los ojos de un empresario en perenne búsqueda de eficiencia, parecían una colmena de abejas densamente poblada, pero de zánganos.

Allí, el que debía poner la cara no solo escuchándome, sino actuando, era el por aquel entonces Embajador Argentino ante la Unión Europea, Jorge Remes Lenicov (1948), platense, peronista, que había sido Ministro de Economía argentino durante uno de los varios períodos de descontrol económico y financiero del país. Allí lo encontré fresco del nombramiento “premio” que lo mantuvo lejos del país desde el 2002 al 2011.

Después de pasar por los distintos filtros en los varios pisos, finalmente llegué a Lenicov, y pude corroborar su personal desinterés sobre el asunto a través de la frase final con la que liquidó el tema: “Inútil insistir. No puedo levantar ningún revuelo poniendo en peligro al entero sector por solo cuatro millones de dólares de exportación por estos cítricos orgánicos”.

Rien ne va plus. Contra la fuerza no existe argumento. El partido termina aquí amigo mío.

Fue así que Roger volvió a ocuparse solo de sus jugos, sin más fruta fresca por exportar, tomando sus mates amargos. Y yo, sin contar siquiera con el consuelo cotidiano del mate, sin proveedor, y convencido de que sería imposible encontrar en el rubro otro amigo-productor como él.



PEPE GRILLO – El inmovilismo está en marcha. Nadie podrá detenerlo

En Italia, hace muchos años, se fundó un movimiento artístico y político de vanguardia cuyo lema era: “¿Por qué quedarse quieto cuando se puede estar inmóvil?”. Una posición estática, tendiente al inmovilismo, que eliminaba cualquier riesgo de que los jóvenes pudieran, incluso por error, crear algún movimiento descontrolado. Esa es una representación exacta del comportamiento de las autoridades competentes respecto a la situación de la importación de naranjas orgánicas argentinas. Los interesados actuarán sin duda como Pigmalión, esperando y rezando para que la estatua creada por la UE, tarde o temprano, recobre vida. Mientras esperamos, tomemos unos buenos mates con Roger previo a sus ricos asados.

Comer y tomar: símbolos para abrigarse

Cuando se habla de agricultura en estas tierras, no siempre son el arado o los tractores los compañeros más fieles de quienes surcan la tierra. Hay otros compinches que a la vista pueden parecer de relleno folclórico, pero que marcan la importancia de socializar que se destaca en el campesino del sur del mundo. Dos símbolos en Roger son su inseparable mate de pezuña de vaca y su habilidad en el manejo de ese otro rito grupal que es el asado. Alrededor de ambos se desarrolla gran parte de la vida agrícola por esas regiones.

99

No es el mate, son las manos que lo ceban

Para Roger el mate no es una simple infusión, sino un rito que nace de la planta de yerba mate (*Ilex paraguariensis*), originaria de las cuencas de los ríos que rodean su contexto: el Paraná, el Paraguay y el curso superior del río Uruguay. De sabor amargo, la yerba mate, previamente secada, cortada y molida, conjuga a la perfección la presencia de los taninos tan queridos por Roger, también presentes en los buenos vinos tintos. Otra de sus debilidades.

El mate se originó como un rito de los indígenas *Avá* en el territorio que hoy

ocupa parte de Paraguay, el nordeste argentino y el sur de Brasil. Ellos sepultaban los restos de sus seres queridos y en ese mismo lugar plantaban yerba mate. Después de que la planta crecía, la cosechaban, preparaban la infusión y la tomaban en ronda con sus familias. Realizaban este rito porque creían que de esa manera el espíritu del difunto allí enterrado crecería en la planta de yerba mate y pasaría a su cuerpo a través de la infusión para permanecer junto a ellos. Para esta tribu el hombre que no honra la tierra donde están enterrados sus antepasados será maldito para siempre.

Mucho antes de que se usaran los utensilios que hoy conocemos para tomar el mate, los indígenas lo bebían en forma de té, simplemente agregando agua (caliente o fría) a la yerba mate. Como recipiente se utilizaba un bernegal, hecho de una calabaza grande (*Curcubita moschata*) cortada por el medio. Con una pequeña vara de caña y el filtro de los propios dientes delanteros succionaban el líquido. Por desconocer la práctica y sus efectos, los europeos que veían a los nativos tomando esta infusión llamaban al mate “hierba del demonio”. Varios también sostenían que era una bebida de haraganes. De hecho, en algunos países sudamericanos todavía hoy, y quizás más que antes, cientos de miles de locales (uruguayos, argentinos y paraguayos *in primis*) dedican varias horas del día a estas “mateadas”.

Tanto la infusión como el recipiente se llaman “mate”. Además de la clásica calabaza cuyo fruto tiene una corteza fuerte y leñosa apta para ser usada como recipiente, desde tiempos coloniales se han realizado mates de plata, de cuerno vacuno (guampa), de porcelana, de vidrio o de pezuña de vaca. Esta última variante era la usada por Roger.

¿Por qué el mate quedó segregado al consumo de pocos en el mundo? Hacia el 1700, su uso se había extendido a Bolivia y Chile. Los británicos asentados en Chile, que se ocupaban de la trata de esclavos traídos de África, vieron que el mate también beneficiaba a los afroamericanos. Lo probaron entonces llevándolo a Londres donde fue muy bien recibido. Incluso se pensó en reemplazar el tradicional uso del té por esta bebida, ya que era más provechosa e incluso más económica; pero como las misiones jesuíticas del Paraguay eran por aquel entonces el único productor, y el comercio del té desde sus colonias asiáticas les reportaba excelentes ganancias, se desechó la idea por temor a que estas hojas sudamericanas vencieran a un rubro donde ellos ya dominaban el comercio mundial. De igual modo, los norteamericanos se vengaron del té inglés impulsando mayormente el café como fuente de bebida estimulante. Digamos que

con Roger debíamos ya prever estas discriminaciones que la historia muestra aplicadas en varios sectores sin seguir una lógica real de producción y mercado, sino de intereses geopolíticos contrapuestos.

Tomá mate y avivate. ¡Gracias mateína!

Como sea, el mate supera al té y al café como fuente de antioxidantes y vitaminas, resultando ideal dentro de una dieta para empezar el día con buen humor. Un estimulante del sistema nervioso que mantiene a la persona despierta, además de que la importante cantidad de agua calentada hasta 80°C que la gente de bajos recursos ha venido tomando desde hace siglos en los pocos países “materos” de Sudamérica, la ha puesto al reparo de pestes y enfermedades endémicas típicas del Viejo Continente. De hecho, a los pueblos amerindios les faltaron tres cosas para resistir a los conquistadores: el caballo, el acero y los anticuerpos.

Por aquellos años, infaltablemente, Roger llevaba como fieles compañeros un termo de agua caliente y su mate al costado del apoyabrazos de su Opel. Lejos de dar flojera, estas hojas le otorgaban mayor resistencia en sus viajes relámpago Concordia-Buenos Aires-Concordia. Temprano por la mañana, “cuando los pajaritos cantan y el mate te levanta” como recitaba la publicidad de una renombrada marca de yerba local, Roger partía en esos periplos hacia la capital. Podía descuidar el llenado de su tanque de combustible para realizar sin paradas intermedias los 430 km en unas cuatro horas, pero no iba a olvidarse de su mate y su yerba preferida. Largas marchas, imposibles siquiera de concebir para los estándares europeos, por la Ruta Nacional 14, luego la 12 y finalmente la 9, para llegar a destino y, terminados todos los trámites, regresar sin pausa con su mate, energizante tanto de guaraníes como de viajeros ejecutivos.

La receta de Roger para prepararlo es la de un “mate-mate”, como él suele definirlo. Léase: sin el agregado foráneo de azúcar, ni de miel, ni de estevia u otros edulcorantes no calóricos, que nuestro protagonista simplifica en su locuaz dialecto del litoral como “boludeces que tuercen el gusto genuino”.

De este modo, en el mate aparece solo esa simple espuma que se genera al “cebar” (echar el agua), por la presencia de glucósidos que entran al unísono en contacto con la lengua. Con este rito comienzan las jornadas para los que creen en una molécula químicamente inexistente, que empíricamente los ma-



teros llaman “mateína” y que en realidad no es otra cosa que normal cafeína vestida de gaucho. Además del efecto energizante, se le suma el beneficio del alto consumo de agua que se realiza cuando se “matea”. Esto da como resultado no solo una infusión digestiva y depuradora para el organismo, sino también alguna que otra “parada hidráulica” adicional. “Este es uno de los secretos a través del cual los argentinos nos limpiamos de los problemas cotidianos de nuestro país”, me confió Roger. El asunto es tan nacional que el 30 de noviembre se festeja en Argentina el Día del Mate.

Léxico del mate

A partir de esta ceremonia del mate, fuimos incorporando con Roger un lenguaje muy personal aplicado a nuestro trabajo citrícola.

Para Roger, “matear” no solo quería decir participar en una “ronda de mate”, sino que era sinónimo de comenzar el día de trabajo. La frase “un mate no se le niega a nadie” es ya de por sí sinónimo de compartir la jornada con alguien gracias a esta “hierba del demonio”.

“Ensillar el mate”, el acto de sacar del recipiente solo una parte de la yerba usada (que se le dice “lavada”) y rellenarlo con yerba nueva. Así se logra que el mate mantenga el sabor un poco más de tiempo sin tener que volver a prepararlo por completo.

Si por ejemplo, una carga de cítricos cosechada demasiado precozmente llegaba a destino sin suficientes brix, con sabor algo amargo, Roger exclamaba: “Se ve que se nos escapó el mate del sonso”. Porque el mate inicial se considera demasiado fuerte y aún sin el gusto y aroma apropiado. Por eso, generalmente lo toma el cebador mismo, o directamente se lo descarta. Si en cambio, se le ofrece a alguien ese primer mate de la ronda, se le está dando “el mate del sonso”, un mate aún no a punto.

Roger no es persona a la que andar dándole las gracias, ni mucho menos es alguien dispuesto a recibir reverencias, de hecho, es algo que le molesta y lo hace notar. Esta característica suya va de la mano de que al cebador no se le agradece por cada mate. Es más, cuando una persona que está en la ronda dice “gracias” al devolver el mate al cebador, significa que ya no desea seguir tomando.

“Apurado como mate del estribo” era la frase usada por Roger cuando estaba realmente corto de tiempo. Es que al último mate que se toma se le denomina así, porque los guaraníes lo bebían antes de marcharse ya montados a caballo. El mate del estribo, aunque apurado, mantiene todos los recaudos de un buen mate.

“Me puenteaste el mate” era la frase que Roger nos lanzaba haciéndonos presagiar que en algo nos habíamos olvidado de él. De hecho, en una ronda de mate, cebar y puentear o saltarse a alguien es visto como una falta de respeto o desmerecimiento.

“Me quemaste la yerba” era un término aún más fuerte que Roger usaba frente a una conducta ofensiva hacia su persona. Es que dejar hervir el agua y ofrecer el mate demasiado caliente es una grave conducta, ya que el convidado se quema la lengua.

Otro gesto de rechazo es ofrecer ostensiblemente el “mate con la bombilla apuntando hacia atrás” o sea, en dirección opuesta a quien va a recibir ese mate. Para esto existe la expresión gauchesca: “Con bombilla hacia atrás, pa’ que no volvá”.

“No se me ponga como un mate llorón” era la clásica expresión de Roger cuando nos quejábamos por algún detalle en sus cargas de cítricos, como etiquetas mal colocadas. A eso le seguía una de las suyas: “Se ve que allí en Italia se concentran principalmente en las boludeces” (¡y cómo no darle la razón!). La

frase del mate llorón nace del mate chorreado que es cuando se lo sirve rebalsando y la infusión gotea.

También puede considerarse una grave ofensa para el invitado cebarle el “mate con agua fría”, llegando a situaciones límite, hasta exageradas, y por cierto machistas, como recita un poema épico gauchesco muy popular del Martín Fierro (1872): *“Cuando mozo jué casao, aunque yo lo desconfío, y decía un amigo mío, que de arrebatoo y malo, mató a su mujer de un palo, porque le dio un mate frío”*.

“No me duerma el mate” era su frase preferida si algún pago no llegaba puntualmente a destino. Comúnmente las frases “alargar el mate” o “dormir el mate” se usan cuando alguien retiene por un tiempo prolongado el mate antes de devolverlo al cebador. Que no debe confundirse con el similar “mate largo”, usado cuando el mate tiene poca yerba y mucha agua, o el recipiente es demasiado grande. El cebador puede preparar y cebar un mate largo a propósito, como dice la milonga de José Larralde (1937), “Mi viejo mate galleta”: *“En tu pancita verdosa, cuántos paisajes miré, cuántos versos hilvané, mientras gozaba tu amargo, cuántas veces te hice largo, y vos sabías por qué”*.

Quédate con el que te hace un asado, a cenar te invita cualquiera

En un país donde la amistad celebra misa en el ritual del asado y donde por momentos la atmósfera se compone en un 22% de oxígeno y en un 78% de aroma a carne y brazas, asar a la parrilla hace sentir a un argentino campeón del mundo, aún más si lo hace levantando una buena copa de Malbec. Roger no solo no es excepción, sino que es un gran asador. Casi siempre los domingos, en su casa quinta en las afueras de Concordia o esas veces que jamás olvidaré en mi parrilla toscana al pie del Monte Amiata, durante el periodo Pascual. Después de un tranquilo desayuno leyendo las noticias del diario El Heraldo, Roger comienza los preparativos para un buen asado litoraleño: limpia la parrilla acompañado por la Radio del Litoral, mientras las llamas empiezan a quemar los residuos de grasa acumulados en el hierro. El desgrasado final se completa deslizando un limón o una cebolla cortados a la mitad. La operación puede completarse con un trapo limpio embebido de vinagre y nada más: ¡el fuego desinfecta el resto!

Mientras se procede al encendido del fuego con un solo fósforo dentro de una lata, y las brasas se comienzan a hacer, sale a relucir una escueta picada a base de chorizo y buen queso que, al lado del fuego, se convierten en verdaderas le-yendas domésticas.

El rito lleva su tiempo. El encendido de las brasas comienza en realidad gracias a unas pocas maderitas de cajones de fruta, colocadas al centro de tronquitos de leña, en este caso, de madera ñandubay (*Prosopis affinis*), única leña admitida para los asados litoraleños de nuestro protagonista. Esta madera proviene de un árbol que en realidad es una simple leguminosa con espinas y chauchas. Roger enciende el fuego sin usar papel de diario, ni carbón, ni mucho menos el atajo del uso de alcohol, cera, parafina u otro tipo de combustible, pues el sabor final de su carne pagaría las consecuencias. La única ayuda que Roger eventualmente utiliza es la de un enérgico soplado o un diario doblado a modo de abanico para avivar las brasas y que comiencen a arder. Estas pausas constituyen buenas excusas para tomar un segundo trago de buen vino tinto. Cuando las brasas están al rojo vivo, se separan de manera homogénea bajo la parrilla. Esto le permite al asador colocar la carne sobre la parrilla a la justa intensidad para asar ni con fuego ni con humo, sino solo con el calor que generan las brasas.

De pie, al lado del fuego, Roger saca a relucir toda su chapa y un utensilio fundamental: su cuchillo de marca Arbolito, siempre bien afilado con una chaira. No por nada el ADN cárnico de Roger nace en la región de las cuchillas enterrianas, donde él esgrime su sabiduría con pequeños cortes de cirujano dentro del ritual dominguero.

La parrilla encendida convoca. Por eso, un asador genuino como Roger ve cómo se va armando detrás de él un panel de opinadores que bien sabrán apreciar la calidad del corte elegido en la carnicería de turno. Difícilmente se habla de trabajo en la larga preparación y cocción de estos asados. La conversación en los alrededores de la parrilla se escapa en temas más habituales como el fútbol, la farándula, el gobierno de turno, las mujeres...

Cada uno tiene su propia manera hecha de infalibles secretos, costumbres, tácticas, artimañas, manías y tozudeces para hacer un buen asado. Frente a la parrilla y con una tercera copa de vino tinto, Roger comienza a convencerse (y con razón) de estar preparando un asado perfecto. Si bien no he podido conocer todos sus secretos, quizás su título de abanderado en parrilladas se deba a la sabiduría para calibrar el tipo de cocción según el tipo de carne y corte a dispo-



Montenero d'Orcia, Toscana, Italia, con Roger, cocción terminada de una "manta de asado" (abril, 2007).

sición. Este saber le confiere una ventaja táctica respecto a otros buenos asadores. Lógicamente un artista que se respete debe disponer del ambiente y de la inspiración propicia para ejecutar su propia obra de arte. El asador debe estar tranquilo. El invitado especial o familiar que sea debe respetar al parrillero, y Roger esto no lo sugiere, sino que lo exige. A los demás no les queda otra que esperar alejados de la parrilla. Frases como: "me parece que a los chorizos les falta fuego" o "¿pusiste suficiente brasa al costado?", "¿te ayudo para agregar sal?" o "¿no está muy alto el fuego?" pueden costar una fuerte amonestación. Estos personajes que comúnmente fustigan al paciente asador no deben esperar que Roger los soporte en silencio. Menos aún si, ya en un *raptus* de indiscreción, alguno pasa la palma de la mano sobre la parrilla, buscando comprobar si "falta fuego". Estos arriesgan no ya una tarjeta roja ¡sino directamente la flagelación!

Amar la carne sin besar el alma

La elección de Roger cae casi siempre en una simple tira de asado o en su variante, la manta de asado que, como toda gran creación argentina, nació desde la picardía.

Era el año 1882 cuando se instaló el primer frigorífico de faena de carne vacuna de Sudamérica: *The River Plate Fresh Meat Co.* —no por nada Roger es hincha de ese equipo—, nacido a orillas del río Paraná gracias a capitales ingleses y brazos locales. Los cortes que se exportaban y llegaban a Londres eran todos sin hueso. Los costillares se desechaban enteros por ser considerados de menor calidad sin valor alguno para la exportación. Pero con la aparición de la sierra de corte —primero a vapor y luego eléctrica— para trozar las reses, la historia cambió. Los trabajadores de los frigoríficos comenzaron a fraccionar los costillares con la sierra. A las pequeñas tiras que sobraban se las llevaban escondidas en la cintura para asarlas en sus casas. De este modo, la sierra y la viveza local de los operarios cambiaron para siempre la tradición de la carne argentina. Con el tiempo, los frigoríficos aprendieron a aprovechar lo que en su época eran descartes, y así nació el asado de tira argentino



PEPE GRILLO – *Ubi maior minor cessat*

En este delirio de triglicéridos y colesterol, temo que nuestra espera para que Roger y otros productores de cítricos orgánicos argentinos nos envíen sus producciones, aún tenga para rato. Pocas cosas cambiarán. ¿Hay alguna esperanza? Para dar una respuesta, les contaré una pequeña experiencia personal con respecto a la *Stevia rebaudiana*, una planta conocida por miles de años en Sudamérica, con un poder edulcorante muy alto y un valor calórico cercano a cero. Desde el comienzo de la era de la agricultura orgánica certificada, varias empresas italianas habían intentado usarla. En vano, porque no se consideraba un alimento comestible sin tener un registro propio. Todo quedó inmóvil durante años. Finalmente un día, la encontré como ingrediente en un refresco gaseoso, de color oscuro, muy conocido, nacido en Atlanta en 1886. La síntesis es: todo se mueve cuando los gigantes empujan una puerta y logran encontrar las llaves que otros más pequeños no pueden obtener.

Lobby colonial europeo siempre al poder

Es sabido que a mediados del siglo XX llegó el final para muchas colonias europeas, pero en esas tierras liberadas, aun con bandera propia, quedaron enraizados varios de sus ocupantes. El caso de Sudáfrica es un claro ejemplo de guarida para holandeses, ingleses y alemanes: casi un resabio colonial.

Al llegar los holandeses, les arrebataron la colonia a los portugueses a mediados del siglo XVII. Poco después, llegaron los ingleses y transformaron la región en una colonia prevalentemente británica. La población europea comenzó a expandirse por África desatando cruentas luchas con los nativos sobre la posesión de tierras. Al frente de las hostilidades de aquella época, los descendientes de los colonos blancos siempre constituyeron una minoría entre los africanos de raza negra, aunque mantuvieron el control en la región bosquimana.

Además de los bóeres (granjeros holandeses) y los colonos británicos, el tercer fuerte componente de la tríada fueron los alemanes. Ellos ocuparon especialmente el sudoeste africano y fundaron la *Deutsch-Südwestafrika* (DSWA), que fue la principal colonia alemana a fines del 1800, hasta que esas tierras se independizaron en 1990 formando la actual Namibia.

Las relaciones entre los colonos alemanes y los pueblos indígenas tampoco fueron de las mejores. La *Schutztruppe* alemana junto con grupos de voluntarios *afrikáner*, encontró el modo de llegar a un acuerdo con los otros colonos europeos aliándose al modelo económico anglosajón. Comenzaron así a gozar de un sistema arancelario privilegiado ("Preferencia del Commonwealth"). Cuando Gran Bretaña entró en la CEE, la Convención de Lomé definió su posición como *intra-Commonwealth* con preferencias comerciales para los Países ACP (Grupo de Estados Africanos, del Caribe y del Pacífico), que por "pura casualidad", mantienen su sede en Bruselas, resultando excluyente para toda Europa Occidental y Sudamérica.

La tríada se percató de que ya no era tiempo de fusiles sino de cuidar los (propios) negocios. Una unión de intentos de la cual los latinos del hemisferio sur deberíamos aprender. Es así que, unos veinte mil descendientes de estos colonos alemanes, todavía viven y prosperan en Sudáfrica controlando los principales negocios del país, incluido el de los cítricos. Más de dos millones de toneladas de cítricos ven a Holanda y al Reino Unido como los principales importadores bajo atenta tutela y consumo teutón.

De: Franco De Panfilis <francodepanfilis@organicsur.it>

Enviado: martes 25 de abril de 2017 14:55

A: Roger – Eca [roger@ecaagroindustria.com]

Objeto: Re: La historia de la familia Sabourin

Querido Roger, gracias por tu correo de ayer contándome tu historia familiar.

¡Estamos ya llegando a 15 años desde que comenzó este injusto boicot para nuestros cítricos orgánicos argentinos! Algún día denunciaré esto con nombre y apellido.

El 22 de julio de cada año es para mí un día triste, casi como el recordatorio de un funeral. Resonancias que sé no deben dramatizarse, pero que no solo implicaron la falta de un importante trabajo veraniego aquí en Italia para mi empresa, sino la certeza de perderlos en el cotidiano. La gente ya no sabe, ni recuerda hasta qué punto esta situación ha superado las más nefastas previsiones ni cuándo podremos retomar nuestro trabajo.

El mercado es cruel. Muerto un santo, se crea otro. Aunque nosotros no morimos de muerte natural ¡Nos mataron! Aquí seguimos entonces con esa derrota anímica y de miseria moral sin remover esta mezcla de humillación y agravio.

Fue así que tuve que tragar saliva, cerrarme la nariz –tarea nada fácil para mi fisionomía–, aceptando trabajar con proyectos de cítricos orgánicos sudafricanos nacidos casi en la frontera con Namibia. Proviene de zonas donde los elefantes invaden ocasionalmente las plantaciones de pomelos y naranjas. Invasiones a las cuales estos campesinos de cítricos responden a escopetazos. En sus momentos de ocio en vez de preparar un pacífico asado, salen en sus jeeps a cazar jirafas en sus inmensos ranchos, que son más cotos de caza que otra cosa. Campesinos anglosajones crecidos dentro de un caldo de cultivo que para nuestros ojos es una sopa teutona con retrogusto holandés. ¿Cómo comparar nuestros asados de Angus con los Biltong² sudafricanos? Le ofrecen lonchas de carne seca de cebra

² *Biltong*: palabra de origen holandés, *bil* (nalga), *tong* (lengua). Alimento típico de la cultura afrikáner muy difundida en Sudáfrica, Zimbabue y Namibia. Esta preparación de carne seca, apenas macerada con vinagre, azúcar, pimienta y especias (principalmente cilantro) se pre-

justamente a gente de nuestra cultura, para quienes ya de por sí, comer carne de caballo, algo tan común para los europeos, es un verdadero sacrilegio ¡Imaginate la de pobres cebras!

Sé que las cartas siguen viniendo mal barajadas para poder unir producciones limpias con consumidores conscientes. Ya sabemos que la cabra siempre tira al monte³, por lo que estas situaciones amenazan con amargarnos la existencia por mucho tiempo.

Sabes que no soy matero entre otras cosas para no andar compartiendo cosas amargas. Pero más allá de todo pesimismo, confío en que antes o después prevalecerá el estado de derecho, sin seguir día tras día en esta ridícula prohibición.

Esperemos lleguen tiempos mejores para Argentina, donde desde hace ya demasiado tiempo solo hay acuerdo en el desacuerdo aun para defender producciones nacionales de excelencia.

En fin, Roger, veremos... mientras tanto ¿qué tal si organizamos otro asado con un buen vino, allí o aquí?

Abrazo, Franco

senta cortada en lonjas de carne de avestruz, impala, cudú, cebra y otros animales. Su consumo es muy difundido localmente, aunque se exportan anualmente a razón de 3 billones de Rand (ZAR) sudafricanos (unos 200 millones de dólares).

³ La cabra siempre tira al monte: un dicho campesino usado para hacer ver que, aunque tratemos de escapar de nuestras raíces estas siguen ahí. De igual manera que una cabra, aun domesticada, tendrá siempre la tendencia irrefrenable a subirse por las zonas más escarpadas del monte.

The background of the entire page is a collage. At the top, there are several apples and a pear. In the middle, there are more apples and a branch with leaves. At the bottom, there is a large ship with the name 'RUDACIA' on its side, and more apples and leaves. The text is overlaid on a white rectangular area in the center.

Capítulo cuatro

**La grieta patagónica: Charles Darwin,
Julio Roca, Perito Moreno y... Tito Garrido**
Concordia (Mesopotamia, Argentina)

Reconocimiento del territorio

La Patagonia es la región que más enigmas encierra en un país ya de por sí enigmático. Una de las regiones más indómitas del planeta. Una zona geográfica separada del resto del territorio casi por una grieta. Allí, desde hace un siglo, un grupo de productores agrícolas siguen buscando su lugar en el mundo para cerrar esta fisura.

Entre los más destacados y apreciados esfuerzos agrícolas de esta zona desértica argentina, se encuentra la producción de peras y manzanas. Fruteros que se desviven por parcelas productivas que allí se denominan “chacras”. Hombres y mujeres concentran su atención y su esperanza en tres meses del año. Prácticamente en noventa días, con naturalidad, se juegan la vida.

Mi interés concreto por estos frutales de pepita argentinos comenzó en 1997, precisamente en Mendoza, a 900 km de distancia del epicentro de este área patagónica, a nueve horas de manejo por la Ruta Nacional 151, donde por un decenio, con mi amigo Felipe, imaginamos poder desarrollar un trabajo conjunto para toda la vida, hasta que 10 años después el mercado y varias dificultades “nos cortaron las piernas”¹.

Esta zona, con clima típicamente andino, casi mediterráneo, otorgaba una gran precocidad en la producción de pomáceas, pero no ofrecía las mismas garantías de *savoir faire* que la producción patagónica del Alto Valle de Río Negro y Neuquén. La geografía de esta región posee lagos, montañas y bosques en el oeste, costas y acantilados en el este, pero el resto es casi todo planicie y desierto. Grandes extensiones de estepa dedicadas a la ganadería ovina.

Sin embargo, en la zona del Río Negro que corta el norte de la provincia, el hombre supo transformar una desolada meseta patagónica en un verdadero oasis. Aquí frutas de pepita crecen perfectas, jugosas y lustrosas, cuidadas por manos expertas. Son ya una marca registrada en el mundo de las frutas. En la zona in-

¹ *Me cortaron las piernas*: famosa frase de Diego Maradona que hoy pertenece al sentimiento argentino. La expresión nació en junio del 1994 cuando en pleno Mundial de Fútbol, Maradona fue suspendido al dar positivo el antidoping por uso de efedrina. Fue así que los argentinos se quedaron sin “el Diego” y sin la copa. Como dijo otro entrenador famoso del vóley argentino: “Quién gana festeja y quién pierde explica”.

ferior a Viedma y en el área media de Choele Choel, también se producen estas frutas pero, el territorio frutícola por excelencia es lo que se conoce como el "Alto Valle". El Alto Valle del Río Negro, una extensión de 100 kilómetros cuadrados entre Neuquén y Chichinales, que, bordeando el norte del curso de agua, se ha transformado en un lugar privilegiado. Un área que al ritmo de las estaciones cambia de colores, tiñéndose de amarillos y naranjas en otoño, de verde apacible en verano, de marrones en invierno y de rosas, blancos y verdes en primavera, cuando las plantas comienzan a florecer.

La historia detrás de estas peras y manzanas

Los primeros frutales llegan a Sudamérica entre 1526 y 1575 de la mano de los conquistadores por varias vías simultáneas. Pero para que se planten los primeros perales y manzanos en el margen septentrional de la Patagonia habría que esperar otros 400 años. Antes no hubo nadie tan atrevido a aventurarse por aquellas indómitas tierras. Animarse a vivir en una zona donde se podía terminar literalmente barrido por el viento era para pocos. Los primeros perales y manzanos se empezaron a plantar alrededor de 1912 con la construcción del dique Ing. Ballester. Por entonces, el sistema de conducción de los primeros frutales correspondía a un monte libre. Por esa razón, un manzano, por ejemplo, requería hasta doce años para alcanzar la plena producción. Más que una inversión a largo plazo, era una apuesta por la vida. Recién en la primavera de 1921, Carlos Bartels, un injertador especializado de frutales, trajo a la región una selección de manzanos de distintas variedades, y la cosa comenzó a tomar color.

El personaje de este capítulo se llama Roberto Garrido, Tito para los amigos. Al igual que varios hijos de inmigrantes, en su vasta trayectoria como productor de pomáceas, encarna una figura emblemática entre los hombres comprometidos con su propia tierra. Su empeño comienza desde muy joven: siguiendo las huellas de su padre, plantó nuevas variedades de perales y manzanos, estudió los suelos y el clima, comercializó su fruta y terminó integrándose con varios otros productores, vecinos de la zona. En síntesis, ¡un chacarero hecho y derecho!

Su padre, Isaac Garrido (1896-1951), era oriundo de El Barco de Ávila, un pequeño pueblito de Castilla y León. En 1918, con solo 21 años, había emigrado a este desierto donde todo estaba por hacerse. Detrás dejaba una pandemia de gripe española que hoy haría palidecer al Covid-19.

Justamente, en los días de la escritura de este capítulo, se cumplen 100 años de esa fecha precursora, en la cual el padre de Tito plantó los primeros perales. De hecho, la primera factura de compra del vivero, recita orgullosamente: agosto 1920.

En 1921, Isaac contribuyó con el primer canal de riego en la zona. En ese período conoció al gran matemático Julio Rey Pastor (1888-1962), recién llegado desde Logroño. Como uno de los tantos colonos emprendedores que enriquecieron el suelo patagónico, el matemático forjó el famoso “Establecimiento Rey Pastor”, al que los lugareños llaman 1113, por el kilómetro topónimo que marca la distancia por riel desde el kilómetro cero en Buenos Aires hasta esta mega chacra, que a partir de 1923 se conoce como localidad General Enrique Godoy.

Paso tras paso, el desolado desierto, se convirtió en un espléndido vergel con frigorífico, estación meteorológica y escuela. Mil seiscientas hectáreas con todo lo necesario para comenzar una producción pionera en 1924. Fue por entonces que un párroco local afirmó: “Dios creó este desierto para que hombres así puedan sonreír al ver sus frutales”. Pero con el tiempo, esta inmensa chacra quedó prácticamente abandonada. Parida a pie de barda, en suelos demasiado alcalinos, con su microclima típico, donde a terribles heladas primaverales le siguen veranos infernales.

Tito, el menor de los hermanos, nace en el 1945 y pierde a su padre Isaac a los seis años de edad. Desde entonces continua su niñez como pupilo rural. Cuando los fines de semana llegan visitas para los compañeros y no para él, descubre que la felicidad y la soledad se encuentran en polos opuestos. Enmarcado en rígidos principios de educación religiosa, va forjándose su espíritu que cuaja a la perfección con el de las chacras y el de los frutales. La integridad moral y chacarera es el potente combo que temple su carácter innovador y perseverante. Intuitivo y dubitativo a la vez. De esas personas que no dejan de hacerse preguntas antes de arrancar, pero que, cuando ven su norte, no se detienen. Así la vida llevó a Tito hacia la devoción por alquimias chacareras. El amor por los frutales fue el iniciador, así como la pasión fue el motor que permitió su permanencia en el sector.

Su llegada al campo base de General Roca evidencia el ingreso a las oficinas principales de una persona alta y de caminar erguido, con cabello entrecano, algo alborotado, que contrasta con un carácter de modales educados. Con una voz clara y de vivaces ojos marrones, Tito comienza a interiorizarse en los desafíos cotidianos. Sin hacerse notar, Tito es la voz oficial que da el equilibrio ne-

cesario en un contexto imprevisible. Su principal tarea y trabajo preferido es la de asesorar al equipo técnico en las chacras para que se tomen las mejores decisiones. A la legua se ve que no es político, ni lleva discursos preparados, ni utiliza frases hechas. Responde a todo lo que se le pregunta sin rodeos. Le cuesta dejar cuestiones en el aire o desatender el día a día de lo que sucede en la producción. Es por ello quizás, que cada temporada viaja menos a Buenos Aires, desde donde generalmente mueven sus hilos los que están a cargo de empresas de esta envergadura.

Quienes lo conocen en privado saben que Tito es en la vida exactamente como se muestra en el trabajo: muy agradable en el trato, muy transparente y muy didáctico. Un tipo fantástico al que uno elegiría, sin lugar a dudas, para quedarse encerrado por horas charlando en un ascensor. Aunque si decide que hay motivos, su sangre castellana pueda agitarse y dejarse llevar por la emoción, subiendo decibeles.

Su carrera es la que siguen los productores inquietos, aquellos que no quieren quedarse a mitad del camino, con miras al futuro, pero sin olvidar el pasado. Quizás por eso, décadas después de aquellos primordiales inicios chacareros, Tito compró 60 hectáreas del inmenso predio en el que trabajó su padre, justo en el corazón donde se habrían plantado los primeros perales de Williams. Poco después, su hijo Sebastián hizo lo mismo con otro trozo lindero, reafirmando el compromiso familiar de los Garrido por ese terruño: trabajar para el reimplante de nuevas variedades resistentes a esos suelos, podando y cuidando los centenarios perales Williams; en síntesis, mantener en vida ese patrimonio varietal genético vegetal tan afín a un sólido tejido familiar. ¿El nombre de la chacra? No podía ser otro: Antigua. Aquí en el extremo sur, tampoco los nombres nacen por casualidad.

Así, explorando las rutas del Alto Valle, nos acercamos a vastas extensiones de frutales que, a pesar de las vicisitudes climatológicas y de la crisis de los últimos años, siguen entregando frutas de calidad. A partir de la ciudad de General Roca, recorreremos este valle de 652 kilómetros cuadrados. Una lengua de 160 kilómetros de longitud, por solo 10 kilómetros de anchura, que se eleva desde 180 a 360 m s.n.m. Aquí, algunos de estos malabaristas de chacras agregan a estos paisajes una excelente carta de presentación. Combinan los hermosos frutales, que desde septiembre brillan con sus nuevos brotes verdes, con parques perfectamente cuidados. Chacras impecables, mantenidas a fuerza de pasión. Abriendo el corazón y cerrando los ojos a los costos que estos cuidados insumen. Los esfuerzos no se realizan solo para mostrar orgullosamente el crecimiento de estos

infinitos frutales. Tampoco para desmentir el refrán local “El que trabaja en la fruta ni vive ni disfruta”. La teoría predominante parecería ser que, si estos frutales se mantienen en pie, es porque se han levantado de tanto mirarlos.

Buscándole la vuelta

El nacimiento de este valle llevó su tiempo. No fue soplar y hacer botellas. No solo hubo que establecer esta inmensa área de frutales, sino también ocuparse de colocar su producción en los distintos mercados. Para sobrevivir había que implementar soluciones comerciales que no funcionaran solo a base de puro coraje. Era necesario conquistar nuevos espacios, imprescindibles para lograr un desarrollo sustentable. Tito comprendió que el único camino posible era el de la integración. No había otra posibilidad que canalizar la producción de grupo con una logística de equipo, para poder mantener una presencia más fuerte en el hemisferio norte. Sin improvisar.

Unificar criterios, en apariencia algo lógico e intuitivo, es cosa difícil en un país de expresión genética puramente individualista. Compartir información y posibilidades en los distintos países de destino era clave. Se unió así, Leonardo



Lustig: un formidable compañero en el armado de la telaraña comercial. Persona afable y hábil como pocas. También Carlos Barresi, que se puso al hombro la logística y los fletes, logrando que sus cualidades de negociador duro y frontal dieran grandes resultados.

Juntos, estos y otros socios fundadores, tejieron las mejores estrategias de ventas posibles para el mercado europeo. Haciendo largos viajes en tándem, con la fruta ya llegada a destino, intentaban defender los precios toques que cada destino podía ofrecer y ayudaban a colocar excedentes, maximizando los esfuerzos para que los socios que habían conferido su fruta obtuvieran la mejor liquidación posible. Labor a veces hasta ingrata, me permito agregar, pues siempre quien produce siente que merece más de lo que recibe.

De todos modos, la experiencia fue tan buena que, en pocos años, desde su nacimiento, en noviembre 1974, PAI (Productores Argentinos Integrados) pasó a ocupar los primeros puestos como exportador argentino de peras y manzanas. ¡La rueda había comenzado a rodar!

1976, el gran desafío

118

Ese año, un boicot entró en vigor para Sudáfrica. Con la *International Convention on the Suppression and Punishment of the Crime of Apartheid*, se hizo difícil la exportación de frutas desde ese país hacia Europa. Del mismo modo, con la dictadura de Pinochet y ya con tres años de represión sobre sus espaldas, también Chile había comenzado a sentir estas mismas presiones internacionales. Teniendo a sus rivales bajo la mira, Argentina se colocó en una posición de privilegio para la exportación de sus peras y manzanas dado que la dictadura militar había comenzado apenas a fines de marzo de ese mismo año.

Después de un primer periodo de gracia, tres años después, en 1979, la Comisión Interamericana de Derechos Humanos de la OEA le sacó tarjeta roja a la Argentina. La respuesta de los militares fue negar la evidencia y mandar a imprimir calcomanías autoadhesivas, con el famoso lema "Los Argentinos Somos Derechos y Humanos" sobre un fondo de bandera celeste y blanca. La Junta Militar del General Videla intentaba así esconder a las personas desaparecidas por la tiranía castrense; y nosotros inconscientes e ingenuos jóvenes de aquella época, intentábamos tapar los rayones del caño de nuestras bicicletas gracias a las medidas ideales de esos adhesivos de 15x9 centímetros.



PEPE GRILLO – El deporte en los campos de concentración

Desde un principio, la final Copa Davis de 1976 arrastró una gran emotividad en el mundo deportivo y político internacional. Tanto en Chile como en Italia los ánimos previos a la final se sobre calentaron por el contexto particular de participar en una final en Santiago de Chile en plena dictadura. Italia ganó jugando los últimos puntos del partido decisivo con camiseta roja, un rojo a claras tintas político, en vez de su tradicional azzurro. El ambiente hostil chileno degeneró en un boicot mundial hacia las producciones chilenas, y por ese motivo se vendieron más manzanas argentinas en el mundo. Después se preguntan cómo es posible que el batir de alas de una mariposa en Brasil pueda provocar un tornado en Texas.



Calcomanía de propaganda del régimen militar argentino imprimidas en 250000 ejemplares en 1979.

Para potenciar esas mayores ventas, parecía imposible prescindir de los servicios logísticos de la naviera sueca Jonhson Line que, desde 1904, ejercía prácticamente el monopolio de cargas provenientes de Sudamérica. Adicionalmente, desde inicios de los sesenta, la naviera se ocupaba del transporte de fruta fresca, con líneas cargo refrigeradas. Por aquel entonces, en el puerto de zarpe, el precio de un cajón de madera de 18 kilogramos de peras Williams era de 5,5 dólares. Ocuparse y responsabilizarse de la logística final podía significar vender el mismo cajón de peras a 7,5 dólares. Tomar ese riesgo significaba mucho, sino todo.

Así, la vida que a Tito le había dado la vocación de chacarero lo estaba empujando hacia nuevos horizontes, torciendo sus habilidades, haciéndolo actuar en roles lejanos al trabajo en las chacras. A cada persona que el destino elige para cosas importantes le cruza por el camino una gran oportunidad. En esos casos, el hombre no se escapa del axioma: tomarla o dejarla.

Un buque frutero de medio calado había quedado vacío y estaba disponible. Alguien debía tomar la decisión de “chartearlo” y, sobre todo, llenarlo de peras hacia un rumbo incierto jamás antes probado. Fue entonces cuando nació un nuevo término: grupo de carga. A puro coraje y en varias etapas, se logró completar ese primer barco con destino final: Escandinavia. Carga escrupulosamente realizada a hombro. Se accedía a la nave a través de rampas que no eran más que largos y tambaleantes tablonés de madera. Después había que llenar las cuatro bodegas en la panza del carguero reefer con 122000 cajones de peras Williams. El número total de cajones había sido escogido al azar por el temerario capitán del buque. Tocando de oído, por pura asonancia numérica, sin cálculo alguno de flotabilidad ni estabilidad. Imaginando, podríamos decir: el número uno, por ser la primera carga, el número dos por duplicado, porque es el número de la empatía y del querer compartir; y los tres ceros finales, como buen auspicio de los miles de envíos que el capitán del buque le auguraba a ese nuevo tráfico marítimo de frutas.

Ese buque no podía haber llevado un mejor nombre de bautizo que el que tuvo: “Audacia”². Así, desde el puerto ubicado en mi natal Bahía Blanca, estas precursoras e intrépidas peras cruzaron el océano hasta recalar en el puerto de Bremen, en Alemania. Otra parte de su carga se descargó en Drammen,

² *Audacia*: buque cargo frigorífico con bandera uruguaya fondeado en 1964, con matrícula número 6404727. Realizó innumerables servicios desde ese año hasta septiembre de 1985 cuando fue dado de baja. Típico vapor de mediana capacidad para la época, con 6223 TPM (tonelaje de porte bruto, léase: capacidad de carga en toneladas métricas).



principal puerto noruego de importación de fruta. El final de línea estaba previsto en Helsinki. El fondeo y amarre en ese puerto fue apoteótico: el ingreso al golfo de Finlandia estaba congelado y el “Audacia” tuvo que improvisarse como rompe hielos.

Los clientes nórdicos los homenajearon con bombos y platillos. Como abanderado de ellos, el noruego Henrik Weisser, de allí en adelante “argentinizado” como Enrique Vaiser. Y Tito, por supuesto presente en la ocasión, sintió no solo que estaban ganándose un nuevo mercado, sino también nuevos amigos. El deleite era recíproco y doble faz: la elevada calidad de esas peras —tanto en la producción como en la comercialización— traídas por excelentes personas.

Los vínculos se reforzaron más aún con las visitas al Alto Valle que los clientes europeos hacían cada año. En diciembre, ya en pleno verano patagónico, siempre antes del periodo de cosecha en el que es más difícil recibir gente: ese era y sigue siendo el mejor periodo de visitas. Oficialmente, estos viajes se declaraban como imprescindibles controles de calidad en fase previa a la cosecha. En realidad, PAI mantenía un elevado y parejo estándar de calidad, los visitaran o no. Pero la motivación más importante, por qué negarlo, era ser parte de aquellos encuentros veraniegos de genuina socialización y de los buenos asados regados

con buen tinto en largas sobremesas. Podríamos afirmar que una rueda completa de “choripán”³ supera con creces tratativas formales de cualquier otro tipo: video-conferencias o contratos escritos por abogados jamás logran el mismo resultado. Cabe señalar que aquellas eran épocas en las que el mercado apreciaba sobremana un combo que hoy sería impensable: frutas con sus productores. Viejos y gloriosos tiempos aquellos.

Sin crisis no hay méritos

La comercialización de las peras y manzanas patagónicas se había afianzado con el sistema de liquidación de precios a fin de temporada. Por varios años el mercado se comportó bien, uniendo una producción de excelencia con mercados receptivos. Pero llegó 1981 —*annus horribilis*—, y de golpe las puertas se cerraron. Los precios colapsaron al punto tal que los socios de PAI se preguntaron: ¿Fruta en consignación o en resignación? Muchos productores se volvieron pesimistas por haber puesto su fruta en manos de clientes demasiados optimistas.

En otoño de ese año descubrí lo que después se repetiría cíclicamente. Un conocido de familia, Séptimo Romero, amigo del famoso cuentista argentino de usos y costumbres regionales, Luis Landrisina, cada tanto, pasaba por nuestra casa en Bahía Blanca rumbo al Alto Valle. Breves paradas a base de vino tinto, buenas empanadas de humita⁴ y sano humor. Un día, Romero, nos invitó a conocer su chacra en el Valle. Recuerdo ese viaje como si fuese ayer, en 3D y a colores: un túnel de álamos gigantes que hacían llover hojas sobre la pick up Fiat 125 Multicarga de mi padre. La camioneta volvió repleta de manzanas y yo, lleno de preguntas. “¿Cómo hacen esas chacras para sobrevivir si regalan toda esa fruta?”, le pregunté a mi padre. Él no respondió. Bajó la velocidad, levantó el vidrio y fijó su vista sobre una montaña de manzanas fermentadas, que quizás

³ *Choripán*: es lo más simple y exquisito que la cocina criolla pueda ofrecer. Un pan cortado al medio y un chorizo en su interior para disfrutar, comiéndolo de pie, posiblemente al lado de la parrilla.

⁴ *Empanadas de humita*: pueden fácilmente confundirse con simples empanadas rellenas de choclo (maíz) que podemos encontrar en varios países. Pero en el norte argentino, del cual Luis Landrisina es oriundo, su relleno se prepara friendo una mezcla de grasa con cebolla picada condimentada con ají molido triturado. Luego de sazonar con sal y pimentón (paprika ahumada en polvo), se mezcla el choclo dulce desgranado y, gracias al agregado de leche y crema bechamel, se amalgaman los distintos sabores con una lenta cocción.

se transformarían en sidra. Yo tenía 14 años, suficientes para comenzar a pre-sentir que el trabajo de los fruteros patagónicos no era nada fácil.

Otra profunda crisis se repitió en 1989. Esta no solo le pegó a las peras y man-zanas patagónicas, sino al país entero. Fue la crisis que me impulsó a emigrar definitivamente a Italia, en septiembre de ese terrible año. Solo para darle un dato al lector, la hiperinflación argentina de entonces alcanzó el increíble gua-rismo de 3079%.

Podría pensarse que, inflación a parte, los productores de estas frutas en el primer mundo sufren las mismas dinámicas productivas y comerciales que los productores del hemisferio sur. Pero no es así. Estas peras patagónicas, tan del fin del mundo como el Papa Francisco, se alejan cada vez más del mercado a pesar de la globalización e hiperconectividad que nos rodean y que, en todo caso, deberían acercarlas.

Tránsitos marítimos cada vez más dilatados: ya no más servicios directos, sino a través de *feeders* que suman conexiones en Tánger o Algeciras, superando así los teóricos treinta días de viaje.

Adicionalmente, los mercados internacionales van blindándose y ya no feste-jan, sino que reniegan de producciones lejanas. Aparecen nuevas variedades *long life* y hasta se usan cócteles de gases que brindan un elixir (químico) de vida eterna. Después de la cosecha otoñal, cuando pasan los meses y las man-zanas van deteriorándose, en vez de recurrir a la frescura de las pomáceas del hemisferio sur, se usan nuevas moléculas sintéticas, como 1-metilciclopropen (1-MCP), conocida comercialmente como *Smart Fresh*. Las manzanas tratadas con este gas bloquean la producción de etileno, impidiendo la maduración. Y así el consumidor tipo no puede reconocer si está comiendo fruta fresca o vieja de un año.

Disponer de natural intuición para llevar adelante una empresa, en este rubro y en Argentina, no es suficiente. Ser empresario en el Alto Valle significa tener ojos hasta en la nuca. Tito sabe que los ciclos económicos de su país no solo son fluctuantes sino simplemente despiadados.

Los empresarios actuales tuvimos que pasar obligadamente por tres grandes crisis. La crisis *Lehman Brothers* del 2008, la crisis de la deuda soberana del 2012 y la presente crisis de la pandemia del coronavirus, que es distinta, pues afecta tanto la oferta como la demanda. Adicionalmente a esas caídas, Tito y sus vecinos, socios productores del Alto Valle, sufrieron, como mínimo otros ocho graves descalabros económicos y financieros argentinos desde 1974 al día

de la fecha. Es claro que aun la tremenda resiliencia adquirida tiene un límite. Las palabras que más se oyen en cualquier conversación sobre estas chacras de peras y manzanas no utilizan la clásica frase “desde siempre”, sino “hasta cuándo”.

Varios pequeños productores de esas chacras, y también algunos de los más importantes productores/exportadores de peras y manzanas argentinas, tanto locales como internacionales, se han retirado del mercado. Entre estos ilustres abandonos se cuenta el del mayor grupo italiano de frutas y hortalizas que, intentaba posicionarse como líder en Argentina, pero después de años sin encontrar la justa geometría, terminó arrojando la toalla. Las cosas se aceptan, se cambian o se dejan. Y la realidad argentina no es fácil de aceptar.

En tiempos de crisis, algunos lloran y otros se preocupan por producir pañuelos. Es allí donde sale a relucir no solo la actitud, sino el conocimiento necesario para hacer pie en medio de un mar de aguas agitadas. Cuando una grieta parece distanciar los mercados, la fortaleza de las redes de confianza que este negocio necesita, se vuelven fundamentales. Es por ello que Tito prefiere las charlas personales cara a cara, más que a la distancia, por teléfono. En tiempos modernos renueva su sugestiva teoría: “Los celulares ayudan a estar conectados, pero a su vez permiten mantenerse distanciados”. Su trayectoria en esas tierras deja siempre la sensación de transmitir huellas, más que de sacar a relucir cicatrices.



PEPE GRILLO – El ritual de la manzana momificada

Existen entonces otros escenarios posibles de momificación además de la originada por la clásica enfermedad de la Monilia de las manzanas (Monilia laxa) o la del cuento de los Hermanos Grimm con la historia de Blancanieves y su famosa manzana envenenada, sin considerar el ritual funerario del Antiguo Egipto. Estas prácticas modernas de conservación más bien se inspiran en el entorno de la película Highlander (Los Inmortales). Si quieres descubrir otras técnicas para generar “frutas inmortales” y comprendes un poco de italiano, podrás ampliar este argumento en esta nota radiofónica (Gli Sbandati en RAI radio 2):





La tierra "bendita" de Charles Darwin

125

Algunos de nosotros estudiamos a Darwin en la escuela, varios hemos leído "Diario del viaje de un naturalista alrededor del mundo". Su famoso periplo desde 1831 a 1835 a bordo del "Beagle". Conversando sobre posibles paralelismos con Sebastián, el hijo de Tito, que desde hace años se ocupa y preocupa de la comercialización de la fruta orgánica del grupo, concluimos que Darwin se hizo famoso con el "Beagle" y Tito, ¡con el "Audacia"!

Asimismo, tal como Darwin descubría nuevas especies hace 190 años, Tito y los pioneros de este valle de frutales descubrieron unas maripositas también exóticas, pero no tan simpáticas: *Cydia pomonella* y *Cydia molesta*, conocidas respectivamente como carpocapsa y grafolita. Presentes en amplias áreas geográficas mundiales, estos lepidópteros asiáticos encontraron en el Alto Valle un ambiente hostil, no solo por el clima semidesértico, con promedio pluviométrico de solo 250 mm por año, sino por la decidida mano del hombre. Rígidamente programas fitosanitarios con un monitoreo bien estudiado, trampas de feromonas y la técnica de la confusión sexual han conseguido detectar y mantener bajo control a estos insectos enemigos del fruticultor.

Estas inmejorables condiciones sanitarias se transforman también en una gran ventaja estética para la calidad visual de las peras y manzanas patagónicas. Existen a nivel mundial pocas experiencias documentadas de control y monitoreo de la carpocapsa en grandes áreas, con coordinación institucional pública y privada. Y ninguno de esos programas ha alcanzado las dimensiones de lo implementado a partir de 1996 en el norte de la Patagonia Argentina, donde, de un único golpe, se cubrieron 47000 ha de frutales de pepita. Gracias a ello, toda esta zona mantiene el estatus de Área Libre de Mosca de Frutos, reconocido por Estados Unidos desde el 2005. Ese logro ha traído beneficios comerciales notables para el sector. O, dicho de otra manera, se ha convertido en un verdadero salvavidas. De hecho, cuando paulatinamente Europa fue olvidándose de sus hijos emigrantes europeos (y de sus producciones), EE. UU. potenció la compra de estas frutas, principalmente aquellas con certificación orgánica.

Si bien existen nuevas variedades y técnicas agronómicas que otorgan mayor adaptabilidad, las peras europeas no logran esconder un defecto intrínseco al clima donde se cultivan, que es diametralmente opuesto al clima del Alto Valle. Puedo sostenerlo después de pasar mitad de mi vida en cada uno de ellos: seco y bien ventilado (a veces hasta demasiado) en la Patagonia; y húmedo, cada vez



más caliente y poco ventilado en Emilia Romagna. Esto obliga a la pera europea, a la italiana en particular, a usar métodos agronómicos como una maciza aplicación de cobre. Este metal confiere a las peras una piel típicamente rugosa con aspecto marmolado, de color óxido, comúnmente indicado como *russet*⁵.

Como si los hongos de la Maculatura Bruna (*Stenophilium vesicarium*), y la Alternaria de las peras no fueran ya suficientes patógenos, con la llegada de la terrible chinche asiática (*Halyomorpha halys*), hace algunos años que las peras italianas sufren las penas del infierno. La cosecha 2019 fue quizás la peor que se recuerde en la región Emilia Romagna.

Irónicamente, un productor local patagónico de sangre piamontesa, a quien años atrás yo le explicaba que los comedores escolares de las escuelas italianas, por ley, ya no aceptaban más peras y manzanas del hemisferio sur, me dijo:

—¿Cómo? ¿Cómo? ¿Ni aun ahora nos quieren con la inundación de chinches que tienen? ¿Acaso no recuerdan los italianos cómo terminaron ambos combates entre nuestro púgil argentino Carlos Monzón y Nino Benvenuti?

—¿Qué tiene que ver el boxeo con las peras? —le pregunté yo.

—¡Simple! —me respondió—. ¡La diferencia entre las peras argentinas y las italianas es comparable con la cara inmaculada de Monzón y la del Campeón Olímpico Benvenuti, llena de machucones al final de ambos combates!

Esos comentarios irónicos, que rayaban lo hiriente, tenían su trasfondo: nada duele más que ser decepcionado por quien se quiere (mucho).

La madre patria que olvida

La colonización en la Argentina estuvo siempre estrechamente vinculada al fenómeno inmigratorio. Con un paralelismo evidente entre saldos positivos de inmigración y los períodos de evolución agrícola. Desde el gobierno del General Julio A. Roca (1843-1914), dos veces presidente argentino, a la Conquista del

⁵ *Russet*: graduación del color marrón tendiente al rojizo. En el ambiente frutero, este término se utiliza para evidenciar las manchas en la cáscara que dan la apariencia de óxido. Este efecto se obtiene y se potencia con tratamientos a base de cobre. El cobre es un clásico elemento de contraste contra varias enfermedades de frutales, tanto micóticas como bacterias. La actual legislación europea permite aplicaciones que van de 1 a 4 kg/hectárea/año, que pueden además ser calculados sobre un promedio de 7 años, en los que se llegarían a utilizar ¡hasta 28 kg de cobre! La Unión Europea reconoce que son once los metales pesados: arsénico, cadmio, cobalto, cromo, mercurio, manganeso, níquel, plomo, estaño, talio y... ¡cobre! Solo que permite su uso y/o coloca límites en cultivos locales, según sus conveniencias y necesidades.

Desierto por las armas, le sigue la real conquista de la tierra patagónica. No ya la lucha contra el indio, desdichado representante de una raza que deberá pagar un tributo al avance de la colonización blanca, sino la obra titánica del hombre por dominar la naturaleza.

En 1883 se crea, entonces, la primera colonia con el nombre de General Roca. Fue la primera en la zona y la más extensa como centro agrícola de todo el valle. Gracias a varios criollos se exploró y luego se desarrolló esta inmensa área del país. Cómo no recordar a Perito Moreno (Francisco Pascasio Moreno 1852-1919), el mayor descubridor y conocedor de esa Patagonia completamente virgen, aunque hoy los turistas piensen que solo es el nombre de un magnífico glaciar al que visitar.

El cambio radical se dio gracias a los colonos. Muchos habían emigrado “per fare l’America”, soñando un futuro mejor. Algunos lo consiguieron y otros no. Ciertamente fueron todos bienvenidos y rápidamente integrados. Sin ellos, este Valle no sería lo que es. Por eso entristece notar como estos lazos de sangre fraternos derivan en la paradoja de: “más te conozco, peor te trato”.

¿Cómo olvidarse de tantos *azzurri* adoptados como hijos ilustres en estas tierras patagónicas? Una lista casi infinita. Comenzando por el padre salesiano, Alejandro De Stefenelli (1864-1952), un visionario para la época y aún más para el lugar. Llegó como parte de una misión salesiana. Trentino, nacido en Val di Non (un valle frutícola italiano, famoso por las manzanas Golden Delicious. Primera manzana DOCP italiana – Denominación de Origen Controlada y Protegida –, hoy comercialmente reconocida con la marca Melinda). Primer sacerdote ordenado en toda la Patagonia, meteorólogo, que también ofició de médico y farmacéutico. Creó la primera escuela de agricultura de la zona en 1917, instaló la primera bomba de agua y mucho más.

Vale la pena recordar que estas tierras comenzaron a poblarse con la llegada del ferrocarril patagónico en 1899. La construcción del Dique Ballester en 1928 permitió asegurar el riego, y con ello, gran parte de estas tierras se transformaron en verdaderas colonias italianas. Así se fueron desarrollando localidades como Cipolleti, en honor a Cesare Cipolleti (1843-1923), romano, ingeniero hidráulico contratado por el gobierno argentino en 1898 para completar los sistemas de riego.

El caso más emblemático de esta unión entre Italia y Argentina es, sin lugar a dudas, Villa Regina, localidad ubicada sobre la ruta 22, que corta el Alto Valle enclavado en el norte de la Patagonia. Aquí, el ingeniero Felipe Bonoli, estrecho co-

laborador de Cipolletti, compró y loteó 5000 hectáreas en nombre de la Sociedad Italo-Argentina de Colonización (C.I.A.C.). Un proyecto decidido y avalado por voluntad del mismo Benito Mussolini. El primer caso italiano de colonización planificada en Sudamérica, dentro de un esquema más amplio llamado “Ciudades del Duce”. Quien quiera profundizar esta historia con lujo de detalles pueden buscar en el escrito “Un modelo fascista de inmigración italiana en Argentina: Villa Regina” (por Pantaleone Sergi, Estudios migratorios Latinoamericanos, junio 2012).

Así los colonos friulanos y trentinos tuvieron a disposición notables extensiones para implantar sus frutales. Después de un periodo inicial, simplemente enérgico, casi revolucionario, la política y los (nefastos) ideales estropearon todo como siempre. El experimento fascista acarreó grandes problemas con idas y vueltas: titiriteros que desde Italia manejaban torpemente los hilos y ejecutores que, desde Argentina, complicaban a los abnegados chacareros, primero concediéndoles financiamientos prácticamente regalados y luego, intentando cobrarles intereses leoninos para terminar en la expropiación. Extremos tan comunes en ambos países. Para resumir, finalmente, después de pasar las penas del infierno, estos colonos o, mejor dicho, sus hijos, consiguieron salir de la odisea recién hacia fines del 1950, obteniendo en grupo los títulos de propiedad definitivos sobre sus terrenos y frutales forjados en años de sacrificios.



Debajo, el niño de corbata es Tito a sus siete años, pupilo en la escuela N.38 “San Juan Bosco” Padre Stefenelli (ciclo escolar de 1952).

Estos herederos del *Bel Paese*, que se sentían más argentinos que los mismos argentinos, pensaron, equivocadamente, que podrían mantener un lazo eterno y privilegiado entre las tierras sudamericanas y sus orígenes de sangre italiana.

Los primeros roces con la madre patria se originaron a partir de los años noventa, después de un prolongado y feliz matrimonio comercial de dos décadas. Repetidos boicots se ejercían en contra de algunas de las peras y manzanas patagónicas, principalmente en *el Terminal Frutta di Ponte Somalia* de Génova. Aquellos productores de peras y manzanas que no estaban vinculados al restringido club de cargas marítimas de los ligures sufrían aberrantes vejaciones. Actos intimidatorios y hostigamientos que en parte se debían a un cambio revolucionario e irreversible. De hecho, los terminales de frutas italianos comenzaban a resentir de una profunda hemorragia: contruidos con una lógica vieja, iban quedándose sin trabajo. Las cargas en bodega de peras y manzanas dentro de la panza de los buques *reefer* podían ser perfectas en su erogación de frío y permitir además un veloz tránsito. Pero dejaban expuesto un grave talón de Aquiles. Necesitaban de un *hub* donde concentrar su destino. Por años, Génova y Ravena mantuvieron ese monopolio utilizando el bastón y la zanahoria. Pero ya a partir de 1988, comenzaron a llegar a los puertos del mediterráneo envíos en contenedores desde Sudamérica con mayor elasticidad logística. Entre los primeros, la Marítima Maruba Argentina S.A. Esta pequeña línea, fundada por dos familias argentinas, en la cubierta de sus navíos llevaba algunos contenedores refrigerados de carnes y otros productos.

¡El impacto fue simplemente disruptivo! A inicios del nuevo siglo, el amigo Michele Guidi, genovés, experto en logística, estudió y trazó una nueva ruta para las peras y manzanas patagónicas. Así, los primeros contenedores comenzaron a cargarse en vagones de trenes en Neuquén para ser embarcados en Buenos Aires y, después de puntuales veintidós días, la naviera Grimaldi, arrancó con un primer lote de veinte unidades de peras Williams.

En menos de un lustro, los terminales de fruta itálicos, que por décadas habían manejado todo —logística, compra y ventas—, se quedaron sin el pan y sin la torta. De allí que uno de los dos propietarios de este gran terminal dijera: “¡Estos contenedores son el diablo!”.

El golpe de gracia llegó en el 2011, cuando muchas pequeñas pirañas, entre ellas nuestra empresa, llegamos a comernos hasta los huesos del *Terminal Frutta*. El amigo Massimiliano de *Cold Energy* comenzó a dismantelar la ballena moribunda, para volver a dejar esa banquina vacía, desnuda y sin mandíbulas.

Ver esa estructura gigante desmantelándose para armar nuestro pequeño hangar en Perú fue un virtuosismo de economía circular y de sano reciclaje. Pero también, por qué negarlo, un desguace que daba la misma satisfacción que ver al pastorcito David ¡volteando al gigante Goliat!

Ganada esa pequeña batalla, la guerra retomó su curso. Pero en la vida real, la de todos los días, difícilmente los pequeños, menos aún aquellos que juegan de visitantes, les ganan a los grandes villanos locales. La batalla por mantener una sólida cabeza de puente de peras y manzanas argentinas en Italia terminó perdiéndose de forma ruinoso. De hecho, casi al unísono, los comedores escolares de las escuelas italianas en su totalidad y algunos supermercados excluyeron cualquier pera argentina de sus menús de invierno/primavera. Aun con la producción local italiana completamente agotada, las peras argentinas comenzaron a ser imputadas como peligrosas invasoras. Hasta llegar al extremo de preferir una vieja arrugada pera variedad Conference holandesa, que una joven brillante William argentina.

Hablo solo de peras porque las manzanas argentinas, literalmente, desaparecieron del mapa hace ya más de una década. Solo después de la gran helada europea del 2017, revivió nuevamente el amor fraterno y la necesidad de golpear las puertas de los productores patagónicos, implorándoles para volver a morder sus crocantes y frescas manzanas.

Así, peras, manzanas y hasta ciruelas argentinas quedaron apartadas de las mesas europeas salvo raras excepciones. La pulseada contra nuestros “amigos” del sindicato agrícola local Coldiretti estaba perdida. “Gracias” a ellos, los niños y jóvenes italianos en edad escolar repiten hasta el hartazgo la poca variedad de fruta que el viejo continente puede ofrecer en el periodo lectivo. Vaya autosuficiencia autoritaria.

Aun cuando no se gana se aprende. Por suerte existen algunos iluminados clientes que siguen comprando fruta fresca del hemisferio sur. Sin embargo, la mayoría cultiva el olvido frente a un origen común. A esas discriminaciones se les agregan otras. La de una madre patria que mira con lupa solo a estas peras argentinas. Peras que, sin disponer de ningún “escudo” por la ausencia de *russet*, sufren “atenciones especiales” por parte de los distintos *buyers* y responsables de control de calidad europeos: descuentos y hasta rechazos según las fortunas del mercado, aumentando así la grieta, mostrando qué lejos y ausentes están para ellos estos productores patagónicos.



Recorridos patagónicos

Con la misma ilusión darwiniana, 188 años después, Tito nos describe la misma tierra con ojo de geógrafo: "Estas hermosas bardas multicolores atraen paleontólogos por los tesoros de la prehistoria que afloran y desentrañan algunos secretos del pasado. Para ellos es el escenario ideal para buscar milenarias señales de vida animal y vegetal, un patrimonio conservado a cielo abierto y en el subsuelo que perfila la Ruta Cretácica de los Dinosaurios de Argentina. Para nosotros productores en vez, estas bardas demarcan el límite y hasta el carácter de nuestros valles".

Las mismas imágenes impresionaron a Charles Darwin, quien llegó a tierras argentinas en 1832, y un año después ya se sentía parte del lugar y le escribía a su hermana en una carta: "Me he convertido en todo un gaucho, tomo mi mate y después me acuesto cómodo, con los cielos como toldo, como si estuviera en una cama de pluma. Es una vida tan sana, todo el día encima del caballo, comiendo nada más que carne y durmiendo en medio de un viento fresco...".

No hay otras regiones salvajes de Sudamérica que hayan sido tratadas con

más desdén que la Patagonia, sin contar el desconocimiento que aún hoy perdura sobre estas tierras. De hecho, en Argentina, cuando uno habla de grieta, comúnmente se refiere a la de bloques políticos contrapuestos. Pero esta otra grieta habla de una economía regional que en algún momento fue considerada como joya de corona, mientras que hoy, se encuentra olvidada y es poco apreciada dentro y fuera del país.

Como típico hombre reflexivo que se toma buenas pausas al hablar, dejando tiempo para el entreverado de preguntas que hacen a un buen diálogo, escuchar a Tito resulta un deleite. Sus explicaciones son como clases de Geografía, Historia y Botánica dictadas al unísono, condimentadas con rudimentos de meteorología. En una de mis visitas, Tito describió así su tierra: “Mira este lindo sol y qué aire que tenemos hoy. Los suelos son típicos del desierto, por su baja meteorización, clasificados en suelos de barda, media barda, media costa y costa. Son todos de origen coluvional, de texturas no muy pesadas, entre arenosos y francos limosos, con velocidad de infiltración media a alta y con un perfil profundo; ideales para implantar cadenas de frutales de pepita. Claro está, la mano del hombre ha hecho también lo suyo para modelar estas tierras. El clima que tenemos aquí no es siempre fácil. Es de tipo continental, templado y árido con precipitaciones anuales muy escasas, poco superiores a los 200 mm, y heladas primaverales que frecuentemente nos afectan. Exigen riegos diferentes. Hemos experimentado la aspersión y hasta el uso de calefactores contra las heladas, por supuesto ayudándonos también por cortinas rompevientos naturales, con diferentes especies de álamos. Aunque el granizo es sin dudas nuestro peor enemigo”. A sus palabras solo podría sumar que esta última amenaza compite por el primer puesto con los distintos gobiernos de turno.

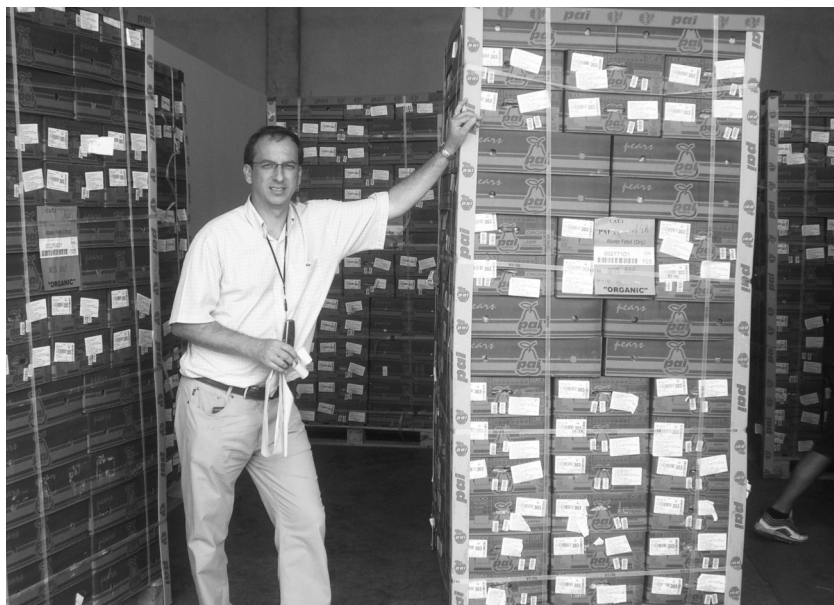
Para Tito “Calidad” con C mayúscula no es solo una palabra que proviene del latín *qualitas*. Para él y su grupo, significa atributo, propiedad, naturaleza asociada al grado de excelencia, superioridad e idoneidad. Y para alcanzar esa Calidad, estos pioneros se dieron cuenta de que era necesario medir y registrar las variables atmosféricas. Termómetros, barómetros, pluviómetros, higrómetros, anemómetros y, por supuesto, piranómetros y heliógrafos para medir la radiación solar y las horas de luz.

Quién sabe si, por los logros precursores en época de su padre que estuvo presente en la creación de la primera estación meteorológica en Godoy, o por los conocimientos de su hermano mayor, estudioso y docente en la materia, Tito siempre sigue con atención los fenómenos meteorológicos. Entre sus obsesio-

nes, *in primis*, está la de los daños por radiación solar, que en los últimos años están siendo más que severos. Allí pues anda por las chacras con su piranómetro, más conocido como solarímetro o actinómetro. Más que kilovatios por metro cuadrado, en realidad, Tito lo que mide son lux (lx) a través de un luxómetro. Los lúmenes por metro cuadrado afectan las hojas y frutos de los frutales: un importante factor para tomar decisiones adecuadas y no perder valor agregado. “¡Mi marido sí que es un chacarero iluminado!”, diría su esposa Mirtha.

Como en una cinta cinematográfica

Casi de golpe, a Tito se le pasaron 75 años como un relámpago. Difícilmente dejará el día a día de las chacras, desde donde fluye todo. Mientras la salud lo acompañe, tampoco se privará de las noches de combate cuerpo a cuerpo contra las fuertes heladas primaverales con los frutales en plena fase de floración y cuajado. Sabe que aún le tocará enfrentar alguna que otra devastación por el fatídico granizo. Que mientras siga al frente, lo asecharan paros sindicales o, como en la última cosecha en medio del Covid-19, tendrá que intentar atajar



Junio 2006, llegada de la última carga de esa temporada a Italia.

(infructuosamente) a los cosecheros tucumanos que se escapaban hacia sus casas en el norte. Una sincronización casi perfecta que se ensaña al inicio de cada cosecha, siempre en vísperas de ese período tan crítico donde estos héroes de chacras se juegan el pellejo, sin revancha alguna, hasta la recolección del año siguiente.

La economía real es tener alimentos en la mesa. Quien produce esos alimentos. Quien los transporta. Quien los distribuye. Quien los vende. Ojalá que esta actitud de cerrarnos, esta nueva distancia social que hoy se impone no distancie más aún a estas tierras, paralizando todavía más los intercambios de producciones lejanas. Ojalá esta situación no termine cobrándose más vidas por la crisis económica, que por la misma enfermedad.

Por último, Tito reflexiona sobre este tema tan actual: “Nos tocó vivir otras pandemias. Mi madre misma, muy jovencita, quedó varada en cuarentena en el puerto de Buenos Aires, arriba del barco que la trajo desde España, allá por 1919. Pero lo que es mortal para muchos es dejar de vivir por el miedo de morir. Cuídense mucho. Pero que el pánico no nos paralice. Creo que cada día vamos poniéndonos más pobres o quizás seamos solo ricos asintomáticos. De todos modos, recuerden que cada diciembre los esperamos. La próxima vez que volvamos a recibirlos en el Valle, seremos todos distintos, pero ya somos mejores”.



PEPE GRILLO – El coraje de superar los obstáculos

Este capítulo, pero no solo este, muestra que Argentina se está convirtiendo en un país verdaderamente obstaculizador y, a su vez, obstaculizado: dificultades internas a las cuales, luego, se suman las externas, que realmente meten miedo. Algunas parecen insuperables, pero ejemplos como esta historia de Tito demuestran que muchos todavía trabajan duro para que esas tierras conserven un futuro. Paolo Borsellino, magistrado italiano, víctima de la mafia, dijo: “Quien tiene miedo muere todos los días, quien no tiene miedo muere solo una vez”.

The background of the page is a detailed illustration. It features large, overlapping banana leaves in various shades of green and brown. In the top left corner, a bee is shown in flight. In the center, a vintage-style car is depicted. In the bottom left, a person wearing a hat and holding a long spear is walking. The entire scene is rendered in a painterly, somewhat muted style.

Capítulo cinco

Las bananas del desierto
Sullana (Valle del Chira, Perú)

Cambio de ruta

La retirada de Machala no estuvo exenta de penas. No es nada fácil separarse de personas y proyectos ni modificar una rutina cotidiana, puesta a punto en años de trabajo con un grupo de artesanos bananeros.

Retirarnos implicaba dejar de recibir los más bonitos cartones de bananas nunca antes diseñados (modestia aparte). Nacidos en la fase más creativa de nuestra existencia, esos cartones eran el reflejo de manos y tierras variopintas, de noches insomnes para hacer coincidir los horarios de ambos lados del océano, y de un *ping pong*, entre lo que Diego había pensado para el mercado francés y yo, para el italiano, dando las últimas “pinceladas” al trabajo gráfico.

Terminado este peloteo de fondo cancha, bajaba hacia la red para terminar el *match* en una vieja tipografía de Guayaquil, que no podía más que llamarse Impacto Gráfico. Eran siempre cierres peliagudos, al *tie-break* del quinto set, *raqueteando* sin pausa hasta que los empleados de la imprenta te obligaban a parar prácticamente cerrando sobre tu cabeza una oxidada cortina de enrollar.

No era fácil dejar un país como Ecuador, top en cultura bananera, por lo que había que pensarlo bien. Las alternativas para continuar allí... ¡vaya si existían! Podíamos apoyarnos en grandes grupos bien establecidos y ya consolidados en el tiempo, para evitar las aproximaciones con la asociación bananera guiada por Don Rómulo. Allí en Machala estaba siempre el amigo Pablo, pionero de las bananas Fairtrade, con quien habíamos trabajado varios años, pero por aquel entonces él estaba atado a un representante catalán. O quizás fuera mejor incentivar una nueva formación alrededor de Leoncio y otros jóvenes y pequeños productores machalenses. Era seguro que nuestra forma de trabajo y dimensión de empresa no alcanzaban para tener montados dos campamentos. Mi cabeza comenzaba a humear pues el tiempo de tomar una decisión quemaba.

Una alternativa más laboriosa e indefinida, seguramente intrigante, era levantar el campamento de Machala y comenzar de cero en Perú. Con poca separación desde el punto de vista geográfico (hay apenas 282 km de distancia entre Machala y Sullana), pero con un enfoque agronómico muy distinto para este cultivo tropical. En aquellos tiempos, Ecuador y Perú, parecían estar aún más

alejados por las rencillas aún latentes de una de las más largas disputas territoriales de todo Sudamérica. De hecho, debido a inútiles, fastidiosos y exhibicionistas puestos de control fronterizos, se necesitaban once horas para transitar ese corto trecho entre las dos ciudades bananeras.

No es que hoy sea un paseo atravesar esta frontera: se necesitan seis horas de viaje, de las cuales una entera se pierde en la frontera de Huaquillas, donde mantienen el atávico terror de que cada pasante represente un peligro. Una frontera entre las más ridículas de todo el continente, con doble filtro de ambos lados del confín, con pasajeros que deben dejar sus vehículos y encaminarse en largas colas. Este es el modo con el cual buscan hacer entender a los inocentes migrantes de frontera la sutil diferencia que existe entre un fracasado compromiso y una extorsión implícita. De la serie: las peores fronteras son aquellas de la estupidez humana.

Machala tiene una larga historia bananera a sus espaldas, siendo este cultivo la principal fuente de rédito en Ecuador desde 1925. En cambio, las primeras plantaciones de bananas habían comenzado a desarrollarse en Perú hacía poquísimos tiempo, precisamente a principios del 2001, hasta transformarse en el cultivo principal del Valle del Chira. Esta novedad agronómica de bananas pe-



Puente internacional sobre el río Zarumilla que conecta a Huaquillas (Ecuador) y Aguas Verdes (Perú), ayer como hoy, cercas metálicas que dividen un complicado paso fronterizo. Aquí, efectivos militares de Ecuador evitan el paso de extranjeros para frenar la expansión del virus Covid-19 (foto del domingo 15 de marzo del 2020 – diario *El Comercio*).

ruanas en una zona semidesértica se había dado al difundirse numerosas enfermedades en las típicas áreas bananeras con alto régimen pluviométrico. Adversidades que, en un clima tropical árido a solo 45 km de la costa, no aparecían en las plantaciones peruanas, gracias a las escasas precipitaciones inferiores a los 100 mm anuales.

Como me decía mi abuelo materno, Francisco, “si persigues a dos conejos, ambos escaparán”... No quedaba otra opción que elegir una de estas dos áreas geográficas para instalar nuestro próximo campo base bananero. Pero antes había que estudiar bien el nuevo territorio.

Reconocimiento de campo

Ya había estado en exploración un par de veces en la costa piurana y, efectivamente, las plantaciones peruanas eran desordenadas y algo heterogéneas, pero lucían sanas y sólidas. Sin embargo, ni siquiera una estadía de cuarenta días consecutivos a mediados del 2006 me había convencido para mudarnos a Perú. La infraestructura de sostén de las plantaciones de banano daba escalofríos. Por aquel entonces, casi no existían empacadoras equipadas con tinas de lavado fijas, construidas en cemento, revestidas con cerámico, abastecidas por agua potable y con un buen techado de calaminas. El setenta por ciento de las bananas venían lavadas en tinas móviles hechas de chapa, que se movían gracias a ruedas dotadas de viejos neumáticos destinados a terminar su vida útil en este noble fin. Estos simpáticos remolques se presentan aún hoy pintados de verde, con el logo del grupo bananero de turno y el número de la respectiva cuadrilla de cosecha. Folclóricas tinas ambulantes con las que se realizan cosechas a domicilio en los distintos sectores de los socios bananeros que, en promedio, difícilmente ocupan más de una hectárea. De hecho, en esta realidad agrícola, se puede asumir la cantidad de socios de cada asociación bananera con mínimo margen de error. Simplemente igualando las hectáreas cultivadas al número de sus miembros. Este matemático 1:1 nace como consecuencia de la reforma agraria que, entre los años sesenta y setenta, permitió el acceso a la tierra a miles de familias campesinas peruanas. El pasar de los años y las camadas de prole llevaron paulatinamente cada parcela a superficies verdaderamente mínimas. Solo pocos empresarios podían permitirse grandes *fundos* que constituían la otra realidad productiva de la región, ya sea por su extensión o por el tipo de manejo agrícola.

Las unidades de proceso y empaque, donde confluyen los cachos de bananas (que en estas tierras se denominan “racimas”, femenino y plural, en vez del término correcto “racimo”), sorprenden aún a los visitantes más navegados en la materia. De hecho, el primer impacto frente a tanta simplicidad y precariedad es de pura incredulidad. Palos hechos de *bambú* carrizo que, una vez enterrados, sostienen una sombra gracias a esteras tejidas a mano con fibras naturales, realizadas a partir de hojas secas de las mismas cañas de bambú. Filamentos vegetales, hábilmente entrelazados, provenientes del poblado piurano de Macacará. Estas empacadoras son las que luego las *check list* europeas pretenden catalogar y, en consecuencia, evaluar como establecimientos productivos.



PEPE GRILLO – La obtusa burocracia de celulosa

Cuatro palos plantados en el terreno, que cumplen la fantasiosa función de un establecimiento productivo, hacen difícil completar los formularios que nacen con un format ideado para realidades europeas. Ninguna adaptación prevista por las mentes poco perspicaces de los técnicos del Viejo Continente. Una ceguera burocrática que no considera la lógica elasticidad que debería ser adquirida por los múltiples modelos de recolección y control de datos, que transitan por las varias computadoras de los supermercados europeos. Estos modelos se podrían adaptar a estas otras realidades, pero evidentemente, o no se quiere perder tiempo en una fácil homologación, o lo que para algunos es un derroche de tiempo y celulosa, para otros es una virtuosa inversión de ocio decantado en montañas de resmas de papel.

La performance de las cuadrillas de cosecha peruanas era lagunosa y hasta impredecible. Para decirlo eufemísticamente, podía ser considerada como “La Corrida: aficionados a la marchanta”¹, un *talent show* clásico de la TV italiana

¹ *Marchanta*: término que nace de la deformación del francés “marchand”, mercante; expresión de origen español muy usada en Buenos Aires ya a fines del siglo XIX. Significa hacer las cosas de manera desprolija, sin organización. Se le decía marchanta a aquella persona que salía a efectuar compras gastando dinero sin ninguna preocupación. Letra del tango “Mano a Mano” de Carlos Gardel: “...gambeteabas la pobreza en la casa de pensión, hoy sos toda una bacana, la vida te ríe y canta, los morlacos del otario los tiras a la marchanta...”.

y vigente desde 1968, donde improvisados y alegres artistas se exhiben como mejor pueden, con lo poco que tienen.

Además de la impredecibilidad, evaluando los datos cruzados por varios grupos bananeros, saltaba a la luz que el rendimiento de cosecha en la zona sullanense no alcanzaba siquiera a un tercio de lo que normalmente se obtenía en la machalense. La diferencia se debía mayormente a la modalidad de recolección y transporte de los racimos. En Ecuador, las fincas bananeras estaban equipadas con un sistema de transporte aéreo de cable vías bien implementado: arcos metálicos de sostén, colocados por franjas distanciadas cada 50 o máximo 100 metros, donde después del corte, los racimos se trasladaban colgados en ganchos (garruchas) soldados a las respectivas roldanas. Un “trencito bananero” formado por 35 o 40 racimos de unos 30 kilogramos cada uno que, a través de un cable de acero, transportaba los cachos hasta la empacadora.

En Perú en cambio, los racimos apenas cortados iban casi siempre apoyados sobre los hombros de abnegados campesinos que caminaban con apurado malabarismo, sorteando zanjas y obstáculos, acompañados solo por el rumor del pisoteo de crujientes hojas de banano. Solitarios cosecheros que recién al llegar a la empacadora lograban secarse la transpiración, mezcla de gotas de sudor y de pegajoso látex del racimo.

No se podía siquiera comparar aquella manualidad con la precisión de corte de los grandes racimos divididos en pequeños gajos o “manos” generalmente compuestos de cinco, seis o siete bananas denominadas “dedos”. Esta operación, conocida como desmane, resulta fundamental, no solo para obtener la máxima calidad del banano en destino, sino para determinar el real costo productivo, evidenciando la performance económica de la entera operación.

Por último, existía la preocupación por eventos climáticos extremos. Estaba claro que el agua era un bien no solo escaso, sino poco controlable en ese territorio del extremo norte peruano. Sabíamos que la preocupación de las autoridades gubernamentales no había ido más allá de mantener con vida un inmenso pero caduco embalse ubicado en el río Chira, ya colmatado por la mitad. Leíamos de otros improbables reservorios satélites que debían construirse quién sabe cuándo, lo que en lenguaje local peruano se traduce en un “ahorita” o “todavía”, mientras en el idioma de mi niñez se decía “el día del arquero”².

² *Día del arquero*: eufemismo muy popular para referirse a un hecho improbable usado en distintas frases: “Andá a cobrarlo el día del arquero” o “va a venir el día del golero” o situaciones que aluden a un día que no va a existir o llegar nunca. Finalmente, desde el 2012, cada 14 de abril, ese día está asignado al calendario en recuerdo del guardameta colombiano Miguel Cañero. En Argentina en cambio se festeja cada 12 de junio, en memoria de otro gran arquero, Amadeo Carrizo.

En resumen, el recurso hídrico, seguramente era el talón de Aquiles de toda la región. Adicionalmente, escuchábamos sobre la complicada gestión del agua según las voluntades (caprichos) contingentes de las comisiones de regantes, en perenne conflicto con los sedientos bananeros. En ninguna otra área bananera del mundo como en esta, es válido el viejo refrán: “donde llega agua, hay riqueza y donde no, solo pobreza”.

Esta errática y conflictiva distribución hídrica en el desierto piurano, reglamentada arbitrariamente por algunos pocos funcionarios, originaba continuas disputas. Una vez más, fue un pequeño productor local quien graficó la situación en el mejor de los modos, al referirse a un dirigente de una de las once comisiones de usuarios de riego del valle piurano: “Hay quienes se creen la última gota de agua en el desierto y en realidad no son más que un grano de arena del mismo desierto”.

La alternativa para enfrentar la fisiológica sequía era excavar pozos y extraer agua subterránea, pero a un costo casi prohibitivo, con la posibilidad de encontrar un nivel freático donde el acuífero contuviera agua salobre y con la seguridad de quedarse solo con una deuda bancaria hipotecaria de intereses de dos dígitos. Una situación tan arriesgada que hacía preferir la activación del instinto rabiante mezclado con el de la fe religiosa (así como los campesinos locales optan por escrutar las sierras del este piurano, tratando de adivinar cuál de las nubes pasajeras cargadas de agua, irá a desahogarse sobre esas tierras sedientas...).

Pero apenas llegan las anheladas lluvias, la memoria se lava. De hecho, para algunas poblaciones, la lluvia no moja, sino que colorea el trabajo cotidiano. Para los piuranos, en cambio, la lluvia ha sido inventada para que el hombre se sienta feliz bajo un techo. Distintas formas de afrontar la existencia. Y para estos bananeros del norte peruano, acostumbrados al sol eterno, la lluvia termina siendo un intruso detestable que hace venir mal de mar aun pisando tierra firme. O sea que cuando los llantos del cielo se presentan, paralizan todo o casi, originando un verdadero dilema.

Ni hablar si las dos gotas de agua que suelen caer terminan transformándose en algo mucho más grave. Una sinérgica combinación atmósfera-océano que provoca caóticos e impredecibles eventos, conocidos como Fenómeno del Niño. Estas manifestaciones atmosféricas podían repetir los trágicos efectos que la memoria histórica nos recordaba. En 1982/83 habían llovido 2355 milímetros desde enero a mayo, y en 1997/98 las precipitaciones caídas desde diciembre

a abril habían alcanzado los 1860 milímetros. Con esas premisas, si se volvía a presentar uno de estos Niños Costeros, parecía difícil salir vivos sin habernos previamente equipado. ¿Cuándo habría de golpear el próximo Niño peruano?

Guano, tesoro maldito

Había otra criticidad que saltaba a la vista. Para aumentar la probabilidad de éxito del proyecto bananero peruano, era necesario echar a rodar sólidos planes de fertilización. En el contexto peruano: una verdadera quimera de no fácil solución. Los abonos comercializados localmente eran, por lo general, carentes en la forma y aún más en la sustancia. Había una pobre selección de fertilizantes, acompañada por títulos de macronutrientes falaces, que aprovechaban pícaramente la falta de controles oficiales. Una verdadera desgracia para un insumo determinante, en un monocultivo como el banano tan demandante de nutrientes. Todo esto en una cultura campesina donde el uso de fertilizantes químicos hace pensar en eximirse de realizar un trabajo más fino buscando, a través de varias fuentes, los macro y micronutrientes necesarios. Como cándidamente pavoneaba un ingeniero agrónomo de una transnacional: ¡Diez mulas no hacen un caballo de carrera! (Líneas abajo, vendrá el turno de ocuparnos sobre los orígenes de este blanco y nefasto rocín).

Para colmo de males y, con mucha desilusión, sabía que tocaba disipar la antigua bondad del omnipresente y famoso guano de isla peruano. El *wuanu* que, en lengua nativa quechua, justamente significa fertilizante, era localmente considerado un tesoro, el mejor del mundo. Esto tiene una lógica motivación derivada no solo de la historia, sino de un mérito objetivo que radica en la alimentación *premium* de las aves autóctonas que se alimentan de finas anchoetas del Pacífico (*Engraulis ringens*). Aves marinas costañas que se alimentan literalmente de caviar, si se compara su alimento con el que ingieren los volátiles de corral, engordados artificialmente en los criaderos avícolas intensivos, de los que se extrae comúnmente el estiércol de gallina. Bandadas de cormoranes guanay (*Leucarbo bougainvillii*), el ave guanera por excelencia; el piquero peruano (*Sula variegata*), la segunda ave que más aporta a la causa; los grandes y simpáticos pelicanos peruanos (*Pelecanus thagus*); así como la ruidosa y oportunista gaviota peruana (*Larus belcheri*), infallibles comensales del banquete en las costas del Pacífico.

Entre 1799 y 1804, Alexander von Humboldt (1769-1859), verdadero genio *Universalgelehrter*, viajó atravesando el continente americano y, durante su estadía en Perú, estudió sistemáticamente una masa de agua en movimiento que, muy a su pesar porque detestaba el protagonismo, tomaría su nombre estando él aún vivo. Esta corriente marina proveniente de las costas de la Antártida corre de sur a norte, refrescando en ocho grados la franja tropical. El poliédrico naturalista, explorador y geógrafo berlinés, recorriendo esa franja costera del Pacífico, en la Navidad de 1802, muestreó el guano en las Islas di Huaura donde, entre otras tantas aves, vio unas expertas en buceo con alas transformadas en aletas, hoy conocidas como pingüinos de Humboldt (*Spheniscus humboldti*). Caminando entre montañas de excrementos, el prusiano asoció justamente el *wuanu* con la antigua gloria productiva de la civilización incaica.

Al regresar a Europa, en agosto de 1804, von Humboldt hizo analizar esas valiosas muestras de guano por uno de los más prestigiosos químicos de la época, su amigo francés Louis Nicolas Vauquelin. En noviembre del mismo año, se confirmaron los excelentes resultados analíticos de este tesoro, acelerándose el *sprint* hacia una utilización masiva del guano en Europa, por aquellos tiempos huérfana de buenos abonos.

Estas historias aquí apenas referidas se encuentran mejor documentadas en un completo tratado escatológico, que cubre un vacío de memoria colectiva de aquellos tiempos épicos: “Los Señores del Guano, una historia ecológica global del Pacífico”, escrito por Gregory T. Cushman, publicado por la Cambridge University Press, en su edición del 2018. Así como también sugiero la lectura de una conferencia del 15 de junio del 1999, titulada “El Virreinato del Perú en los ojos de Humboldt (1802): una visión crítica de la realidad social”, de Teodoro Hampe Martínez, que ofrece ricos detalles sobre aquella naturaleza que hoy, inexorablemente, está resquebrajándose.

El inmenso río subterráneo de agua fría que es la corriente de Humboldt, con sus 600 km de ancho y sus 400 metros de profundidad, normalmente viaja a 50 metros por hora y sale a flote dentro de un cálido océano ecuatorial, arrastrando una montaña de nutrientes que permiten la proliferación de muchísimos peces. Estas condiciones, únicas en el mundo, crean un hábitat paradisíaco también para las aves que, gracias a reiterados periodos de nidificación y a vuelos zigzagueantes, “bombardean” con sus excrementos a 22 islas y 9 promontorios, por una extensión total de 2874 hectáreas. En estos afortunados archipiélagos, después de cinco o más años, era posible “cosechar” excelente

guano ya bien maduro. Para los suelos ácidos, una bendición de nitrógeno y fósforo que se remonta al período incaico. Pero un verdadero drama para los pobres recolectores que trabajan en medio de estas deyecciones avícolas, y también para los terrenos con elevado pH de la desértica costa peruana. De hecho, la presencia de sales (nitratos) en el guano, incrementa aún más el pH en terrenos ya de por sí básicos, creando problemas en varios cultivos. Sobre todo, en regiones costañas como la piurana, donde las lluvias que lavan los suelos se verifican “cada muerte de obispo”. Esta expresión, que en Italia se transforma en “*ogni morte di Papa*” denota la infrecuencia de un evento. De hecho, en América Latina se presume que, difícilmente, algo pueda durar tanto como el entero ciclo de un sumo pontífice.

Convencer a cientos de campesinos sobre la necesidad de sustituir el uso del guano no era una empresa fácil. Ni aun con una nueva gama de fertilizantes italianos, particularmente efectivos, en posesión de un título estandarizado, continuo y triple, comparado al guano de isla presente en el actual mercado peruano. Un salto abismal. De hecho, el guano de hoy, muy lejano de aquel genuino de las épocas de von Humboldt, generalmente se presenta inmaduro y mezclado con las más variadas porquerías. Ni siquiera es comparable con la calidad del guano que comenzaba ya a diferenciarse en tiempos del gran Antonio Raimondi: un tenaz naturalista milanés que emigró a Lima en 1850 y se hizo muy querido en todo el Perú. Entre varios logros, Raimondi escribió el tratado: “*Informes y polémicas sobre el guano y el salitre (1854-1877)*”. Una lectura que vale la pena, si se quiere profundizar en este maloliente, pero muy interesante, argumento. Basta con *googlearlo*.

Cuando comenzábamos nuestro trabajo en Perú, reflexionaba sobre aquella época del 1800 tan pionera en varios ámbitos. Sentía que estaba desandando el camino recorrido por milord Camillo Benso, el famoso bribón, más conocido como Conde de Cavour, el primero que importó guano de isla desde Perú a Italia. En 1847, el conde importó guano a Piamonte financiado por el Banco de Liverpool y lo utilizó exitosamente en sus tierras. Mientras yo exportaba fertilizantes italianos hacia Perú financiado por... mis propios bolsillos.

Era necesario armarse de paciencia para implementar el cambio y salir del guano, a sabiendas de que podía llegar a transformarse en una forma menor de desesperación disfrazada de virtud. La utilización del guano estaba enraizada en la agricultura lugareña desde la época del imperio incaico y, aun después, durante los sucesivos treientos años de dominio español, nadie había osado

cuestionar esa fuente de fertilización. Desde 1840, Perú era reconocido como La República del Guano". Por entonces, aquel era un elemento tan preciado que llegó a ser aún más valioso que el petróleo, desencadenando hasta guerras por el control de los pequeños islotes guaneros.

En una de mis llegadas a Lima, ciudad desde hace tiempo atrapada por un insoportable tráfico, el taxista de turno, confundíendome con un turista novato, se presentó con una desconcertante frase: "Bienvenido a esta ciudad de mierda". Al preguntarle si esa lapidaria declaración se debía al caótico tráfico capitalino, me respondió: "Nada de eso, señor, saludo así a mis clientes extranjeros pues gracias al guano de isla, esta ciudad se ha salvado del hambre por décadas, es más, ha podido incluso construir los más bellos y lujosos edificios de toda la costa del Pacífico, que le invito a visitar durante su estadía". Tenía razón el hombre: la arquitectura es el testigo menos sobornable de la historia.

En aquellos primeros tiempos dorados para el guano, la presencia de estas aves marinas era tan nutrida, que se acumulaban espesores de hasta ¡50 metros de excrementos! Esto era así cuando se calcula que existían más de 33 millones de aves. En ese periodo de apogeo, desde el 1840 al 1880, las aves permitieron con sus deyecciones que se exportaran 13 millones de toneladas de guano. Hoy se estima que quedan menos de 3 millones de aves y, en promedio, un máximo de 30 centímetros de guano. Este ancestral recurso, ya contingentado, estaría agotándose para el 2030, cosa que desde hace tiempo no resulta determinante, menos aún para la agricultura convencional.

Lo que lamentablemente en todo este tiempo no cambió es la atroz situación de los trabajadores guaneros que, aún hoy, continúan raspando el fondo de estos islotes, donde quedan escasos mantos de excrementos impregnados con el hedor del amoníaco. Desde las cinco de la mañana, tibias deyecciones precipitan sobre las cabezas de estos mártires isleños que llenan a mano sacos de hasta cincuenta kilos y se los cargan al hombro para afrontar, muchas veces descalzos, senderos en los que cada resbalón puede costarles la vida.

Conociendo mejor la historia y la cultura local peruana, fue posible estimular el cambio: dejar de lado el actual guano malogrado y apuntar sin atajos hacia un buen compostaje de base que acompañara al uso de buenos abonos certificados y eficaces.

Polvo cristalino blanco

El químico Fritz Haber, premio Nobel en 1918, concentrando sus estudios en la creación de distintas mezclas de gases letales para lograr armas de exterminio de masa, evaluó un par de cócteles basados en la síntesis del amoníaco. El teutón inventor y propulsor de la Gastruppe, además de transformarse en un genocida, encontró el modo de producir un potente fertilizante sintético. Fue así que, de la rama más empírica de la alquimia, nació la química, y desde allí lamentablemente también se escaparon algunos monstruos de laboratorio. Entre ellos: ¡la urea!

El descubrimiento de un fertilizante químico con un título del 46%, jamás antes alcanzado para ningún otro abono concentrado, envalentonó a Alemania para poder superar su crisis agrícola causada por el bloqueo naval inglés sobre el guano. “Gracias” a la urea, de golpe, el interés mundial por el guano se desplomó. De este modo se acostumbró al campesino a que no se preocupara por mantener viva la fertilidad y el cuidado del suelo, ilusionándolo con que un caballo de carrera albo —materializado en gránulos blancos, de acción rápida— le daría eterna felicidad agrícola. Un fertilizante químico que contamina napas de agua, destruye el suelo disminuyendo la actividad microbiológica y produciendo óxido nitroso, y, como por si fuera poco, genera un gas de efecto invernadero 300 veces más contaminante que el CO_2 .

Moisés Soto Ballesterro, veterano profesor en el rubro bananero, declara: “El mercado del banano debe cambiar rumbo. Parece que nadie se da cuenta de que el 80% de los fertilizantes aplicados se esparcen en el ambiente, con graves consecuencias para el productor y el medio ambiente. El uso de biofertilizantes, cuidando la regeneración natural de los campos, representa la agricultura del futuro”.

En resumen, una historia de dependencia y adicción hoy bien conocida con otras drogas ya no utilizadas para las plantaciones, sino para los animales y las mismas personas. Todo confirma que el ser humano termina siendo lo que consume.



PEPE GRILLO – Cerrar los ojos para dejar de ver

Aquí nos encontramos frente a un fruto certificado orgánico, que adicionalmente goza de certificación del comercio justo y social. Mi duda existencial es: ¿cómo son posibles condiciones inhumanas como las del guano dentro de un contexto social certificado? Sin querer entrar en las normas técnicas que seguramente lo permiten, me pre-

gunto: ¿no debería ser indispensable una verificación ética y de sostenibilidad del proyecto a 360 grados? Pensemos en cuánto sudor originado por la informalidad laboral termina dentro de cuidadas y olorosas granjas, donde la bandera con el logotipo europeo ecológico de la hoja verde con estrellitas verdes y los sellos del comercio justo ¡flamean felizmente! Otro problema de evidente preocupación es el de la urea, que desde que ha comenzado a perder seguidores aun en el mundo agrícola convencional (gracias a una reciente legislación europea, desconocida en Latinoamérica), la imponen en los motores de nuestros vehículos diésel euro 6. Me refiero al uso del “Aditivo blu” (AUS32 Acqueos Urea Solution 32.5%) que solo en apariencia es un inocuo acrónimo: ¡al caballo albino lo han transformado en un unicornio azul!

Orgánico por desesperación: pequeñas y precarias historias

En un contexto tan precario, una pequeña historia dentro de la historia fue descubrir a algunos de estos pequeños productores bananeros peruanos que deseaban subirse al carro de una asociación que estaba organizándose para lograr exportaciones directas hacia Europa. Consultados sobre cuáles métodos de manejo agronómico o de certificación disponían, uno de ellos respondió con franqueza e ingenuidad: “Desde hace años gozamos de nuestra auto certificación de abandono”. Otro, en cambio, aseguró: “Mi plantación también es muy sana, ingeniero: cero químicos, está abandonada como finca de viuda”. Es que sin tener la posibilidad de realizar inversiones en sus tierras, mantenían sus fincas descuidadas a los cuatro vientos.

De frente a esta situación, cómo no recordar las palabras del escritor boloñés Pier Paolo Pasolini: “Apenas un hombre manifiesta a través de su propia expresión física el modo de ganarse su pan cotidiano, automáticamente genera compasión”. Este “com-padecer”, es en realidad lo más parecido a la “sim-patía” agrícola. Comenzaban entonces a latir las ganas de apoyar a estos campesinos. Solo había que evitar la peor forma de abandono, que no es otra que la de la falta de interés.



Fantasmas bananeros derrotados por un sistema binario de irrigación

151

Sumando las varias criticidades, el escenario era de tensión decisiva casi hitchcockiana, pero había un factor determinante que paso a paso, metiéndome más y más dentro de este desierto, terminé confirmando. El clima semidesértico ayudaba y mucho a contrarrestar naturalmente las numerosas enfermedades vegetales que afectan el banano.

De hecho, un sistema de riego binario, que alterna el todo —riego por inundación— y la nada misma —más de 20 días sin agua—, que nadie en el mundo soñaría aplicar para un cultivo como el banano, unido al clima seco imperante parecían reforzar las plantaciones piuranas. Recientes estudios demuestran que la carencia prolongada de agua, alternada con abundantes irrigaciones determinan una “gimnasia estomática” que otorga protección adicional a la entrada al sistema linfático del banano de esporas de hongos a través de los lembos foliares. Otro gran punto a favor era la elevada calidad visual del banano peruano, ya sea por el clima seco o por la falta de viento. Uno de los factores que más penalizan el cultivo del banano son los requisitos cosméticos demasiado altos

del mercado, no en relación con los parámetros ambientales o sociales, sino en la búsqueda de una calidad estética superior. Este hecho determina que el 20 o el 30% de la producción de bananas se pierda en origen, sin poder colocarse en el mercado. Otras frutas frescas toleran pequeños defectos cosméticos, que no disminuyen en absoluto la calidad intrínseca: el banano no.

Así es el caso de la Mancha Roja (*Chaetanaphothrips signipennis*) (*Thrips*) que, tal como recita su nombre, genera manchas de óxido rojizas causadas por la reacción química de la cáscara de banana al ser atacada por ese insecto. La Antracnosis (*Gleosporium musarium*) tampoco crea ningún inconveniente para la pulpa, pero sí para la estética del fruto. La temible Sigatoka Nera (*Mycosphaerella musicola*) extermina las hojas del banano anulando la capacidad fotosintética del meristemo. Y finalmente, para rematar, el Fusarium, de la cepa Tropical Race, conocido por las siglas TR4 (*Fusarium oxysporum*), es responsable de la verdadera pesadilla del banano, el “mal de Panamá” que es capaz de aniquilar el sistema linfático de plantaciones enteras, dejando el terreno infectado por décadas. Este hongo está siendo señalado como el futuro responsable de llevar a este cultivo a una situación *ex ante*, al período en que comerse una banana ¡era considerado un lujo!

No es necesario ir muy atrás en el tiempo para recordar cuando este fruto era considerado un manjar para pocos electos. Mi padre cuenta su viaje de emigrante en octubre de 1950, en su periplo desde Génova a Buenos Aires, en el transatlántico Conte Grande, donde saboreó su primera banana, seguramente de la variedad Gros Michel, en la única parada efectuada en el puerto senegalés de Dakar.

De hecho, las bananas de aquel entonces no eran de la misma variedad que las actuales. Si como yo, naciste después de los años cincuenta probablemente nunca has comido una banana distinta a la de la variedad Cavendish. Sin embargo, es posible también que esa variedad desaparezca del mapa en un día no muy lejano. Si te interesa este argumento lo explico un poco mejor en esta nota de RAI radio 2 (siempre en italiano... sepan disculpar).



Tirarse de cabeza en el desierto

Ya había armado una lista de los puntos críticos que habría que afrontar en la hipótesis peruana. Gracias a la experiencia adquirida en otros proyectos bananeros, tenía bien claro en la mente y en el bolsillo los errores que no se debían repetir. No se trataba de alquimias exotéricas ni de check list, ni mucho menos de estipular contratos. El camino por recorrer era evidente y, siendo que las ideas no duran mucho, había que hacer algo concreto con ellas, siempre dependiendo de encontrar a las personas justas y también, de la buena suerte, que se parece mucho a aquello que uno se gana con sudor.

Fue en ese periodo que encontré a Jim. Se dice que nadie es profeta en su tierra, pero cada tanto aparece alguien local no solo con mente brillante, sino listo para transformarse en guía primero, y en líder para sus hermanos campesinos, después. Alguien cuyos conocimientos se conjugan con el don de comunicarse con los productores locales, usando un lenguaje y hasta una gestualidad en sintonía con las costumbres del lugar.

Quizás haya sido la episódica gerencia de Jim, a cargo de una asociación bananera de Salitral, la que dio el empuje necesario para este cambio de ruta.

Quizás fueron Diego y Joaquín, que desde Francia me apoyaron diciéndome: "Si comienzas en Perú, te seguimos".

153



Exploraciones en Valle del Chira con Joaquín y Jim (camisa clara), diciembre 2009.

O quizás fue el amor por Perú, que había crecido en mí de forma desmesurada, dado que en el entretiem po, esas tierras me habían regalado al hijo varón que tanto esperaba.

El hecho es que la mezcla de todo esto y un grupo huérfano en la exportación precipitó la decisión. El plan Marshall en salsa peruana estaba ya en marcha.

No era fácil encontrar un grupo dispuesto a cambiar la mentalidad que se había impuesto en la zona bananera piurana. Léase, poder instaurar un sólido trabajo bipartidista: productores y mercado con la misma visión. Apareció entonces una pequeña asociación bananera que estaba batallando a brazo partido desde el 2006. Habían comenzado con solo 26 integrantes, nutriendo la esperanza de crecer y algún día lograr la exportación directa sin tener que pasar necesariamente por el filtro (o el cuchillo) de las transnacionales. Había pasado ya un lustro y aún no podían pegarle en la tecla. Fue así que me propuse impulsarlos en este sueño, que era también el mío.

Para arrancar con el pie correcto, organizamos una votación para echar a rodar un nuevo cartón con la marca del grupo. Ya habíamos aprendido que lo principal no era implementar la mejor gráfica, sino hacer sentir la bandera que debía llevar los colores locales. Parecía un detalle, pero no lo era. El diseño y los colores fueron elegidos por los hijos de los socios, alumnos de la gran escuela local, con la intención de sembrar una base afectiva para el futuro. Se hizo una meritocrática votación entre los alumnos más calificados de las distintas clases, elegidos entre los más de mil jóvenes estudiantes del gran centro poblado Mallaritos. Así nació la caja no gráficamente más bella, ni tampoco la clásica tapa que cada multinacional propone (o impone). No fue otro más de los miles de cartones bananeros del mercado, sino uno que rápidamente se transformó en la bandera de la asociación. Un instinto si se quiere primordial, que ayuda a afrontar las batallas cotidianas, a sabiendas de que la lucha por el propio estandarte resulta como mínimo más llevadera. De hecho, un peruano puede escalar la veta más alta del Monte Huascarán solo y por sus propios medios, pero alcanzada la cima, seguramente plantará la bandera de su nación.

De paso cañazo, sin vergüenza en admitirlo, con esta nueva caja habíamos completado, de un único plumazo, un “ciclo de vacunación” para todos los socios, dando una inmunidad de rebaño para descorazonar desestabilizantes e ilusorias compras ocasionales en periodos de baja cosecha, cuando las grandes transnacionales van por todo.

Fue así que, financiando lo necesario para la primera exportación, el 11 de marzo del 2011, comenzamos con la promesa de que cada una de esas cajas dejarían un efecto tangible en las escuelas y en otras actividades formativas. Dicho y hecho, hasta hoy consolidamos 2784 contenedores por un total de tres millones de cartones que han permitido, solo en premios Fairtrade, el número equivalente en dólares (un dólar por cartón), sin contar todas las obras realizadas a través de la fundación peadfas.blogspot.com. Aquí tampoco agrego más, quien quiera sumarse ¡basta un clic!

El engranaje comenzó a girar tomando buen ritmo, los volúmenes aumentaban de la mano del entusiasmo recíproco. Fue entonces cuando, además del corazón, llegó el momento de abrir también la billetera: era imprescindible poner en pie una estructura de soporte que apoyara la cooperativa bananera que habíamos “adoptado”, que estuviera cerca y lista para apoyar su cotidianeidad.

Comenzó así una obra hercúlea, un verdadero *tour de force* que significó un par de años de viajes potenciados por la ayuda de varios que apuntalaron la obra. De este modo pudimos construir una estructura hecha con paneles “sándwich” y portones seccionales reciclados, que trajimos del Terminal Fruta



de Génova, apenas este fue desmantelado (desguace mencionado en el capítulo IV). Digamos que, armamos una sucursal de Italia en miniatura, con flameante bandera tricolor nacida en la otra parte del océano; un espacio que, además de funcional, con los años terminó siendo más que bonito. (¿Qué es un constructor sino un dibujante de sueños fundiendo estructura con ornamento?).

De este modo, los socios de la cooperativa comenzaron a disponer de los insumos necesarios para “fertilizar el futuro”. Ese fue el lema que los mismos vecinos del barrio eligieron para NASAM (Negocios Agrícolas San Martín).

Las dificultades logísticas y burocráticas que surgieron para todo, desde el tendido de corriente industrial trifásica hasta el hallar una buena constructora, dieron respuesta a la pregunta que hacía años me interpelaba: por qué ningún otro importador había intentado levantar cuatro paredes o apostado una ficha en este territorio piurano.



PEPE GRILLO – Inmunidad de rebaño

La típica receta bananera de las transnacionales, casi en *franchising*, seguramente funciona de maravilla en esas latitudes, siempre y cuando sus técnicos, casi todos provenientes del Ecuador, formados y criados a imagen y semejanza por el mismo molde, estén presentes al pie del cañón con la guillotina bien afilada en el momento de la cosecha. De este modo, garantizan una estricta selección del producto, permitiendo pegar “su” sello sobre las bananas sin salirse de ciertos parámetros. Seguramente este *modus operandi* otorga una rápida estandarización de la calidad. Pero también es cierto que no ayuda a conformar un espíritu de pertinencia, ni a maximizar la responsabilidad y las posibilidades de sobrevivencia. Este embudo, clásico en los modelos industriales al final de las cadenas de montaje, determina más que la presencia fija de un técnico externo de apoyo, alguien que pueda decidir la vida (o muerte) de la propia y transpirada cosecha. Parafraseando: un *ius primae noctis* del gajo...

La Cooperativa APBOSMAN bananera crece: resiliencia entre racimos

Solo en apariencia este libro parece hablar del pasado. Es bueno saber dónde ha ido a parar tanto esfuerzo colectivo. Estas bananas ocupan hoy un lugar de privilegio en varios canales de venta de Italia, Alemania y Francia. Este capítulo no podía ser la excepción y dejar de afirmar que los protagonistas son los productores. APBOSMAN (Asociación de Productores de Banano Orgánico Sector El Monte y Anexos Mallaritos) ha sido la primera cooperativa bananera constituida en todo el Perú: un grupo de 500 pequeños socios que representan un verde oasis en este arenoso desierto regado por el esfuerzo constante de tantos campesinos y por el agua intermitente que fluye desde la gran represa de Poechos.



¡Bienvenidos a Paquito Farm!

Pequeños campesinos como Paquito han hecho de este cultivo su pan cotidiano. Aprendieron en pocos años lo que en otros lugares se ha logrado con la experiencia de un siglo. Un resultado tan apreciable se obtiene solo y exclusivamente con mucha buena voluntad y sacrificio. La perseverancia de estos artesanos campesinos se aprecia hasta en su lenguaje, cuando repiten siempre la misma muletilla antes de empezar sus oraciones. Ellos hacen como hablan. Y la agricultura es su hacer. Esta constancia es la que lleva al (buen) agricultor a coronar buenos resultados.

Las imágenes que pueden capturar con vuestro celular simplemente leyendo el código QR muestran la finca de Paquito de poco más de dos hectáreas. Él, como tantos otros “Paquitos”, conoce por nombre cada meristemo de banano.



Pero Paquito no es solo un simple campesino del cual sentirse orgulloso, sino un defensor incansable de la moralidad agrícola dentro de una cooperativa. Su actuar asegura que el grupo marche en línea, él se preocupa de que las luces intermitentes que iluminan a estos campesinos mantengan su brillo.

Paquito siempre ha actuado como un simple secretario y miembro de segundo nivel. No ha buscado altos cargos en la cooperativa, a pesar de haber mantenido una presencia constante, a veces incluso picante, "despeinando" la dirección de turno con posiciones críticas, pero siempre en clave positiva: "Si en nuestro presente difícil tratamos de juzgar a los del pasado, perderíamos nuestro futuro", declaró en un animada reunión plenaria. Por lo tanto, lo mejor es escuchar sus palabras y estudiar su rostro en esta entrevista que le hice a mediados del 2019, de nuevo acercando el teléfono inteligente a este código QR:

Las imágenes y su voz remplazan mil palabras. Su doble camisa de trabajo, sus lentes sucios de látex, sus manos ennegrecidas por el trabajo cotidiano en contacto directo con la tierra, brindándonos los frutos de su esfuerzo, ejemplifican lo que dijo Alejandro Lanús: "Quienes en el desierto ofrecen su agua, en el abismo entregan sus alas".



Sobrevivientes, no por casualidad

Sí que ha pasado agua bajo el puente en esta última década... Hemos atravesado y superado muchas emergencias. Quizás la peor fue el Niño del 2017, que golpeó muy duro a toda la región. Hubo 138 muertos y 459 heridos, con más de un millón y medio de afectados, 13311 km de carreteras deterioradas, 449 puentes destruidos, 63802 hogares inundados, 2870 escuelas dañadas y 3.1 billones de dólares en pérdidas, repitiéndose prácticamente la misma hecatombe económica de los dos Niños anteriores (estos y otros datos se encuentran en un impresionante reporte muy completo y objetivo: *International Journal of Disaster Risk Reduction*, volume 47, August 2020, 101539, *Root causes of recurrent catastrophe: The political ecology of El Niño-related disaster in Perú* Adm Frech y Abel Cisneros).

Perú tiene poca memoria y, como era de esperarse, no estaba preparado para enfrentar las consecuencias de esas lluvias. El suelo sediento comenzó a inundarse transformándose en lodo. Caminos, casas y plantaciones sufrieron furiosos ataques de ríos espontáneos que se crearon de la nada. La carretera costera principal se detuvo debido a la caída del puente Virú. Ver la Plaza de Armas de Piura completamente bajo el agua y nuestro hotel Los Portales sumergido hasta el primer piso nos hizo comprender aún más el tamaño del evento. APBOSMAN y NASAM sobrevivieron a la tragedia climática. Superamos esta emergencia gracias a la infraestructura que habíamos montado y, sobre todo, gracias a los enormes esfuerzos de un grupo sólido y determinado.

Cada una de estas historias, así como los bananos cargados en botes salvavidas para cumplir con la clientela italiana, llegaron a niveles heroicos, movilizando una solidaridad y una energía que, aunque por momentos insuficientes, crearon un espíritu aún más resistente en el grupo.

Vueltos a la normalidad recién a partir del 2019, hoy, gracias a APBOSMAN, de los 9500 pequeños productores en todo el valle bananero, 500 siguen este proyecto: es decir más del 5% de las 9000 hectáreas totales; y, en promedio, 12 de los 230 contenedores de bananas que zarpan desde el puerto de Paita semanalmente pertenecen a la cooperativa. Para dar una idea de la envergadura que alcanzó esta aventura: 3500 familias, de las 70000 involucradas en el cultivo



Área deportiva dedicada al voleibol, donada a la Escuela Mallaritos, al interno del proyecto PEADFAS (2015).

del banano, dependen directa o indirectamente del trabajo de la Cooperativa bananera. Habiendo creído no solo en este desierto piurano, sino en “sus” personas, este resultado nos enorgullece. Si uno lo piensa, parece increíble, pero cuando en Italia compramos un gajo de estas bananas, en su interior, vive todo esto... y mucho más.

Capítulo seis

El coraje y la sonrisa superan el paso del Ticlio

Satipo (Sierra Central, Perú)



Primera escalada

No me es fácil establecer cuál fue el momento en el que comencé a sentir este proyecto como uno de los nuestros. Quizás fue transitando por primera vez el difícil acceso a las tierras que conectan con la Sierra Central Peruana, en medio de la niebla y las piedras que rodaban desde la montaña hasta nuestros pies.

Este último relato presenta rasgos increíbles tanto por el contexto en el que se desarrolla, como por la química que se creó entre personas fuera de lo normal. Personas que han sabido conjugar sus habilidades y capacidades individuales para que confluyeran proactivamente en el grupo. Esta característica, asociada a una empecinada modestia, ha pasado a ser la marca registrada de Rolando, un personaje singular compenetrado en la producción de jengibre y cúrcuma en la Selva Central Peruana, allí donde los Andes se encuentran con la selva amazónica.

Para llegar a este rincón remoto del Perú profundo es necesario afrontar cientos de curvas y carreteras andinas construidas sobre viejos senderos incaicos en alturas cercanas a los cinco mil metros, un recorrido ideal para los adictos a la adrenalina, pero no tanto para quienes somos algo acrofóbicos¹. En el camino es posible tener que esquivar al más grande de los camélidos andinos. Llamas salvajes (*Lama glama*) de casi dos metros que, como suicidas, atraviesan la carretera. Pero el peor de los peligros seguramente sean los deslizamientos de tierra y piedras que, después de lluvias torrenciales y aguanieve, producen los temibles *huaicos*.

“¿Qué significa *huayco*?”, fue mi primera pregunta a Rolando, mi intrépido compañero local en ese primer viaje. “Mira”, me dijo, “este término es peruanísimo y proviene del quechua *wayq'u*. Flujo *wa*, que baja de las montañas *ko*. Algo sé de esta lengua por escuchar a mi madre Alejandrina conversar con mi tía Emilia de Huancavelica, durante mi infancia”. Poco después volví a la carga, quería saber si huaico se escribía con “y” o con “i”. Después de una breve pausa, Rolando me respondió: “Creo es algo estéril de debatir, pues los incas no tenían escritura y transmitían casi todo en forma oral”.

¹ *Acrofóbico*: fobia de tipo neurótica con síntomas somáticos y psíquicos que predisponen al miedo a las alturas y lugares elevados.

Así, desde esa primera explicación, me percaté de haber encontrado a una persona simple de palabra. Alguien que demostraba un accionar pragmático, tratando las cosas en profundidad: lo que los sudamericanos definimos como “ponerle el trasero a la jeringa”.

Rolando continuó diciéndome: “Al igual que las inundaciones, estos huaicos se producen durante la temporada de lluvias generalmente entre diciembre y abril. Pero en años del Niño, aunque este fenómeno sea más costero, se incrementa el número y la magnitud de estos torrentes de lodo, debido a fuertes lluvias que caen sobre las varias cuencas y ponen en actividad quebradas y torrenteras, arrasando viviendas, cultivos y carreteras”. Recuerdo que al decirlo sonrió irónicamente. Estábamos transitando una de esas carreteras subidos en un bus nocturno de la empresa Oltursa. Este humor negro de Rolando, impregnado de serena simpatía, instruía tanto como conquistaba.

Fue además sorprendente conocer cómo lo que en otra época era un evidente apoyo para la agricultura (los antiguos pobladores de esas tierras usaban los huaicos para su beneficio), hoy en día está asociado a avalanchas y desastres naturales. Sabios aquellos que se apoyaron en la madre naturaleza sin pelear contra ella.

Carretera apta solo para afortunados y... audaces

De este modo atravesé por primera vez la ruta nacional PE-22, conocida como Carretera Central. Esta alcanza, en el km 120, el punto transitable con mayor altitud del mundo: 4818 m s.n.m. (15807 pies) o 4843 m s.n.m. por ferrocarril. Para dar una idea, el Abra de Anticona, conocida como El Paso del Ticlio, es más alta que el mismísimo Monte Blanco de 4808 metros de altitud y que cualquier otro pasaje montañoso europeo.

Este es el pasaje obligatorio que Rolando realiza desde Lima llevando los insumos necesarios para que pequeños productores puedan desarrollar sus actividades productivas y así atender nuestros pedidos de raíces de jengibre y cúrcuma con certificación orgánica en los distintos mercados internacionales.

Huancayo, Cerro de Pasco, Tarma y las localidades de la Selva Central comenzaron a ser nombres familiares, así como Pichanaki, Mazamari, Pangoa y Oxapampa, entre otras. Es precisamente en esta Región de Junín, donde termina la Cordillera de Los Andes y comienza a manifestarse el paisaje amazónico, que

se encuentra el epicentro de este capítulo: Satipo. Una zona del país desde siempre olvidada por las autoridades de Lima. Así se conserva como un oasis aislado y excluido del progreso, ¡pero también de algunas malas costumbres capitalinas! Fue yendo hacia Pichanaki, la capital de jengibre peruano, que Rolando cruzó por primera vez esta barrera geográfica a través de la carretera pavimentada más alta de Sudamérica en busca de un nuevo proyecto y de socios para cambiar su vida.

Mientras yo recorría con él esas terribles curvas colgadas de las nubes, sentía cada vez más la falta de oxígeno por la altura y comencé a apreciar el sacrificio que Rolando hacía cotidianamente sin perder su habitual alegría. En ese momento valoré lo que debió haber sido para un limeño costero, habituado al nivel del mar, abandonar su trabajo seguro en multinacionales del sector agroalimenticio, arriesgando todos sus ahorros y su futuro en la capital, para apostar a un proyecto incierto que nacía de la nada. De igual modo, me preguntaba: ¿Qué estaba haciendo yo en un camino tan accidentado, viajando en plena noche a conocer cultivos de extrañas raíces que, por aquel entonces, en Italia casi no tenían salida comercial?

Los faros de autos y camiones en fila india parecían una serpiente vestida de luces navideñas que trepaba las montañas en medio de la intensa neblina. Acercándonos al Abra del Anticona, bruscamente la temperatura llegó a 3 °C bajo cero y una espesa agua nieve comenzó a pegarse al parabrisas de nuestro bus; los 19 grados limeños parecían un lejano recuerdo. Fue en esa circunstancia, con un aire enrarecido que contiene 50% menos presión de oxígeno que al nivel del mar, cuando descubrí en carne propia otro término quechua, peruanísimo: el soroche².

Mientras Rolando dormía, intenté aprovechar mi desvelo para entablar una charla con algún pasajero que tuviera un asiento libre a su lado y, lo más difícil, que aún estuviera despierto. Cabe aclarar que, para el peruano tipo, sentir rodar un vehículo equivale a un chupete en la boca para caer profundamente dormido.

Tuve la fortuna de encontrarme con un señor lúcido, culto y conversador, con quien distraerme y aplacar mi ansiedad provocada por la falta de oxígeno que iba apoderándose de mis pulmones y de mi mente. Supe así que esa carretera, que entonces recibía diez mil vehículos diarios y era colapsada por camiones,

² *Soroche*: malestar frecuente en las cordilleras andinas que se siente en alturas superiores a los dos mil metros, por la falta de oxígeno y el enrarecimiento del aire. Se manifiesta con mareos, disminución de presión, dolor de cabeza y trastornos respiratorios.



La Carretera Central, PE-22: ayer como hoy, una de las vías de comunicación más hostiles de toda Sudamérica.

había sido hasta hacía poco un simple camino rural recorrido por mulas y otros vehículos de carga. De hecho, nunca, desde la época prehispánica, hubo un camino troncal hacia la zona alta de la cuenca del río Rímac, en el actual Junín.

Mi compañero de charla era un conocido del arquitecto Carlos Enrique Guzmán, famoso estudioso de la red de caminos de la provincia inca de Pachacámac. Y apenas opiné sobre el estado del camino, me dijo: “Mire que hubo tiempos peores para acceder a la Sierra Central. Se seguía un camino que iniciaba en Lurín, cruzaba Huaycán, Santa Eulalia y el nevado de Pariacaca alcanzando los 5800 metros, y así se llegaba finalmente a Jauja, la antigua capital del Perú”. La enciclopedia Larousse sentada a mi lado continuó con creciente energía: “Solo a partir de la era colonial, Lima se convirtió en el eje del territorio y desde allí se trazaron cuatro directrices: hacia el norte, la carretera que apuntaba a Piura; hacia el sur, a Tacna; hacia el noroeste, a Huánuco y hacia el sudeste, a Cusco. En aquel entonces para la Sierra Central ni siquiera se perfilaba un trayecto y todavía hoy sigue siendo la cenicienta de las rutas peruanas”. Digamos que en salsa sudamericana, ese trayecto era aún peor que la autopista italiana A2, Salerno-Reggio Calabria, conocida como “*l’eterna inconclusa*”, pensé sin abrir la boca.

La conferencia sobre tránsito andino siguió a la par de un recorrido de lentitud espasmódica y aún no habíamos llegado siquiera a los cuatro mil metros de altitud. Todavía lejos de la cima, comencé a sentir la apnea como un largo y estrecho túnel para acceder a un más allá. A la fuerza, me di cuenta de que estos transes se afrontan mentalmente, imaginando sumergirse en un bosque como

en una versión onírica de la fábula de Pulgarcito, con pensamientos que conviene transformar en burbujas de oxígeno. En los viajes que siguieron a aquel primero, descubrí que, además del clásico mate con hojas de coca, la forma más expeditiva de soportar el camino eran las cinco gotas orales del famoso ansiolítico delorazepam y un mini ventilador portátil enchufado a la batería del celular.

Siguiendo el relato de mi compañero, durante el segundo gobierno de Ramón Castilla (1859), se había formado una comisión para construir el ansiado Ferrocarril Central, como una extensión de la breve vía férrea existente entre el Callao y Lima. Se contemplaron cuatro rutas posibles para llegar al valle de Jauja en la región de Junín, cada una de ellas recorría las cuencas capitalinas ya exploradas. Pero como en toda Sudamérica, el ferrocarril falló. Los estudios de factibilidad eran contradictorios: Que mejor tome la vía de la quebrada del río Lurín, no; mejor que el tren ascienda por la cuenca del río Rímac (Chosica-Matucana-San Mateo-Tarma); que vaya por la derecha, no; que vaya por la izquierda... Finalmente, la corrupción hizo el resto, y aún entonces no tenían tren y seguirían así por décadas.

“Tierra a los campesinos, ferrocarriles a los ferroviarios y cementerios a los muertos”, dije citando a Toto, un comediante italiano. Y aunque logré que el ilustre relator sonriera, no bajé el ritmo de sus explicaciones: “Con la aparición de las cuatro ruedas, comenzaron en Perú otras idas y venidas. Entre 1920 y 1930, el presidente Augusto B. Leguía decidió concretar una red vial para los automóviles. Pero ni este presidente, ni los sucesivos lograron completar la Panamericana ni arreglar los desmanes de los Niños Costeros. Apenas se esbozó un primer tramo hasta la Posta de Salud Chacrasana, hoy Lurigancho, quién sabe si para conectar mejor la capital, Lima, con la cárcel más grande y más temida del Perú. Más tarde, otro presidente peruano, Luis Miguel Sánchez Cerro se largó con fuerza y entusiasmo para acabar con esta carretera. Pero el brío se le acabó ya en Chosica. ¡Quizás porque como buen piurano su corazón palpitaba solo por el Norte!”.

Finalmente, su sucesor, el limeño Óscar R. Benavides, un dictador sin vueltas, retomó la cosa y, superada la crisis peruana de 1935, terminó el recorrido, aunque sin lograr asfaltar esta peligrosa carretera. Fue entonces que los historiadores escribieron: “Lima finalmente obtiene su primera conexión vehicular con el centro del país”. Jamás ningún político o periodista que dijera: “La Sierra Central finalmente tuvo su primera conexión con Lima”. De la serie “Dios está en todas partes, pero a los peruanos los escucha solo en Lima”... Un axioma válido en varios países latinoamericanos con respecto al manejo de sus capitales.

Mientras tomaba un tercer mate de coca, seguí escuchando la telenovela de esta carretera, y apreciando cada vez más el temple de Rolando para recorrer este vía crucis decenas de veces por año de frente a la tragedia de la obra pública peruana.

Entre las décadas de 1940 y 1950, la carretera siguió sin asfaltarse. Ya en los sesenta, debido al único carril habilitado, un tal Morante, responsable de la construcción de un tramo durante esa época, declaró: “Si viajas por el Ticlio, quizás tu pesadilla nocturna será la de un camino serpenteante, pero lo que es seguro es que soñarás con la placa del carro de adelante, ya que nunca lograrás superarlo”.

En 1982, con el segundo gobierno de Fernando Belaúnde y después de 47 años de espera, llegaría el asfaltado al paso del Ticlio. Fue inaugurado con una frase populista que todavía hoy muchos políticos repiten para este tipo de cuestiones: “¡El pueblo lo hizo!”.

Allí estaba yo, con doce horas de viaje, detrás de una fila de camiones, recorriendo este camino de 434 km a velocidad de tortuga y maldiciendo al presidente que en 1982 había casi más idolatrado por haber sido el principal, o el único jefe de gobierno que apoyara a la Argentina en la Guerra de Malvinas.

Al llegar a Satipo, bajé del bus caminando en zigzag no por los varios mates de coca, sino borracho de tanta curva. Respiré por primera vez el aire de esa hermosa selva y, después de una ducha purificadora, pude finalmente conocer a Rolando en acción.

Embajador, ingeniero y hasta músico

Un personaje como Rolando merece una descripción más completa y profunda. Sería fácil pero muy reductivo describirlo solo como una persona baja, robusta, humilde, bondadosa, gentil y sonriente. Rolando es alguien que se mueve en la vida usando simultáneamente cabeza, corazón y manos: alguien que siente lo que piensa y hace lo que siente. Sin ser un nativo digital, maneja el SAP, un software alemán de avanzada, con la misma desenvoltura con la que se comunica escribiendo, dibujando y hasta tocando varios instrumentos de cuerda y aire. Rolando no muestra nostalgia por el pasado ni perplejidad por lo nuevo. Un ingeniero agroindustrial, recibido en la Universidad Federico Villareal, con gran capacidad de ejecución, y experiencia en logística. Durante una década trabajó para uno de los dos más grandes conglomerados empresariales peruanos

dedicados al sector alimenticio, hasta que en agosto del 2013, de golpe, abandonó el mundo de la alimentación industrial y se lanzó sin red de salvataje a un proyecto de pura artesanía campesina.

Él y yo, además de seguir idéntica letra, comenzamos a escuchar la misma música y así, de buen grado, Rolando se abrió a mis consejos y entregó los mejores años de su vida a esta aventura.

Raíz peculiar con nombre extraño

El jengibre, ese mágico rizoma, toma, en Perú, un nombre muy extraño: ¡kion! Una palabra desconocida para casi todos en Europa pero que en nuestra oficina de Italia ha pasado a ser cotidiana. Merece entonces que conozcamos su etimología. A partir de 1849, los primeros inmigrantes chinos ingresaron al Perú con sus propios alimentos y recetas. Una de las preparaciones más gustosas de los orientales eran unas galletas para acompañar su tradicional té, que tenían trozos de jengibre confitado. Para su elaboración se utilizaban raíces de jengibre que, gracias a una técnica ancestral de confitado, perdían su típica fibrosidad. El jengibre abrigado llegaba al Perú envasado en frascos de loza. Los recipientes estaban grabados con la figura de esta raíz y la palabra “Guangdong”, que era el nombre de la provincia de origen, al sudeste de China. Ese bellissimo contenedor se usaba después para guardar y conservar otros alimentos, exponiendo aquel nombre grabado generación tras generación. Fue así que los peruanos terminaron relacionando el jengibre con la palabra Guangdong, como parte de una costumbre latina de fusionar la marca de un producto con el producto mismo. Con el uso continuo, Guangdong se castellanizó como “Guiong”, hasta terminar peruanizado en un más fácil y acotado “kion”.

Cuando Rolando descubrió que las morcillas limeñas, hechas de menudos de cerdo y sazonadas con clavos de olor y pimienta, también incluían trozos de kion en su receta, comerlas le dio aún más satisfacción a sabiendas de que aquel ingrediente sería sustento para su familia y para la de muchos otros.

Mi relación con Rolando se plasmaba con una precisión no solo matemática sino casi telepática. Nuestras continuas charlas sobre cómo dar nacimiento a un trabajo de exportación serio y bien organizado terminaban documentadas en el cuaderno de Rolando: definir programas de siembra y cosecha de los rizomas, mejorar el grupo de trabajo, financiar el equipamiento en dos plantas de proceso y, sobre todo, lograr la complicada sostenibilidad económica diferenciándose de otras realidades de la zona enfocadas al nomadismo agrícola, mayoritariamente conducidas por inescrupulosos representantes, arropados principalmente con chequeras limeñas.

Lo único que no quedaba documentado eran las comidas y platos típicos que satisfacían una debilidad en común. Un vicio compartido que ha hecho y hace aún más estrecha nuestra relación cotidiana. Es sabido que con buena comida, las penas se sienten menos y las alegrías, mucho más. A Rolando, en particular, lo único que le gusta más que hablar de comida es comer. A su estómago poco le importa la inmortalidad. Su cara de asombro al masticar su primer pistacho italiano, sin darse cuenta de que primero debía quitarle la cáscara, es un episodio risueño que ilustra a este personaje. Su actitud sacramental frente a un alimento reafirma su personalidad cristalina.

Otra cosa que nos une son las noches desveladas. Como Rolando se conforma, al igual que yo, con tres o cuatro horas de sueño, nos alternamos: él se va a dormir muy tarde en Perú y yo arranco muy temprano en Italia. Así, cotidianamente, gracias a las siete horas de diferencia horaria que nos separan, nos damos el cambio de guardia en nuestra cruzada por ganar las batallas contra los errores. Este insomnio deriva de nuestro obstinado deseo de proyectar cosas nuevas, de resolver problemas y de activar razonamientos en el corazón de la noche, cuando todo parece posible. Por algo los dos llevamos la misma frase en nuestro perfil de WhatsApp: “Nunca te duermas sin un sueño, ni despiertes sin un motivo”. Para lograrlo, como dice Rolando, estiramos el día como chalina de jirafa. Y como digo yo, a veces vamos rápido, otras más despacio, sabiendo que la velocidad no hace al destino...

Para que un proyecto llegue a ser el cuarto más importante en todo Perú en la exportación de jengibre y prácticamente el segundo en cúrcuma, Rolando se unió con Grober, un agrónomo cuyo nombre comienza con G pues la tradición

familiar quería que todos los varones de la familia tomaran bautismo con esa letra. Su padre se llama Gruter, su hermano Gerber y su hijo, Gael. Esto no es nada descabellado en un país que es campeón del mundo en inventarse nombres jugando con vocales y consonantes. Tres peruanos están dentro del *top ten* de nombres extraños, incluido su abanderado: un tal ¡Rocky Rambo Quispe Mamani! La primera vez que me encontré con Grober, él bajaba de su motocross, medio ideal para poder moverse sin limitaciones en esas tierras rojizas con tan pronunciadas pendientes. En aquel entonces, de él solo sabía que era de Huancaayo (Sicaya), lugar donde momificábamos naturalmente parte del jengibre para deshidratarlo. Pero Grober terminó siendo un profundo conocedor de estos mágicos rizomas, gracias a sus estudios de Agronomía en la Universidad del Centro, a su pasión por la taxonomía y la biología vegetal, y a su larga experiencia en el SENASA (servicio fitosanitario peruano).

Con cara seria y una expresión impermeable, Grober puede estar haciéndote un chiste, a veces sin siquiera darse él mismo cuenta. Aunque varias personas, entre las cuales me incluyo, no están preparadas para captar sus razonamientos en apariencia ilógicos, él es quien obliga a sus socios a ver las cosas con otra perspectiva. Cosa necesaria cuando se practica una agricultura de subsistencia, en una región de subsistencia, dentro de un país como Perú, que vive en perenne y precaria subsistencia.

Picaflor tarmeño

Wilder, otro componente del grupo, es oriundo de Huasahuasi ("la ciudad detrás del cerro"), un lugar que, gracias a la calidad de sus producciones paperas, es la indiscutida capital semillera de papas peruanas y del mundo desde la época del Virreinato. Hace varias generaciones que la familia de Wilder se dedica prevalentemente al cultivo de la papa solo con algunas rotaciones de maíz morado, arvejas y habas.

Los hoyuelos que tienen las papas se llaman ojos, pero nunca miramos los ojos de las papas. Para los de Huasahuasi las papas tienen cejas encima de los ojos. Tienen ombligo, manchas en la piel, cuerpos de forma redonda, compri-



Rolando a mi derecha, Grober y Wilder a mi izquierda, finca Azope, Satipo (marzo, 2015).

mida, oblonga, elíptica, alargada. Algunas papas tienen ojos profundos y unas cejas aplastadas y otras tienen la piel roja, la carne amarilla y los ojos superficiales. En modo contrapuesto, los catálogos europeos describen las papas del mundo solo por sus rasgos comerciales.

Es increíble conocer personas como Wilder y su familia que hablan de tubérculos y rizomas como de personas (y una papa para ellos es una “bonita de los ojos rosados”).

Conociendo a la familia de Wilder, pude acercarme más a su filosofía y modo de pensar. Para el cultivo de la papa se necesita perseverancia, abnegación y también una dosis de resignación. Nadie mejor que un papero peruano sabe, de antemano, que cada cuatro cosechas de papas, solo una, con suerte, será la buena. Taciturno y abnegado como pocos, Wilder tiene mucho de tarmeño. En este caso, un picaflor enamorado de su trabajo y su familia. Por su genética familiar papera, sabe que la modestia y el arrancar de cero cada día son cualidades indispensables en la agricultura andina, como también lo es su lema preferido: “por algo pasan las cosas”. Niñez sacrificada: siendo el mayor de cuatro hermanos, Wilder sembraba sus primeras papas a mano; salía al alba, bajo la escarcha, con su padre como guía y con burros que cargaban las semillas de papas hasta llegar a las zonas de siembra. Esfuerzos que le hicieron entender que el

estudio era su mejor alternativa.

Justamente en la biblioteca de la Universidad del Centro conoció a Grober, su futuro socio, mientras este último consultaba trabajos didácticos de Botánica sistemática y Wilder leía las páginas del libro “El hombre Mediocre” (1913). Se pusieron a conversar entorno a ese libro, escrito por el ítaló argentino Don José Ingenieros (1877-1925), que se ocupó de estudiar la naturaleza del hombre, analizando las características morales, las formas y los papeles que determinan su historia y su cultura.

Wilder es el primero en alegrarse con los éxitos de los que lo rodean. Es un idealista en el mejor de los sentidos que, como otros campesinos de su estirpe, contribuye a la evolución social manteniendo el propio ser original y único. Campesinos soñadores, entusiastas, generosos y hasta indisciplinados contra los dogmáticos. Afines a lo cualitativo, ellos saben distinguir entre lo mejor y lo peor; no entre el más y el menos.

Pero ¿cómo se forja el carácter recto y a su vez idealista de estos campesinos? Visitando la casa natal de Wilder descubrí el secreto. Jornadas enteras pegado a un arado desde muy pequeño. Difícil de entender para los que no se han criado en el campo, pero muy común en toda la cultura campesina del arado de *mancera*³, ese de una sola reja que se maneja de a pie detrás del animal que tira este noble instrumento agrícola de labranza.

Algo admirable en algunos campesinos de estos altiplanos es la facilidad para pasar del asombro a la costumbre en un solo tranco. Para eso nada mejor que el rito del arado. Según la dureza del terreno, se usa uno, dos o tres animales en el arado.

En este caso, bueyes. La rienda generalmente va anudada al cuello como para tener las manos libres. Con una mano se mantiene firme la empuñadura del arado y con la otra se sostiene el chicote, un látigo de cuero con mango de madera, que generalmente se revolea solo para mantener alto el orgullo del animal. De hecho, Wilder me confió que en realidad este látigo de tres puntas, fabricado con cuero de res, es una tradición que no puede obviarse, aunque no se use dado que con el pasar de los días se crea una especie de convenio verbal entre el campesino y la bestia. Wilder terminó acostumbrándose a la collera, un arnés utilizado para repartir la carga entre el cuello del hombre y el de la bestia cuando

³ *Arado de mancera*: también conocida como *estevea*, la *mancera* es una pieza de madera colocada en la parte trasera del arado, sobre la cual la persona que ara lleva su mano como guía, y logra así dirigir la reja apretándola contra la tierra.

se arrastra el arado. De este modo, Wilder no solo aprendió a no forzar en demasía al animal con el yugo, sino a domar su fuerza.

Aun en momentos de tensión, cuando los objetivos del proyecto no eran alcanzados en tiempo y forma, y más aún en momentos de zozobra por improvisaciones y desgracias típicas de campesinos principiantes en exportaciones, frente a mis reprimendas y advertencias sobre la concreta posibilidad de terminar mal económicamente, Wilder expresaba conclusiones como: “Señor Franco, no se preocupe; si esto termina, aunque sea pronto, nosotros estaremos igualmente felices de haber vivido junto a usted todo este tiempo”. Inmediatamente después de sentirme halagado, los seis ojos de la tríada me miraron al unísono, haciéndome entender que para ellos “ayuda” significa recibir solo lo que el otro siente ofrecer, y de ello, tomar solo lo que realmente se necesita

Campo base de raíces

Adaptándose a las exigencias necesarias para iniciar una exportación directa, el 28 de julio del 2014, comenzó el programa de cargas. Las primeras chalupas⁴ transportaron el primer kion desde las montañas hasta la planta de Villa Capiri, en Satipo. Gracias a carretillas rústicas con patines de madera que se deslizan sobre suelo arcilloso, fluyeron las primeras jabas por esas laderas salvajes. En aquel entonces la planta de proceso fue habilitada de lo más precaria, con unos palos de bambú y unas delgadas calaminas como techo.

Satipo es una localidad con el clima húmedo y cálido, típico de la selva baja. Un lugar maravilloso que por lo general huele a tierra mojada. La temperatura máxima media mensual varía entre 32 y 34°C, con mucha uniformidad durante el año. Días de sol y altas temperaturas son el denominador común. Lo que sí cambia es el caudal de los ríos, que aumenta o disminuye. En relación a eso, aprendí, junto a la tríada, una nueva terminología meteorológica: las “lluvias macho” y las “lluvias hembra”, que se alternan diariamente durante ocho meses al año. Según su dinámica, las primeras están asociadas al género masculino: son torrenciales, copiosas, y así como aparecen, desaparecen bruscamente

⁴ *Chalupa*: término originalmente utilizado para designar embarcaciones para servicios auxiliares. En la selva peruana, en cambio, el término se usa para referirse a unos trineos de madera que se deslizan por las pendientes, cargados con cajas de cosecha de veinte kilogramos, conocidas como jabas.

dando espacio al sol y a un rápido oreado. Las segundas son precipitaciones más temibles, vinculadas al género femenino, por ser suaves pero muy persistentes. Las “lluvias hembra” parecen no terminar nunca de fastidiar con sus gotas asociadas a prolongados lamentos celestiales. Esta hilarante explicación me fue ilustrada en el momento más delicado de la cosecha que llevó a la suspensión y pérdida de una carga completa. Esto prueba que aun en momentos complicados, los locales mantienen la buena onda, al límite de transformarse en cronistas del humor, gracias a ese poder de observación y de síntesis que matiza el don de su inteligencia. Y si los llantos del cielo presuponen lo peor, la actitud les permite encontrar una solución o alternativa a cada problema.

Esta filosofía cotidiana, asociada a una alegre vida campesina, es compartida por la gran mayoría de los miembros de esta asociación de pequeños productores de jengibre y cúrcuma. Una demostración de cómo culturas, tradiciones y creencias distintas puedan formar parte de una misma cosmovisión andina. En su manera particular de interpretar, concebir y ver la realidad, la vida, el mundo, el tiempo y el espacio. Fervientes creyentes de la Pachamama, expresión que va más allá de la bifurcación entre lo material e irracional, lo terrenal y celestial, lo profano y sagrado, lo exterior e interior. Resumiendo, puedo afirmar que estar en medio de esta gente genera una profunda paz interior. La tranquilidad vinculada a una espiritualidad preparada para vivir momentos difíciles.

Vida cotidiana en la jungla andina



Bajo las indicaciones de Wilder estuve probando el trabajo de arar la tierra con una yunta de bueyes (diciembre, 2017).



Los días en Satipo transcurren siguiendo el clima del momento. Sobre todo, debe hacerse una distinción entre la temporada seca y la húmeda. Las numerosas tareas agrícolas se suceden frenéticamente durante el tiempo de cultivo que dura nueve meses: preparación del terreno, siembra, aporques, deshierbes y cosecha. Un embarazo que indefectiblemente termina siendo una gestación de riesgo. La mejor de las hipótesis prevé el uso del *forceps* para hacer salir estas raíces del vientre de la tierra. Extenuantes jornadas campesinas hasta que el sol cae de golpe. Hasta sentir un sueño fino y apacible, cuando los párpados se cierran como un telón al final de la función y los pies se desinflan como un globo en las manos de un niño. Habiendo vivido esas jornadas agrícolas solo como protagonista secundario, uno igual se da cuenta de la inmensa fatiga que dejan, y de la ventaja de irse a dormir con la seguridad de no necesitar contar ovejas ni tomar pastillas.

Cada mañana presenta distinto tipo de tareas cuyo desafío roza lo imposible. Son las alquimias campesinas que se manifiestan gracias a una conciencia agrícola casi irracional. Y no es una paradoja o un sinsentido. Esa conciencia casi irracional se comprende al ver decenas de músculos humanos trabajando esa

dura tierra con el pico, con las manos y sin mecanización alguna. Varias de estas prácticas no se deben a un retraso tecnológico sino a la morfología de las tierras que, por sus terribles pendientes, no permiten el acceso ni siquiera de tractores con orugas.

La preparación de los terrenos para poder cultivar las raíces de la familia de las Zingiberáceas comienza con lo que en la selva se llama “chocoleo”. Práctica que nada tiene que ver con el chocolate, sino que nace de la mezcla de sudor y tierra al desmalezar a puro machete. Según el tiempo de reposo del terreno, esta labor lleva de ocho a quince jornales por “cuadra”. Vale aclarar que una cuadra, por estos lares, equivale aproximadamente a una manzana entera (cuando teóricamente una cuadra sería el espacio lineal entre dos esquinas de una manzana). En la Selva Central peruana, las unidades de medida son aleatorias y hasta caprichosas, quizás por cobijar más de mil cuatrocientas especies de plantas arbóreas leñosas. Lo mismo ocurre en el resto del Perú, donde se mezclan kilómetros con galones, y el sistema métrico decimal sigue siendo ignorado, mientras que en otros países hispanoamericanos, a mediados del 1800 se puso fin a la anarquía métrica. Lo que para los locales todavía hoy es una “cuadra” equivaldría a 150 varas (129,9 metros); la vara, a 3 pies (0,866 metros); y el pie, a 12 pulgadas (28,8 cm). Simplificando, para que se entienda: cuando se considera la cantidad de horas y de personas necesarias para estas labores, se mide en base a diez mil metros cuadrados, digamos aproximadamente, una cancha de fútbol. Con la particularidad de que en algunos terrenos donde se cultivan estas raíces, la pendiente supera el 10%, siendo el promedio superior al 7,5%. Para que el lector se dé una idea, esa medida equivale a las partes más empinadas de la famosa etapa del Mount Ventoux del Tour de France.

Cuando ya la purma⁵ se encuentra más accesible y libre de malezas, toca el turno del “tumbado” o “destronqueo”, es decir, la liberación del terreno de tron-

⁵ *Purma*: son áreas donde ya no existe más el bosque primario original y en su lugar surgen arbustos y malezas. Es necesario conocer y comprender sin juicios superficiales lo que se denomina “cultivos itinerantes” o “agricultura migratoria”, también conocida como agricultura del “tumba, roza y quema”. Esa modalidad agrícola milenaria no solo perdura, sino que se expande con resultados mucho peores a los del pasado. Ya no es sustentable la tala de bosque virgen primario y la sucesiva quema de la madera que no se usa, seguidas por el cultivo del terreno hasta que, dos o tres años más tarde, pierde la fertilidad. Después de un periodo variable de entre cinco y veinte años, el terreno podría recuperar parte de su fertilidad. Pero estas prácticas agrícolas solo podían ser sostenibles con población nativa, en espacios con muy baja densidad, como los de la Comunidad Asháninka de la zona. Mientras que hoy, estas prácticas se han convertido en la principal amenaza del patrimonio forestal de la región altoandina. El “nomadismo

cos y ramas de mayor diámetro. Esta labor lleva como mínimo otros tres o cuatro jornales de trabajo. Con esas ramas y troncos se realizan barreras de contención para evitar la erosión del terreno. Ese es el proceso de “tronqueo” o “shunteo”, en el que los terrenos se aterrazan (escalonan) con ramas de Tornillo (*Cedrelinga cateniformis*), Pacae (*Inga spp.*) y otras especies, sumándose así otros diez jornales de trabajo.

El “poceo” que sigue es, sin lugar a dudas, la tarea más extenuante que conlleva este cultivo. Para concebir el esfuerzo que implica escarbar pozos a golpe de pico, debe tenerse en cuenta que, en promedio, se realizan 47760 pozos por “cuadra”, una labor que los locales alegremente llaman “trabajo de burro alquilado”.

Apenas se termina el “poceo”, se esparce cal viva para incrementar el pH de estos terrenos ácidos que, con las lluvias, rápidamente, se llenan de hierbas infectantes tropicales, como los helechos, que sofocan los cultivos. En cada uno de estos miles de hoyos se colocan pequeños trozos de jengibre y cúrcuma de treinta o cuarenta gramos dotados de cuatro o cinco yemas; y luego se los cubre con tierra. Este duro trabajo necesita de veinte o hasta veinticinco jornales.

Terminadas estas múltiples labores rigurosamente manuales, siguen, como mínimo, cuatro pasajes de deshierbe con una azada, y los infaltables aporques que recubren de tierra los rizomas expuestos al sol.

Al llegar al momento de la cosecha, se necesita que intervenga una cuadrilla completa que en cinco o seis días de trabajo coseche toda una “cuadra”, asegurando así calidad y frescura al desenterrado y transporte de estas raíces. Si este trabajo intensivo lo realizara un campesino en forma solitaria no le alcanzarían semanas.

Es importante que el lector pueda visualizar los esfuerzos que implica producir

agrícola” amenaza las laderas andino-amazónicas donde no se debería voltear ni una sola hectárea más. Para que no ocurra, los campesinos empeñados en estas prácticas deberían recibir apoyo estatal y privado que incentive y hasta institucionalice el uso de áreas ya deforestadas y cultivadas en el pasado, posiblemente regularizando (titulando) la propiedad de la tierra. Empeoran la situación políticas de desarrollo estatal que apuntan solo a abrir más carreteras, haciendo cada vez más accesibles zonas de bosques vírgenes. Por otro lado, las políticas comerciales privadas en los varios mercados suelen preocuparse por obtener el mejor precio, sin comparar las distintas modalidades de producción. Nada es peor que un suelo deforestado, desnudo, sin dueño y abandonado luego de haber sido violentado. La solución pasa por apoyar a la agricultura con planes de regeneración de suelos, compostaje, sistemas de rotación y fertilización que permitan una continuidad productiva en áreas bien delimitadas.

estos rizomas: para completar un contenedor de exportación de unas 20 toneladas, se necesitan en promedio unas 2596 horas/hombre en campo, a los cuales se le suman otras 932 horas/hombre (¡aunque en gran mayoría son mujeres!) para lavar, cortar, quitar raicillas y procesar correctamente cada carga. Se comprenderá entonces que para este cultivo que amerita tanta dedicación sea decisivo trabajar con personal formal, preparado y bien atendido, aunque cueste el triple respecto al costo del trabajador informal.



PEPE GRILLO – El cam miento

Hay veces en que el esfuerzo físico campesino roza el sufrimiento. Un estado de ánimo muy particular que varía de aspecto según la zona geográfica y el rol que se ocupa en la cadena. Para estos campesinos de laderas andino-amazónicas, este camino es algo puramente físico asociado a la propia sobrevivencia como familia campesina. Mientras que, al final de la cadena, para el consumidor responsable y consciente de lo que lleva a su mesa, este camino se vuelve sobre todo algo emocional. El objetivo debería ser que cada parte conozca y ayude a la otra, con el dinero de unos y los buenos productos de los otros.

179

Detrás del telón, Juaneco: crónica de un chofer de raíces

“¡Ahí viene Juaneco con pescado frescoooo! ¡Doncella, barbón, chupadora, trucha frescaaa!”.

Así comenzó Juaneco, como vendedor ambulante de pescados de río de la Selva Central, conformada por montañas, lagos, lagunas, arroyos y ríos con aguas claras y lentas. Gracias a ese trabajo se ganó el oficio y el apodo que tomaría el lugar de su nombre: ¡Juaneco! El sobrenombre deriva del líder de un grupo musical de cumbia peruana que se destacaba por la revalorización de las tradiciones y creencias de una región mágica y llena de encantos como es la selva peruana. Los paralelismos eran evidentes: un nomadismo constante y hasta el uso de referencias al chamanismo amazónico. Tanto el grupo musical como nuestro fletero Juaneco se iniciaron en la ciudad de Pucallpa, en la década de los setenta, con el boom de la cumbia, cuando Juan Wong Paredes, un afi-

cionado acordeonista de clara ascendencia china, fue el pionero de este género musical en el oriente peruano.

En esos años, cuando Juaneco empezaba la venta ambulante de pescado, hubo una tragedia aérea en la que murieron los cinco integrantes de la banda. Pronto, para anunciar su pescado desde la camioneta, nuestro fletero hizo propios jingles de los casetes de “Viajando por la Selva” o “La parranda selvática” de la banda *Juaneco y su Combo*, y así, su llegada terminó asociándose al líder del grupo desaparecido.

Gracias a su trabajo ambulante, Juaneco conoció cada centímetro de la selva y pudo meterse dentro de la esencia del habitante de estas tierras donde terminan los Andes y comienza la jungla amazónica, y aprender las mañas de los campesinos locales. Entre los más pícaros estaban los cafeteros de Pichanaki. Con esta escuela a sus espaldas, a Juaneco le fue fácil pasar de vendedor de pescado a fletero de café, para finalmente afrontar con inusitada eficacia el oficio de chofer de kion (jengibre) y palillo (cúrcuma). Juaneco ofreció sus servicios a este proyecto de raíces, no solo como buen chofer, sino como conocedor del cultivo y de las peculiaridades del lugar.

Se ganó la confianza y un puesto fijo, pudiendo incluso elegir hasta el modelo de la camioneta que quiso: una Toyota Hilux como fiel y única compañera. Rigurosamente, esta debía ser del viejo modelo para poder transportar hasta 90 jabs de 20 kg, que es la capacidad de estas cajas plásticas cosecheras. Cada carga de raíces y tierra pegada solía superar los 1900 kg. Semejante peso en esos caminos exige el uso de *pick-up* con largueros y travesaños robustos en el chasis. “Estas camionetas son como las mujeres” opinó Juaneco en nuestro primer encuentro. “Las de modelo reciente están dotadas de bonito sistema independiente de suspensión delantera, de hermosos resortes helicoidales, con eje trasero y delantero rígidos y ballestas semi elípticas que son un lujo, pero que no pueden ofrecer la misma confianza de los modelos más viejos”. ¡Interesante metáfora que debería enseñarnos a nosotros, cincuentones, los inconvenientes que puede acarrearlos buscar jovencitas de última generación!

Nacidos para resistir (no es una publicidad)

El viejo y mítico modelo del que hablamos es la conocida Toyota 22R fabricada desde 1982 hasta 1995, indestructible aún en semejante faena selvática como la de Juaneco. Aunque con un respetable consumo de 35 km por galón (3,8 litros), ofrecía una autonomía suficiente para alcanzar los terrenos de los socios productores más cercanos. La Hilux de quinta generación, más conocida como N50, desde 1988 se transformó en “un fierro” en Asia, Europa y finalmente también en nuestra Sudamérica.

Cuando Alberto Fujimori ganó las elecciones presidenciales, adoptó un programa de reformas neoliberales. La gente de la selva rápidamente se enamoró de él no solo porque combatió la hiperinflación eliminando los subsidios estatales y los liberó del terrible periodo de Sendero Luminoso, sino porque al implantar la libre importación, reinsertó a Perú en el sistema financiero internacional y ello trajo las camionetas Hilux. Viejos fierros nafteros como el 3.0 V6 de 152 CV o el gasolero de 2.8 de 91 CV, que aún hoy después de tantos años, representan la máxima tecnología en esa selva. De hecho, por aquí jamás apareció “la nueva” Hilux N60 ni mucho menos la octava serie de 204 CV. Con la caída del fujimorismo, el gobierno de Toledo practicó un amplio aislacionismo y tampoco pudieron llegar los nuevos modelos de camionetas con frenos a disco. El país siguió con frenos a tambor. Resulta peculiar comprobar cómo una inclinación política condicionó ¡hasta el sistema de frenado de un país! Los frenos de tambor son muy efectivos y de larga duración, pero cuentan con un gran inconveniente: la falta de ventilación. Algo fatal en zonas de montaña tropical donde las subidas se alternan con ríspidas bajadas. Es inevitable que, sometido a altos esfuerzos, el frenado pierda eficacia debido al intenso calor en la campana de freno, que no consigue disiparse. Más de una vez, Juaneco siguió de largo por alguna pendiente y aún hoy hace malabares con su vieja compañera. Pero no hay mal que por bien no venga: estos viejos modelos de camionetas son los más angostos jamás construidos. Y se manejan fácilmente en la selva frondosa gracias a sus escasos 1835 mm de ancho y a un generoso motor de 3.0 L que, con algunos “retoques”, los mecánicos locales potencian, llevándolo a los muy respetables 170 CV.

En Perú las cosas saben, huelen y hasta se escuchan distinto. Así como los ingredientes locales le otorgan a la cocina peruana un sabor fuerte y particular, también los motores de esas camionetas conocidas en todo el mundo rugen con una sonoridad más intensa en las selvas peruanas. Debido a sus jaulas hechas con madera local, el aspecto de estas camionetas se vuelve más rudo, transfor-

mándolas en auténticas guerreras de trabajo. Como Juaneco: duro, resistente y con una ganada reputación de indestructible.

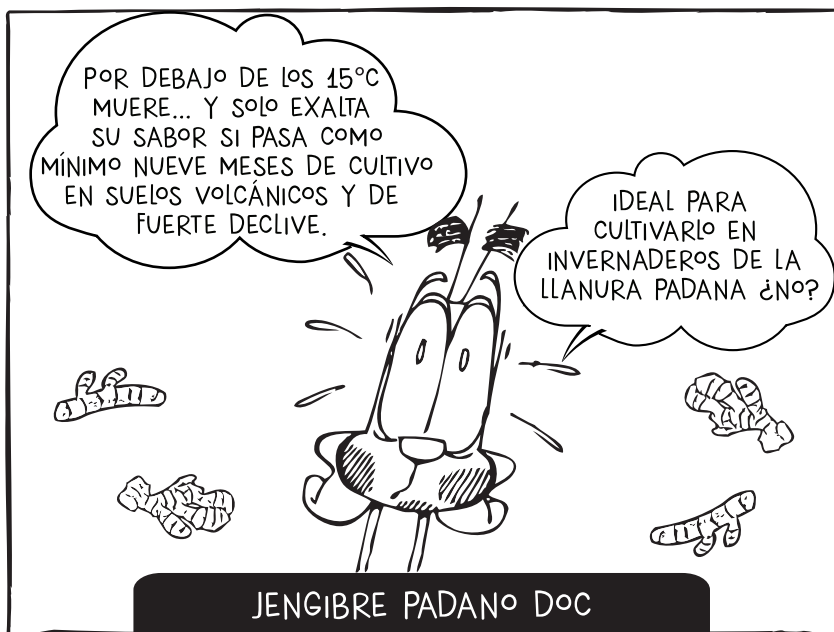
Gabriel, emblema y protagonista absoluto

La pandemia del Covid-19 ha puesto de relieve la fragilidad de nuestro entorno, pero sobre todo, la fragilidad de la sinergia entre la agricultura y el ambiente. Hay selvas que dejan de ser tales aunque no desaparezcan. La Selva Central peruana es un claro ejemplo. Su vasta deforestación es bien conocida, pero igual de dramática y más compleja de medir es la degradación de lo que queda. Datos de más de dos décadas comprueban que la porción de selva empobrecida ya es mayor que la desaparecida. ¿Qué remedio podría aplicarse a esta situación? La respuesta está en conocer y apoyar a quienes cada día llevan adelante una “agricultura comprometida”. Un ejemplo emblemático es el de Gabriel, un socio de la cooperativa, que no por casualidad está presente en la tapa de este libro. Es que su vida está dedicada en cuerpo y alma a la agricultura sostenible, y a través de esta pueden vivir bien él y su familia. Visitando su hogar en el real trasero del mundo, se comprenden claramente los efectos de la interrelación entre los pensamientos, los sentimientos y las costumbres campesinas.

En su ficha de socio, para las frías y anónimas *check list* requeridas por varios mercados del primer mundo, aparece bajo el nombre completo de Gabriel Caja Julcarima, como uno de los socios del sector Ambitarini, codificado con el número 47, con sus parcelas A, B, C y D.. Nada dice allí de la paz y la armonía que se sienten al visitar su finca y al ver a Gabriel sumergido en su cotidianeidad agrícola familiar. Yo mismo me había planteado no escribir sobre él por lo difícil que me resulta llevarlo a las palabras. Además, los editores del libro me repitieron que no sobrepasara el límite de las ocho mil palabras por capítulo. Pero de nuevo, no fueron complacidos. Veamos pues si la descripción me sale al menos parecida a él.

Gabriel es originario de la selva, de esa hermosa selva peruana. Apenas terminados sus estudios primarios, no se le presentó otra posibilidad que la de dedicarse a la agricultura junto a su padre con quien mantiene una relación muy estrecha de respeto y grato trabajo compartido. Un día, su padre le dijo: “Gabriel, desde mañana, y espero por muchos años más, seguiremos como de costumbre, juntos, trabajando estos terrenos, pero a partir de hoy, toda esta tierra te pertenece”. Las justas y sabias palabras de un padre a su hijo, acompañadas por un

apretón de mano, seguido por un fuerte abrazo, tuvieron mayor valor que un testamento, que la transcripción de propiedad u otros papeles. Hoy Gabriel les transmite a sus hijos el lema familiar: "Aquello que heredas de tus padres, debes volver a ganártelo con tu sudor para poder poseerlo". Conoció a su abnegada esposa cuando ella bajó de la sierra invitada por su primo a conocer la finca y, viendo a Gabriel trabajar de sol a sol, terminó enamorándose. Paso a paso, esas diez hectáreas se transformaron en el principal sostén familiar, sin perder el equilibrio con el medio ambiente. Además del jengibre y de la cúrcuma que exportan, Gabriel cultiva papaya, banano, yuca, piña, fruto de la pasión, taro (*Colocasia esculenta*) y hasta matas de cacao y café que, gracias a un pequeño molino, les permite completar el autoconsumo familiar. De hecho, Gabriel cuida cada centímetro de su tierra para su actual sustento y para el del futuro de sus hijos que, cada fin de semana, lo visitan y lo ayudan en la finca. Dos varones y una mujercita, los tres comprometidos con el trabajo de su padre, pero conscientes de la necesidad de completar sus estudios. Con este fuerte perfil de continuidad intergeneracional, se alternan descansos y rotaciones de los terrenos con leguminosas, para mantener la tierra productiva y lista para afrontar los pró-



ximos ciclos productivos.

Campesinos como Gabriel no solo ofrecen una dedición total a sus tierras, además llevan una vida simple, sin buscar ser el centro de la atención, ni vanagloriarse con ser guardianes del territorio, ni mucho menos pretender subsidios agrícolas, o revelarse contra un sistema que no los considera. Saben que lo mejor para ellos y para quienes los rodean es ocuparse de sus tareas cotidianas con “alegría agrícola”. Este modo alegre pero comprometido de labrar la tierra está asociado a un mirar las cosas sin prosopopeya o engolamiento, y a mantenerse lejos del lamento cotidiano que se ha transformado en el común denominador del agricultor europeo. Cada vida humana, especialmente aquellas que se despliegan trabajando la tierra, transcurre en la búsqueda del sentido de la propia existencia y de los propios orígenes. Cuando todos los modelos macroeconómicos fallan y los errores de cálculo se repiten, cuando ni siquiera los filósofos tienen algo nuevo o trascendente para decir y cuando nuestra existencia en el primer mundo parece desmoronarse por una pandemia que se repite después de cien años encontrándonos peor preparados que un siglo atrás, es lícito apoyarnos en esta gente. No solo para deleitarnos con sus excelentes producciones lejanas, sino como un sano contrapeso emocional que nos otorga equilibrio.



PEPE GRILLO – El *made in Italy* del jengibre

Justo al momento del cierre de este capítulo, nos llega la noticia del nacimiento del “Consorcio Italiano del Jengibre”, motivado por el hecho de ser un producto de tendencia, que, siendo local, por definición (presunción) es mejor. Más allá de la comparación que coloca a estas raíces en polos geográficos opuestos por obvios motivos climáticos y edáficos, el gran contraste entre la producción de rizomas peruanos e italianos pasa por otros importantes factores que solo en teoría resultan de secundaria importancia. Por ejemplo, la mayor “alegría agrícola” de los campesinos de la Selva Central peruana al atender este cultivo con limitada mecanización, comparada con aquella del agricultor europeo, que muy raramente reconoce estar bien y encontrar felicidad en sus fatigas cotidianas. Es lícito entonces privilegiar la producción de jengibre *Made in Perú* apoyándonos en estos otros lejanos campesinos, no solo para el deleite de nuestro paladar, sino como contrapeso emotivo, sabiendo que en otra parte del mundo alguien produce bien y limpio.

The background is a complex collage. At the top, there are illustrations of various fruits: a pear, a banana, and an apple. Below these, there are faint, circular diagrams resembling historical maps or astrological charts. In the center, there is a large, semi-transparent white rectangle containing text. At the bottom, there are illustrations of agricultural products: a vanilla pod, a piece of ginger, and a small jar. A compass rose is visible in the bottom right corner. The overall style is vintage and artistic, with a focus on natural and historical elements.

Conclusiones (ambiciosas)

**Una agricultura global que nos brinde
productos y emociones sostenibles**

En la vida de un hombre, los días inolvidables son pocos, los otros hacen volumen. En realidad, más que días, son momentos y situaciones puntuales los que nos empujan a seguir adelante. Gran parte de ese tipo de episodios únicos yo los viví en Sudamérica, cerca de las personas y de los lugares que intenté ilustrar en las páginas de este libro. Mi fuerte vínculo con estas personas proviene del amor compartido por las tierras del sur. Son personas que se distinguen no solo por su idioma y sus costumbres, sino por su forma de interpretar la vida que, debo admitir, extraño mucho. Tanto es así que, en mi cotidianidad europea, intento no solo ser su portavoz, sino también su embajador a través de mi trabajo.

Cada una de las historias contadas son en realidad capítulos de una única novela. Relatos elegidos sobre proyectos concebidos por un campesinado latinoamericano formado por hombres y mujeres muy particulares, pero igual a muchos otros en este ámbito agrícola del sur de mundo. Haber sido parte de los hechos narrados y conocer profundamente a quienes labran esas tierras lejanas me ha llevado a enfocar mejor mis deseos, mis sueños y seguramente también mis sentimientos. Del mismo modo, espero que este libro pueda haber aclarado algunas dinámicas de la producción agrícola del sur y, sobre todo, haberlas traducido en emociones y en conciencia.

Al mirar por primera vez el cielo del sur, lo primero que se nota es la gran abundancia de estrellas, mucho más numerosas que las del firmamento del norte. Esto me parece una buena metáfora de la condición “iluminada” de la gente del hemisferio sur, de su brillantez y franqueza. Mientras que, quizás sea la oscuridad del cielo del hemisferio norte la que ha llevado a su gente a mirar hacia abajo por miedo a tropezar; esto explicaría por qué, ante la primera grave crisis económica de los últimos cincuenta años, el primer mundo impuso peligrosos mecanismos cerrándose hacia la otra mitad del globo; perdiendo la posibilidad de acercarse a paisajes de energía y colores magníficos, a respirar un aire nuevo y a encontrar personas especiales que saben recibirnos con los brazos abiertos. Esta luminosidad latina se transmite también en la esfera musical.

Para comprobarlo recomiendo escuchar, como banda sonora del segundo capítulo, “La Perla” de Carlos Vives, una canción de gran calidad y sentimiento dedicada a su ciudad natal, Santa Marta.

“Kilómetro cero o muerte” y otros engaños sobre la calidad

El enfoque de este libro no debe confundirse con un manifiesto “centrismo” latinoamericano en contraposición con una imperante posición eurocéntrica. En realidad, solo he querido que el consumidor final sea un poco más consciente de lo que está comiendo, incluso cuando se trate de frutos de la tierra que no sean a “kilómetro cero” (conocidos también como “alimentos de proximidad”). De manera que se pueda salir de esta suerte de neo-fundamentalismo que se ha transformado paulatinamente en una cultura dogmática e intolerante contra los productos agrícolas lejanos, para los cuales proliferan prohibiciones sin razón que llevan al empobrecimiento. Espero también que esta lectura haya podido brindar conocimiento sobre el mundo campesino latinoamericano, permitiendo una mejor comprensión de realidades que no deberían ser discriminadas, sino consideradas y apreciadas. No pretendo haber esculpido sobre piedra dogmas universalmente reconocidos, ni negar la supremacía cualitativa de algunos productos del primer mundo; sí, espero haber insinuado una duda que induzca al lector a evitar fáciles convicciones.

De hecho, el fuerte énfasis que se pone en las producciones agrícolas locales que, según algunos, serían las únicas capaces de garantizar calidad, naturalidad y equilibrio entre la salud, el medio ambiente y aspectos sociales, representa una especie de ideología regresiva, que quita la posibilidad de consolidar producciones en áreas geográficas igualmente válidas, o incluso con mejores condiciones ambientales. Es por ello que, poner en juego razonamientos y posiciones inflexibles que limitan el diálogo entre las partes no hace más que impedir el encuentro entre productores que cultivan de forma sostenible en tierras lejanas y consumidores que requieren alimentos frescos, sanos y con todas las garantías de calidad. Estos límites deben superarse, ya que no pueden crearse equilibrios ecológicos desconociendo los equilibrios sociales. Este principio universal también debería aplicarse a los campesinos del sur. En definitiva, son nuestras actitudes las que pueden evitar la activación de mecanismos peligrosos

para ambas partes. Quienes trabajan la tierra terminan siendo el eslabón más frágil; debilidad que determina costos y consecuencias negativas para varios actores de la cadena comercial, incluyendo al consumidor final.



PEPE GRILLO – Comer significa incorporar un territorio... y a sus productores

Comer es una auténtica expresión de amor, para algunos, incluso, es una razón para estar vivo. Otros, en cambio, consideran que cuanto menos sepan de lo que comen, mejor dormirán por la noche. Los extremismos conducen a desgracias. Por eso, rebelarse contra la dictadura del “kilómetro cero” no solo significa salir de una supuesta superioridad intelectual gastronómica, sino también entender que la producción local no representa la panacea para todos los males. Las producciones “agrícolas de proximidad”, tal cual se las define, representan solo uno de los parámetros de evaluación para decidir si comprar o no un producto. Hay muchos otros: la sostenibilidad en el tiempo, el consumo de energía para la producción, la vida útil, la ética productiva y varios más. En un artículo que publiqué hace algún tiempo, escribí que antes que la calidad orgánica, corroborada solo por un certificado aséptico, prefiero una producción convencional de la que sí conozco su calidad real. De la misma manera, dado que un producto agroalimentario no es la mera suma de proteínas, carbohidratos y grasas, en vez de un producto de “kilómetro cero”, cuya larga conservación ha eliminado su carga vital, prefiero uno fresco con “kilometraje indefinido”, que seguramente tendrá un mejor impacto en mi cuerpo.

189

El carrito de compras: la mejor arma contra el cambio climático y la injusticia

El cambio climático nos está jugando una mala pasada y no alcanza con que la política se movilice (aunque los gobiernos de turno muchas veces se muestran sordos ante la preocupación colectiva): debemos ser nosotros mismos quienes, comenzando por nuestro carrito de compras, elijamos los mejores alimentos que la naturaleza puede ofrecer.



Urgen además pequeñas acciones concretas que, como gotas, unidas terminen formando un arroyo y más tarde un río que desemboque en un océano. Nosotros, como OrganicSur, pensamos algunas iniciativas que venimos poniendo en práctica hace años, como por ejemplo la plantación de miles de árboles en los espacios abiertos de las escuelas en las zonas desérticas ilustradas en el capítulo cinco del libro. Otra buena idea sería crear un incentivo para los operadores que trabajamos con el tercer y cuarto mundo. Un incentivo que promueva la adopción de tierras vírgenes, posiblemente con bosque primario nunca antes cultivado, con el compromiso de mantener estas islas ecológicas resguardadas de la expansión agrícola (dado que la práctica del nomadismo agrícola implica la búsqueda de tierras vírgenes fértiles y el sucesivo abandono de estas después de haberlas cultivado por pocos años).

Sería conveniente establecer mecanismos que incentiven este tipo de iniciativas, regulándolas y considerándolas como “certificados blancos” (Títulos de Eficiencia Energética: TEE) que se tengan en cuenta en la adjudicación de licitaciones, estableciendo rankings basados en una virtuosa meritocracia ambiental. Finalmente, sería recomendable reflexionar sobre las consecuencias ambientales reales ligadas al mercado de alimentos y romper prejuicios: una



Con mi hijo en la Selva Central peruana, entre los cultivos de jengibre biodinámico, en una zona donde aún se conserva el bosque primario.

manzana o una pera guardada en celdas frigoríficas durante más de cuatro meses contamina más que la fruta fresca apenas cosechada. Esta última llega al destino final de consumo después de treinta días de tránsito y es erróneamente tildada de ser causa de contaminación, respecto de aquellas mantenidas por largo tiempo en conservación, con el propósito de prolongar una autarquía productiva local.

De esta forma, los sueños quizás utópicos de salvar el planeta podrían reemplazarse por nuevas perspectivas pragmáticas que permitan reducir el daño que nosotros mismos hemos causado. En resumen, si estos conceptos entrasen en la conciencia colectiva, los campesinos de los que hemos hablado, que trabajan de manera ejemplar, podrían darnos un ímpetu adicional para ponernos en marcha. La moral sólo funciona si se transforma en hábitos colectivos, por lo que pequeños e importantes gestos deberían inculcarse desde temprana edad hasta que se conviertan en prácticas cotidianas



Parodias de charlatanes

Las buenas prácticas agrícolas y la sucesiva comercialización de sus productos podrían evitar que muchos campesinos terminen ofreciéndose como bestias de carga al servicio de los turistas extranjeros, dado que ganan mucho más cargando bultos por “El Camino del Inca” que cultivando sus deliciosas papas, para las cuales ni siquiera existe un mercado local.

Aquellos que tratamos de generar recursos genuinos para los campesinos, trabajando en una economía real, hecha de programas de siembra, grupos de trabajo y contenedores que se mueven, tarde o temprano, necesitamos quitarnos algunas piedritas de los zapatos, respecto a aquellos que solo juegan con estas cuestiones de la sobrevivencia campesina.

Grupos como Slow Food se presentan a partir de discursos que alaban la lentitud y el comer en modo reflexivo, e intentan imponer conceptos muy particulares de tradición culinaria y ruralidad. Sus libros, algunos con más de una década a sus espaldas, hoy se reeditan no solo amañados, sino fuera de contexto. Personas que, sin haber puesto un pie dentro de cadenas de suministro agrícola sostenible a largo plazo, pretenden darles directivas a la Organización

Mundial del Comercio, al Banco Mundial y hasta enseñarle al mercado cómo debe proceder. Ulteriormente, esta corriente de pensamiento mantiene firmes viejos prejuicios que promueven categorías económicas históricamente superadas, como la de la “gratuidad agrícola”, vinculadas a “comunidades de coproducción”, dentro de las cuales los campesinos deberían ser guiados por esos profetas que no saben cultivar ni mucho menos monetizar la labranza agrícola. Protestan sin motivo contra las producciones en contra estación, pretendiendo que los campesinos dejen de perseguir ganancias y que la comida viaje lo menos posible. Pero promocionan la carne de gallo (Capón de Morozzo, típico de Cuneo, Piamonte), que se obtiene de pollos castrados a los doscientos veinte días y faenados rigurosamente setenta y siete días después, unida a un maridaje con vino “Reserva Slow” Barolo Docc (Denominación de Origen Controlada y Garantizada). Según ellos, estos combos sí deberían poder llegar hasta el último rincón del mundo... Estos fundamentalistas de las hornallas locales pretenden incluso poner en marcha una “educación alimentaria planetaria” para todos y para todas las edades, olvidando que la cultura es un misterio difícil de describir, aún más difícil de destruir y, normalmente, imposible de crear. Afortunadamente, cuando se construye sobre errores, alcanza con mover pocos ladrillos para que todo el edificio se derrumbe. Basta recordar el cómico episodio de los pimientos cuadrados Asti (uno de los productos estrella de Slow Food) que no son ni una nueva hibridación ni una variedad de pimientos en peligro de extinción. Se sabe que los pimientos, al igual que las papas, son originarios de Perú, pero la brecha cualitativa a favor de los pimientos de Sudamérica es aún más abismal que con las papas. Cabe preguntarse, ¿si Slow Food hubiera existido en el siglo XVI, habrían impedido también la invención de la *peperonata* (pimientos saltados en sartén con aceite, ajo, cebolla y tomate), y aconsejado ir a comerse una mejor *peperonata* a Perú? En definitiva, para esta corriente gastronómica, el ecosistema original y auténtico nació recién cuando los pimientos llegaron a Europa en el siglo XVI.

Es un error creer que la producción en ámbito agrícola a escala comercial no esté directamente relacionada con los ingresos y que la lucha contra la pobreza campesina sea solo una cuestión de distribución local. Desafortunadamente, no es con proclamas que el mundo cambia. Para ello es necesario producir de manera sostenible y luego vender lo que se produce en los mercados más receptivos (sin fronteras). Suena menos *cool* y es también más agotador, como atestigua nuestro trabajo diario, pero estamos seguros de que es el camino correcto.

No ser cómplices de los propios abusos

Este libro también quiso servir de estímulo para que las comunidades agrícolas lejanas comiencen a crearse sus propios anticuerpos, sin esperar a que un me-sías los defienda de los que en realidad resultan profanadores del buen gusto. De hecho, como varias otras comunidades agrícolas latinoamericanas, los peruanos lamentablemente se están convirtiendo en ciudadanos del universo de las papas fritas. En el país con más variedades de papas del mundo, a partir del 2014, comenzó a crecer la cantidad de variedades de papas comerciales europeas importadas, pasando de las 24000 toneladas de ese año a 52000 toneladas en el 2019, principalmente de tubérculos de origen holandés o estadounidense (me refiero a las papas congeladas listas para freír que usan los restaurantes de comida rápida). En cuanto a las preciadas papas autóctonas, nacidas como “baluartes de la biodiversidad”, siendo que no se pueden exportar frescas al primer mundo, acaban yéndose fritas y embolsadas en volúmenes ridículos; sumado a que, con este método de cocción, las raíces tuberosas peruanas no puede expresar su potencial organoléptico frente al consumidor europeo, que desconoce su maravilloso sabor original.



El agricultor de hoy debe convertirse en un microempresario. Para que esto prospere debe poder contar con una organización que le permita mantenerse al día con los desafíos del presente. Sin embargo, si el propio agricultor no vive cerca de su tierra, no solo no podrá realizar o controlar el trabajo agrícola, sino que ni siquiera podrá dar testimonio del valor añadido de sus propias producciones. La unión con la tierra significa pisarla cotidianamente, sumado al trabajo de “oler el mercado” y de entender lo que quiere el consumidor. Entonces, ¿qué necesita el agricultor? Además de una integración a nivel local y en la comercialización global, necesita un rédito suficiente y continuo en el tiempo, un incentivo para la preservación de la fertilidad del suelo. Solo así logrará mantener viva la pasión diaria por su negocio, evitando que, por falta de motivación, acabe abandonando o, peor aún, maltratando su tierra.

¿Una nueva ley de “cuotas rosas” para campesinos? No, simple realismo

Aquí viene la parte más espinosa de estas conclusiones, comenzando por hacer algunas preguntas sencillas y claras. Una vez establecido que estas áreas lejanas —tierras tropicales y andinas del sur del mundo— se caracterizan por una marcada biodiversidad y, por lo tanto, también por una mayor fragilidad, ¿no habría que reconocerles entonces un rol específico en el comercio global? ¿No sería apropiado permitirles a todos los virtuosos campesinos cultivar en total libertad y acceder a los distintos mercados sin restricciones? ¿Es lógico prohibir las importaciones incluso desde los lugares que vieron nacer estos cultivos?, ¿y tolerar frenos unilaterales para un mismo cultivo? ¿Es lógico que los supermercados excluyan los mercados distantes para obtener producciones solo de las cadenas de suministro locales? ¿Cómo se entiende que el consumidor, bombardeado por consignas proteccionistas, deba recurrir solo a productos locales, ignorando que esos productos han sido sometidos a un largo almacenamiento en frío y/o a tratamientos con diversas diabluras químicas?

Ejemplos concretos: recientemente se han potenciado las plantaciones de cultivos tropicales y exóticos a escala comercial en amplias zonas mediterráneas, como Sicilia, Creta, Canarias y Almería. Un sueño lamentable de completa autosuficiencia agrícola del primer mundo, cuyo cumplimiento implica el cultivo de frutas exóticas como banana, mango y aguacate en la zona de Messina o en Catania

(Sicilia), y de la papaya en túneles plásticos de cinco metros de altura al pie del volcán Etna. Para completar este novedoso cuadro mediterráneo que pretende un futuro tropical, aparece el infaltable sindicato agrícola Coldiretti apoyando estas iniciativas. En muchos casos, la PAC (Política Agrícola Común Europea) proporciona ayudas para este tipo de producciones, explicando que es necesario para compensar las dificultades en el desarrollo de estos nuevos cultivos en zonas marginales. Sin olvidar los fondos con los que la Unión Europea financia estos cultivos forzados en el mediterráneo. Básicamente, hasta hace poco, a los campesinos europeos se les pagaba por no producir; hoy en cambio, se les paga por producir mal, por generar cultivos que a veces no son ni chicha ni limonada. Los proyectos bananeros europeos, aun subvencionados y libres de aranceles de importación, no logran desarrollarse ni arraigarse, sino que generan graves pérdidas. Del mismo modo, áreas enteras de mangos cultivados en el mediterráneo terminan congeladas, y extensiones crecientes de aguacate siciliano solo ofrecen frutos pequeños como pelotas de golf. Mientras tanto, el primer mundo se pregunta cómo ayudar a los pobres del tercer y cuarto mundo, limitándose, muchas veces, a enviar dinero a fondo perdido que, como es bien sabido, en la gran mayoría de los casos, termina en bolsillos ajenos a los de los campesinos.



PEPE GRILLO – Cerebros en busca de calidad real

Estamos llegando al final del libro. De ahora en más, cuando te encuentres frente a los productos sobre los que has leído en estas páginas, será inevitable pensar en lo que has aprendido. Es de esta manera que se crea una conexión automática entre la persona y la agricultura: rompiendo la desconfianza que es fruto del desconocimiento. No es un resultado trivial, aunque sería importante hacer algo aún más útil, especialmente para los consumidores conscientes. Pero, ¿qué hacer siendo que no es posible tener información detallada al momento de comprar? En primer lugar, no vamos a comprarnos un vestido, sino algo que pasará a formar parte de las células de nuestro cuerpo. Entonces sería importante tomarnos el tiempo de elegir alimentos que resulten buenos para nuestro organismo. La medida del nivel de dificultad y bondad de un proyecto agrícola debería ser evaluada según el bienestar que causa al cultivador y a la sociedad en su conjunto. Conocer cuáles son los efectos ambientales y sociales reales es esencial para una compra consciente, más allá de que la billetera sea la que mueve el mercado.

Adaptarse a la propia tierra: equilibrio agrícola por recompensar

No sobrevive la especie más fuerte o la más inteligente, sino aquella que se adapta mejor al cambio. Y para sobrevivir en vastos territorios del hemisferio sur, los campesinos han sembrado diferentes variedades por cada pequeña parcela, multiplicando así las posibilidades de sostenibilidad alimentaria. Infinitos intentos que han propiciado la convivencia de distintas calidades en cada parcela de terreno. Varias generaciones que se han dedicado a la minuciosa observación de cada planta, seleccionando, prueba tras prueba, a las mejores. Al no contar con productos fitosanitarios, ni mallas antigranizo ni siquiera una simple cadena de frío para la comercialización, para estos agricultores —verdaderos campeones de la biodiversidad en un territorio hostil—, una mayor riqueza genética significa asegurarse variedades resistentes a las enfermedades, a las heladas, al granizo y a la sequía. Como se ha dicho, entonces, en lugar de intentar controlar la naturaleza, que es lo que quiere hacer la nueva agricultura industrial del primer mundo, estos campesinos se han adaptado a ella.

Pero, además de ofrecernos biodiversidad ¿qué otras ventajas ofrecen los campesinos del hemisferio sur? Por ejemplo, las papas nativas, que se cultivan a gran altura en condiciones climáticas extremas, tienen entre un 30% y un 40% más de materia seca, es decir, más del doble que una papa comercial, además de niveles superiores de hierro, zinc y vitaminas del grupo B. Poder consumir esos tubérculos significaría desacreditar el falso mito de que las papas engordan y enseñaría que lo positivo de traer esas preciosas producciones a nuestras mesas va mucho más allá de los exóticos colores y de las formas tan de moda. Está claro que todo esto no es gratis: las papas nativas tienen un rendimiento mucho menor, su transporte a los lugares de consumo final cuesta más y, por lo tanto, necesariamente deben tener un precio más alto si se quiere establecer una cadena de suministro que aguante en el tiempo. Esto último es ahora imposible, dados los impedimentos burocráticos y legislativos que hemos tratado extensamente en este libro. Por lo que, para disfrutar de estos frutos de la tierra exiliados del mercado, lamentablemente no queda otra que tomar un avión y sentarse a la mesa de las familias campesinas. De hecho, hoy en día, en los Andes, estas papas se cultivan principalmente para consumo propio, ya que el mercado les ha cerrado la puerta en la cara. Situación diametralmente opuesta para las papas industriales: en este caso, lo mejor va al mercado.

Varias voces internacionales promueven la calidad y el buen comer a través del movimiento “De la granja a la mesa”. Entre estas voces se encuentra el chef neoyorquino Dan Barber, quien sostiene que no es posible hacer una buena comida sin buenos ingredientes, y por ello resulta una estupidez descartar el uso de productos de un determinado origen, pues lo que hay que buscar solo son productos que nazcan de la buena agricultura, sin importar su origen.

En Perú, más del 70% de lo que se come en la mesa —frutas, verduras, legumbres, cereales y tubérculos— es producido por pequeños agricultores. El *boom* de la gastronomía peruana ha hecho que a los gobernantes del país se les infle el pecho; sin embargo, destinan a la agricultura solo el 2% del presupuesto nacional. Hay quienes sostienen con firmeza que si la Unión Europea prohíbe la importación de papas peruanas, es hora de que Perú haga lo mismo con las papas de variedades comerciales que ingresan al país solo gracias a su bajo precio. Pero la solución no puede ser una mentalidad localista y “parroquial” en sentido inverso, aunque está claro que, al menos, deberían negociar un poco de equilibrio, dejando espacio para que proyectos agrícolas saludables del sur puedan asumir un rol global. En realidad, lo mejor sería que cada uno cultive lo que sabe en el lugar más acorde con ese cultivo, y que esa especialidad pueda estar representada en el mercado sin imposiciones. La colaboración y la planificación global de un calendario agrícola y de comercialización eficiente conducirían también a una gran mejora en la vida de las personas en general y de las comunidades agrícolas de todo el mundo, en particular. Estos conceptos ya deberían ser redundantes, pero todos los indicadores demuestran que las cosas no solo no mejoran, sino que se multiplican las restricciones para una agricultura razonable. Y es frente a la marcada estupidez global, que me he refugiado en la ironía, quizás a veces algo ríspida, pero siempre bien documentada. Digamos que intenté demoler la identificación entre “lejano” y “malo”, dado que la unión de esos conceptos deriva en un peligroso cóctel cultural, en el que la voluntad de proteger los productos regionales y la excelencia agrícola europea se mezcla con miedos insensatos, con datos científicos utilizados como artilugios, con información sensacionalista, magistrados en busca de criminales foráneos, leyendas urbanas, culpas por redimir, modas y *marketing*. Es evidente que sin una visión global de la civilización agrícola, viviremos mucho peor también en esta parte del mundo. Entonces, ¿por qué la Unión Europea, en acuerdo con sus pares de Latinoamérica, no promueve producciones como las certificadas DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGT (Índice Geográfico Típico) de cultivos autóctonos en esas tierras lejanas? Al hacerlo, la comunidad agrícola internacional en su conjunto es-

taría premiando una manera de producir responsable, se defendería de un ingreso indiscriminado de producciones, según su decir, peligrosas, y tendría la certeza de recibir cultivos de excelencia. Necesitamos producir para alimentar a un mundo cada vez más poblado, sin desperdiciar recursos y preservando la tierra y el agua, además de acompañar un consumo responsable. Por ende, no se trata de consumir más y pagar menos, sino de consumir mejor y pagar un precio justo. Sin embargo, la (triste) realidad de los mercados de destino demuestra que el imperativo en el sector agrícola es cómo pagar menos y no cómo vender más (para lo cual se necesitaría ofrecer calidad). Paradójicamente, aplicado a las producciones andinas, este axioma significa que, quienes producen con los mayores índices de calidad y biodiversidad terminan siendo los más pobres. En conclusión, estas personas que confían en nosotros, que nos entregan los frutos de sus esfuerzos y que, en varios casos, incluso ponen en nuestras manos su propia supervivencia, deben poder contar con todo nuestro apoyo. Las tierras lejanas de las que he hablado esperan nuestra presencia positiva y activa, ellas representan un desafío, pero también una gran oportunidad. Si tratamos a los campesinos de esas tierras con dedicación y respeto, siempre estarán de nuestro lado, pueden apostar por ello.



PEPE GRILLO – Conclusiones del Grillo... y, por qué no, la fotografía de la empatía

La primera palabra que me viene a la mente al finalizar la lectura de estas páginas es “empatía”: la que se establece entre el lector y el personaje y la que se siente entre las distintas personas implicadas en las historias. Me gustaría que esta reciprocidad derive en la voluntad de cambiar las cosas. Que no nos quedemos satisfechos con la sola participación emocional en la lectura. Porque si este libro es capaz de empujar siquiera a una persona a participar activamente en el cambio, su objetivo se habrá logrado.

A large, dark film reel is positioned in the upper left corner. A film strip, also dark, winds across the frame from the reel, looping and curving towards the bottom right. The background is a light, mottled grey with a grainy texture. A semi-transparent white rectangular box is centered in the upper half of the image, containing the text.

A día de hoy

Habría querido abrazar uno por uno a los personajes de estos relatos, y entregarle a cada uno la primera copia del libro, recién salida de imprenta. En cambio, aquí estamos, enfrentándonos al miedo de abrazarnos siquiera. En un mundo que, imprevistamente, nos resulta desconocido por las relaciones devenidas asépticas, por el caminar distanciados, renunciando a estrecharnos la mano, a un beso, atentos a no contaminarnos. Pero este libro no podía terminar de igual manera, sin hacer mención al destino de los principales personajes de sus capítulos.

¿Qué sucedió con Don Rómulo después del final de su proyecto agrario? Apenas antes del *lockdown* de principios de marzo del 2020, después de doce años sin saber de él, viajé a Machala para encontrarlo. Hoy trabaja como consultor agrónomo de algunos proyectos ecológicos en Ecuador. Los años se hacen notar en su cuerpo, pero una bic proletaria de color rojo que asoma del bolsillo de su camisa demuestra que algunas costumbres son difíciles de extirpar.



Reencuentro con Don Romúlo a Machala (marzo 2020).

Doña Carmen mantiene su habitual lucidez, atenta a cada detalle y exigencia, no solo familiar sino también de la comunidad. Nos escribimos con frecuencia, aún más durante este abrumador periodo pandémico. Fiel a una tradición familiar solidaria, recientemente fue promotora de una donación de doscientas mil barras de jabón para las poblaciones vulnerables del departamento del Magdalena.

Roger, con quien mantengo contacto casi cotidiano, prosigue estoicamente en el puente de mando, en medio de la peor tempestad económica y social argentina, recurriendo a su usual genialidad a bajo costo. Como si la prohibición a los cítricos orgánicos frescos no hubiera ya significado un golpe demoledor, recientemente, la Unión Europea ha extendido el bloqueo también a los cítricos convencionales, aduciendo las mismas argucias de carácter fitosanitario de siempre. De este modo, solo en la provincia de Entre Ríos, 1900 productores, que cultivan 36387 hectáreas y que comercializan anualmente unas 740 mil toneladas de cítricos, se encuentran en serias dificultades.

Siempre en Argentina, encontramos a Tito perennemente atento a sus frutales; a ellos les debe su energía llena de serenidad: una brisa que nace en la infancia y que luego sopla por toda la vida, como el viento de la Patagonia. Integrado al grupo de exportadores, a pesar del terrible contexto local, ha concluido la temporada 2020, exportando tres millones de cajas de peras y manzanas hacia USA, Europa y Rusia.

Paquito, en silencio, paso a paso y con la cabeza gacha, continúa haciendo de impulsor de un grupo de intrépidos bananeros del desierto piurano, que aplican virtuosamente los principios básicos de la agricultura biodinámica, dentro de un ambicioso programa de regeneración de la fertilidad de suelos.

Mientras que Rolando y los amigos de la Selva Central peruana viven la pesadilla no solo de los bloqueos a los que obliga el toque de queda pandémico, sino también de los impuestos por los ronderos: una especie de justicieros rurales que, en nombre de “la guerra santa” contra los contagios, impiden la cosecha del jengibre.

Confío en que el espíritu resiliente campesino prevalecerá, a sabiendas de que lo que no se prevé con la cabeza, se aguanta con la espalda.

Mientras tanto yo, después de esta experiencia literaria, seguramente no me habré convertido en un escritor experto, pero sí, casi, en un clarividente. De hecho, justamente el día en que entregaba al editor el borrador final de este libro, el 4 abril de 2021, entró en vigor un decreto ministerial italiano que disciplinaba el Reglamento (CE) n. 1235/2008, en relación al régimen de importación

de productos orgánicos certificados provenientes de Terceros Países (DM. n. 91718 del 18 de febrero de 2021). En virtud de esas disposiciones, el jefe del Departamento de las Políticas de Competitividad de la Calidad Agro Alimenticias de las Políticas de la Pesca y de la Equitación italiano (vaya encargo) decreta que, los productos de certificación orgánica, importados a Italia, provenientes de nueve naciones (entre ellas, cuatro “peligrosas” sudamericanas) serán sujetos a análisis multiresiduales en cada lote en destino. Con muestreo efectuado por personal asignado, por supuesto, a costo de los perniciosos importadores italianos (“De la actuación del presente decreto no deben derivar nuevos o mayores costos a cargo de la finanza publica”).

No se entiende en base a qué parámetros se ha determinado este listado de infectores. Metafóricamente, sería como imponer una serie cotidiana infinita de hisopados con o sin pandemias en curso, en cuanto considerados perennes contaminadores y desleales competidores de la inmaculada agricultura orgánica italiana. Una vez más, emergen instintos dañinos. Como es sabido, el mejor profeta del futuro es el pasado...

Agradecimientos

A mis “brazo derecho e izquierdo” de esta y de la otra parte del océano...

Cada día de trabajo, cultivamos relaciones con compañeros, clientes, proveedores y colaboradores. A estos últimos, tanto de Italia como de Perú, les debo mucho. Mi fuerte vínculo con ellos ha influido en todas estas vivencias, ya sea en términos de resultados como de satisfacciones. Sin nombrarlos, deliberadamente, no aparecen mencionados en estas páginas puesto que, en tal caso, habría tenido que escribir un libro dentro del libro. De todas formas, es importante que sepan de mi reconocimiento y hacerles sentir mi profundo agradecimiento por estar tan involucrados, y demostrar el alto sentido de pertenencia que hizo y hacen posible estas historias

El autor

Nacido en Bahía Blanca, Argentina, en 1966, Franco De Panfilis, comienza a estudiar Agronomía en la Universidad Nacional del Sur en 1984. Emigra a Italia en 1989. Allí prosigue sus estudios en la Universidad de Bolonia, donde consigue un Máster en Tecnología de los Alimentos. A partir de entonces, por motivos laborales, pero también por devoción y pasión, se convierte en un trotamundos del hemisferio sur y desarrolla el comercio de producciones agrícolas originarias de esas latitudes. Su ruta personal zigzaguea entre viajes de ida y vuelta por varios países de América del Sur. Una ruta de 25 años que este libro sintetiza.

Imprimido en Italia
mayo 2021
MIG (Bologna)