

"Tierra fértil" en la agricultura orgánica ^[1]

Enviado el 2 agosto 2010 - 10:49pm

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



POR VIVIANA TORRES MESTHEY / Especial para el Nuevo Día LA AGRICULTURA orgánica se vislumbra como una de las áreas de oportunidad para la creación de empresas y empleos debido al crecimiento en la demanda de comestibles saludables, de acuerdo con expertos y agricultores. Lo que distingue este tipo de agricultura es que no contempla el uso de pesticidas o químicos para la siembra, recogido y distribución de comestibles. "Incluye el empeño de cultivar nuestros alimentos mediante tecnologías que protejan a la naturaleza, favorezcan nuestra salud y utilicen los recursos naturales con perspectiva intergeneracional", dijo Nelson Álvarez Febles, especialista en agricultura ecológica y políticas públicas en biodiversidad agrícola. Este modelo también ha ganado auge pues provee la oportunidad de crear huertos caseros para bajar el presupuesto de la compra familiar, unir comunidades por medio del trueque y aportar a la economía local al apoyar a los agricultores puertorriqueños, señalaron los entrevistados. "A medida que acrecenta la necesidad económica la gente busca cómo arreglárselas y la agricultura es tierra fértil para aventurarse a desarrollarla. La producción agrícola ha evolucionado ya hasta el punto de hacer hasta agricultura urbana", aseguró Mariel Rivera, agrónoma e integrante de la finca familiar Conuco del Coto en San Germán. Y es que la agricultura ya ha sobrepasado el imaginario del campesino tradicional, los agricultores son cada vez más jóvenes y la industria busca insertarse en espacios poco convencionales para la siembra como las ciudades. Incluso, el agricultor orgánico se posiciona como la primera en la lista de los "mejores trabajos verdes de la próxima década", de acuerdo con la revista de innovación y tecnología Fast Company Magazine. Por otro lado, de acuerdo con la consultora de alimentos y bebidas para la industria hotelera, Susan Fairbank, si los edificios abandonados de las ciudades fueran convertidos en huertos caseros se producirían nuevos trabajos y comida para las comunidades. "Hay mucho potencial en ser agricultor porque hay un nicho para eso y una necesidad", sostuvo Fairbank

quien creó el huerto urbano Bucare Urban Garden en una casa vacante en Isla Verde. La agricultura orgánica aún se practica de forma artesanal en la Isla, pero en la medida en que más personas se unan, se provean incentivos y se sistematice el proceso, hay potencial para producir en masa, coincidieron los entrevistados. “Hay más demanda de lo que se produce nada más con el área metro. Los que estamos sembrando no damos abasto”, aseguró Silka Besosa, agricultora de Siembra Tres Vidas.

ACERCA DEL MERCADEO La forma en la que se mercadean estos productos es usualmente a través de los mercados orgánicos que se organizan en diferentes pueblos. Otro sistema con el que cuentan es el conocido como Agricultura Sustentada por la Comunidad, dijeron varios agricultores entrevistados. Es casi como comprar acciones en una empresa. Por medio de este sistema el consumidor prepaga por una parte de la cosecha de temporada garantizada. Una vez recolectada, el agricultor le hace llegar una caja con los alimentos por los que pagó, explicó Besosa. De esta forma, el agricultor asegura unas ganancias y el consumidor asegura su compra de comestibles orgánicos.

CONOCE A ALGUNAS EMPRENDEDORAS "ORGÁNICAS"

SILKA BESOSA / Siembra Tres Vidas, Aibonito La vida de Silka Besosa como administradora de tiendas al detal estaba llena de bienes materiales hasta que leyó sobre el calentamiento global y otros males que sufre el planeta y quiso dar un giro radical: dejó su trabajo, se mudó a Aibonito y se convirtió en agricultora orgánica. Aprendió a sembrar y cosechar por sí sola, con instinto y ayuda de libros. Con una inversión inicial cerca de los \$1,500 compró algunas herramientas y semillas y se puso a trabajar. Para vender su cosecha aplicó un concepto que aprendió en sus lecturas: Community Supportive Agriculture (CSA), un modelo con el que el consumidor prepaga los productos. Además, visita mercados orgánicos para contactar nuevos clientes y darse a conocer. Actualmente, la finca Siembra Tres Vidas se especializa en hojas verdes y especias. La hija de Besosa, Tara Rodríguez, comenzó también una iniciativa para distribuir productos orgánicos y le llamó el Departamento de la Comida.

Información: siembratresvidas@gmail.com [2]

SUSAN FAIRBANK / Bucare Urban Garden (B.U.G.), Isla Verde Hace un año y medio, la consultora de bebidas y alimentos para la industria hotelera, Susan Fairbank, decidió tener un huerto en el medio de la ciudad. Con un grupo de voluntarios habilitaron pequeños cultivos en cajas de madera en el patio de una casa abandonada en Isla Verde. El dueño de la propiedad permitió que Fairbank sembrara frutas y vegetales con el acuerdo de que ella correría con los gastos del agua y mantuviese limpio el patio. Sin una inversión mayor, salvo \$200 que usó para la compra de semillas y un libro de cómo sembrarlas, Fairbank y su grupo limpiaron toda la basura del patio, araron, compostaron y sembraron 4 cajas de 4 pies X 4 pies. Actualmente el huerto tiene 18 cajas de siembra y 68 tipos distintos de frutas y vegetales. Todo el material que se usó para la construcción del huerto es reciclado, reusado o donado y se mantienen gracias a voluntarios. A quienes trabajan la tierra se les paga con los alimentos que ellos mismos cosechan en el huerto.

Información: bucarebugs@gmail.com [3]

MARIEL RIVERA / Finca Conuco del Coto, San Germán La Finca Conuco del Coto comenzó como un espacio de producción de plátanos financiada por varias instituciones. Pero lo que más ganó popularidad en el 2006 fue una pequeña producción orgánica que Mariel Rivera sembró en ese terreno, propiedad de su padre. La agricultura orgánica resultó ser más productiva pues su demanda creció y porque requiere una inversión mínima, lo que a su vez se traduce en menos riesgos para Rivera. La siembra, especializada mayormente en hierbas culinarias y hojas de ensalada de temporada, se distribuye en mercados orgánicos y a consumidores que prepagan su parte de los productos. Conuco del Coto produce también calabaza, habichuelas del país y guineos. Además, una vez a la semana, organizan su propio mercado donde los vecinos y visitantes pueden adquirir alimentos frescos orgánicos en la misma finca donde se produjeron. Los interesados se pueden suscribir por correo electrónico

para recibir la lista con la oferta semanal de esta producción limitada. Información:
conucodelcoto@gmail.com ^[4]

Source URL:<https://www.cienciapr.org/es/external-news/tierra-fertil-en-la-agricultura-organica?page=3#comment-0>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/tierra-fertil-en-la-agricultura-organica> [2]
<mailto:siembratresvidas@gmail.com> [3] <mailto:bucarebugs@gmail.com> [4] <mailto:conucodelcoto@gmail.com>