

16 de octubre

"Día mundial de la alimentación"



Producir sano, cuidar el medio ambiente



Página 5.

Nuevos caminos para la Iglesia

Encuentro de obispos en la Amazonía.

Página 8 y 9.

Con el orgullo de ofrecer lo nuestro



Página 10.

"Producimos, preservamos, intercambiamos y aseguramos la semilla, que es vida y es nuestra".

PUBLICACIONES DE INCUPO

Sitio Ramsar Jaaukanigás: naturaleza y cultura del Paraná

El Instituto de Cultura Popular pone a disposición un documental, seis cuñas radiales y una infografía basados en los Planes de Manejo del Sitio Ramsar Jaaukanigás. Materiales propuestos por el Comité Intersectorial del Sitio Ramsar Jaaukanigás.

El documental de 25 minutos muestra, describe cómo proteger la flora y la fauna del bosque del humedal, para que también puedan disfrutarlas las próximas generaciones. Contiene relatos de investigadores y testimonios de habitantes del humedal.

Las cuñas radiales recorren en 30 segundos y en código de humor los temas de Fauna; Bosques; Educación; Caza; Ecoturismo y Pesca en el Sitio Ramsar Jaaukanigás.



La infografía es una pieza gráfica, que a través de imágenes y textos, brinda un acercamiento global del humedal. Los productos son de libre distribución. Están disponibles en www.incupo.org en la Fan Page de INCUPO (www.facebook.com/incupo) y en Youtube (Canal INCUPO). Contacto: marcos@incupo.org.ar - INCUPO Reconquista.

Para la compra o pedir más datos puede dirigirse a:

INCUPO (Instituto de Cultura Popular) - Rivadavia 1275 (3560) Reconquista, Santa Fe, Argentina,
Tel./Fax: 9(03482) 426480 / 429367 / 421325 - E-mail: incupo@incupo.org.ar

Se autoriza la reproducción total o parcial de notas siempre que se cite la fuente y se envíe copia a nuestro periódico.

PERIÓDICO acción puede llegar hasta las comunidades más alejadas de nuestro país y otros países gracias a muchas personas que apoyan este medio de comunicación. Este mes queremos agradecer a:

Buenos Aires

P. Fernando Montes - Quilmes

Chubut

P. Antonio Sánchez - Pquia.N.S.De La Paz - Trelew

Catamarca

P. Bernardo Canal Fejoo - La Puerta, Ambato

Horacio Machado

Chaco

Raúl Aguilar - Presidencia Roca

Mario Berítez - Gral. San Martín

Aida Lencina - Basail - Chaco

Juana Orzua - Unpepoch - Colonias Unidas

Pablo Ruiz Díaz - Colonias Unidas

Cristina Figueredo - Bibl. Yesmín Curi - Resistencia

Marta Silvia Laguna - Resistencia

Clelia Martínez - Las Breñas

Uppce - Moncho Ríos - Colonia Elisa

Comisión Peq. Prod. Cap. Solari

Unpepoch - Paula Palacios - Resistencia

Marina Pizzi - Nueva Pompeya

Isabel Beatriz Montenegro - Paraje Las Rosas - La Leonesa

Córdoba

Munío Aborigen

Corrientes

Alicia Antúnez - Solari

Gabriel Avalos

Sabina Escalari

Ramonita Gonzalez - Mercedes

Leonor De Paiva - Monte Caseros

Sergio Aguirre

Interferia

Formosa

Lázaro Arce - La Bomba - Las Lomitas

Anibal Ayala Espinillo

Silveria Benítez - Villa Dos Trece

Jorgeina Córdoba - Pozo Del Tigre

Néstor Damian Tchamy Galeano - Pinaré

Etefvina Delgado - Laguna Yema

Hna. Rosa Martinelli - San Martín Dos

Sara Nazar - Ibarreta

P. Eduardo Ramos - Paroquia - Ingeniero Juárez

Karina Santuchi - Comandante Fontana

Santiago del Estero

Oscar Cancino - Los Jeries

Gladis Hernández - Garza

P. Alwin Nagy

P. Mariano Ledesma - Loreto

Silvana Pimpignano De Cardozo - Suscho Corra

La Rioja

Angélica Díaz - Campanas - La Rioja

Amanda Lasso - Pitui - La Rioja

Francisca Muldonado De Gaitán - Famaima - La Rioja

Rosa Del Valle Quintero - Santa Cruz - La Rioja

Juana Galleguillo - La Cuadra - La Rioja

Misiones

"Esc. Bilingüe" Hogar Perotti - Montecarlo

Neuquén

Pquia. Ntra. Sra. De Las Nieves - Junín De Los Andes

Diego y Mariana Moggi - Andacollo

Salta

Asoc. Kivicha - Laura Machado

Asociación Tepeyac - Morillo

Santa Fe

Beatriz Barboza - Arroyo Ceibal

Elvira Campos - Nicanor Molinas

Irma De Cordero - Vicinal Martín Fierro - Vera

Elena Fabatier - El Sombrero

Monica Florentini - Casilda

Miriam Franco - Cap. El Buen Pastor - Reconquista

Ana De Leguizamón - Reconquista

Elsa Martínez - Romang

Obreros Del Surco - Isleta Norte - Villa Ocampo

Comunidad Purbios Originarios De Awyayala - Rafaela

Gendiana Helman - Romang

Pquia. Inmaculada Concepción - P. Bienvenido Yacuzzi -

Villa Ocampo

Pquia. Ntra. Sra. Guadalupe - Intiyaco

Caritas Paroquial - Sr. Alberto Alegre - La Gallareta

Luis Sánchez - La Hortencia - Tacuarandí

PERIÓDICO
acción
de incupo

OCTUBRE-NOVIEMBRE 2019

Año XLVII - N° 515 - ISSN0328 - 2241
Expediente N° 5352867 - 27 de marzo de 2018

Es una publicación propiedad de INCUPO
Instituto de Cultura Popular Rivadavia 1275
3560 Reconquista, Santa Fe, Argentina.
Tel./Fax: (03482) 426480 / 429367 / 421325
E-mail: incupo@incupo.org.ar

Directora

Graciela Fernanda Gásperi

Escriben en este número

Hernán Agustini

Eloy Cucit

Claudia Bonaz

Antonia Leguizamón

Luis Nocenti

Jorge Solari

Impresión

Dafer Industria Gráfica
3561 Avellaneda, Santa Fe
Tel.: 03482 48-0146

Diseño y Diagramación

Eliana Gasparotti
diseño gráfico

Cel.: 3482 15661160
| elianadis@yahoo.com.ar |

Corresponsales en:

Santiago del Estero

Avenida Manzoni
y Sabio Wagner S/N
(3760) Añatuya
Tel.: 3844 413453

Chaco

Catamarca 436 (3500) Resistencia
Tel.: 0362 - 4446325

Formosa

Belgrano e Hipólito Irigoyen
(3603) El Colorado
Tel.: 3704 - 250522

Corrientes

Almirante Brown 3432
(3400) Corrientes
Tel.: 0379 - 466880

Buenos Aires

Reconquista 671 - PB 1
Capital Federal
Tel.: 011 - 4312 - 9141

Comunidad indígena Qom Lapel Huotaxañilai - La Leonesa - Chaco

Qailapteque'na suchaq na sal huetagui na 'avriq

"Ne'ena laqataxac so qarqeronecpi 'onaxaic ra yialayaguet na chegoxongui-
ra, cha'aye ra qajialat qome ra, qarataxac nache sa sa'yiatenaq ca saqta'ogue".

Cuidando nuestra naturaleza.

Las generaciones futuras deben saber acerca de la naturaleza y del modo de vida de nuestros antepasados. Si no hacemos esto, ¿a dónde vamos a ir?

2019

Año Internacional de
las Lenguas Indígenas

En este número...

-  **03** Editorial.
-  **04** Plan acción mundial.
-  **05** Producir sano, cuidar el medioambiente.
-  **06** Florecer un humedal en las aulas.
-  **07** "SIN MONTE NO HAY VIDA"
-  **08** Nuevos caminos para la iglesia.
-  **09** Nuevos caminos para la iglesia.
-  **10** Con el orgullo de ofrecer lo nuestro.
-  **11** La caña de azúcar, buen suplemento para los animales.
-  **12** Pasantía en vivero La Lola.
-  **13** Sueldos de empujadas doméstica y peones rurales.
-  **14** Experiencia de comercialización de hortalizas.
-  **15** La página MÁS RICA.
-  **16** Este norte nuestro.



Editorial

Elecciones Generales del 27 de Octubre

ENTRE NECESIDADES Y ESPERANZAS

El pasado 11 de agosto se celebraron en nuestro país las elecciones Primarias, Abiertas, Simultáneas y Obligatorias, las PASO. Usted habrá escuchado nombrarlas de este modo... Las PASO están establecidas por la ley, para legitimar a los partidos políticos que podrán participar en las elecciones generales, y a los candidatos de cada uno de ellos.

En la realidad también son una gran consulta popular. Son como una gran encuesta nacional, que expresa las preferencias de la gente, respecto de los políticos para gobernar el país. En esa ocasión de agosto, solo uno de cada 3 votantes apoyó la gestión del actual gobierno. Los otros 2 expresaron su adhesión a otros partidos políticos.

Y esto se entiende porque durante el actual gobierno muchas familias quedaron sin trabajo. Se calcula que actualmente hay el doble de desocupados que en 2015.

Esto hace que una tercera parte, el 37% de la población del país esté en la pobreza.

En otras palabras: de cada 100 argentinos, 37 son pobres. Estos 15 millones de argentinos no tienen, o están a punto de perder lo mínimamente necesario para sobrevivir. Mientras, otra gran parte de la población, unos 4 millones de argentinos, son considerados indigentes. Ellos no acceden a los alimentos mínimos para desarrollarse con normalidad.

Esta situación afecta más que nada a los niños y adolescentes. De allí que la Iglesia Católica, muchos gobernadores, intendentes, partidos políticos y otras instituciones, insistieron para que el Congreso sancione la prórroga de la Ley de Emergencia Alimentaria hasta el año 2022. A través de tal ley se asignan fondos especiales para alimentos destinados a las personas más desamparadas.

En estos últimos años, muchas empresas grandes, medianas y pequeñas tuvieron que cerrar. Igual muchos comercios, que dejaron de vender, a causa de los aumentos en los productos. Se puede sumar a todo esto los altos costos de la luz, el agua, el gas, los impuestos.

Además, los trabajadores se dan cuenta que lo que ganan ya no les alcanza como antes. Es decir, el valor de nuestra plata se achicó, a raíz de la inflación. Los productos de primera ne-

cesidad, como el pan, la leche y la carne, aumentaron muchísimo, pero no así los sueldos. Para colmo, muchos hospitales y centros de salud no disponen de medicamentos suficientes, por ajuste de presupuesto. También los comedores escolares no dan abasto, porque cada vez van más niños a comer.

Por todo esto y otras cuestiones, la mayoría de la población argentina espera con ansias las Elecciones Generales del 27 de Octubre. Espera fundamentalmente la llegada de un gobierno que traiga esperanzas a partir del 10 de diciembre.

A TENER EN CUENTA...

Más allá del signo político, los argentinos esperan a partir de diciembre un gobierno que tenga en cuenta:

- a los trabajadores, a la hora de recuperar los empleos perdidos, en la ciudad y en el campo;
 - a los abuelos a la hora de facilitar los medicamentos y una jubilación digna;
 - a los más chicos, y facilite el acceso a los alimentos esenciales como la leche, el pan, la carne;
 - a la educación pública, para que maestros puedan enseñar y los alumnos aprender, sin sobresaltos, en un ambiente seguro.
 - a los jóvenes, para crear oportunidades de estudio y trabajo, y no deban irse de sus lugares y de sus familias, sobre todo los jóvenes que viven en zonas rurales y pueblos del interior.
 - a las pequeñas y medianas empresas, a la hora de facilitar créditos para producir y recuperar los empleos perdidos.
 - a los científicos, técnicos y profesionales en general, para generar oportunidades de empleo y perfeccionamiento, dentro del país.
- Para estas políticas, necesariamente, el estado debe estar presente.

¿Será mucho pedir?

En definitiva, necesitamos un gobierno que se ocupe de generar mejores condiciones de vida para todos los argentinos y argentinas, sobre todo de los más pequeños y vulnerables. Nuestras esperanzas ¿se podrán convertir en realidad?

Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar 2019-2028.

PLAN DE ACCIÓN MUNDIAL

A partir de este 2019, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, presenta un plan de trabajo a largo plazo, con objetivos que benefician a todos, en el marco del Decenio para la Agricultura Familiar 2019-2028.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, fue fundada en 1945. Es uno de los mayores organismos especializados de las Naciones Unidas. El objetivo de la FAO es lograr la seguridad alimentaria en el mundo, elevando los niveles de nutrición, mejorando la productividad agrícola, las condiciones de vida de la población rural, y contribuyendo a la expansión de la economía mundial.

En el mes de mayo de este 2019, la FAO ha declarado el Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar, que finalizará en 2028. A través de esta declaración, proponen una nueva forma de mirar y darle significado a la permanencia del agricultor familiar en un mundo que cambia rápidamente. Además, destaca que las familias campesinas tienen un papel fundamental para poder erradicar el hambre en el mundo, y construir una alimentación posible y sostenible para el futuro.

La Agricultura Familiar ofrece una oportunidad única para garantizar la seguridad alimentaria, mejorar los medios de vida, gestionar mejor los recursos naturales, proteger el medio ambiente y lograr un desarrollo sostenible, en especial en las zonas rurales. Gracias a su sabiduría y cuidado de la tierra, los agricultores familiares ayudarán enormemente a lograr el Hambre Cero, un planeta más equilibrado, y un desarrollo sostenible, contribuyendo al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

Objetivos del plan

Este Decenio para la Agricultura Familiar brinda una posibilidad histórica de lograr un cambio positivo en todos los sistemas alimentarios del mundo. El objetivo del plan es movilizar medidas concretas y coordinadas para superar los desafíos a los que se enfrentan los agricultores



familiares. Además, se pretende fortalecer su capacidad de inversión para lograr distintos beneficios.

En resumen, con la Declaración del Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar se quiere transformar nuestras sociedades y poner en marcha soluciones sostenibles a largo plazo.

En próximas notas continuaremos viendo y profundizando los fundamentos del Decenio.

Capacitación en Colonia La Lola, Santa Fe.

Producir sano, cuidar el medio ambiente

El Instituto de Cultura Popular ofrece capacitaciones sobre Agroecología como camino para tener alimentos sanos y cuidar el medio ambiente. En ese proceso, en Colonia La Lola, provincia de Santa Fe, INCUPO ya desarrolló el segundo módulo del "Curso regional de prácticas para el manejo agroecológico en los sistemas campesinos, para la producción de alimentos".

En estos encuentros participan docentes, productores, estudiantes y técnicos, de distintas provincias. Los organizadores del curso explican: "Además de la producción de alimentos con técnicas agroecológicas, los participantes comparten y desarrollan estrategias de comercialización. Varios de ellos son agricultores familiares que producen y venden alimentos agroecológicos. Y su experiencia sirve a los interesados en esta manera de producir sano y cuidar el medio ambiente. Y también participan quienes están en transición hacia esa manera de producir".

Compartir experiencia

Rodrigo Riquelme es estudiante de secun-



Raúl Cococcioni, productor-capacitador agroecológico de la provincia de Formosa.

daria. Con sus 17 años, llegó al curso desde la ciudad de Las Toscas, provincia de Santa Fe. Esperaba con ganas el segundo módulo. En el mismo se desarrollan los temas relacionados con los animales, como caballos y vacas, que son sus preferidos.

Rodrigo compartió con su abuelo los conocimientos sobre suelo, desarrollados en el primer módulo: "Pusimos en práctica esos conocimientos con unas pocas plantitas que teníamos. ¡Y se criaron más!". Para ello, también utilizaron el fertilizante orgánico "Supermagro", que habían preparado en el primer encuentro. Ahora, después de su experiencia, Rodrigo asegura: "Las plantas crecen más rápido y fuertes".

Dario Jurado es un pequeño productor de la localidad de Lavalle, provincia de Corrientes. Hace agricultura orgánica con tomates, tomates cherry y morrones. Dario explica: "Soy nuevo porque hace poco más de un año que me dedico a esto. Pero estoy orgulloso de estar en este camino. Y tengo ganas de aprender más". Y se ríe al recordar que, antes de tener este segundo encuentro, ya había aplicado algunos saberes que se desarrollarían en este módulo. Nos explicó: "Después del primer encuentro activé más un lumbricario. Y como mi vecina tiene unas vacas y un caballo, incorporé la bosta para la comida de las lombrices. Y de ahí saco el humus para mi plantación".

Silvana Alarcón es funcionaria de la comuna de Villa Guillermina, Santa Fe. Allí trabaja en el área de la producción y huertas de la comunidad. Silvana comentó: "Después del primer módulo aplicamos fertilizante orgánico en las huertas, para la producción de verduras. Además, pudimos empezar con la feria de artesanos y emprendedores. La primera vez tuvimos cinco participantes, y en la segunda ya fuimos 15. Ahora vamos por más".

Aprender haciendo

En este curso con temas de Agroecología, la capacitación se realiza en tres módulos, en el tiempo de cinco meses, con tres instancias presenciales. Al finalizar, el curso cuenta con la certificación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y la Facultad de

Conocimientos, experiencias, tecnología y convivencia se juntan en un proceso capacitador brindado por INCUPO en temas de Agroecología.

Salud de la Universidad Católica de Santa Fe.

En cada etapa los participantes realizan trabajos de campo. A través de ellos, profundizan los saberes que se comparten en las instancias presenciales.

En cada encuentro, se llevan materiales



Semillas nativas como banderas de la Soberanía Alimentaria y la diversidad natural.

impresos. Entre ellos circulan los conocimientos que ofrecen el programa y los capacitadores, y sus propios saberes y experiencias.

Permanentemente los participantes tienen contacto entre sí y con los capacitadores mediante la plataforma virtual de Internet y el wasap.

Gracias a la tecnología, hoy están más juntos y estrechan vínculos a grandes distancias.

Seguramente, después del próximo encuentro, compartiremos más voces de este camino recorrido en la búsqueda de un mejor vivir para todos.

Norte de Santa Fe: "Nuestro Jaaukanigás".

Una muestra que hace florecer un humedal en las aulas

El Ministerio de Medio Ambiente de Santa Fe desarrolló una muestra itinerante e interactiva. A través de ella, los habitantes del norte provincial que viven dentro del Sitio Ramsar Jaaukanigás, pueden conocer más sobre las características del suelo que habitan.



La muestra tiene como objetivo llegar a cada localidad con una propuesta didáctica para dar a conocer y concientizar sobre la importancia de este Sitio Ramsar. De allí, el nombre: "Nuestro Jaaukanigás".



La muestra comenzó a caminar en el mes de junio. Cuenta con paneles descriptivos e informativos sobre el sitio. Fue presentada por alumnos de la carrera de Analista en Medio Ambiente, que se dicta en la Escuela Superior de Comercio N° 43 de la ciudad de Reconquista.

Además, "Nuestro Jaaukanigás" incluye una muestra plástica de la fauna autóctona. La misma fue realizada por alumnos y docentes del Instituto Superior en Formación Docente en Artes N° 5074 de Reconquista. A la primera localidad que llegó fue a Villa Ocampo. Allí, miles de alumnos la visitaron durante una semana. Y desde entonces, la muestra no paró de sumar kilómetros y visitantes, realizando presentaciones en pequeñas y grandes localidades.

La directora de la Delegación Zona Norte del Ministerio de Medio Ambiente, Rossana Crudeli, expresó: "La muestra recibe a escuelas de todos los niveles, docentes, alumnos terciarios y universitarios, y público en general. En su recorrido la gente ha demostrado gran interés por la muestra. Esto nos alienta a seguir en este camino. Queremos que la muestra sea tomada como propia por cada localidad del Sitio Jaaukanigás, con el objetivo de hacer conocer y poner en valor el sitio y su preservación".

Por su parte, el Ministro de Medio Ambiente, Jacinto Speranza, nos dice:

"Agradezco a todos lo que asumieron el compromiso de trabajar por algo que es nuestro. Esta muestra debe ser tomada como propia por cada localidad. Para poder querer y cuidar algo debemos conocerlo, y este es uno de los objetivos de la propuesta. La muestra recorrerá las trece localidades del Sitio Jaaukanigás con el objetivo de hacer conocer y poner en valor el lugar y su preservación".

SITIO RAMSAR JAAUKANIGÁS

"Gente del agua" y su biodiversidad

Jaaukanigás o "Gente del Agua" en lengua guaycurú, es un humedal ubicado en el río Paraná Medio, al noreste de la provincia de Santa Fe, en el departamento General Obligado.

Se trata de un complejo de cursos de agua, lagunas y estanques, pantanos de agua dulce permanentes y pastizales inundados estacionalmente, con una importante biodiversidad.

El sitio creado en 2001 cuenta con un Comité Intersectorial de Manejo, el CIM, creado en junio de 2003 por Resolución N° 48 del Ministerio de Medio Ambiente de Santa Fe. Este organismo multi-sectorial y multidisciplinario está compuesto por instituciones que trabajan en la gestión del sitio. Y allí, el Instituto de Cultura Popular INCUPO, es integrante fundador.



Experiencia forestal y educativa en Laguna Patos, Chaco.

“SIN MONTE NO HAY VIDA”

La comunidad de Laguna Patos se pregunta: *“Si no cuidamos nuestro bosque, nuestra casa... si no recordamos nuestra historia y lo que sabemos ¿a dónde vamos a ir? ¿Qué vamos a dejarle a nuestros hijos?”* Por ese motivo están desarrollando un Proyecto de manejo sustentable del monte nativo.

Unas 25 familias de la Comunidad Qom Lapel Huotaxañilay (Laguna Patos, en idioma) desarrollan desde hace cuatro años un Proyecto de manejo sustentable del monte nativo. Producen artesanías, alimentos y crían ganado. Revalorizan sus conocimientos ance-

trales y los transmiten a las escuelas de la zona. Comenzamos con un relevamiento forestal y de la fauna silvestre para valorizar nuestro monte. Para esto, recorrimos la zona junto a nuestros ancianos, que son los que más saben. Tomamos huellas de animales a tra-

guazuncho o el carpincho, ahora vuelven, nos dice que estamos haciendo bien las cosas”.

Una experiencia integral

Gianina Vitale continuó explicando: “El pro-



trales y los transmiten a las escuelas de la zona.

Gianina Vitale es técnica del Instituto de Cultura Popular, INCUPO, y acompaña la experiencia. Nos explica: “El proyecto alcanza cerca de dos mil hectáreas de propiedad comunitaria, ubicada a unos 80 kilómetros de Resistencia, en zona de La Leonesa. Su financiamiento proviene de la Ley Nacional de Bosques Nro. 26331, y es uno de los únicos proyectos presentados por una comunidad indígena en la provincia del Chaco.

El trabajo apunta a fortalecer los conocimientos que la comunidad tiene sobre el cuidado del bosque. Además, los comparte en idioma qom a las comunidades educativas de la zona. Asimismo, promueve la producción ganadera, la horticultura y la elaboración de artesanías y alimentos que favorecen ingresos económicos a las familias”.

“Conocer para valorar”

Sofía Núñez es pobladora de la comunidad. Ella explica: “Conformamos un equipo de



Marcela Núñez

Esteban Vasquez

Sofía Núñez

vés de moldes de yeso. Grabamos sonidos de animales, tomamos fotos. Así, fuimos registrando la existencia de diferentes pájaros y animales como el coati, tatú, guazuncho, charatas y otros. Nuestra intención es dar a conocer todo lo que ofrece nuestro monte, y que, *sin monte, no hay vida”*.

Marcela Núñez es también integrante del equipo. Nos explicó: “A través de capacitaciones y asesoramiento técnico, fuimos ordenando la información. Elaboramos folletos explicativos en lengua qom y luego los trabajamos en talleres con los chicos de las escuelas de la zona. Queremos valorizar nuestros conocimientos sobre el cuidado del monte, y a la vez, darlos a conocer a los chicos y jóvenes fortaleciendo nuestra lengua y nuestra cultura.

Al conocer qué tenemos, más nos adueñamos de nuestro lugar. Ver que las especies que por un tiempo dejaron de estar, como el

yecto abarcó diferentes aspectos de la vida comunitaria: su cultura, sus conocimientos y también la parte productiva.

Partimos de un muestreo forrajero para conocer la capacidad ganadera de los lotes. Luego, se hicieron potreros, cerramientos y alambrados para el cuidado y reserva de pasturas. Esto fortaleció la alimentación del ganado que las familias ya habían adquirido con financiamiento de proyectos anteriores. Esta experiencia demuestra que es posible la recuperación de especies nativas forestales y animales, en equilibrio con las producciones agrícolas locales, revalorizando su cultura y el cuidado del ambiente”.

Don Esteban Vázquez es integrante de la comunidad Laguna Patos. Él resumió la experiencia diciendo: *“Si no cuidamos nuestro bosque, nuestra casa... si no recordamos nuestra historia y lo que sabemos ¿a dónde vamos a ir? ¿Qué vamos a dejarles a nuestros hijos?”*.

Encuentro de obispos en la Amazonía.

NUEVOS CAMINOS PARA LA IGLESIA

El Papa Francisco ha convocado a la Asamblea Especial del Sínodo de los Obispos para la Región Panamazónica.

Este encuentro se está realizando en este mes de octubre, desde el domingo 6 al domingo 27. En el mismo, los obispos están reflexionando sobre el tema: *"Amazonia: nuevos caminos para la Iglesia y para una ecología integral"*. Según palabras del Papa Francisco: *"El objetivo principal de esta convocatoria es identificar nuevos caminos para la evangelización de esa porción del Pueblo de Dios, especialmente de los indígenas, frecuentemente olvidados y sin la perspectiva de un futuro sereno, también como resultado de la crisis de los bosques amazónicos, pulmón de capital importancia para nuestro planeta"*. El Papa decidió convocar el sínodo prestando atención a algunas conferencias episcopales de América Latina, así como las voces de varios pastores y fieles de otras partes del mundo.



Un documento aprobado y publicado

El Consejo Presinodal aprobó el documento para los trabajos de los sacerdotes convocados. El texto está compuesto por 147 puntos divididos en 21 capítulos, separados en tres partes que abordan los siguientes temas:

- "La voz de la Amazonia", entendida como escucha de ese territorio;
- "La Ecología integral: el clamor de la tierra y de los pobres"; y
- "La Iglesia con rostro amazónico y misionero".

El documento presenta la situación pastoral de la Amazonia y nuevos caminos para una evangelización. Además, reflexiona sobre el problema ecológico que interesa a esa región, según la encíclica *Laudato Si'*:

"El grito de la tierra y de los pobres"
La Amazonia hoy es una belleza herida y deformada, un lugar de dolor y de violencia... La violencia, el caos y la corrupción son desenfrenados. El territorio se ha convertido en un espacio de enfrentamientos y de exterminio de pueblos, culturas y generaciones.

Hay quienes se ven obligados a abandonar sus tierras; muchas veces caen en redes de mafias, tráfico de drogas y de seres humanos (especialmente mujeres), trabajo infantil y prostitución. Es una realidad trágica y compleja, que está fuera de la ley".



Territorio de esperanza y buen vivir.

“Los pueblos originarios de la Amazonía tienen mucho que enseñarnos. Reconocemos que durante miles de años han cuidado de su tierra, agua y bosque, y han logrado preservarlos hasta el día de hoy, para que la humanidad pueda beneficiarse de la alegría de los dones gratuitos de la creación de Dios. Los

nuevos caminos de la evangelización deben construirse en diálogo con estas sabidurías ancestrales en las que se manifiestan las semillas de la Palabra. El Sínodo de la Amazonía se convierte así en un signo de esperanza para el pueblo amazónico y para toda la humanidad”.



LOS BOSQUES, NUESTRA CASA

“Bosques, casa de los pueblos del Chaco” es una campaña diseñada donde está presente el Episcopado Argentino a través de los obispos regionales. A través de la campaña, se busca promover la región del Gran Chaco. Esta iniciativa está en relación con el Sínodo de Obispos por la Amazonía.

Los obispos de la Región Chaqueña son: Ángel José Macín, de Reconquista, Santa Fe, Ramón Dus, de Resistencia, Chaco, y Andrés Stanovnik, de Corrientes. Junto al Equipo Nacional de Pastoral Aborigen, ENDEPA Santa Fe, y Agencias de Cooperación Internacional realizaron una campaña para posicionar a la región del Gran Chaco como el segundo ecosistema en riqueza natural y cultural en América Latina.

Dicen los obispos argentinos: “Buscamos incidir en la sociedad argentina, con organizaciones de otros países con



quienes nos articulamos, en sus relaciones y medios propios y medios de comunicación regionales y nacionales, sensibilizando a partir de ejemplos concretos sobre la necesidad de cuidar/detener el deterioro ambiental y cultural en el Gran Chaco”.

Esta campaña hace un detallado informe sobre la realidad de los bosques y la vida animal y humana en el Gran Chaco. Se realiza con el compromiso de difusión de redes sociales y página web de INCUPO, medios de comunicación regionales / redes sociales de las organizaciones internacionales, el Equipo Nacional de Pastoral Abo-

rigen, ENDEPA / el Foro Argentino de Radios Comunitarias, FARCO/ y la Asociación Latinoamericana de Educación Radifónica, ALER.

Día de la alimentación. EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

Oración de la semilla:

Bendito seas, Dios Padre creador, Dios de la Vida.
Bendito seas por tu creación.
Por la tierra y el clima, por la lluvia y el sol,
por el pequeño milagro de cada semilla,
por el inmenso portento del pan nuestro de cada día.
Bendito seas, Padre Dios, por mantenernos en la boca este antiguo y sabroso sabor a mandioca hervida, a batata asada, a maní tostado y a maíz pororó.

Bendito seas, por repetimos insistentemente en la memoria de la sangre la sabia voz de nuestros abuelos guaraníes, criollos y gringos: “La tierra no es del que la tiene, la tierra es de quien la trabaja”.
Bendito seas, porque a pesar de estar como estamos nos importa, nos interesa y nos reúne la obtención, la selección y la conservación de nuestra semilla.
Aquí estamos, en plena globalización de la pobreza,

El 16 de octubre celebramos el Día Internacional de la Alimentación. Muchos de nuestros alimentos fundamentales provienen de una simple semilla. Por eso, preservar nuestra semilla es signo de Soberanía Alimentaria, de elegir nuestros alimentos y también la manera de producirlos.

produciendo, preservando, intercambiando y asegurando la semilla, que es vida y es nuestra. Ayúdanos, Padre Dios.
La semilla es nada más y nada menos que la comida de nuestras familias, nuestra olla, nuestra mesa, el futuro de nuestros nietos. Rumbo a la tierra sin males, seguimos resistiendo y soñando con la mesa grandota y fraterna, y un continuo ¡a buen tiempo!

Padre Julián Zini



Añatuya, Santiago del Estero.

Con el orgullo de ofrecer lo nuestro

En esta localidad santiagueña encontraremos productos frescos, artesanales, sanos y riquísimos, en el puesto de la feria Kuskas Yamkayku. Estas palabras en quichua quieren decir: "Juntos trabajamos".



Los alimentos producidos en el campo o recogidos del monte pueden llegar a nuestra casa, a nuestra mesa, gracias a un servicio de gran valor, que nos ofrecen las ferias.

En Añatuya esto puede hacerse realidad gracias a la gente del puesto Kuskas Yamkayku, que funciona en el mercado municipal.

Silvia Chávez nos dice: "El nombre Kuskas-Yamkayku significa "Juntos trabajamos". El puesto le pertenece a la Mesa Zonal del Ambiente de Tierra de Santiago del Estero, MEZAT. Esta mesa nuclea a distintas organizaciones zonales. En este momento está formada por unos ochenta socios activos. Silvia es presidenta de la Asociación Corrientes Unidas de Canal Meleró.

Productos variados

Silvia explica: "En el puesto se venden productos regionales como licores, dulces, arropes, huevos caseros, anchis, harina de maíz, miel, panificados. Todos son productos del campo, de familias que integran la organización. Alrededor de dieciocho proveedores están trayendo productos al puesto. También traen artesanías como cintos, tejidos en telar".

En una de las secciones podemos encontrar plantas medicinales. Sobre esto,

nos dice Silvia: "Las plantas medicinales como paico, menta, las traen mis hijos de mi casa. Para que no se pierda la cultura, yo les explico a ellos que así curaba mi abuela. La gente de Añatuya busca: tusca, palo azul, jarilla, el poleo, el paico, la malva, la cáscara de granada, la cáscara de chañar sobre todo, la sunca, la barba del cholo. Nuestros abuelos las utilizaban y hay gente que conoce todas esas cosas y las busca. Yo estoy trayendo pomada de tusca, jabones de tusca y de malva. Los de tusca son cicatrizantes y los de malva son antiinflamatorios".

Remedios caseros

Sigue contando Silvia: "La característica que tiene el puesto es que vendemos productos orgánicos. También traemos verduras, y cabritos, y todo es ecológico. Nosotros no los curamos con medicamentos de la veterinaria sino con medicamentos caseros. Tenemos la tintura de ajo que es antiparasitario. Tenemos la pomada de malva, la pomada de ajo y llantén, que son cicatrizantes y anti-inflamatorios. Todo eso utilizamos en el campo con los animales. Entonces, no gastamos en medicamentos comprados en farmacia y sabemos que lo que consumimos es sano.

A los cabritos los tramos por pedidos. Me dicen para cuándo lo necesitan y yo se los traigo frescos. Y si me piden, se los

congeló. Estamos en la venta a la par de las carnicerías. Mucha gente viene a buscar cabritos aquí porque saben que son orgánicos, que son sanos. Hace cuatro meses que estoy, y gracias a Dios la gente está muy contenta con los cabritos que les vendo".



El trabajo que nos gusta y nos dignifica

Silvia se despide, orgullosa de estar en ese lugar. Además, nos cuenta que tiene cuatro hijos que estudian en la escuela secundaria, y una en la universidad. Y agrega: "Vendiendo licores, vendiendo panificados les estoy pagando el estudio. Ellos me ayudan en esto y por todo eso estoy orgullosa.

Tenemos mucho apoyo de la gente que a veces pasa por el puesto para felicitarnos y decirnos que no bajemos los brazos y sigamos mostrando lo que es la producción del campo".

San Martín, Chaco.

La caña de azúcar, buen suplemento para la alimentación animal

Pequeños productores y técnicos siguen avanzando a través de la capacitación y la práctica.



La caña de azúcar es un cultivo tropical muy utilizado como forraje en la alimentación de los bovinos de carne y leche. El contenido de materia seca de la caña de azúcar madura es de aproximadamente 30 por ciento. Conserva su valor nutritivo en el tiempo siempre que no sea afectada por heladas.

El valor nutritivo relativamente bajo y el aumento de su rendimiento en materia seca al madurar permiten cierta flexibilidad para la cosecha. Esas características la convierten en una potencial reserva de forraje para los animales. Pero tiene un bajo contenido de proteínas. Y a la vez, es una fuente de hidratos de carbono fácilmente fermentables. Por eso, es necesario complementarla con una fuente proteica de rápida degradación. La urea puede ser una alternativa por su alta velocidad de degradación, pero hay que tener cuidado con su toxicidad.

A pesar de ser bastante usado como alimento animal, en la zona de General José de San Martín, Chaco, el cultivo de la caña de azúcar no está muy difundido.

Trabajo de difusión y aprovechamiento de la caña

La Estación Experimental Agropecuaria, EEA INTA El Colorado, está desarrollando distintas líneas de investigación. Así, aporta al conocimiento del cultivo de la caña de azúcar en su área de trabajo. De esa manera, va determinando caracte-

terísticas agroecológicas para el cultivo y el rendimiento.

La Agencia de Extensión Rural INTA San Martín, conjuntamente con la Subsecretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Territorial y la Mesa de Organizaciones de la Agricultura Familiar, ha comenzado un trabajo de difusión de este cultivo y su aprovechamiento en la alimentación animal.

Para ello, en el año 2018 se implantaron parcelas de cultivo provenientes de la EEA INTA El Colorado, Formosa. La experiencia tuvo buena aceptación por parte de los productores de la zona.

Con el objetivo de analizar el cultivo y su aprovechamiento de la caña, a fines de agosto se realizó una jornada capacitadora en la chacra de Héctor Núñez, en Colonia Costa Guaycurú. Héctor es un pequeño productor que se dedica a la producción de leche, entre otras ac-

tividades.

El ingeniero Rodolfo Maximiliano Salica fue el encargado de explicar las técnicas de implantación del cultivo y los cuidados del mismo. Después se realizó una práctica de preparación de suplementación para los animales vacunos a cargo del veterinario René Pasotti y Adolfo Passamano. Utilizaron caña de azúcar y batata molida en dos preparaciones: una con urea y la otra con soja. Los animales de Núñez mostraron buena aceptación en el consumo de los productos preparados.

Para continuar el trabajo, el productor deberá evaluar si a partir de esta suplementación, sus animales tienen mejores rendimientos en leche y ganancia de peso. Con esas observaciones, se seguirá consolidando la experiencia que los productores y técnicos vienen realizando.



INCUPU, COLONIA LA LOLA.

A FAVOR DE LA NATURALEZA Y LA CAPACITACIÓN

El proyecto de un vivero de especies forestales nativas comenzó en el año 2014. En estas páginas compartimos cómo sigue el trabajo.

En el Suplemento "Aprender Haciendo" de nuestro periódico, ya fuimos compartiendo todo el proceso de instalación y producción.

Todo comenzó con el propósito de reproducir especies forestales nativas, y luego plantar estos árboles. Pero también interesaba sistematizar y comunicar las prácticas desarrolladas, así como analizar costos y márgenes económicos.

Este proyecto de vivero está coordinado entre INCUPU, el Ministerio de Medio Ambiente de la provincia de Santa Fe, en el marco de la Ley Nacional N° 26.331 de Bosques Nativos y la Ley Provincial N°13.372; con la Red Provincial de Viveiros del Ministerio de la Producción de la provincia y alumnos de la tecnicatura de Analista en Medio Ambiente de la Escuela Superior de Comercio N° 43 de Reconquista.

Avances

El proyecto avanzó en todos sus propósitos iniciales, sobre todo avanzó en los dos últimos años, en la cantidad y calidad de plantas producidas. Ya tiene unos 6 mil plantines de distintos tamaños. La mayor parte, unos 5 mil quinientos, son algarrobos blancos. El resto son espina corona, ingá, guayacán y ñandubay.

Este año el vivero recibe nuevamente a 5 alumnos del último año de la tecnicatura de Analista en Medio Ambiente. Allí realizan su pasantía Verena Oliva, Loana Bonora, Melina Sager, Estefanía Velozo. Entre otros aspectos, nos comentaron lo siguiente: "Elegimos esta pasantía porque en la carrera no tenemos mucha salida de campo. Nos gusta mucho la naturaleza y el cuidado del medio ambiente. Esta es una oportunidad muy buena y la quisimos aprovechar".

Surgieron las ventas, por un lado, a productores de ganado bajo bosque nativo.

Quien enriquecer el monte con especies nativas. Tres productores compraron 3 mil plantines en total. También se vendieron plantines a escuelas secundarias orientadas en Agro y Ambiente o en Ciencias Naturales, en el marco de la Ley Provincial del Árbol N° 13.836 y del proyecto del Ministerio de Educación "La Escuela se planta ante el cambio Climático".

Durante este año 2019, el vivero fue inscripto en el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA. Esto permitió tener la habilitación para reproducir especies forestales nativas y para el transporte de dichas plantas por todo el territorio argentino. El proyecto está acompañado por un profesional capacitado para tal fin. El ingeniero agrónomo Oscar Cena, de INCUPU, hizo la capacitación correspondiente y logró el certificado de "Curso de Habilitación de Responsables Técnicos de Viveiros 2019".

Espacio de intercambio y aprendizaje

Los alumnos pasantes compartieron sus apreciaciones sobre la experiencia: "Aquí en el vivero todo lo que nos enseñan es muy interesante. Por ejemplo, en siembra sabíamos poco y en eso nos aportaron mucho. También tenemos en consideración el efecto de la luna. Vamos viendo qué día conviene sembrar, cuándo trasplantar y tantos otros aspectos más".



"Hoy plantamos 4 algarrobos blancos y 3 espinas coronas que son las especies nativas que más cultivamos en el vivero. Hicimos los pozos, le agregamos el abono natural que preparamos anteriormente".

"Aprendimos las diferentes formas de siembra, las distintas especies de forestales autóctonas, nativas, las características que tienen. En el grupo también compartimos lo que cada uno trae de su casa".

"A fin de año, cuando finalizamos nuestras prácticas, tenemos que compartir estos aprendizajes con todos los alumnos de la Escuela Superior de Comercio. Y esto está bueno porque es el modo de presentar un poco nuestro posible campo laboral".

Trabajar juntos

Verena, una de las pasantes, nos comentó: "Considero buenísimo que haya viveros de forestales como este, en la zona y en otros lugares de la provincia. Y que haya demanda es muy importante, de lo contrario este tipo de proyecto no podría servir".

Una vez que termine la carrera me gustaría trabajar en alguna empresa privada o pública, trabajar en regular un poco la contaminación que hoy en día tenemos. Además, en mi pueblo me gustaría ayudar mucho en el control en cuanto al medio ambiente, ya que somos un pueblo muy chico y sería bueno poder implementar algún tipo de soluciones, trabajar con la comuna, con las escuelas...".

Respecto a este tipo de proyectos coordinados entre organismos del estado e instituciones civiles, surgen interrogantes: ¿De qué manera comunas, municipios, empresas crean espacios educativos para jóvenes capacitados en estas líneas de trabajo relacionadas con el medio ambiente?

Aumento en los sueldos.

TRABAJADORES RURALES

La Comisión Nacional de Trabajo Agrario, CNTA, mediante la Resolución 188/2019 estableció la nueva escala salarial de trabajadores rurales 2019-2020. La misma tiene vigencia para las remuneraciones de agosto y septiembre de 2019 y desde el 1 de octubre de 2019 hasta el 31 de julio del 2020. No obstante, los integrantes de la Comisión Nacional de Trabajo Agrario se comprometen a reunirse en el mes de enero de 2020, a fin de analizar las posibles variaciones económicas ocurridas desde la entrada en vigencia de la mencionada Resolución que podrían haber afectado los sueldos de trabajadores rurales 2019-2020, y la necesidad de establecer ajustes sobre esos salarios.

CATEGORIAS	Desde Agosto 2019		Desde Octubre 2019	
	Sueldo	Jornal	Sueldo	Jornal
PEONES GENERALES	\$23.490,98	\$1.033,44	\$24.445,89	\$1.075,45
AYUDANTES DE ESPECIALIZADOS				
PEÓN ÚNICO	\$24.111,69	\$1.060,85	\$25.091,84	\$1.103,98
ESPECIALIZADOS				
Peones que trabajan en el cultivo del arroz, peones de haras, peones de cabañas (bovinos y ovinos).	\$24.163,40	\$1.063,05	\$25.145,65	\$1.106,27
Ovejeros	\$24.362,82	\$1.075,24	\$25.353,18	\$1.118,95
Albañiles, aplicultores, carniceros, carpinteros, cocineros, cunicultores, despenseros, domadores, fruticultores, herreros, inseminadores, jardineros, mecánicos (generales y molineros), panaderos, pintores, quinteros y talabarteros.	\$25.064,94	\$1.102,08	\$26.083,84	\$1.146,88
Ordeñadores en explotaciones tamberas.	\$25.229,98	\$1.109,98	\$26.255,59	\$1.155,10
Ordeñadores en explotaciones tamberas y que además desempeñan funciones de carreros.	\$26.002,20	\$1.143,08	\$27.059,20	\$1.189,54
Conductores tractoristas, maquinista de máquinas cosechadoras y agrícolas.	\$26.154,56	\$1.152,87	\$27.228,16	\$1.199,73
Mecánicos tractoristas.	\$27.516,33	\$1.210,48	\$28.634,88	\$1.259,69
PERSONAL JERARQUIZADO				
Puesteros.	\$25.897,83		\$26.950,58	
Capataces.	\$28.566,75		\$29.728,00	
Encargados.	\$30.135,00		\$31.360,00	

Estos son sueldos sin comida y sin el Sueldo Anual Complementario (aguinaldo).

Elementos de trabajo:

* Para los trabajadores permanentes y permanentes de prestación discontinua se proveerá de ropa de trabajo, conforme a la Resolución de la Comisión Nacional de Trabajo Agrario Nro 73/2017.

* Para el tractorista se proveerá mameluco, calzado, guantes y demás elementos de seguridad, conforme lo establece la Resolución de la Comisión Nacional de Trabajo Agrario 19/97.

Antigüedad: La bonificación por antigüedad será del 1% mensual por cada año de servicio hasta los 10 años, y será del 1,5% mensual por cada año cuando la antigüedad sea mayor a 10 años, según artículo 38 de la Ley 26.727.

Vivienda: La vivienda que proporcione el empleador debe reunir los requisitos establecidos en cuanto a comodidad, higiene, y seguridad. El empleador no puede realizar ningún descuento por dar vivienda al peón.

TRABAJADORAS DOMÉSTICAS

La Comisión Nacional de trabajo en casas particulares, mediante la Resolución Nro 2/2019 fijó los valores en los sueldos de las trabajadoras domésticas. Las empleadas domésticas y trabajadores de casas particulares en general tuvieron un 30 % de aumento para el año 2019. De ese aumento ya se abonaron dos etapas: un 10% en junio, un 10% en agosto, y el otro 10% será en el mes de noviembre.

A la hora de imprimir nuestro periódico, no estaba difundida todavía la tabla de sueldos con valores de noviembre 2019. En este caso, recordamos los valores de las dos categorías más conocidas, desde el mes de agosto 2019.

	Con Retiro	Sin Retiro
ASISTENCIA Y CUIDADO DE PERSONAS: Comprende la asistencia y cuidado no terapéutico de personas, tales como: personas enfermas, con discapacidad, niños/as, adolescentes, adultos mayores.	Hora: \$133,00 Mensual: \$16.591,50	Hora: \$149,50 Mensual: \$18.890,50
PERSONAL PARA TAREAS GENERALES: Prestación de tareas de limpieza, lavado, planchado, mantenimiento, elaboración y cocción de comidas y, en general, toda otra tarea típica del hogar.	Hora: \$124,00 Mensual: \$15.244,50	Hora: \$133,00 Mensual: \$16.951,50

Despedida a Olivio Quatrín.

“UN COMPROMETIDO CON LA CAUSA CAMPESINA”

El 30 de julio partió hacia la tierra sin males, Olivio Quatrín, compañero de INCUPO, en la ciudad de Reconquista, Santa Fe.



En los comienzos del Instituto de Cultura Popular, Olivio fue una de las voces del programa radial "Juntos podemos". Ocupó también cargos administrativos y directivos en la institución. Años más tarde, coordinó el "Equipo Chaco", impulsor de la Unión de Pequeños Productores del Chaco, UNPEPROCH, escribiendo una parte importante de la historia de esta organización campesina del norte argentino.

Tato Figueredo, de INCUPO, lo recuerda con estas palabras: "Un animal político, un compañero de 'fierro', un maestro del compromiso con la causa campesina. Fue una persona comprometida hasta los huesos con la causa popular. Lo conocí en los Jurés, en el complicado proceso de defensa de tierra allá lejos, hace tiempo, en los 80. La lucha de las comunidades campesinas, la parroquia local, con otro animal político de párroco, con un INCUPO que retomaba el tema de la

tierra después de Las Ligas Agrarias, después de la dictadura. En estas relaciones conflictivas, peligrosas, Olivio se trasladó de Reconquista a Añatuya. Los dirigentes lo tomaron como un referente respetado, como una persona de palabra, merecedora de respeto, en medio de una lucha por la tierra campesina, que se desarrollaba en permanente conflicto". Después de muchos años en INCUPO, en los 90 fue un pilar fundamental en la creación de Radio Amanecer, donde trabajó hasta su jubilación.

En el final, Tato lo despide así: "Adiós, Olivio, buen viaje. Muchos te recordamos desde la historia vivida, desde las conquistas, desde las risas y los festejos con los de abajo, los marginales de siempre, los luchadores de utopías, los amantes de la Educación Popular que libera".

Colonia Durán, Santa Fe.

Experiencia de comercialización de hortalizas

Un grupo de horticultores de la zona de Romang, provincia de Santa Fe participan de un proyecto de abastecimiento para empresas de Buenos Aires.



En la zona de Romang, los horticultores tienen una producción excelente de productos orgánicos. Pero, a la hora de venderlos se encuentran con algunas dificultades. Una vez que los mercados locales están abastecidos, es difícil ubicar esa mercadería.

Oscar Zorzón tiene un campo en la zona de Colonia Durán, cerca de Romang. Él nos cuenta: "Tratamos de hacer lo que sabemos... Nosotros siempre tuvimos huerta, pero por cuestiones de distancias y demás es difícil vender la producción. Yo no tengo un vehículo para sacar la mercadería semanalmente o periódicamente. Los acopiadores pagaban dos pesos. Esta mercadería, si no se vende rápido, se deteriora. Teníamos sembrado remolacha, acelga, lechuga, ahora tenemos cosechado el zapallo. Lo venimos haciendo desde hace unos años con más o menos buen resultado, pero practicando para mejorar".

HACER CAMBIOS PARA MEJORAR

Actualmente, Cacho tiene un gran sembrado de repollos, más o menos unas dos hectáreas: "Este es un proyecto de un grupo de horticultores de la zona de Romang. Sembramos repollo porque tiene más seguridad de cosecha, más aguante. Y si el tiempo se complica, de una semana a la otra aguanta en la misma planta hasta que el tiempo mejore y se pueda cosechar. Los otros integrantes del grupo cultivan cuatro variedades de lechuga y brócoli".

Este emprendimiento comenzó el año pasado por iniciativa del ingeniero agrónomo Exequiel Chao, de Reconquista, junto con el señor Mario Gerber, de la Cooperativa de Malabrigo en Romang.

Exequiel Chao nos explica: "Los horticultores manifestaban que no tenían clientes fuera de lo que es la zona. Así que la escala

de ventas era muy pero muy chica. Además, para poder hacer circular la mercadería se necesitan permisos y trámites.

Yo fui jefe de abastecimiento de una em-



presa grande de Buenos Aires que abastecía a comedores importantes y así conocí a otras empresas. Cuando me vine quedé con esos contactos y con varias posibilidades de clientes. Por eso pensamos en esto: planificamos para entregar unos mil cuatrocientos cajones por semana, con posibilidades de desarrollar nuevos clientes. A una empresa ya le vendimos una carga.

El grupo al que pertenece Zorzón está formado por cuatro productores. Además de horticultura hacen batata, maíz, también soja. Esto no reemplaza sino que agrega una cosa más a lo que ya hacían: brócoli, coliflor, cuatro tipos de lechuga, tabique, remolacha, acelga, espinaca, varios productos. Eso permite tener una mayor salida que cuando te quedás con un solo cultivo. Yo me encargo de la programación y planificación de variedades y de lo que cada uno puede ir haciendo.

Es la única experiencia en la zona y todos están muy entusiasmados. El señor Zorzón logró una calidad excelente. Trabajar a esta escala cambió por completo lo que estaban acostumbrados a hacer. Cuando es chico, con uno o dos empleados ya está. Pero ahora para cosechar se necesitan 10 trabajadores. Esto es un gran crecimiento en lo que es trabajo. La idea era incrementar el trabajo en la zona y el crecimiento de la zona como productora hortícola. Es un co-

mienzo y, como todo comienzo, tiene sus traspés. La idea es poder crecer".

ESPERANZAS Y FELICIDAD EN EL CAMPO

Don Cacho Zorzón tiene muchas esperanzas: "Tengo sembradas casi dos hectáreas con unas 70 mil plantitas de repollo. Como este es un emprendimiento privado, toda la inversión que hacemos es del bolsillo de cada uno. Por eso estamos con un seguimiento constante. Queremos recuperar lo invertido y si nos da ganancias, mucho mejor.

Cuando me ofrecieron participar de esto acepté gustoso porque el tema de las plantas es una de las cosas que más me gusta. Es bueno hacer algo que a uno le gusta. A nosotros nos gusta el trabajo en el campo y no lo cambiaríamos por nada. Una de las cosas es la tranquilidad que tenemos. Y la otra es decidir hacer lo que nosotros queremos y sabemos hacerlo. Por ahí las actividades del campo no son bien rentadas, pero acá somos felices".





Ñoquis caseros

La página más rica

Preparar ñoquis no es un gran misterio. Solo hay que animarse para poder disfrutar de una de las pastas más ricas. Esta receta italiana ya forma parte de las comidas tradicionales de Argentina.

Ingredientes:

- Un kilo de papas.
- 200 gramos de harina.
- Un huevo.
- Sal a gusto.
- Aceite.
- También podemos calcular los ingredientes utilizando una papa por persona y la cantidad de harina necesaria para armar la masa.

Preparación:

Pelamos las papas y las ponemos a cocinar enteras en una olla con abundante agua. Cuando estén cocidas, las sacamos del agua y, en caliente, las pisamos con un tenedor o un pisapapas.

Dejamos que el puré se entibie un poco y luego le añadimos el huevo, un chorrito de aceite y la sal a gusto. Y mezclamos todo.

Luego le agregamos la harina poco a poco mientras seguimos mezclando. Debemos obtener una masa homogénea, algo pegajosa. No debemos caer en la tentación de agregar más harina: la masa es blanda y pegajosa. Si añadimos más harina los ñoquis resultarán pesados y difíciles de digerir.

Nos enharinamos las manos y la mesa. Dividimos la masa en porciones y formamos rollitos sobre la mesa. Los cortamos cada un centímetro, para armar los ñoquis. Y sobre ellos, espolvoreamos más harina.

Podemos marcarlos con un tenedor. Tomamos uno por uno, y con el dedo índice los apretamos un poquito sobre el tenedor.

Los cocinamos en agua hirviendo y los vamos sacando a medida que empiecen a subir.

Los ponemos en una fuente y los acompañamos con la salsa que más nos guste, y con queso rallado.

Si queremos hacerlos con puré de calabaza o zapallo, probablemente lleven un poco más de harina, porque son vegetales con más agua, pero se pueden hacer y quedan riquísimos también.

¡Y a disfrutar!



Día de la Tradición

Este día se celebra recordando el nacimiento del poeta José Hernández, autor del poema narrativo "El gaucho Martín Fierro", y "La vuelta del Martín Fierro". En estos libros, relata en forma de versos y con el lenguaje propio, la vida del gaucho Martín Fierro. Este personaje tiene sus costumbres y sus códigos de honor. A lo largo de los versos, da muchos consejos sabios, nacidos de su propia experiencia.

La tradición es el conjunto de costumbres, relatos, creencias, valores, formas de ser y de actuar de un pueblo, que se van transmitiendo de padres a hijos. Por ejemplo, entre las tradiciones más conocidas de los argentinos está la costumbre del mate, y las fiestas populares, con la música y danzas nuestras. Valorar y conocer nuestra tradición es una manera de identificarnos como argentinos.



¿PUEDES LEERLO SIN QUE LA LENGUA SE TE TRABE?

Ricardo Romero asalta a Enrique Roca con una real ristra de rimas: revirado, reservado, revelado, roncadador, rondador, roturador, con regocijante refunfuñeo.



NIÑOS MENTISOSOS

Cinco niños se reúnen y tratan de impresionarse el uno al otro. El primero dice:

- Mi papá me dijo que me va a comprar el Océano Pacífico.

Y luego dice el otro:

- Mi papá me dijo que me va a comprar el Océano Atlántico.

Y el tercero:

- Mi papá ya me encargó un submarino como el Atlantis.

Y el cuarto dice:

- Mi papá ya hizo trámites para comprar el Golfo de México.

Y el último remata diciendo:

- ¡Y yo le voy a decir a mi papá que no les venda nada!

★ ADIVINANZAS ★

Un edificio tiene siete pisos que se llaman como los días de la semana: lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo. ¿Cómo se llamará el ascensor?

Respuesta: Se llama apretando el botón.

¿Qué puedes agarrar con tu mano izquierda pero no con tu mano derecha?

Respuesta: Mi mano derecha.

"Muchas cosas pierde el hombre que a veces las vuelves a hallar.

Pero les debo enseñar,

y es bueno que lo recuerden,

si la vergüenza se pierde,

jamás se vuelven a encontrar".



Martín Fierro



¿Qué le dijo un pollito policía a otro pollito policía?

Necesitamos apollo.

¿Qué hace Pepito corriendo alrededor de la Universidad?

Una carrera universitaria.

PREGUNTONTAS

Los que inventaron el reloj, ¿cómo sabían qué hora era?

¿Cuánto miden las altas horas de la noche?

¿Por qué cuando pierdes algo, siempre te preguntan dónde lo dejaste?

