

EMPRENDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE HARINA DE ALGARROBA Y LA SIEMBRA DE PASTURAS EN FORMOSA

Dante A. Rofi. 2006. La Nación, Sec. 5ª El Campo, Bs. As. 17.06.06:1.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Manejo silvopastoril](#)

La obtención de harina de algarroba y la siembra de pasturas son sólo dos de las actividades que pequeños productores formoseños iniciaron para hacer del monte una opción sustentable

IBARRETA, Formosa.- A 200 kilómetros de la capital provincial, manos campesinas se esfuerzan por torcer un destino. Son manos dispuestas a trabajar la tierra sin agredirla; seguras de emprender nuevos desafíos productivos que les posibiliten mejorar la calidad de vida de las familias, pero, por sobre todo, de preservar una identidad común, fuertemente ligada al monte chaqueño y a todo lo que en él florece. "En el monte está la vida. Acá el alimento no nos falta; no tenemos lujos, pero en la ciudad pasaríamos hambre." Así, Zulma Acuña, campesina de Colonia Ismael Sánchez, ubicada en este municipio formoseño, sintetiza la realidad del pequeño productor y la necesidad que tiene de seguir ligado a la tierra en una zona que en los últimos años padece el avance de los desmontes que extienden la frontera agrícola. Preservar el monte para hacer de él una fuente de opciones productivas implicó para los mismos campesinos un cambio estratégico de mirada. Entender que el algarrobo vale más por los frutos que brinda que por el valor de su madera no fue sencillo. Aprender a sembrar pasturas en medio de las afiladas espinas de los vinales también implicó trabajo. Del mismo modo, fue necesario aceptar que al bosque se debe entrar a sacar lo peor -en términos de madera- para hacer con eso lo mejor que se pueda y no entrar a cortar los mejores árboles para cambiarlos por monedas, empobreciendo los recursos naturales y económicos.

Para trabajar tras de esos objetivos, los pequeños productores que habitan estos montes cuentan desde principios de 1998 con la guía del Grupo de Estudios sobre Ecología Regional (Geser), una ONG formada en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA que aporta conocimientos e ideas que, juntos, ponen en práctica en el campo (ver página 7). Hoy participan del emprendimiento unas 50 familias.

"Trabajar con los jóvenes del Geser nos sirvió mucho. Nos gustó la propuesta y los resultados son muy buenos", asegura Juan Blanco mientras recorre un potrero en el que crecen las pasturas sembradas debajo de los vinales. "Es necesario conocer el manejo del monte. Hay que mantener la limpieza, que aquí implica la poda selectiva de los arbustos, de manera que las pasturas reciban la luz pero no los rayos sofocantes del sol", dice el campesino, para quien esos pastos resultan indispensables para que sus 60 vacas tengan qué comer durante el invierno. En la zona, el gatton panic ya alcanzó el rango de "pastura exitosa".

El resto de los campesinos también adoptó la propuesta de los especialistas. "Antes esa era una zona de cardales, pero hoy tenemos una reserva de alimento para los animales", asegura Gregorio Céspedes al señalar las pasturas.

"La percepción del campesino era que un vinal no servía para nada y por eso había que eliminarlo. Lo responsabilizaban por la falta de pasto cuando, en realidad, el problema era el sobrepastoreo", dice Carlos Blanco, biólogo e integrante del Geser que acompañó a LA NACIÓN durante la visita a los productores. Cuenta que cuando se empezó a trabajar en medio de los vinales se clausuraron potreros, en muchos casos con boyero eléctrico, se hizo una poda selectiva y se sembraron pasturas subtropicales. "Ahí comenzó a cambiar la percepción de los productores respecto del vinal. Vieron que no sólo las pasturas crecían bien en medio de ellos, sino que éstos las favorecían por el aporte de sombra y por la hojarasca, además de brindarles protección contra las heladas", explica.

EL ESTOICO ALGARROBO

El algarrobo es uno de los árboles más representativos de la región chaqueña, sin embargo, cada vez quedan menos. La explotación maderera y los desmontes están reduciendo su población hasta niveles preocupantes. Esta situación no es nueva y de hecho varias páginas del folklore argentino se dedicaron a ese árbol, estrechamente ligado a la vida de aborígenes y criollos. Por ejemplo, la zamba "Silencio de Aloja", de Yuyo Montes, popularizada por el Chaqueño Palavecino dice: "Algarrobo me llamo/ no me quedan hermanos/ para que vuelva mi raza a parir/ suelte el hacha de la mano,/ para que siempre mi raza vuelva a parir/ suelte el hacha de la mano".

Y, justamente para evitar la desaparición de este árbol, nada mejor que darle una utilidad ecológica y económicamente viable. Para ello, los técnicos del Geser le propusieron a los campesinos comenzar a producir harina con el fruto del árbol: la algarroba. "Siempre supimos que la algarroba estaba ahí, pero no la valorábamos.

Antes vendíamos el rollizo (tronco). Hoy, en cambio, lo aprovechamos de manera sustentable", dice Adrián Almada.

La recolección de la vaina de algarrobo se inicia en diciembre, cuando el árbol da los frutos. Entre ese mes y el siguiente se hace la cosecha manual, que este año fue de 2200 kilos. Luego, con los dos molinos de martillo comunitarios que se consiguieron a través del Geser se realizan dos moliendas, que dan como resultado una harina "dulzona" que puede ser utilizada en la elaboración de panificados e, incluso, para acompañar lácteos, tal como se hace con los cereales.



Foto: Santiago Hafford/Enviado especial

"Cuando comenzamos con este trabajo mucha gente se reía y nos preguntaban por qué hacíamos cosas de indios, por el uso que le queríamos dar a la algarroba. Sin embargo nosotros necesitábamos ver qué resultado obteníamos y hoy podemos decir que vale la pena", cuenta Zulma. Adrián agrega que todas las actividades que están emprendiendo, desde la harina hasta la apicultura y las hierbas aromáticas, representan una nueva entrada de dinero, más allá de las labores que cada campesino venía desarrollando, como la cría de vacunos y animales de granja, la huerta y la siembra en pequeña escala de maíz, algodón y maní. "El trabajo nos dignifica, nos posibilita mandar a nuestros hijos al colegio. A partir de buscar nuevas alternativas productivas vamos a ser independientes", asegura.

Juan Benítez destaca que la algarroba tiene mucho potencial de crecimiento y que le permite una salida rentable al campesino. El productor añade la necesidad de que se difunda el alto valor nutricional de la harina para que más personas se interesen en su consumo y, así, aumente la posibilidad de desarrollarla. "Si logramos una buena organización comunitaria podremos hacer muchas cosas, cuesta pero es muy necesaria", apunta Juan, con la claridad de quien entiende que los éxitos individuales se desvanecen casi con la misma rapidez que algunos montes vecinos.

ENTRE LA CAPACITACIÓN Y LA DEFENSA DEL BOSQUE

IBARRETA, Formosa (De un enviado especial).- Con acento cordobés, Rubén Coirini les explica a los campesinos cómo deben medir la cantidad de pasto del campo para que, a partir de ese dato, logren calcular cuántas vacas pueden alimentarse correctamente en cada hectárea. Luego les habla sobre la necesidad de reservar alimento para el invierno, de manera de evitar la pérdida de animales, y del alto valor nutricional de los productos del monte (vainas de algarroba, mistol y vinal).

Profesor de la cátedra de Manejo de Áreas Marginales de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Córdoba, Rubén está convencido de la necesidad de extender los conocimientos a los campesinos. "Aquí los pequeños productores están ávidos por aprender. Está claro que les falta información, pero también está claro que cuando se les ofrecen conocimientos reaccionan de muy buena manera", explica.

Y en ese sentido, Roberto Rastel, campesino que asistió a la capacitación junto con su esposa, María Eva Duarte, con quien se reparte las labores del campo, le da la razón: "Estas charlas son muy importantes para nosotros, para mejorar el manejo de los animales". Agrega que el algodón cada vez deja menos ganancia, por lo que tiene pensado trabajar para comprar "más lecheras".



En medio de los vinales, Juan Blanco, muestra orgulloso las pasturas (gaton panic) implantadas

Consultado sobre la posibilidad de usar la harina de algarroba para la suplementación de la hacienda en reemplazo del maíz, Rubén asegura que ya se han hecho pruebas químicas y la algarroba procesada da exactamente la misma cantidad de proteínas e hidratos de carbono que el maíz. "Lo que nos falta es cambiarle la mente comercial a las fábricas de alimentos balanceados", añade.

PROBLEMÁTICA REGIONAL

"Esta región chaqueña tiene vocación forestal, debido a que la tierra necesita del bosque arriba. Si lo quitamos, enseguida perdemos todos los nutrientes, el suelo comienza a endurecerse y se torna improductivo. Así es como tenemos en la zona un montón de emprendimientos abandonados, porque en 10 años de una muy buena agricultura se liquidó toda la materia orgánica que los bosques acumularon en cientos de años", explica Rubén. Cabe señalar que la cátedra en la que participa este docente forma parte de la Red Agroforestal Chaco.

El campesino también lamenta lo que ocurre en el monte. "La pobreza que nos dejan cuando desmontan y queman algarrobos, lapachos. Se van los animales, nos quedamos sin miel silvestre. Es muy triste, vienen y tiran todo", reflexiona Roberto.

MUJERES SOLIDARIAS DEL MONTE CHAQUEÑO

Elaboran dulces caseros y pan con harina de algarroba

IBARRETA, Formosa (De un enviado especial).- El aroma que inunda la cocina comunitaria enseguida atrae a propios y a ajenos en torno del horno. El pan y los budines elaborados con la harina de algarroba que las manos campesinas obtuvieron del monte ya están a punto. Quizá por ello, y presumiendo que pronto vendrá la degustación, nadie se mueve de la sala.

Desde 2004, cuando un grupo de mujeres se sumó a la propuesta del Geser para elaborar y vender panificados con harina de algarroba, esta escena se repite a menudo. En ese año se cristalizó el proyecto Mujeres y Alimentos, a través del cual se agrega valor a la producción del campo y se venden los productos terminados que, además del pan, los budines y las galletitas de algarroba, incluye dulces caseros y hierbas aromáticas.

Ramona Maldonado, directora de Cáritas local y coordinadora del grupo de mujeres, dice a LA NACIÓN que a partir del trabajo conjunto se ha logrado fortalecer la amistad y la solidaridad. "Estar juntas, trabajando para el beneficio propio o comunitario, se volvió una realidad, y así se superó el mero objetivo económico. No es sólo para mejorar nuestros bolsillos que trabajamos; si vemos algún vecino que tiene necesidades trabajamos para ayudarlo. Este es el gran resultado de estar juntas", asegura.

A su lado, Simona Rojas aprovecha para anunciar que en el próximo festival de la miel, que se realizará en esta ciudad entre el 7 y el 11 del mes próximo, esperan vender muchas galletitas y budines de algarroba.

"La gente de la ciudad tiene que probar estas cosas y verá que son buenas. Tanto los budines como las galletitas o los dulces de mamón son productos sanos y naturales. Así como nosotros recibimos cosas de la ciudad, sería importante que la ciudad conociera algo que se genera en el campo", dice Beatriz del Carmen López. En la cocina, Vicenta Aguilar, Zulma Guzmán y Elizabeth Frías seguían con el horneado del pan.

UN DESAFÍO PARA LOS JÓVENES

También para los jóvenes ha sido importante el emprendimiento desarrollado entre los campesinos y los integrantes del Geser. "Los chicos están muy interesados en este trabajo y yo creo que es bueno que ellos tengan la opción de trabajar y quedarse en el campo", dice Zulma Acuña, que coordina un grupo de 10 jóvenes que producen y venden harina de algarroba, hierbas aromáticas; zapallo japonés y maíz amarillo para harina.

Eleno Javier Giménez es uno de los jóvenes campesinos. Cuenta que con el grupo recolectaron entre diciembre y enero unos 600 kilos de vaina de algarroba, pero reconoce que podrían haber juntado aún más. "Necesitamos cambiar nuestra cultura, en la cual la algarroba no entraba", cuenta.

De las hierbas aromáticas que cultivan, venden el cedrón en fresco al restaurante Sudestada, de Palermo, a \$ 5 por kilo. El cedrón seco, el poleo y el burrito se preparan en paquetes de 250 gramos y tienen un costo de \$ 0,85. Mensualmente deben satisfacer un pedido de 140 paquetes de hierbas que se venden en Buenos Aires, a través de Puente del Sur (puente_delsur@yahoo.com.ar). El objetivo que ahora se le presenta al grupo de jóvenes es conseguir nuevos clientes para sus hierbas aromáticas. Clientes que les permitan seguir creciendo y que, a su vez, les posibiliten quedarse en el campo a producir.

Volver a: [Manejo silvopastoril](#)