

El Huerto Cuatro Estaciones se unirá este año a otros en la zona para establecer un centro de distribución en Coyhaique para así abastecer a más gente en la zona.



ABASTECE A 400 PERSONAS CADA SEMANA EN ESTE SECTOR DE AYSÉN:

La improbable historia de un huerto pionero que expande su modelo desde Puerto Guadal

A unas cuatro horas de Coyhaique se encuentra el **Huerto Cuatro Estaciones**, donde se producen hortalizas sin químicos y que ha cosechado réplicas por la región. **AMANDA UGARTE STEWART**

En la Patagonia chilena, donde el clima es adverso y las largas distancias dificultan el acceso a productos frescos, dos agrónomos han desarrollado una solución para cultivar hortalizas sin químicos ni fertilizantes. Se trata del Huerto Cuatro Estaciones, ubicado a 12 kilómetros de Puerto Guadal, en la Región de Aysén. Este es un espacio de 2.700 m² cubierto de vegetales, donde se utiliza la técnica de agricultura biointensiva, un método de cultivo orgánico a pequeña escala que maximiza la producción en áreas reducidas, minimiza el uso de recursos y prioriza el cuidado del suelo. El enfoque está en regenerar y mejorar la fertilidad del suelo a través del uso de compostaje.

En este lugar se instalaron hace cinco años, Javier Soler y Francisco Vio, dos amigos que se conocieron estudiando agronomía en la Universidad Católica de Valparaíso y que encontraron un camino poco convencional en su rubro. Todo comenzó cuando Vio recorrió en bicicleta la Carretera Austral y conoció el parque Pumalín, donde “había huertos y un intento de hacer una agricultura orgánica local”. Cuenta que se propuso ser algún día parte de ese proyecto.

Ya salidos de la universidad, los amigos cono-

cieron la finca Chaupi Molino, en Ecuador, una huerta que lleva 40 años cultivando productos orgánicos, ahí se quedaron un año aprendiendo. A su vuelta, ambos se instalaron en el parque Patagonia, donde desarrollaron un huerto al alero de Fundación Rewilding y en 2018 comenzaron con su propio proyecto. Vio cuenta que la idea era “aportar al desarrollo local de la agricultura alrededor del parque” y eligieron Puerto Guadal por su microclima.

“Nuestro objetivo siempre ha sido demostrar que proyectos como este son posibles, para inspirar a otros a replicarlos”. Y el impacto ya se hace notar: en la zona han surgido tres iniciativas similares, como el Huerto La Pirámide en Puerto Ibáñez, el Huerto Río Jeinimeni en Chile Chico y, más recientemente, el Huerto Alma, desarrollado en la escuela agrícola de Coyhaique. Todos fundados por personas que trabajaron en el Huerto Cuatro Estaciones.

El huerto ha logrado una clientela fiel, que incluye a más de 60 personas que prepagan una la membresía por la temporada y que reciben su canasta semanal de hortalizas. Vio explica que así funcionan los huertos en Japón y Estados Unidos: “Se llama *community supported agriculture*, donde las personas que están

interesadas en apoyar el grupo pagan lo equivalente a todas las entregas, entonces se suman a la temporada”.

Cosechan entre noviembre y mayo, y el resto del año preparan el suelo. “Son las personas que hacen que el huerto pueda funcionar en un clima frío”, dice Vio.

Estos clientes se suman a unas 70 personas que compran sus canastas con verduras para la semana, además de los aproximadamente 20 restaurantes que adquieren productos del huerto para sus menús. En total, el equipo calcula que su producción alimenta semanalmente a cerca de 400 personas, y esperan alcanzar la meta de 600 en la próxima temporada.

Vio cuenta que este año se encuentran desarrollando un invernadero aislado con lana de oveja. “Nos inspiramos en unos invernaderos en China, que llevan décadas utilizando rollos de abrigo sintético para proteger el invernadero durante la noche”. En la región, la lana de oveja no escasea y por eso se asociaron con Lanarq, un emprendimiento que utiliza la lana para la aislación en construcción, y con Reinaldo Lippi, quien colaborará en la impermeabilización de los rollos.

El objetivo es crear un sistema de aislación térmica, similar a un chaleco, que cubra el invernadero durante la noche y que se abra durante el día. Este proyecto, que comenzó hace un mes, se extenderá por tres años.

“Nuestro objetivo siempre ha sido demostrar que proyectos como este son posibles,

para inspirar a otros a replicarlos”.

FERNADO VIO

Cofundador de Huerto Cuatro Estaciones.