

PERIÓDICO

FRANQUEO A PAGAR
Cuenta N° 15166 Sub cuenta N° F3

acción

de incupo

FEBRERO • MARZO 2020
Año XLVII - N° 516
ISSN 0328-2341
Precio del ejemplar \$25.-
SUSCRIPCIÓN ANUAL
Común: \$400.-
De colaboración o apoyo: \$750.-
www.incupo.org.ar



¡El agua no se negocia!



¿Así vamos a cuidar los bosques?

El presupuesto nacional no es suficiente para que se cumpla con la Ley de Bosques.

Página 4.



Un territorio en manos de sus dueños.

La justicia chaqueña dispuso la entrega del título comunitario a los tres pueblos nucleados en la organización MOWITOB.

Página 9.



Los agricultores familiares alzan su voz

En el Decenio de la Agricultura Familiar, el Foro por un Programa Agrario Soberano y Popular ya tiene propuestas.

Página 11.

Foto: A. Nard - Agencia de Noticias

El monte nos da comida

"Lo que gusta se come, lo que se come se valora, lo que se valora se defiende".

¡Desde la alimentación también podemos defender el medio ambiente!

Les ofrecemos esta nueva publicación de INCUPO, que contiene los saberes ancestrales de comunidades rurales indígenas y campesinas. Ellos sabían cómo aprovechar los recursos que brinda la naturaleza, sin dañarla. Y nos enseñan a preparar alimentos



basados en plantas y animales silvestres, que nos nutren y mejoran nuestra salud.

Es una edición que consta de 50 fascículos, a todo color, con fotos ilustrativas.

Valor: \$ 1500.-

La pueden solicitar por teléfono fijo al 03482-421325, por correo electrónico a incupo@incupo.org.ar -o por mensaje de texto o Wasap al 03482-440059.

Queridos lectores:

Les informamos que el precio de nuestra revista a partir del mes de abril de este año será de \$ 45. La suscripción anual será de \$ 600 y la suscripción especial de \$ 850. Deseamos y esperamos que nos comprendan, nos sigan eligiendo y podamos continuar encontrándonos a través de este medio que se distribuye por tantas provincias. Muchas gracias.

Para la compra del periódico 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.

acción PERIÓDICO 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 Feijoo - La Puerta, Ambato
 Horacio Machado

Chaco

Raul Aguilar - Presidencia Roca
 Mario Benitez - Gral. San Martín
 Aida Lencina - Basail - Chaco
 Juana Ozuna - Unpeproch - Colonias Unidas
 Pablo Ruiz Díaz - Colonias Unidas
 Cristina Figueredo - Bibl. Yemin Curí - Resistencia
 Mirza Silvia Laguna - Resistencia
 Clelia Martínez - Las Breñas
 Uppe - Moncho Ríos - Colonia Elisa
 Comisión Peq. Produc. Capitán Solari
 Unpeproch - Paula Palacios - Resistencia
 Marisa Pizzi - Nueva Pompeya
 Isabel Beatriz Montenegro - Paraje Las Rosas - La Leonesa

Córdoba

Mundo Aborigen

Corrientes

Alicia Antúnez - Solari

Gabriel Ávalos

Sabina Bacalari

Ramonita Gonzalez - Mercedes

Leonor De Paiva - Monte Caseros

Sergio Aguirre

Interferia

Formosa

Lázaro Arce - La Bomba - Las Lomitas
 Anibal Ayala Espinillo
 Silveria Benitez - Villa Dos Trece
 Jongelina Córdoba - Pozo Del Tigre
 Nestor Damian Tchamy Galeano - Pinaré
 Etelvina Delgado - Laguna Yema
 Hna. Rosa Martinebli - San Martín Dos
 Sara Nazar - Ibarreta
 P. Eduardo Ramos - Parroquia - Ingeniero Juárez
 Karina Santuchi - Comandante Fontana

Santiago del Estero

Oscar Cancino - Los Juries
 Gladis Hernandez - Garza
 P. Alwin Nagy
 P. Mariano Ledesma - Loreto
 Silvana Pimpignano De Cardozo - Suncho Corra

La Rioja

Angélica Díaz - Campanas - La Rioja
 Amanda Lasso - Pituit - La Rioja
 Francisca Maldonado De Gaitán - Famatina - La Rioja
 Rosa Del Valle Quintero - Santa Cruz - La Rioja

Juana Galleguillo - La Cuadra - La Rioja

Misiones

"Esc. Bilingüe" Hogar Peruti - 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 - Vecinal Martín Fierro - Vera
 Elena Fabatier - El Sombrero
 Monica Fiorentini - Casilda
 Mirian Franco - Cap. El Buen Pastor - Reconquista
 Ana De Leguizamón - Reconquista
 Elsa Martínez - Romang
 Obreros Del Surco - Isleta Norte - Villa Ocampo
 Comunidad Pueblos Originarios De Awaysaya - Rafaela
 Genciana Helman - Romang
 Pquia. Inmaculada Concepción - P. Bienvenido Yacuzzi - Villa Ocampo
 Pquia. Ntra. Sra. Guadalupe - Intiyaco
 Caritas Parroquial - Sr. Alberto Alegre - La Gallareta
 Luis Sánchez - La Hortencia - Tacuarandí

PERIÓDICO
acción
 de incupo

FEBRERO • MARZO 2020

Año XLVIII - Nº 517 - ISSN0326 - 2241

Expediente Nº 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

Claudia Bonaz

Eloy Cucit

Antonia Leguizamón

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 Manzione
 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

En este número...

- 03 PLANTAS SANAS, SUELOS SANOS, PLANETA SANO.**
- 04 ¿Así vamos a cuidar los bosques?**
- 05 Agua limpia, más salud...**
- 06 Producciones y saberes que enriquecen.**
- 07 Festejar la vida.**
- 08 Mendoza: "El agua no se negocia"**
- 09 Un territorio en manos de sus dueños.**
- 10 Lazos de vida y búsqueda común.**
- 11 Los agricultores familiares alzan su voz.**
- 12 Sembrar la palabra para cosechar derechos.**
- 13 Buenas prácticas para la producción y comercialización.**
- 14 "Hasta luego, querido Negro".**
- 15 La página más rica.**
- 16 Este norte nuestro.**

Suplemento Aprender Haciendo



Editorial

2020:

Año Internacional de la Sanidad Vegetal

PLANTAS SANAS, SUELOS SANOS, PLANETA SANO

En este 2020, entramos en el Año Internacional de la Sanidad Vegetal. Así lo proclamó la Asamblea General de las Naciones Unidas en diciembre de 2018.

Se entiende por sanidad vegetal aquello que ayude a la salud de las plantas, a que las plantas crezcan y se desarrollen normalmente. Para este fin, lo primero es preocuparse por el agua y la salud del suelo, cuna de los vegetales.

En este marco, la Asamblea resalta que la lucha contra plagas y enfermedades se debe realizar mediante un manejo del sistema de producción. En él se unen, de forma armónica y balanceada, todos los elementos que inciden sobre las plantas: suelo, agua, plantas cultivadas, resto de la vegetación, tecnología de cultivo, clima, plagas y enemigos naturales.

EN CONTRA DE LA SANIDAD VEGETAL

El cambio climático está teniendo un efecto notable en la sanidad vegetal. Amenaza con reducir tanto la calidad como la cantidad de cultivos. Pero el mismo hombre favorece el cambio climático con sus conductas destructivas, como la deforestación, por ejemplo. Además, con el uso indiscriminado de agrotóxicos, la agricultura a gran escala provoca verdaderas catástrofes ambientales. En Córdoba, por ejemplo, en el año 2018, el uso de un pesticida provocó la muerte de unos 70 millones de abejas. En el 2019, en la misma provincia y por la misma causa, murieron unos 18 millones de abejas. Desde hace tiempo, la lucha contra plagas y enfermedades vino con un arsenal químico-tóxico que ha traído consigo graves consecuencias para los seres vivos y el medio ambiente.

LA HISTORIA SIEMPRE ENSEÑA

Las plantas constituyen el 80 por ciento de los alimentos que comemos. Pero además, producen casi el 100 por ciento del oxígeno que respiramos.

Los insectos beneficiosos están en las plantas y en el suelo. Son fundamentales para la sanidad vegetal, ya que polinizan la mayoría de las plantas, controlan las plagas, preservan la salud del suelo, reciclan los nutrientes y demás. Ejemplo de esto son las abejas.

Desde cientos de años, muchos productores en todo el mundo realizan distintas prácticas a favor de la sanidad vegetal. Entre las más utili-

zadas podemos señalar:

- Cuidar el suelo, los árboles, el agua. Para tener el suelo vivo y sano, usan abonos naturales, y preparados caseros que ahuyentan o matan las plagas.

- Manejar la época de plantación o siembra, así como la recolección.

- Rotar cultivos.

Con suelos vivos y sanos se producen plantas sanas, animales sanos y por lo tanto, alimentos de calidad y nutritivos.

Estas prácticas, y otras más, llevan años de uso en el ámbito de los agricultores familiares. A su vez, desde sus organizaciones, buscan producir y vender sus producciones orgánicas, de manera directa y con los cuidados más efectivos de higiene y sanidad. Promueven el manejo sustentable del bosque y del suelo. Y con sus experiencias, demuestran cómo defienden la sanidad vegetal, la salud de sus suelos, de sus siembras, de sus productos vegetales.

INCUPO apoya y promueve estas experiencias: acompaña y trabaja junto a agricultores familiares brindando asesoramiento, capacitaciones y experiencias de producción agroecológica. Con alumnos de niveles terciarios lleva adelante viveros de árboles autóctonos. La institución busca incidir en políticas públicas que piensen primero en la salud de las personas y de la naturaleza, con la producción agroecológica, el uso múltiple del bosque, de la tierra y del hábitat.

Muchas otras instituciones están en el mismo camino, trabajando por un verdadero desarrollo sustentable, donde la sanidad vegetal está presente.

EL DESAFÍO ACTUAL

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, estima que la producción agrícola debe aumentar en un 60 por ciento para el año 2050, con el fin de alimentar a una población mayor. Pero este objetivo no puede cumplirse a costa de sacrificar la salud de la población y de la naturaleza. Otros en cambio, afirmamos que hay que luchar por una verdadera distribución de los bienes, y por una alimentación más saludable.

Este Año Internacional de la Sanidad Vegetal puede ser un buen punto de partida para trabajar por suelos sanos, plantas sanas, alimentos vegetales saludables, orgánicos. De esta manera, seguramente estaremos ayudando a tener un planeta tierra con más salud para todos.

Una ley que sigue sin cumplirse...

¿Así vamos a cuidar los bosques?

El presupuesto nacional solo contempla poco más del tres por ciento de lo destinado a la Ley de Bosques. Esto equivale a doce pesos por año para cuidar una hectárea de bosque.



Hoy, es necesario defender los bosques. Sin embargo, en nuestro país, se siguen perdiendo y degradando. Hace unos años ya, se sancionó la Ley 26.331 de Bosques Nativos. Esa ley establece que las provincias con bosque nativo deben recibir del estado partidas de dinero para fiscalizar, controlar y vigilar el cuidado de los montes. A su vez, las provincias deben destinar montos de dinero a los dueños de los campos que tienen bosques nativos en su propiedad. Con ese aporte, deben realizar planes de manejo y conservación de los bosques.

Al Proyecto de Ley de Presupuesto General de la Administración Nacional para el Ejercicio Fiscal del año 2020 lo trata el Congreso de la Nación. El mismo asigna montos muy bajos al Fondo Nacional para el Enriquecimiento y la Conservación de los Bosques Nativos. Asigna apenas seiscientos nueve millones de pesos para la protección de todos los bosques de la Argentina. Esto es apenas el 3,25 % de lo que corresponde, según la Ley 26.331. Con este presupuesto, los beneficiarios podrán recibir apenas doce pesos para cuidar una hectárea de bosque durante todo el año... Lo que equivale a un peso por mes por hectárea.

Gran preocupación

INCUPU y Fundación Vida Silvestre Argentina, junto a más de 35 instituciones, asociaciones ambientalistas, culturales, expresaron su preocupación. Enviaron una carta a todos los legisladores reclamando que defiendan el derecho a un ambiente

sano para todos los argentinos. También reclamaron por un presupuesto más alto en el 2020 para el cuidado y conservación de los bosques de nuestro país.

Manuel Jaramillo, director General de Fundación Vida Silvestre Argentina, expresó: «Lo único que estamos pidiendo es que se cumpla la Ley 26.331 de Presupuestos Mínimos de Protección Ambiental de los Bosques Nativos. Sin el adecuado estímulo financiero previsto por la Ley de Bosques, las provincias se ven imposibilitadas de fortalecer, de manera apropiada, su capacidad de fiscalización, control y vigilancia. Por otro lado, los propietarios de áreas con bosques nativos no reciben estímulos para desarrollar el uso sostenible o compensaciones por las áreas que deben destinarse exclusivamente a la conservación del monte.

Mientras el gobierno de turno desoye el pedido de la sociedad, la deforestación continúa: se pierden bosques, biodiversidad, servicios ambientales y oportunidades de un real desarrollo sustentable”.

Un presupuesto que nunca alcanza

Las organizaciones también observan que desde su implementación en 2009, la Ley de Bosques nunca pudo contar con su presupuesto completo. Y recibió siempre mucho menos del 10% del presupuesto que les correspondería.

Para estas instituciones, es fundamental que se respeten las zonas rojas donde está prohibido talar los bosques nativos

que quedan. De esa manera, se puede cumplir con la meta internacional de proteger el diecisiete por ciento de nuestros bosques. Ellos son fuente de biodiversidad y servicios ecosistémicos, ambientales.

Organizaciones firmantes:

ACEN; Aclimatando, Activa Congreso, ALDIS, Alquimistas sin fronteras, Amartya, Asociación Civil Naqom, Aves Argentinas, Causas Comunes, CEBio, Círculo de Políticas Ambientales, ClimateSave, EcoHouse, El Cuenco, FARN, Fundación Cambio Democrático, Fundación Vida Silvestre Argentina, Foro Ambiental de Córdoba, Fundación Ambiente y Medio, Fundación Biodiversidad, Fundación EcoAndina, Fundación Tierra Vida, Fundapaz, GestiónARG, Green Drinks, INCUPO, Instituto Jane Goodall Argentina, Interbioestrategia, La Vuelta al Mundo, LandMatrix, Natura Internacional, Plataforma Semiáridos, Programa de Conservación de Murciélagos de Argentina – UNC, Proyecto Quimelero, Red Argentina de Reservas Privadas, Red Yagareté, Río 3, Salvemos las Ranas Buenos Aires, Vecinos por la Ecología.



Campo Nuevo, Pampa del Indio, Chaco.

Agua limpia, más salud...

En esta comunidad chaqueña, hoy, el acceso al agua es una realidad.



Cuando tenemos sed, ¡qué necesario es tomar agua! Pero, ¿qué pasa si el agua no está limpia o purificada? Seguramente, enfermamos. Y a nadie le gusta estar enfermo... Por eso, necesitamos mantener el agua limpia.

Y así lo entendieron los miembros de la comunidad indígena de Campo Nuevo, Pampa del Indio, provincia de Chaco. Allí sufrieron mucho y durante mucho tiempo por la escasez de agua. Cada tanto el municipio les acercaba dos camiones de agua. Con eso abastecían a cuatro comunidades grandes: Lote 4, Pampa Chica, Campo Medina y Campo Nuevo. A las familias con 4 o 6 chicos el agua no les duraba nada. Y tenían que caminar hasta 3 kilómetros para conseguir más agua.

Actualmente, un acueducto que viene desde Presidencia Roca les provee de agua por canillas públicas. Fue un proyecto aprobado por el Servicio de Agua y Mantenimiento Provincial, SAMEP. Y también tienen aljibes construidos gracias a un proyecto aprobado por el PISEAR. En esos aljibes pueden guardar el agua por más tiempo.

Cuando por algún motivo no se les pro-

vee de agua por más de dos días, ellos se acercan a la empresa y avisan. Y se da solución al inconveniente.

El cuidado del agua

Por otra parte, los integrantes de la comunidad están tomando conciencia sobre el buen uso del agua. Isabel Quitrín es integrante de INCUPO. Ella nos explica: *"Ahora que pueden utilizar el sistema de abastecimiento, realizaron el primer taller para conocer algunos cuidados que deben tener en cuenta. El taller se realizó en la Escuela Primaria 1015, con el apoyo de los docentes y una charla ofrecida por el director de la Tecnicatura Superior de Enfermería Bilingüe Intercultural."*

Los alumnos desde jardín a sexto grado vieron cómo se realiza la potabilización del agua, de qué manera se puede contaminar y también qué síntomas causa el agua contaminada. Para prevenir esto, vieron las formas de cuidar el agua y evitar enfermarse. Por ejemplo, se mencionó la importancia de tener cerrados los aljibes y de utilizar baldes limpios para sacar el agua.

Los niños terminaron haciendo dibujos que reflejaron lo que aprendieron en la charla."



Sin dudas, tener acceso al agua mejora la calidad de vida de todas las personas, y sobre todo, si la cuidamos.

Encuentro en Villa Dos Trece, Formosa.

PRODUCCIONES Y SABERES QUE ENRIQUECEN

En la Región Chaqueña Argentina, en pueblos y ciudades, cientos y cientos de agricultores familiares producen, intercambian y comercializan diversos alimentos naturales y saludables.



Las voces sobre prácticas agroecológicas de alimentos nutritivos y variados aumentan cada vez más. Agricultores familiares, productores formoseños, dicen: *"Producimos alimentos, seleccionamos las semillas y la reservamos, de un año a otro, y de generación a generación"*

"Producimos respetando el medio ambiente y a favor de la naturaleza. La diversidad que vemos en los montes, tratamos de generarla en las chacras. Así el suelo se nutre. Y unas plantas aprovechan algunos nutrientes y otras aprovechan otros nutrientes disponibles. Mejoramos los suelos con aportes de abonos verdes. Producimos diversos porotos. También, hacemos la rotación en los cultivos y, así, se engorda el suelo".

Esto fortalece la economía de las familias. Además favorece la disponibilidad de alimentos variados y diversos durante todo el año para la familia y en las ciudades más cercanas. Se construye Soberanía Alimentaria para los que producen y para los que consumen.

Las organizaciones de agricultores familiares formoseños realizan y fomentan el cultivo variado de alimentos. Así, la práctica de la Soberanía Alimentaria dijo presente en las instalaciones de la Escuela 303, de colonia La Floresta, a unos 15 kilómetros de Villa Dos Trece, provincia de Formosa. Allí, alumnos de la escuela secundaria y primaria, junto a docentes, a organizaciones de agricultores familiares e integrantes de INCUPO, trabajaron guiados por el lema: **"Alimentos frescos que nutren el alma y refrescan memoria"**.

Este encuentro contó con el apoyo del Ministerio de Cultura y Educación de la Provincia de Formosa. Tal organismo lo declaró de Interés Pedagógico.

Un encuentro con distintos momentos

Intercambio:

En primer lugar realizaron el intercambio de experiencias y saberes entre do-

centes, alumnos y productores. Hicieron memoria de la diversidad de producciones que hay en la zona y en la región. Destacaron la importancia de la producción de alimentos variados a lo largo de todo el año. Además, valoraron la transformación de sus productos mediante máquinas y herramientas que facilitan y optimizan el tiempo de trabajo, más el valor agregado a cada producto.

Prácticas:

Integrantes de la Asociación de Pequeños Productores de La Floresta y de colonias vecinas realizaron la molienda de maíz amarillo, producto de sus chacras. Mostraron la molienda y elaboración de la harina de maíz amarillo en forma mecánica.

Muestra de semillas propias, abono verde y algo más:

La Asociación de Productores de Villafa-





ne compartió la experiencia sobre el propio cultivo, cuidado y conservación de distintos tipos de semillas. También compartieron la experiencia del cultivo de Mucuna como abono verde para mejorar el suelo. Además, tostaron semillas de ese cultivo, la molieron con el molino y prepararon una infusión tipo café muy rica. Y eso no fue todo. Un integrante de la Asociación, que se dedica a la gastronomía, preparó alfajores de harina de maíz amarillo y miel. Ocupó la harina de maíz que habían molido y miel cultivada en la zona. En cuanto salieron los alfajores del horno, hicieron un alto para saborearlos y acompañarlos con el "café de mucuna". Integrantes de la Feria de El Colorado prepararon y compartieron la receta de **medallones de verduras y porotos**. Con esa experiencia, mostraron un modo más de aprovechar los

alimentos que cultivan, y variar más la alimentación nutritiva y natural.

Además, compartieron una técnica para el reciclado de botellas plásticas. El grupo Ña Cambacha y la Asociación de Productores de La Floresta elaboraron y compartieron la receta de tintura de ajo para desparasitar a los animales.

A favor de los alimentos saludables

Fue una jornada muy enriquecedora, llena de intercambios, de nuevos conocimientos, saberes, tecnologías apropiadas, degustaciones y planes futuros.

También, destacaron que la producción y elección de alimentos saludables depende de todos nosotros. Algunos no tienen la posibilidad de producir alimentos. Pero pueden acercarse a las ferias francas o puestos de venta de los agricultores familiares que suelen llevar la producción a pueblos y ciudades. También pueden ir a buscar esos alimentos naturales a la chacra de los productores familiares.

Aldo Martini, sacerdote.



Festejar la vida



Demás está decir que el padre Aldo Martini tiene una larga y fecunda trayectoria. El 22 de diciembre cumplió 90 años de edad, y está transitando sus 65 años de ministerio sacerdotal.

Muy querido y recordado para nuestra institución INCUPO, donde ha participado activamente desde su fundación, allá por 1970. En aquellos tiempos, junto a otros compañeros, buscaron y estudiaron las palabras más usadas en la región, para diseñar la alfabetización de adultos. También participó en los programas radiales "Juntos Podemos", dando siempre sus mensajes espirituales.

Creó el devocionario: "Dios con Nosotros". Y a partir de oraciones populares escribió un libro titulado "Cosa sería el amor", dirigido a los jóvenes.

Brindó sus servicios en las parroquias de Reconquista, Villa Guillermina, Alejandra,

Margarita.

Recorría los caminos en una moto Gilera cuando era párroco de Villa Guillermina, en el norte de Santa Fe. Aprendió a aplicar inyecciones como un servicio más a la gente. Con una enorme capacidad de diálogo interreligioso, construyó una relación ecuménica en Alejandra junto a la Iglesia Metodista. El padre Aldo, mate de por medio, visitas y largas charlas con las familias del norte pro-



vincial, buscó siempre relacionarse especialmente con las más pobres, difundiendo el evangelio.

Entre los años 70 y 80, estaba en los programas radiales de INCUPO y escribía en el periódico ACCIÓN. Ahora, cada mañana comparte el mensaje evangélico a través de Radio Amanecer, emisora que cubre el norte provincial.

En forma personal, o a través de la radio, siempre ha valorado la dignidad humana por sobre todas las cosas.

A través de toda su historia de vida, el Evangelio ha sido anunciado, especialmente a los más pobres.

Por todo esto, desde esta página de ACCIÓN saludamos al cura Aldo por sus 90 años... Y le damos gracias por mostrarnos un rostro tan cercano de Jesús.

Fuerza popular en Mendoza.

“EL AGUA NO SE NEGOCIA”

Con participación y protagonismo, el pueblo defendió la ley que va a favor del medio ambiente y en contra de las megaminerías contaminantes. Miles de mendocinos dejaron en claro que la vida vale más que el oro.

Desde hace años, diferentes funcionarios políticos, sectores periodísticos, sindicales y empresarios intentan habilitar la minería a cielo abierto a gran escala. Están movidos únicamente por sus intereses económicos, sin mirar los derechos del pueblo.

La llamada megaminería es una actividad extractiva que se caracteriza, entre otras cosas, por el uso continuo de grandes cantidades de explosivos, el consumo de millones de litros de agua diarios y también por el uso de elementos contaminantes. Porque están liberadas de muchos impuestos, dejan muy poca ganancia para el país, pero sí mucha contaminación.

Por donde pasa la gran minería sólo quedan saqueo y territorios devastados. Ninguna región ha logrado un desarrollo socioeconómico con la gran minería. Los derrames de cianuro que se produjeron en 2015, 2016 y 2017 en la mina Veladero, de la provincia de San Juan, contaminaron cinco ríos y demostraron la imposibilidad de una minería sustentable.

UNA LEY A FAVOR DEL AGUA...

En la provincia de Mendoza, desde hace más de 10 años, la Ley 7722 prohíbe el uso de cianuro, ácido sulfúrico y otras sustancias tóxicas y contaminantes en la minería a gran escala. Los mendocinos y mendocinas saben bien que esos productos químicos contaminan los ríos. El agua es elemento de mucho valor en Mendoza, y son los ríos quienes la proveen. Saben muy bien los millones de litros de agua que las mineras consumen diariamente para extraer los metales, y contaminan los ríos al tirar en ellos los desechos. En Mendoza, hay consciencia e historia respecto a la protección del agua.

El gobernador Suárez asumió la gobernación el 10 de diciembre pasado. En tan poco tiempo, envió un proyecto de ley que modificaba algunos artículos de la llamada

Ley antiminerías, la Ley 7722. El citado proyecto de Ley 9209, tuvo un tratamiento y aprobación rapidísimas de parte de diputados y senadores de la provincia. Con la Ley 9209 estaban diciendo sí a la megaminería contaminante.

...Pero también fue muy rápida la reacción del pueblo y de las organizaciones en defensa del medio ambiente, del agua y de la salud de la población.

La Ley 9209 despertó el rechazo de miles de vecinos y organizaciones ambientalistas. Las asambleas ciudadanas de Mendoza mantuvieron a lo largo de los días movilizaciones, vigiliadas y abrazo a la Legislatura provincial para rechazar la modificación a la ley 7722.

“El agua de Mendoza no se negocia”, fue la histórica consigna que se repitió frente al edificio legislativo provincial, así como en rutas, pueblos y ciudades. Miles de banderas argentinas eran agitadas en plazas, rutas, calles y casas. Las movilizaciones fueron multitudinarias, y reclamaron pacíficamente el derecho a tener agua limpia, sin productos contaminantes.

A pesar del silencio interesado de los grandes medios y de los funcionarios del gobierno nacional, fueron haciéndose conocidos nombres de localidades como Alvear, Malargüe, San Carlos, Uspallata, Maipú, San Rafael, Luján, Potrerillos, Las Heras, el Valle de Uco. Además, los mendocinos contaron con el apoyo del pueblo de Chubut, que también está en lucha por defender su derecho al agua diciendo NO a la minería contaminante.

Fueron ciudadanos movilizándose en largas caminatas de pueblo a pueblo, o hacia la capital Mendoza. Con banderas de kilómetros y kilómetros, fiestas populares, carteles, mostraron en diferentes lugares la voluntad popular resumida en estas palabras: “La ley 7722 no se toca”.

Al día siguiente de Navidad, entre tambores y banderas, cerca de 100 mil personas marcharon hasta la plaza Independencia.

El domingo 29 y lunes 30, un histórico banderazo puso un marco popular a la discusión en la legislatura. Miles de mendocinos se movilizaron bajo el manto de la bandera nacional.

Finalmente, frente a tanta reacción popular, senadores y diputados mendocinos derogaron la Ley 2209. Y así, la ley 7722, la ley en contra de la minería contaminante, vuelve a tener vigencia. Vuelve a poner freno a la megaminería. Pero sobre todo, muestra la fuerza de un pueblo movilizándose en defensa de su derecho a un medio ambiente y agua sanos.

Todo el pueblo mendocino se sumó en esta defensa por el agua. Adriana Corvalán es parte de la Asamblea Popular por el Agua del gran Mendoza. En medio de la fiesta popular dijo: “Realmente esta cantidad de gente que se ha reunido, es pueblo, esto es historia para nosotros. Es el resultado de una larga lucha y un trabajo a consciencia en las bases. Un trabajo donde hemos dado permanentemente la lucha para que no se modifique la 7722, para que no entre el fracking, esta forma de sacar los minerales a través de explosiones en la montaña, para defender el agua pura”.



Fuente de la información: Resumen Latinoamericano.

Fotos: ANRed, Infobae.

La Reserva Grande, en el Impenetrable Chaqueño.

Un territorio en manos de sus dueños.

La justicia chaqueña dispuso la entrega del título comunitario a los tres pueblos nucleados en una organización aborigen.



La Reserva Grande es un vasto territorio, ubicado en la provincia de Chaco. Son más de trescientas mil hectáreas de tierra sobre el río Bermejito, en zona de El Impenetrable. Hace más de treinta años, ese lugar fue adjudicado como territorio indígena al pueblo wichi. Pero nunca se hizo efectiva esa adjudicación.

La Constitución Nacional, la Constitución de la Provincia del Chaco y las leyes internacionales establecen que ese territorio no se puede dividir. Sin embargo, el estado chaqueño pretendía dividir estas tierras dándoles las mejores ubicaciones a los criollos.

La MOWITOB es una organización que nuclea a los pueblos Wichi, Moqoit y Qom. Esta organización había logrado un acuerdo entre los pueblos y el estado provincial. El acuerdo establecía que se entreguen cien mil hectáreas a cada pueblo. Así también, se debía reubicar a las familias criollas fuera de la reserva. Pero sin tener en cuenta este acuerdo, en el 2016, el gobierno de Chaco comenzó a entregar títulos de propiedad a pobladores criollos. Lo hizo dividiendo los territorios indígenas y reubi-

cando al pueblo wichi fuera de la reserva. La MOWITOB, acompañada por abogados e instituciones como la Junta Unida de Misiones, JUM, INCUPO y el Equipo Nacional de Pastoral Aborigen, ENDEPA, se presentaron ante la justicia. Allí pidieron la inconstitucionalidad de dichos decretos. Oscar Villalba es representante del pueblo Moqoit. Sosteniendo esta lucha, expresaba: *“Nosotros tenemos el derecho. Tarde o temprano la justicia nos va a dar la razón porque nuestro reclamo es justo y legítimo”*.

“La justicia escuchó nuestro reclamo”

Los jueces Antonio Martínez y Natalia Pratto dieron lugar al reclamo de la MOWITOB el 28 de noviembre de 2019. Como jueces de la Cámara en lo Contencioso Administrativo declararon nulas las adjudicaciones de tierras a los criollos, por considerar que violaban la Constitución Nacional. En declaraciones a INCUPO, Oscar Villalba nos dijo: *«Es una alegría inmensa. La justicia escuchó nuestro reclamo, que es un derecho que se tiene que respetar. El*

estado en un momento quiso violar y pisotear nuestro derecho, pero fuimos adonde teníamos que recurrir y al menos se escuchó el reclamo”.

La justicia chaqueña dispuso la entrega del título comunitario a los tres pueblos nucleados en la MOWITOB. Y también dispuso la relocalización de las familias criollas que viven en la reserva.

De esta manera, se inició un proceso de consulta y organización. Los pueblos indígenas deberán seguir trabajando para que el acceso a los territorios se realice de manera efectiva. Villalba expresó: *«Nos queda organizarnos y unirnos para el bien de todo nuestro pueblo, porque ese territorio es el único que está quedando»*.

Luego de la sentencia, en el mes de diciembre, en un comunicado de prensa, la MOWITOB expresó: *“Sin lugar a dudas es la sentencia más importante en estos últimos años, porque quita un velo de impunidad al despojo configurado por actos ilegales, injustos, propagandizados como reparación cuando no lo era. Estos actos fueron llevados a cabo por funcionarios que actuaron al margen de la ley”*.

San Martín 2, provincia de Formosa.

Lazos de vida y búsqueda común

Distintas comunidades de la etnia pilagá buscan el reconocimiento de sus derechos a la tierra. En ese camino, encuentran personas que acompañan su lucha y aspiraciones. En estas páginas, un testimonio de vida.

La hermana religiosa Rosa Martinelli pertenece a la Compañía de María. Rosa es una amiga y distribuidora de ACCIÓN desde hace mucho tiempo. En distintas oportu-



nidades, hemos visitado su casa y compartido un rato amable de charla y mates. Siempre está llena de experiencias que comparte con mucho amor y entusiasmo. Esta religiosa vive en San Martín 2, provincia de Formosa. Desde el año 1988 acompaña muy de cerca el proceso de formación y promoción de las comunidades aborígenes de la etnia pilagá.

Rosa nos cuenta. *"Existen en nuestra zona tres comunidades aborígenes pilagá: Osvaldo Quiroga, Chico Dawaan y Ceferino Namuncurá.*

Desde 1991, desde el Equipo de Pastoral decidimos formar dos grupos. Uno acompañaba a campesinos que estaban en situación de mucha vulnerabilidad. El otro se dedicaba específicamente a acompañar las comunidades aborígenes. Tendimos redes con otros Equipos Pastorales de la Provincia de Formosa y otros equipos del país. Así se formó el Equipo Diocesano de Pastoral Aborígen, EDIPA y el Equipo Nacional de Pastoral Aborígen, ENDEPA.



Se organizaron asambleas nacionales, regionales y provinciales con el fin de unir a los pueblos aborígenes. Y con su participación, fueron dando pasos en este camino de búsqueda, de reconocimiento de su identidad y sus derechos. Poco a poco, los gobiernos fueron asumiendo esta realidad. Se escucha cada vez más en los discursos que se habla de la pre-existencia y los derechos de los pueblos originarios. En las escuelas, cada vez más maestras presentan la realidad de la verdadera historia: 'aborígen significa los que están desde el principio'.

Un desafío con muchos frutos

La hermana Rosa sigue contando: *"Acompañar una etnia, con una cultura tan distinta fue muy fuerte. La gramática de la lengua pilagá no está estructurada, por lo tanto es muy difícil de hablar y más aún, escribirla. Sin embargo, de tanto escucharlos, mirar sus gestos, mezclando el castellano y el pilagá, fui entendiendo un poco más. Estar dos horas escuchando, sin poder entender bien, me enseñó a 'escuchar de otra forma', y así fuimos tejiendo lazos de mucha amistad y cercanía. Históricamente, los pilagás fueron despojados de sus tierras. Para los aborígenes, la tierra es madre, base de su cultura, raíz de su organización familiar y co-*

munitaria. La posesión y propiedad de la tierra es base económica de su existencia y el vínculo espiritual que une al hombre con la naturaleza. Sin la tierra no es posible sobrevivir como cultura. El despojo de la tierra forma la trama de las situaciones injustas que padecieron estos pueblos.

En las décadas del 80 y 90 se trabajó intensamente para gestionar la devolución de las tierras. El gobierno entregó tierras a las tres comunidades.

Y comenzó un nuevo desafío: hacer producir la tierra para su alimentación, pasar de recolectores y cazadores a productores".



La vida se llena de sentido

Rosa continúa contando sus sentimientos: *"Vivir entre los pobres es el mejor aprendizaje que se puede tener. La oración se llena de contenido, de rostros, de nombres, sufrimientos y alegrías. Se siente impotencia ante realidades de injusticia, de no respeto ni reconocimiento de los derechos de los aborígenes. También se aprende a recoger y agradecer los pequeños-grandes logros. Además, se aprende que los procesos tienen el tiempo de la gente, no el nuestro".*

Para terminar, la hermana Rosa agradece a la Compañía de María, porque la acompañó en este proceso de aprendizaje en Educación Popular.

Y desde ACCIÓN, nosotros agradecemos a Rosa por compartir su experiencia en nuestras páginas.

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

Los agricultores familiares alzan su voz

Estamos en el Decenio de la Agricultura Familiar, propuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. En Argentina, el Foro por un Programa Agrario Soberano y Popular tiene propuestas para presentar al nuevo gobierno.

En todo el mundo, 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.

En el marco del decenio para la Agricultura Familiar, la FAO propuso como objetivos: 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.

Y para lograr esos objetivos, propuso un plan de acción. A través del mismo, se quiere conseguir medidas concretas y coordinadas para superar los desafíos a los que se enfrentan los agricultores familiares, y poner en marcha soluciones sostenibles a largo plazo.

UN FORO QUE NECESITA SER ESCUCHADO

En la provincia de Santa Fe, las organizaciones vinculadas a la Agricultura Familiar



participan del Foro Agrario Soberano y Popular. Esta organización representa a unas 25 mil familias de todo el país. Su última reunión fue en el mes de mayo de 2019 en la provincia de Buenos Aires. En esa oportunidad, establecieron 21 prioridades. Luego continuaron trabajando esas prioridades, en distintos encuentros provinciales.

INCUPO acompañó encuentros en la provincia de Santa Fe, realizados en Reconquista, Ángel Gallardo y Zavalla. En el mes de diciembre, elaboraron un documento para presentar a las nuevas autoridades del Ejecutivo Provincial. Las organizaciones solicitaron una audiencia urgente con las autoridades provinciales. Piden que el espacio del Foro Agrario Soberano y Popular Santafecino pueda seguir con sus gestiones, organizando y dando impulso a las 21 puntos priorizados por el Foro, de acuerdo a la realidad santafecina.

En ese documento, entre otras prioridades figuran:

- Ley de reparación histórica de la Agricultura Familiar, con participación de organizaciones de productores/as familiares, campesinas e indígenas con asignación presupuestaria suficiente.
- Participación de las organizaciones en el diseño, implementación y control de las políticas públicas agropecuarias.
- Realización de foros en las 24 provincias para impulsar una ley nacional de presupuestos mínimos de aplicación de agrotóxicos.
- Regulaciones que impidan prácticas monopólicas en todas las cadenas agroalimentarias. (Leyes como observatorio de precios, ley antimonopólica y ley de góndolas).
- Mejoramiento de la infraestructura rural: caminos, servicios, comunicación.

- Acceso a la tierra: Tierra para quien la trabaja, Tierra como hábitat. Ley de Tierras.

Aunque los agricultores familiares fueron un sector ignorado hasta ahora, sus organizaciones siguieron adelante con sus propuestas. Ahora, esperan ser tenidas en cuenta por este nuevo gobierno. Están dispuestas a seguir trabajando para que la Agricultura Familiar pueda realizar su aporte a la Soberanía Alimentaria, y al desarrollo sostenible en las zonas rurales.



El secretario de Agricultura Familiar, Miguel Ángel Gómez, recibió a organizaciones campesinas y otros sectores del agro, que presentaron un documento que plasma la propuesta de la Agricultura Familiar para enfrentar el hambre en nuestro país. (28 de diciembre de 2019.)

Cuarto Encuentro Nacional de la Red de Radios Rurales, en Villa Ocampo, Santa Fe.



A fines del año pasado, la Red de Radios Rurales realizó su cuarto encuentro. Se realizó en la FM "El Tero", de la organización "Obreros del Surco", en la zona de Isleta Norte, a unos 10 kilómetros de Villa Ocampo, en el norte de Santa Fe. Participaron más de 60 personas representando a unas 37 radios y experiencias de comunicación comunitaria rural, campesinas e indígenas de 11 provincias de Argentina. También estuvieron trabajadores del INTA, del Foro Argentino de Radios Comunitarias, FARCO, INCUPO, América Profunda y la Mesa de Comunicación de Salta.

Martín Segura, de la Coordinación Nacional del INTA, nos explicó: "La red se originó hace unos diez años. Fue impulsada por organizaciones campesinas e indígenas, junto a trabajadores del INTA, Secretaría de Agricultura Familiar y otras instituciones. Tuvo el apoyo de la Ley de Radiodifusión y del Programa del Ministerio de Agricultura 'Sembramos palabras, cosechamos derechos'.

Y Segura continuó contando: "Comenzamos a juntarnos para pensar la comunicación comunitaria rural y ver la forma de reclamar el cumplimiento de políticas públicas de la Agricultura Familiar. Su inicio formal tuvo lugar en Jáchal, San Juan, en el año 2016. Luego, se sumaron instituciones de Comunicación Popular como INCUPO y América Profunda. Actualmente la red congrega a 52 radios de 18 provincias".

Sembrar la palabra para cosechar derechos

Las radios comunitarias y el trabajo en red son una estrategia segura para defender en la ruralidad el derecho a la comunicación.

Enredados por los derechos campesinos

La pregunta que convocó este encuentro fue: "Y ahora, ¿qué hacer?"

Martín Segura sintetiza lo ocurrido durante el encuentro: "Hablaron de la urgencia del hambre. Coincidieron que una respuesta al hambre la deben dar los productores familiares, los que producen los alimentos que todos los días están en la mesa de los argentinos. Acordaron la necesidad de multiplicar las voces para reclamar la puesta en vigencia de la Ley de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar, esa ley que los reconoce por lo que son: sujetos productivos. Y afirmaron que, en ese sentido, las radios y el trabajo en red son estratégicos.

También se ratificó como estratégica la vinculación con el Estado y con sus trabajadores. Pensaba que en estos últimos 10 años, ese diálogo permitió alianzar una red de 52 radios y experiencias de comunicación rural en 17 provincias. Una investigación hecha por trabajadores de INTA, el Ente Nacional de Comunicaciones, ENACOM, Parques

Nacionales, el Ministerio de Trabajo, la Secretaría de Agricultura Familiar y la Facultad de Periodismo y Comunicación Social de La Plata, reafirmó que esta gestión coordinada de trabajadores y organizaciones permitió, aun en tiempos de despidos en el sector público y vaciamiento de políticas para la Agricultura Familiar y la Comunicación Popular, impulsar más de 200 proyectos de comunicación comunitaria rural. Esos proyectos fueron de equipamiento para la instalación de radios hasta formación técnica y para la gestión de la radio. Esta articulación permitió algo novedoso para resaltar: mucha de esta gestión pública se hizo desde una estrategia pública comunitaria, como las 34 radios rurales comunitarias gestionadas con FARCO, desde 2015.

El encuentro de Villa Ocampo analizó esto y reforzó esta alianza estratégica entre laborantes públicos y organizaciones de la Agricultura Familiar, campesina e indígena, para que por estas prácticas siga pasando el ejercicio del derecho a la comunicación en la ruralidad, de forma colectiva y en los territorios".



Ferias Francas de Corrientes.

Buenas prácticas para la producción y comercialización

Feriantes correntinos, junto a INCUPO, impulsan capacitaciones para mejorar la calidad de los alimentos.

Las ferias francas y mercados populares se multiplican día a día en nuestro país. Son apoyados por los consumidores que prefieren productos frescos, naturales y a precios justos.

En Corrientes, la Asociación Provincial de Ferias reúne cerca de 30 ferias del interior y capital. Vienen trabajando desde hace dos décadas para mejorar la calidad de los alimentos que ofrecen en los pueblos y ciudades.

La Asociación de Ferias, junto al Instituto de Cultura Popular, organizó durante el año pasado una serie de encuentros de capacitación para valorar el trabajo realizado, y compartir los aprendizajes con nuevos integrantes.

Entre los logros obtenidos por la Asociación y las ferias a lo largo de sus veinte años de vida está: la construcción de salas de elaboración de alimentos, la obtención de infraestructura y locales de venta, la adaptación de las ferias a las normativas legales, entre otros.

Buenas práctica agropecuarias

En el encuentro realizado en octubre, Guadalupe Brenn, del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA, sobre las "Buenas Prácticas Agropecuarias" expresó: "A partir de enero del año 2020, los productores frutihortícolas tendrán la obligación de cumplir con estas buenas prácticas, en todo el país, según lo establecido por el Código Alimentario Argentino, CAA.

Las buenas prácticas se deben aplicar a la producción para obtener alimentos aptos para el consumo humano. Entre esas prácticas están: utilizar agua segura; tener sitios adecuados para la preparación de alimentos; manejo de plagas en forma responsable; inscripción al Re-



gistro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios, RENSPA, y otras más".

Comercialización de alimentos

La doctora Cristina Espinosa es Subdirectora de Bromatología, del Ministerio de Salud Pública de Corrientes. En su momento, explicó las principales normas que se deben cumplir para comercializar alimentos. Entre esas normas están la habilitación de salas de elaboración y la rotulación o etiquetado de envases.

Otro de los temas abordados en las ca-

pacitaciones fue la "Presentación de los puestos de venta, de los productos y productores". Estos aspectos les dan identidad a los feriantes. Hoy, están construyendo esa propia identidad como feriantes correntinos "proveedores de alimentos saludables y a precios justos para toda la sociedad".

Las Ferias plantean la necesidad de seguir afianzando la relación con los consumidores y clientes, actores fundamentales en la construcción de la Soberanía Alimentaria regional.

Según informaron los organizadores, los encuentros de capacitación continuarán durante este año.



Fallecimiento de Efrén María Goiriz.

“Hasta luego, querido Negro”

Desde las páginas de ACCIÓN compartimos el dolor por la pérdida de este gran defensor del campo, de la tierra y su gente. Trabajaba y vivía en Corrientes, en la zona de Ramada Paso.

La partida del Negro Goiriz fue el día 2 de diciembre de 2019, en sus pagos de Corrientes.

Compartimos aquí las palabras de despedida escritas por distintos compañeros de INCUPO: *“Un compañero, un grande de la promoción popular y de la búsqueda de una mejor economía campesina nos ha dejado. El “Negro” Goiriz, Efrén María, correntino de estirpe, emprendedor consumado”.*

“Junto a él muchos aprendimos de la vida en el campo, de cómo trabajar las tecnologías con las familias campesinas y a celebrar la cultura, allí donde está la riqueza y el misterio permanente”.

“Seguirá acompañando nuestros caminos porque sus anécdotas siempre están presentes, y seguirán en la “cultura incupera”.

Una larga despedida

El “Negro” vivía en Ramada Paso, pequeña localidad a la entrada de Itatí, en Corrientes. Hasta allí fueron llegando de todo el espectro de la comunidad. Fueron tres jornadas comunitarias. Llegaron mensajes de todos los que no pudieron estar, incluidos amigos de INCUPO, parientes, y parientes de los parientes, amigos de los parientes, amigos de infancia, pequeños productores, clientes, intendente, empleados, maestros, emprendedores. Todos admiradores y encariñados con el Negro.

Fue reconocido por su amor al cambio para el bien de todos, admirado por su potencia transformadora partiendo del trabajo organizado y de la aplicación de las tecnologías, sobre todo para los pobres.

Por eso se lo admiraba y se lo quería.

Es un honor compartir en comunidad a un amigo que viaja a la tierra sin males, sentir presente la comunidad, compartiendo al amigo, hermano, pariente. Y todos acompañándonos entre nosotros.

Pocas palabras... Mucho estar juntos... Ahora viene la continuidad de la vida, con dificultades varias. Pero sin duda la experiencia de **acompañamiento comunitario es un signo “aquí y ahora” de la tierra sin males.** El Negro está aquí... ¡junto a todos los que ya se fueron!

Con dolor, pero con la seguridad que ahora, desde la Casa del Padre, seguirá trabajando por las familias campesinas, le decimos: **“Hasta luego, querido Negro”.** Paz para su alma. Siempre estará en nuestro corazón.



La página más rica.

Chipa SO'Ó



Las chipas so'ó son un plato tradicional de la **cocina paraguaya**. Consisten en una masa de maíz rellena, muy parecida a la de la sopa paraguaya, pero más compacta. Se pueden rellenar con distintos alimentos, como las empanadas, pero por lo general se rellenan de carne y huevo.



aguay.com



Ingredientes

- 70 gramos de manteca
- Un huevo
- Sal a gusto
- 350 gramos de queso fresco
- Medio kilo de harina de maíz
- Una cucharada de almidón de maíz o de mandioca
- 140 centímetros cúbicos de leche

Para el relleno

- 200 gramos de carne molida
- Una cebolla
- Un pimiento
- Aceite o grasa
- 2 huevos hervidos



Preparación

Por un lado preparamos la carne molida salteada con cebolla y pimiento y condimentada con perejil, orégano, pimentón o algún otro condimento que más nos guste. También hervimos dos huevos, los picamos y los mezclamos con la carne.

Por otro lado, colocamos en un recipiente la harina de maíz en forma de corona, en el centro la manteca blanda, la cucharada de almidón y sal a gusto. Mezclamos estos ingredientes secos y los ponemos nuevamente en forma de corona. En el medio agregamos los huevos batidos y la leche, y de a poco vamos formando una pasta con los dedos. Mezclamos

todo hasta que nos quede una masa de consistencia blanda y sin grumos. Preparamos una asadera para el horno, aceitada. Tomamos con la mano un poco de la pasta y le damos forma de bollito, de unos 7 centímetros. Le hacemos un hueco en el centro y ponemos un poco de carne molida y huevo. Y cerramos el bollito.

Colocamos los bollitos en la asadera y los cocinamos en el horno, a temperatura media, durante 20 o 30 minutos.

¡Y a disfrutar!

Las podemos comer calentitas o frías.





**ESTE
NORTE
NUESTRO**

- 24 y 25 de febrero -

Carnaval, Fiesta del Pueblo

Cuentan que el carnaval tiene su origen en Roma. Y que en el antiguo Egipto había celebraciones de carnaval. Pero recién en la Edad Media los carnavales se parecen más a los nuestros. Hace cientos de años, en Europa, en Italia, Francia y España, comenzaron a celebrar una fiesta de disfraces, antes del primer día de Cuaresma. Luego, cuando los franceses, españoles y portugueses comenzaron a venir a América, y a otras partes del mundo, trajeron consigo esta tradición. En la Argentina tomó características propias de cada región. Lo más importante es el baile. En tantísimas canciones populares nombran al carnaval, como así también en poesías y coplas.

Zamba del Carnaval

Vengo desde el olvido,
toro serrano,
pa' ver si mato penas
carnavaleando.

Me anda faltando plata
chicha, coraje
y un empujón del diablo
pa' enamorarte.

Carnavales carperos,
los caballos atados
vuelven a la luna
al galope tendido.
Y un empujón del diablo
me anda faltando.

Autor: Pedro Aznar.

¿QUIÉN LO DIJO?: -¡Que se pudra todo!, dijo un loco.
Y desenchufó la heladera.

ERA TAN, PERO TAN... Era un país tan,
pero tan pobre, que el pájaro nacional era la mosca.

Fin de semana con probabilidades de lluvia.



DIVERSIONES EN LA RUTA

Frases del MARTÍN FIERRO

Su esperanza no la cifren nunca en corazón alguno; en el mayor infortunio pongan su confianza en Dios; de los hombres, solo en uno, con gran precaución, en dos.



Un señor se divertía mientras conducía su auto por la ruta, leyendo los escritos en la parte de atrás de los camiones:

Un camión atmosférico decía:

"Aquí llevamos el esfuerzo de todo un pueblo".

Otro muy filosófico decía: "El que madruga, encuentra todo cerrado" *lll*

GOTITAS DE HUMOR

Un policía para a un automóvil y le pide al conductor:
-¿Me da su permiso para conducir?
Y el acompañante, un poco borracho le comenta:
-Jacinto, correte, ¿no ves que el señor quiere manejar?

Un señor esperaba su colectivo en la parada correspondiente. Una señora se acerca y le pregunta:
-¿Dónde pasa el 24?
El señor le contesta:
-En casa de mi suegra, con mi señora y los chicos.

Un adolescente le dice a su mamá:
-¿Me vas a dejar ir a una fiesta de 15 años?
La mamá responde:
-¿No, hijo esa fiesta es muy larga!



APRENDER

HACIENDO

Año 29 - Número 201

Febrero - Marzo - 2020

AGROECOLOGÍA: Forma de vida, de sabiduría, de propuesta.

LO PRIMERO: CUIDEMOS EL SUELO

En nuestro país, para organizaciones de agricultores familiares, productores, técnicos, investigadores, las prácticas agroecológicas trabajan a favor de la naturaleza. Y un horcón fuerte de estas prácticas es **“cuidar la vida del suelo”**.



“Con suelos vivos y sanos producimos plantas sanas, animales sanos y, por lo tanto, alimentos de calidad y nutritivos”.

A quienes hacen una producción a partir de insumos externos, tales como: fertilizantes, semillas, agroquímicos, combustible, les cuesta pasar a una producción agroecológica. En la Región

Chaqueña, como en otras provincias de nuestro país, así lo han comprobado grupos y organizaciones de agricultores familiares, técnicos, instituciones, investigadores.

Y afirman que este cambio es un proceso que lleva su tiempo.

El productor realiza esta decisión de a poco, prueba, observa, compara una y otra práctica.

Descubre las posibilidades naturales del lugar, de su campo. Intercambia sus experiencias con otros, aprovecha mejor sus conocimientos y enriquece sus prácticas.

Por otro lado, muchos productores están en ese proceso de transición agroecológica.



Prácticas que ayudan al cuidado y vida del suelo.

Los productores suelen decir: *“Podemos ver los buenos resultados en el colorido y vigor de las plantas, en los frutos, en los animales, en la salud de las personas, en cierto alivio en el trabajo y en el “bolsillo”, porque bajan los gastos, en la organización que crece y se fortalece, en el interés y entusiasmo de otros productores que se suman. Mostramos a la sociedad otros modos productivos que respetan los bienes naturales, el ambiente, nuestra cultura, la relación entre nosotros y la Madre Naturaleza, y mucho, mucho más”.*



Abonos naturales- fertilizantes orgánicos.



La naturaleza nos regala la materia orgánica necesaria para preparar abonos naturales, tales como: los desechos de animales, como estiércol, bosta, excrementos, rastrojos, pastos, basura, más cuanto desperdicio ande por ahí.

Don Antonio, campesino formoseño, nos comentó: "El rastrojo ayuda a mantener la humedad y que la lluvia no aplane el suelo. Mejora el suelo porque cuando se descompone "se hace tierra". Así el suelo queda suelto, esponjoso y permite que pase el aire, el agua, que las raíces se desarrollen bien. Además, deja que vivan las lombrices y otros bichitos que ayudan a mejorar la vida de ese suelo".

Una muestra más.

Sergio Buyatti y su esposa Patricia producen hortalizas, pollos parrilleros, gallinas ponedoras. Tienen ovejas y algo de ganado. Viven en el paraje La Loma, distrito Romang, en el litoral santafesino.



Sergio nos comentó:

"Hace 18 años era agricultor. Sembraba

En la Agroecología no existen los productos milagrosos que todo lo resuelven. Pero sí, ayuda mucho conocer bien el suelo y las diferentes prácticas de abonos naturales para nutrirlo y darle vida.

girasol, soja, maíz, pero me fundí. Porque vinieron mal los tiempos, mal los gobiernos... y nos fundimos.

En cambio, la huerta familiar siempre existió. Siempre la hacíamos. Nada más que, hacemos más producción para la venta, para el comercio. Llevo todo a Romang, vendo en 24 negocios. Y por supuesto que a quien llegue y quiera comprar, le vendemos".

Sergio ocupa el abono natural del gallinero. Y nos explicó cómo prepara el suelo:

"A este trabajo lo hago antes de ha-



cer los surcos, de hacer el trasplante. Primero remuevo el suelo donde voy a poner abono. Ocupamos el abono del gallinero. Lo saco y dejo que se descomponga, se airee unos 2 meses como mínimo. Si uno lo echa fresco, de golpe, resulta muy fuerte. Si le llueve, es mejor todavía.

Una vez removido el suelo, le echo una medida más o menos de un tarro de un litro en un metro cuadrado, para no quemar las plantas.

Dejo unos días para que se mezcle bien. Después paso otra vez la herramienta, por ejemplo, vibrocultivador, para que quede bien preparado. Ese es el único abono que uso".



Chacra de Sergio Buyatti: montón de estiércol de gallina para fermentar; y muestra de abono para ser usado

Bocashi, otra práctica agroecológica.

El técnico Norberto Pérez nos comenta: "En el curso de Agroecología organizado por INCUPO preparamos **bocashi**. Este es un abono orgánico a través de un proceso de fermentación o cocido durante 15 días. Va mejorando poco a poco la fertilidad y vida del suelo. Posibilita la mayor retención de humedad y plantas más sanas con mayor producción. En la chacra, en la huerta, en la casa de los vecinos o en nuestra zona siempre encontramos restos de materiales que nos van a servir para realizar el **bocashi**".

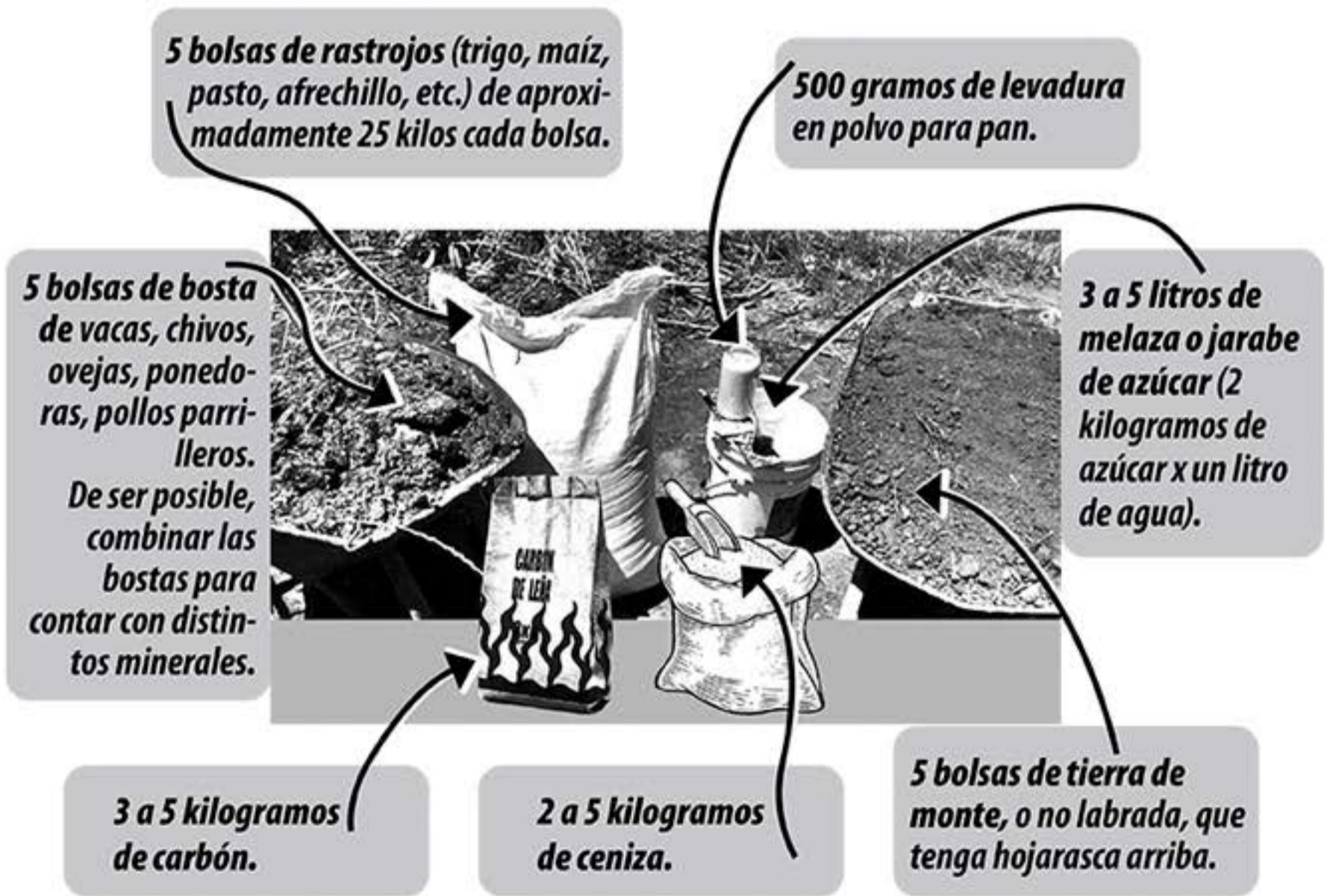
Lugar

"Es cuestión de mirar y organizar un lugar donde hacerlo. Puede ser en un galpón bajo techo o bajo un árbol a media sombra. En este caso debemos tener un plástico para protegerlo de las lluvias.



Materiales:

En este caso, usamos los materiales que teníamos en el lugar. Podemos variarlos, pero siempre respetando las proporciones recomendadas.



Con estos materiales incorporamos al suelo:

- **Minerales**, con la ceniza, el carbón.
- **Materia orgánica**, con las bostas, rastrojos, tierra.
- **Microorganismos**, con la tierra con hojarasca, levadura.
- **Energía**, que le dan la melaza o el azúcar.

Pasos en la preparación:

- En 20 litros de agua tibia ponemos la levadura junto con la melaza o jarabe de azúcar.
- Vamos colocando en capas los materiales: rastrojo, tierra, estiércol, carbón, cen-



za. Vamos humedeciendo las capas con el agua que preparamos.

- Repetimos las capas hasta terminar el material disponible.
- Luego vamos volteando, mezclando, tres o cuatros veces, hasta que quede bien entreverado. Si la mezcla está seca, le agregamos agua. Y si nos quedó muy húmeda, le agregamos rastrojo o tierra.



Mezclado de los diferentes ingredientes del bocashi.



Para medir la humedad, tomamos un puñado de tierra, apretamos con el puño, y si no cae ninguna gota de agua, está listo. Tiene que quedar una mezcla armada.

Para que se logre el proceso de fermentación o cocido que dura 15 días, tengamos en cuenta esto...



Consejos:

- Todos los materiales tienen que estar secos.
- Tenemos que mezclar varias veces al realizar por primera vez el bocashi.
- Al tercer día mezclar el bocashi una sola vez.
- Tiene que levantar una temperatura de 55 a 60 grados entre 3 a 5 días. De esa manera, disminuyen algunos elementos patógenos y semillas de malezas.
- Si el bocashi está muy húmedo, agregar tierra o afrechillo. Si no, corremos el riesgo de que se pudra.
- Si no levanta temperatura, agregar melaza o azúcar.
- Si levanta mucha temperatura, abrir el montículo.



Bocashi preparado bajo techo y listo para usar.

Cómo ocupamos el bocashi:

- En la tierra de siembra para almácigos, entre un 10 a 30 por ciento de **bocashi**.
- En plantines de verduras, 20 por ciento.
- En frutillas, 10 por ciento.
- En trasplante de tomate, 200 a 400 gramos por planta. Se puede agregar unos 50 gramos más cada 15 días, hasta la presencia de los primeros frutos.
- En frutales, un balde de albañil a una distancia de 50 a 100 centímetros del tronco.
- En cultivo de maíz y otros, 3 mil kilogramos por hectárea.

Amigos y amigas lectores del periódico: los invitamos a que nos cuenten cuáles son las prácticas agroecológicas que conocen y aplican en sus producciones, en el mercadeo, entre sus organizaciones, intercambios y capacitaciones.

¡Hasta la próxima!

Equipo de asesoramiento:

• Ingeniero agrónomo: Oscar Cena. / • Asesoramiento Técnico: Norberto Pérez.