

Magallánicos le ganan a los imposibles

Pareja lleva más de ocho años con inédita producción de choclos dulces

● Estrella Pérez y Francisco Cárcamo tienen listos y arreglados los invernaderos y esperan a fines de agosto o principios de septiembre iniciar el proceso de cuidado de los plantines de mazorca para cosechar el 20 de febrero.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

Estrella Pérez y Francisco Cárcamo llevan más de ocho años produciendo choclos dulces en Punta Arenas. Empezaron como una prueba, tímidamente pero llenos de convicción, a pesar de las advertencias de conocidos y expertos que decían: “¿Choclo en Punta Arenas? Imposible”.

Este cultivo requiere al menos cuatro meses de sol, temperaturas que no bajen de los 10 grados Celsius, suelos con PH neutro y abundante agua para el riego, condiciones difíciles de conseguir en el extremo sur de Chile. Sin embargo, la pareja desafió lo imposible y ahora tienen una técnica perfeccionada, con plantines de

mazorca que ellos mismos producen y que trasplantan en el mes de octubre a un invernadero de 180 metros cuadrados.

“Plantamos lechugas entre los choclos para aprovechar todo el espacio”, dice orgullosa Estrella Pérez. Mientras tanto, su marido comenta que han llegado a tener más de 1.200 plantines.

Tienen tres invernaderos: dos de 120 metros cuadrados y uno de 180 metros cuadrados, este último adquirido gracias al convenio entre el Gore e Indap en 2017. En este invernadero, los choclos crecen libremente hasta el tope de la estructura, transformando el lugar en una verdadera selva de mazorcas.

Los plantines los preparan entre agosto y septiembre y se tras-

plantan hacia fines de octubre, para cosecharse el 20 de febrero. Ese día los clientes van a buscar a la parcela el pedido que hicieron con antelación, de incluso varios meses.

“Lo mejor es que son dulces y antes de cosecharlos ya tenemos pedidos. Muchos clientes los congelan y guardan. Estamos contentos con los resultados”, explica Pérez.

La historia comenzó el año 2016 y su esfuerzo dio frutos, tanto que sus choclos cazueleros se hicieron conocidos a nivel mundial, a través de medios regionales y nacionales. Incluso la FAO publicó su historia como un ejemplo a seguir.

“La innovación en la agricultura de Magallanes es un claro ejemplo del esfuerzo y dedicación



Muchos decían: “¿Choclo en Punta Arenas? Imposible”. El trabajo de Estrella Pérez y Francisco Cárcamo demostró lo contrario.

de nuestros agricultores, quienes no solo enfrentan desafíos climáticos, sino que también buscan constantemente nuevas formas de cultivar y mejorar sus productos. La producción de choclo dulce es una prueba más de su capacidad para innovar y

ofrecer productos de alta calidad que benefician a toda la comunidad”, resaltó Gabriel Zegers, director regional de Indap.

A su vez, indicó que “vivimos tiempos en que se superan los imposibles, y hoy tenemos kale de distintas variedades

e infinidad de productos que enriquecen la dieta y aportan a nuestra soberanía alimentaria. Los agricultores se han ganado un espacio en la comunidad y se hace necesario apoyarlos”, expresó Gabriel Zegers, director regional de INDAP.

