

Fecha: 26-11-2024
 Medio: Diario Concepción
 Supl. : Diario Concepción
 Tipo: Noticia general

Pág. : 12
 Cm2: 788,3
 VPE: \$ 947.514

Tiraje: 8.100
 Lectoría: 24.300
 Favorabilidad: No Definida

Título: gura, la misma entidad que, estas mejoras se pueden lograr si existen unas condiciones propicias y si las intervenciones están adecuadamente formuladas para abordar los desafíos multidimensionales e interrelacionados a los que se enfrentan mujeres y hombres



CONSTANTEMENTE BUSCA INNOVAR en su producción, pero manteniendo las prácticas ancestrales.

gura, la misma entidad que, estas mejoras se pueden lograr si existen unas condiciones propicias y si las intervenciones están adecuadamente formuladas para abordar los desafíos multidimensionales e interrelacionados a los que se enfrentan mujeres y hombres.

30 mil plantas de ají ha llegado a cultivar Inés en un periodo de tan sólo dos semanas.

Calidad por sobre cantidad

Retomando su relato, la horticultora de Santa Juana comentó que, en la calidad del cultivo, al ser libre de químicos, está el verdadero cuidado de la tierra. "Si nosotros cuidamos la tierra, sacamos un buen producto. Si solo queremos cantidad, vamos a empezar a dañar la tierra y al final el producto no será de buena calidad", aseguró Inés.

En su trabajo con la tierra, la agricultora santajuanina enfrenta distintas complicaciones. Inés trabajaba prácticamente sola en su campo, produciendo también en altas cantidades, por ejemplo, durante un periodo de 2 semanas ha llegado a cultivar más de 30 mil plantas de ají.

Consultada sobre la mayor complicación que en-

frenta al dedicarse a la agricultura con enfoque sustentable, ella sostiene que "creo que es cuando rompo la tierra, porque eso no depende de mí. Romper la tierra se hace con tractores y no depende de mí, porque tengo que andar consiguiendo a alguien que lo haga. Además, encontrar tractores es complicadísimo acá en Santa Juana. Entonces con eso me atraso mucho".

Asimismo, Inés afirma que, en base a los cultivos, "todo lo demás lo domino y lo puedo hacer yo. Quizás puedo demorarme, el trabajo es pesado, pero lo puedo hacer".

¿Cómo es el proceso para producir merkén?

- "Aquí se empieza por seleccionar semilla. Después se selecciona la mata, el capi -el fruto- que

uno quiere. Posteriormente se le hace un secado que no sea muy potente al fuego para que la semilla no se dañe. Y después se hace la selección de sacar la semilla, eso más o menos se hace en junio o julio, porque agosto se hace el amasijo".

Junto con describir el trabajo que realiza para producir el condimento picante, la agricultora de Santa Juana destacó que el producto no sólo se vende en el Biobío, sino que también llega a otras regiones como la Metropolitana o la Región de la Araucanía.

¿Cuál es el funcionamiento que tiene la cooperativa para comercializar el merkén?

- "Nosotros mismos -la

cooperativa- envasamos el merkén. Técnicamente la cooperativa le compra el producto a cada socio y socia, para después envasar el merkén. Así que la cooperativa es la que se encarga de toda la etiqueta, envasa y todas esas cosas. Cuando hay una entrega nos reunimos, envasamos y hacemos carga y van socios designados a vender a distintas ferias o puestos".

Igualmente, Inés cuenta que, en base al mismo enfoque sustentable que impulsan como cooperativa en el trabajo de la tierra, está buscando constantemente capacitarse y adquirir nuevos conocimientos que les ayuden en la producción del merkén, resguardando las prácticas de

cultivos utilizadas en generaciones pasadas, pero también innovando en la protección del medio ambiente con el uso de elementos 100% orgánicos y con herramientas que no dañen el entorno.

"Muchas cosas han ido cambiando, por ejemplo, antes regaba todo el terreno de cultivo a balde, pero ahora lo hago con un sistema de riego, para usar eficientemente el agua. Acá lo importante, a pesar de las modificaciones que son necesarias, es no cambiar la esencia de la semilla, de cómo arreglamos la tierra en abono. Además, también hay que cuidar el sistema de secado", afirmó la productora de merkén.

Legado mapuche

Lo que produce Inés es un condimento tiene origen desde tiempos inmemoriales en nuestro país, creado por la etnia Mapuche y que es reconocido como un producto que forma parte de las costumbres alimentarias de los chilenos, especialmente de los habitantes de la Región del Biobío hacia el sur.

El merkén de Inés es muestra que la mantención de las tradiciones y que la cultura de los pueblos originarios, como el Pueblo Mapuche, tienen un valor en sí mismo en las sociedades actuales, destacándose además el respeto de la tierra como parte de su proceso de producción del ají.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.

