

15
Octubre

*"Día
internacional
de las
mujeres rurales"*

Ellas promueven
el desarrollo agrícola
y aseguran nuestra
alimentación.

**Donde hubo fuego...
¿cómo queda el suelo?**
Incendios a lo largo y ancho
del país.

 **Página 4 y 5.**

**Más allá de la pandemia,
fortalecer la Agricultura
Familiar Campesina**
Necesidad de cambios
urgentes en los sistemas
alimentarios mundiales.

 **Página 13.**

**Para prevenir
el dengue**
Repelentes caseros
y eficientes.

 **Página 15.**



Para colaborar con la difusión de este periódico puede escribir a:
incupo@incupo.org.ar o comunicarse al teléfono 3482 - 440059 por llamadas, whatsapp o mensaje de texto.

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

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
Eloy Cucit
Claudia Bonaz
Antonia Leguizamón
de Nardelli
Jorge Solari
Isabel Quattrini

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 tiempos de pandemia,
y siempre
la Agricultura Familiar
garantiza

Productos alimenticios
**con aroma,
color y sabor**
propios de cada región.

**Alimentos
saludables,**

de alta calidad nutricional,
elaborados en forma natural,
libre de agrotóxicos y aditivos
químicos que pueden causar
efectos nocivos en la salud.

Un sistema de
producción local y diversa,
**que protege
el ambiente,**
dynamiza la economía regional
y previene la aparición
de nuevas pandemias.



INCUPU

ofrece a la venta esta serie de fascículos de "El Monte nos da comida". Describe plantas, frutas y animales del monte chaqueño, que nos sirven de alimento. Además, recoge la sabiduría popular en más de 50 recetas para preparar riquísimas comidas con los frutos del monte.



En este número...

-  **03 Editorial.**
-  **04 Donde hubo fuego...**
-  **05 ¿cómo queda el suelo?**
-  **06 “Salir de la crisis escuchando a todos...”**
-  **07 Una respuesta solidaria y para fortalecer la cultura.**
-  **08 50 años Incupo. Memoria agradecida.**
-  **10 No bajamos los brazos.**
-  **12 Con música chamamecera y la fe de nuestro pueblo.**
-  **13 Más allá de la pandemia.**
-  **15 Para prevenir el dengue.**
-  **17 La página más rica.**
-  **18 Este norte nuestro.**

Suplemento Aprender Haciendo



Un presente que mira hacia el futuro

En septiembre pasado, el Instituto de Cultura Popular cumplió sus 50 años de vida. En sus inicios, INCUPU buscaba mejorar las condiciones de vida de la población rural, campesinos, aborígenes, obreros rurales, a través de la alfabetización, de la educación y organización de los pobladores rurales. Teniendo presente esa historia, INCUPU fue transitando distintos caminos en temáticas diversas, hasta llegar a este 2020.

Hoy Incupo busca mejorar la calidad de vida de toda la población, tanto de las zonas rurales como urbanas, en distintos proyectos. Entre ellos están sus propuestas productivas, que cuidan el ambiente y ofrecen alimentos sanos a toda la comunidad.

La institución está trabajando con agricultores familiares que producen alimentos saludables y los comercializan a nivel local o en redes de intercambio. INCUPU llega con su trabajo a Santiago del Estero, Chaco, Corrientes, Formosa y Santa Fe. En las 5 provincias, apoya a organizaciones de productores alentando:

- * las prácticas agroecológicas, es decir evitando el uso de agrotóxicos, cuidando la salud del suelo y diversificando las especies vegetales y animales.
- * el rescate de semillas nativas y criollas.
- * el procesamiento de alimentos en forma natural y cercana
- * y la elaboración de comidas regionales que revalorizan nuestra cultura alimentaria.

Una cadena de relaciones

La pandemia nos ha confirmado la im-

portancia del abastecimiento local de alimentos. Por eso, INCUPU trabaja junto a las organizaciones y les sigue brindando un servicio que respeta las normativas sanitarias.

En la búsqueda de un ambiente saludable, la institución asesora sobre prácticas de manejo sustentable del bosque nativo. En esos espacios, se promueve la producción de ganadería menor y mayor.

Frente a desafíos globales socio-económicos y ambientales, INCUPU está trabajando en nuevos relacionamientos y alianzas para favorecer la Agricultura Familiar en distintos espacios, en nuestro país, en Latinoamérica y a nivel mundial. En particular, está analizando los impactos socio-ambientales del Tratado entre la Unión Europea y el Mercosur, con la mirada siempre puesta en el respeto a los derechos humanos.

La institución también participa en campañas para sensibilizar sobre el cuidado de nuestra casa común, el planeta tierra. Un ejemplo: en estos meses de graves incendios y pérdida de nuestros ecosistemas, INCUPU se unió a la Campaña “¡Ley de humedales ya!”

Siempre junto a las organizaciones

Los pueblos originarios son los principales cuidadores de nuestros bienes naturales. Por eso, INCUPU continúa con el acompañamiento a las comunidades indígenas.

Y todo esto va muy unido a las formas de organización local que INCUPU está promoviendo. Fundamentalmente está trabajando fuertemente con organizaciones provinciales.

La historia de los 50 años de INCUPU ya está escrita. En estos tiempos presentes, con su mensaje, quiere seguir construyendo un mejor futuro para todos.

Donde hubo fuego... ¿cómo queda el suelo?

Los incendios acarrearán graves consecuencias para los ecosistemas y las zonas cercanas. Especialmente en los humedales, afecta la flora, la fauna y la salud de las poblaciones.

En los campos, el fuego se suele utilizar para limpiar los suelos, ya sea para sacar árboles o quemar pastos, y luego sembrar o edificar. Pero ya se ha demostrado que esa no es una buena práctica. Además, este año, el cambio climático se hizo sentir con la escasez de lluvias. Una prolongada sequía afectó también a los ríos, muchos de ellos sin caudal. En los campos y bosques, los pastos y maderas secas eran un material combustible, especial para que se produjeran incendios. Y los hubo en gran escala. Junto al esfuerzo de pobladores, bomberos, autobombas, helicópteros y aviones, camiones tanques, se utilizaron en todas partes para apagar incendios que

resultaban imparables.

Desde el mes de febrero hasta octubre, las provincias más afectadas por incendios fueron Santa Fe, Entre Ríos, Córdoba, San Luis, Tucumán, Buenos Aires, Catamarca, Misiones y Santiago del Estero. En algunas de ellas se lograron contener las llamas. Pero en otras, el fuego rebrota cada tanto.

Según datos estadísticos oficiales, en los humedales del Delta del río Paraná, la superficie afectada llegó a casi 200 mil hectáreas. Córdoba fue otra de las zonas más impactadas por estos incendios. Allí, las llamas alcanzaron a más de 190 mil hectáreas.

Denuncias por incendios

En cada caso, las autoridades municipales, provinciales y nacionales debían adoptar medidas urgentes para frenar los incendios. Por eso, la Asociación Civil "Equística Defensa del Medio Ambiente" inició una demanda contra la Municipalidad de Rosario, la Provincia de Santa Fe, la Municipalidad de Victoria, la Provincia de Entre Ríos y el Estado Nacional, pidiendo un amparo colectivo ambiental. El 11 de agosto, la Corte Suprema de Justicia de la Nación dio lugar al amparo. A través del mismo, ordenó a las provincias que cesen de manera inmediata y efectiva los incendios sucedidos.



Incendio de gran magnitud consumió 35 hectáreas del predio de la organización INCUPO en Reconquista. El fuego destruyó los árboles del vivero.



Mapa de incendios en el Delta del Paraná.



Incendio en el campo de Juan Cáceres, gran defensor de la ecología en Juan José Castelli, provincia de Chaco. El fuego consumió todo lo que había en el predio.



La Corte dejó determinado que los ecosistemas del Paraná son vulnerables y necesitan protección. Reconoce que todos estos incendios afectan al ecosistema y a la población. Ya no se trata de una quema aislada de pastizales sino de un efecto acumulativo de muchos incendios que están poniendo en riesgo al ambiente. La Corte Suprema también determinó que el estado nacional, provincias y municipalidades debían generar de manera inmediata un comité de emergencia.

Existe la posibilidad de que los bosques no vuelvan a la situación inicial y puedan ser utilizados con otros fines. Ante ese caso, la ley protege a los bosques. El artículo 40 de la Ley de Presupuestos Mínimos de Protección Ambiental de los Bosques Nativos indica: *"si un bosque nativo es afectado por un incendio, le corresponde a la autoridad de aplicación de la jurisdicción respectiva la realización de tareas para su recuperación y restauración, manteniendo la categoría de clasificación que se hubiere definido en el ordenamiento territorial"*.

Castigos para los que inician incendios

El 95 por ciento de los incendios forestales son iniciados por las personas: para

preparar áreas de pastoreo, para cazar, por hacer fogatas o arrojar colillas de cigarrillos sin apagar, por negocios inmobiliarios. La escasez de lluvias, las altas temperaturas, la poca humedad, las heladas constantes y los vientos fuertes, colaboran para que el fuego se extienda. Pero generar incendios es delito. Para los que inician una quema de pastizales hay graves sanciones. Por ejemplo, en Chaco, el arresto que antes era de 30 días, ahora es de 180 días. La multa en efectivo antes era de seis remuneraciones, pero ahora será de hasta 30 remuneraciones mínimas vitales y móviles. Se castigará *"a toda persona que provocar o favorecer un incendio, y queda prohibida en toda la provincia la quema intencional de vegetación"*.

Haciendo un cálculo, la persona que comete este delito tiene que pagar unos 500 mil pesos. Y en caso de reincidencia, esa suma se puede duplicar.

La Corte Suprema también establece que se harán campañas de difusión para que la ciudadanía tome conciencia acerca de la prevención, del cuidado y protección del medio ambiente.

Todos somos responsables de proteger el ambiente, ese ambiente que tenemos el derecho de gozar y el deber de cuidar.

Proteger el suelo

El suelo es un recurso natural fundamental para que haya vida vegetal y animal. Y no se renueva a corto y mediano plazo. Luego de un incendio forestal, el suelo cambia sus propiedades. Desaparece la cubierta vegetal y se vuelve un sistema muy frágil, que se degrada con mucha facilidad.

Por eso, luego de un incendio, necesita una rehabilitación adecuada. Un suelo desgastado se desgasta con facilidad, y retiene muy poca agua. Un suelo pobre, favorece inundaciones y permite que se contaminen las aguas de ríos y las napas.

Incendios en aumento

La Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental y Análisis del Riesgo Ambiental registró en 2018: 90 incendios en más de 6 mil hectáreas. En julio de 2019: 163 incendios, en 18 mil ochocientas sesenta y un hectáreas. Cada año, los incendios aumentan en número y en cantidad de terreno afectado.



“ Salir de la crisis escuchando a todos...”



El papa Francisco también habla de los momentos difíciles que el mundo está atravesando por la pandemia del COVID-19. Según sus palabras, ¿qué podemos hacer para cambiar la historia?

En la audiencia general del miércoles 23 de septiembre de 2020, en el Vaticano, el papa Francisco dijo en su prédica: *“La crisis actual no es sólo sanitaria sino también social, política y económica. Para salir de ella todos estamos llamados, individual y colectivamente, a asumir nuestra propia responsabilidad. Y pensemos también en la forma de curar el virus: se escucha más a las grandes compañías farmacéuticas que a los trabajadores sanitarios, comprometidos en primera línea en los hospitales o en los campos de refugiados. Este no es el buen camino. ¡Todos deben ser escuchados!”*.

¿Qué voces se escuchan más?

El papa comentó también: *“Hoy se escucha más a los potentes que a los débiles, y este no es el buen camino: no es el camino humano, no es el camino que nos ha enseñado Jesús, no es actuar con el principio de la subsidiariedad. A su vez, las voces de los pueblos indígenas, sus culturas y visiones del mundo no se toman en consideración. Se escucha más a las grandes compañías financieras que a la gente o a aquellos que mueven la economía real. Se escu-*

cha más a las compañías multinacionales que a los movimientos sociales”.

Cambiar para salir de la crisis

El principio de subsidiariedad permite a cada uno asumir el propio rol para el cuidado y el destino de la sociedad. Por eso, dice Francisco: *“Realizar ese principio da esperanza en un futuro más sano y justo. O trabajamos juntos, o no funciona. O trabajamos juntos para salir de la crisis, todos los niveles de la sociedad, o no saldremos adelante nunca. Salir de la crisis significa cambiar. Y el verdadero cambio lo hacen todas las personas que forman el pueblo: todas las profesiones, todas juntas, en comunidad. Si no lo hacen todos, el resultado será negativo.*

No hay verdadera solidaridad sin participación social, sin la contribución de los cuerpos intermedios: de las familias, de las asociaciones, de las cooperativas, de las pequeñas empresas, de las expresiones de la sociedad civil”.

El gesto del aplauso

Durante el aislamiento, nació de forma espontánea el gesto del aplauso para

los médicos y enfermeros, como signo de aliento y de esperanza. Sobre esto, dice el papa: *“Extendemos este aplauso a cada miembro del cuerpo social, por su valiosa contribución, por pequeña que sea. Aplaudimos a los descartados, a aquellos que esta cultura considera descartados, es decir, aplaudimos a los ancianos, a los niños, a las personas con discapacidad, a los trabajadores, a todos aquellos que se ponen al servicio. ¡Pero no nos detengamos solo en el aplauso!”*.

Construir un futuro distinto

El papa Francisco finaliza así su mensaje: *“El Señor prometió: ‘Yo hago nuevas todas las cosas...’ Construyamos un futuro donde la dimensión local y la global se enriquecen mutuamente, donde cada uno puede dar lo suyo, donde cada uno debe dar lo suyo de su cultura, de su filosofía, de su forma de pensar, donde la belleza y la riqueza de los grupos menores, los grupos de descartados, puedan florecer. Ahí también está la belleza, donde quien tiene más se comprometa a servir y dar más a quien tiene menos”*.

Fuente de la información: Agencia Aleteia.

UNA RESPUESTA SOLIDARIA Y PARA FORTALECER LA CULTURA

Para las comunidades indígenas, la pandemia fue una realidad que debían comprender poco a poco, para poder cuidarse. Pero a la vez, les ayudó a seguir desarrollando sus valores culturales.



Isabel Quatrín acompaña como técnica de Incupo a comunidades en Pampa del Indio, provincia de Chaco. Ella nos explica: *"Vivieron la pandemia con mucho desconcierto. Las palabras que se utilizan en castellano no son un vocabulario conocido para los indígenas. Y les costaba comprender por qué no podían salir de sus casas"*.

Como respuesta solidaria a esta emergencia sanitaria, INCUPO y la Fundación Comunidades en Acción Gran Chaco Sudamericano, CREAS, desarrollaron un proyecto. Fue propuesto para contribuir al cuidado de la salud frente a la amenaza del Covid19. Tal proyecto se realiza en comunidades campesinas e indígenas de distintas provincias, de la zona de trabajo de Incupo. En cada lugar, tuvo características propias.

Isabel nos cuenta: *"Se realizó junto a la Fundación Creas un proyecto de apoyo a las comunidades de pueblos originarios de la zona de Pampa del Indio, en tres comunidades: Campo Nuevo, Lote 4 y Campo Medina. El objetivo era proporcionar a las familias elementos de cuidado e higiene y proveer de gallinas ponedoras que les permitan mejorar su alimentación, disponiendo para el futuro y no solamente para el momento"*.

Elementos de higiene y algo más

Se entregaron elementos de higiene y cuidado como barbijos y lavandina. Los barbijos fueron confeccionados por

"QOMLASHEPI HUO O NAQ ENEC ASOCIACIÓN CIVIL", que en lengua qom significa: *"Madres cuidadoras de la cultura"*.

Desde hace más de 30 años, esta organización de mujeres qom trabaja para rescatar y difundir sus saberes y su cultura. Realizaron un libro de relatos, y confeccionan figuras animales con telas. Además, asisten a las escuelas para enseñar a los chicos cómo vivía y de qué se alimentaba su pueblo cuando tenían monte.

La confección de barbijos fue una manera de apoyar el valioso trabajo que realizan y fomentar sus emprendimientos locales en esta situación de crisis económica.

Las familias también recibieron folletos explicativos de cómo cuidarse, escritos en castellano y en qom. Los folletos fueron elaborados por alumnos de la Tecnicatura en Comunicación Social Indígena y la Universidad de Buenos Aires.



La cartilla sobre gallinas fue distribuida a cada familia. Fue escrita en castellano y qom con el objetivo de fortalecer el rescate cultural de las comunidades con diversas acciones. También se distribuyó un folleto sobre cómo cuidarse en tiempo de COVID 19, escrito en qom y castellano.

Gallinas ponedoras y criollas

En el mes de septiembre, las familias recibieron una parte de la cantidad de gallinas ponedoras. El resto lo recibirán en el mes de enero porque el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, el INTA, no disponía de la cantidad necesaria, debido a la pandemia. Las gallinas que producen en el INTA están adaptadas a la zona. Y pueden ser criadas tanto en gallinero como sueltas.

Junto con las gallinas, recibieron alimento pre-iniciador y una cartilla. La misma instruye en el cuidado, alimentación y salud de las gallinas. También fue escrita en castellano y en qom.

Además, se registraron en planillas los beneficios que reciben las familias como: pensiones, Asignación Universal por Hijo, Ingreso Familiar de Emergencia, el IFE, y la Tarjeta Alimentaria. Es una forma de constatar si todos están recibiendo esos beneficios sociales, y de ayudarles a realizar las gestiones correspondientes en caso de algún problema. Esta tarea también se realizó en Las Tolderías, San Lorenzo y La Tigra, de la zona Moqoit.



MEMORIA AGRADECIDA

De manera virtual, y junto a muchos amigos, el 20 de septiembre festejamos los 50 años del Instituto de Cultura Popular.

Hubo que buscar una forma de festejo virtual para este cumpleaños de Incupo. Hubo que respetar el distanciamiento social que exige este momento de pandemia para cuidar nuestra salud. Pero igualmente estamos felices. De esta manera, muchos pudieron participar. Y nosotros estuvimos junto a amigos y amigas de otros lugares, a través de una larga lista de emisoras de Santiago del Estero, Chaco, Formosa, Corrientes, Santa Fe. Además, todo el programa fue compartido a través de las redes sociales.

La rueda del tiempo fue girando entre palabras de los compañeros conductores y de quienes participaron desde sus casas por medio de las camaritas de sus computadoras o de teléfonos celulares, sumando testimonios de colaboradores y amigos.

Hombres y mujeres, excompañeros, organizaciones campesinas e indígenas, emisoras radiales, instituciones, Organizaciones no Gubernamentales, organismos de gobierno de diferentes lugares y

provincias de nuestro país y otros lejanos nos hicieron llegar sus palabras de reconocimiento y buenos augurios. A todos ellos, les damos las gracias.

Sentires que dejaron huellas

De los festejos nos quedaron resonando en el alma palabras de recuerdo y aliento. Elegimos algunas de ellas para compartir: *"Los conocí en la formación de animadores juveniles. Siempre admiré su forma de capacitar y fortalecer los liderazgos comunitarios".*

"Muy lindos recuerdos de su trayectoria en los territorios. Son 50 años de cultura transformadora".

"Por muchos años más de trabajo en comunidad con las organizaciones campesinas e indígenas".

"Mucha admiración por todo lo realizado. Se puede advertir el sello que dejó Incupo en las organizaciones campesinas".

"Muchas gracias, porque a lo largo de medio siglo defendieron la cultura po-

pular, el ingenio criollo, costumbres, organizaciones de comunidades y grupos, siempre aplicando el lenguaje sencillo, capaz de llegar a los más humildes. ¡Adelante por otro medio siglo!".

"Gracias por haber compartido tanto. Por haberme alentado en este camino de la comunicación popular, por haber confiado en mí".

Organizaciones fortalecidas

"Somos todos hijos de Incupo... Muchas gracias por iniciar este camino de servicio al pueblo, en las comunidades empobrecidas del norte argentino, por haber sido y volver a ser, la inspiración estimulante a la acción transformadora".
"Para nuestra Asociación, y sobre todo para cada uno de nosotros, Incupo es sinónimo de integración, de diversidad, de valores, de lucha constante, de acompañamiento y sobre todo de respeto y compromiso. Incupo significa respeto por la naturaleza, la cultura y el compromiso con cada hombre y mujer



que intenta, desde su lugar, hacer un mundo mejor para los que estamos y, sobre todo, para los que vienen".

"Gracias al apoyo de Incupo nuestra asociación fue encaminada y logramos todos nuestros sueños".

"Estos son 50 años al servicio y acompañamiento a los campesinos y a los pueblos indígenas de la región del Gran Chaco Sudamericano, con esa energía humana y capacitaciones sobre los derechos humanos. Los aprecio mucho y respeto esta trayectoria de estar cerca con los más humildes".

Voces radiales

"Recordamos todo lo compartido en distintas capacitaciones y el deseo de continuar el trabajo social".

"Están siempre con el periódico Acción sembrando esperanza desde la defensa de los derechos y desde la sabiduría campesina e indígena".

"Un gran recorrido y mucha historia junto a los que más necesitan. Grandes compañeros y compañeras en la ruta de la emancipación".

"Reconocemos una trayectoria tan importante para todo nuestro continente. ¡Felicidades! ¡Por recorrido, trayectoria, perseverancia, y mucha garra! ¡Gracias por las sendas y la continuidad!"

"¡Fueron y son un faro para muchas experiencias! Nos inspiramos en sus prácticas comprometidas con los sectores populares. ¡Gracias y por muchos años más!"

"Felices 50 años de siembra y una eterna cosecha".

Excompañeros

"Una institución que marca vidas y deja huellas. ¡Tanta lucha por la dignidad!"

"Incupo fue una brújula en mi vida... Agradezco a Dios y a la vida lo que sembraron en mi alma y mente".

"¡Felicidades por todo el trabajo y el compromiso en la búsqueda de una vida digna!"

"¡Fue una experiencia realmente transformadora. Lo que aprendí me va a servir para toda la vida!"

"Gracias, Incupo, por la tarea desarrollada, la permanencia en el tiempo, los desafíos, la lucha y el amor a nuestros hermanos más desprotegidos. Que el Señor siga acompañando esta hermosa tarea".

"La experiencia fue inigualable. Mi eterno agradecimiento y reconocimiento".

"Gracias por todo lo dado, por todo lo aprendido y por todo lo compartido. Gracias por seguir estando con el porfiado compromiso de siempre".

"Gracias por hacernos sentir parte de esa hermosa historia. Por 50 años más junto a la gente".

Instituciones y organizaciones

Este cumpleaños fue declarado de Interés Municipal por parte del Concejo Deliberante de la ciudad de Reconquista, y declarado de Interés Provincial por la

Cámara de Diputados de Santa Fe y del Chaco.

"Muchas felicidades, y seguro que sentados en su enorme trayectoria y trabajo territorial vendrán muchas décadas más. Toda nuestra disposición para construir alianzas y acciones en favor de las poblaciones más excluidas de nuestro país".

"¡Lindo programa festivo y memorial, donde se ven y se escuchan las huellas de su trabajo en este largo caminar!"

"Saludos para todos los amigos que tanto han trabajado por el bienestar de los más desposeídos".

"Una organización no gubernamental que acompañó y acompaña a las productoras y los productores de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena en el cuidado del ambiente fortaleciendo el rol de las familias agricultoras".

"Toda una vida trabajando y acompañando a la gente, acompañando esa cultura popular que es importante que se cuide, se mantenga y se transmita a través de las generaciones, cada vez mejorando lo necesario y capacitando para poder competir e insertarse en todo lo nuevo".

Gracias de todo corazón a los que nos acompañaron. Agradecemos la catarata de saludos, buenos augurios, recuerdos imborrables, voces cercanas y lejanas. Fortalece el ánimo saber que Incupo se nutre cada día con la participación de tantas personas e instituciones.



“No bajamos los brazos”

El 15 de octubre se celebra el Día de la Mujer Rural. Una de ellas nos cuenta parte de su vida en contacto con la naturaleza, con muchas actividades, y siempre dispuesta a seguir adelante.

En todo el mundo, un alto porcentaje de mujeres viven en zonas rurales y trabajan en el campo a la par del hombre. Crían animales, labran la tierra y plantan las semillas y cosechan espigas y frutos que alimentan naciones enteras. Así, ayudan a garantizar la Soberanía Alimentaria de las poblaciones y a preparar a sus comunidades frente al cambio climático.

Un ejemplo más es el trabajo de Ramona Aranda, en paraje El Gusano, Colonia Romang, Santa Fe. Ella forma parte de la organización Vida en Libertad, que nuclea a familias de la zona, con el acompañamiento de Incupo.

Ramona es una socia muy activa y participativa, una líder en la organización, al igual que en su casa y en su familia. Vive con su esposo y dos hijos, y pegadito a su casa, vive su suegra Yita. Su familia trabaja en el campo y allí tienen un poco de todo. En algunos meses cercanos al verano, también alquilan otro pedazo de campo, y allí siembran sandías.

La actividad principal de Ramona es la cría de pollos, a quienes alimenta de forma sana y natural. Una vez que tienen un

buen peso, los vende, por encargo o en una feria en Romang, la localidad más cercana. También lleva sus otros productos a la feria o vende por encargo: verduras, zapallo, huevos. Y su suegra Yita, hace y vende los más ricos pasteles de la zona.

En este tiempo de pandemia

Ramona nos cuenta: “La comida no se va a dejar de vender nunca, principalmente cuando saben quién la elabora y quién la produce. Hay quienes, a veces, le ponen cantidad de químicos a las verduras y se las dan a los pollos... Nosotros desde acá nunca dejamos de vender. Los llevamos puerta a puerta o como sea, siempre respetando el pro-



toloco con la lavandina, el alcohol y el barbijo. Sabemos cómo preparar los alimentos. Lo que se produce en el campo se vende, y si no, se utiliza para el autoconsumo.

En la zona del campo no afectó en nada la pandemia, porque seguimos trabajando día a día. Para mí es importante seguir luchando y no bajar los brazos, porque tenemos una familia que acompañar, o a nuestros hijos que estudian. Ahora es una actividad más que tenemos en la casa porque tenemos que acompañarlos en las tareas escolares, que por ahí no son fáciles, y no las entendemos. Cuando pase esta pandemia, seguiremos trabajando más, pero con libertad”.



Una vida al aire libre y limpio

Recorriendo el campo, nos mostró sus vacas, sus gallinas, su huerta, todas sus actividades con orgullo y entusiasmo. Ella no dejaría por nada del mundo el campo y su vida.

Ramona y su familia la luchan cada día,

pero es feliz y tiene todo lo que necesita para vivir.

Como esta historia es la de tantas mujeres rurales. A ellas las reconocemos en su día y le damos gracias y ánimos, para seguir juntos buscando cambiar en la sociedad, para lograr un mejor vivir para todos.



El 15 de octubre

~ Día de la mujer rural ~

Según datos a nivel mundial, una de cada tres mujeres empleadas trabaja en la agricultura. Y, por lo general, son muy productivas y buenas gestoras. Su labor se ve poco, y no es bien remunerada. A su vez, les cuesta más que a los hombres tener acceso a la tierra, a créditos, a materiales agrícolas, mercados o cadenas de productos cultivados de alto valor. Se les hace más difícil acceder a servicios públicos como la educación y la asistencia sanitaria, y a infraestructuras como el agua y el saneamiento.

En muchos lugares, dentro de sus comunidades, las mujeres rurales tienen limitada su participación política.

Este año, la Organización de Naciones Unidas, Mujeres, destaca el importante papel que desempeñan en el desarrollo las mujeres y niñas del medio rural. Y hace un llamado a la acción para respaldarlas y fomentar sus capacidades.

De esa manera, podrán responder ante el cambio climático mediante la producción agrícola, la Soberanía Alimentaria y la gestión de los recursos naturales. Hoy, más que nunca, las mujeres rurales son fundamentales en la producción de alimentos para el mundo, y en difundir conocimientos sobre el cambio climático y la acción necesaria para combatirlo.

A pesar de todo lo que ofrecen, todavía necesitan ser reconocidas. A todas las mujeres rurales, nuestro sincero homenaje.

Con música chamamecera y la fe de nuestro pueblo

El 16 de agosto, partió a la tierra sin mal el padre Julián Zini, a los 80 años. Seguramente, en el cielo estará escribiendo algún poema para ser interpretado con un viejo acordeón, en ritmo de chamamé, dedicado a la virgen o a su pueblo.

Mientras preparábamos el cumpleaños número 50 de INCUPO, íbamos anotando nombres de amigos y allegados, para participarlos de la celebración institucional (ver en páginas 8 y 9).

En esos días, una amiga que vive en Mercedes, provincia de Corrientes, nos sugirió: "Llamen al padre Julián, que quería mucho a INCUPO... Él no se encuentra bien de salud".

Susana, una compañera de Reconquista, estaba a punto de llamarlo cuando recibimos la triste noticia de su muerte. Y nos quedamos con las ganas de escucharlo y de compartir... Sin embargo, sabemos que nos acompaña desde la tierra sin males, escribiendo, recitando y entonando algún sentido chamamé.

Entre la fe y la música

El Padre Julián fue sacerdote y artista. Estuvo al frente de parroquias e iglesias, y recorrió el país llevando su música. Fue poeta y escritor de temas musica-



les. En sus versos llenos de emoción, reflejaba la vida de la familia, de la mujer, del joven que se va del campo, de los abuelos, de los amigos, y de la fe del pueblo. Así dedicó a la Virgen María sus canciones más hermosas.

Había nacido el 29 de septiembre de 1939 en el Paraje Centinela, Ituzaingó,

Corrientes. Lo bautizaron en el cercano pueblo de San José, provincia de Misiones. Su infancia transcurrió en la casa de su familia, en el "Paraje Cambai", Monte Caseros, a orillas del Río Miriñay, antiguo puesto de las Reducciones Jesuíticas.

En 1963 se ordenó como sacerdote. Vi-



En su poesía y su música.

Julián Zini se dedicó intensamente a estudiar el origen del chamamé y de la religiosidad de su pueblo. Escribió y editó libros como "Camino al chamamé", "Ñanderoga", "El árbol de nuestra identidad", "Memoria de la sangre", "La pura y limpia mamá ama de Itatí", "La Cruz Gil", "Ñandé Rekó", "Pueblo Arandú" y "Chamamé, un modo de ser".

En la década del 90 formó su propia agrupación "Julián Zini y Neike Chamigo". Allí estuvo acompañado en

actuaciones y grabaciones por músicos como Rosita Leiva, Pochi Base, Martín Barbona, Antonio Álvarez y Kingo Buscaglia, entre otros.

Algunas de sus obras musicales más conocidas son: "Cambá violín", "Tierra prometida", "Mi niño chiquito", "Flores del alma", "Compadre, qué tiene el vino", "Neike chamigo", "Avío del alma" y sus obras más difundidas, "Niña del Ñangapirí" y "Nuestros sueños y la distancia".

vió luego en Mercedes. Allí, en el año 1970 formó su primer conjunto musical con José Ramón Frette, Carlitos Miño, Joaquín Sheridan y Julio Cáceres, "Los Hijos del Pay Ubre". Luego formó parte de dos renombrados conjuntos musicales chamameceros: "Los de Imaguaré" y el "Grupo Reencuentro".



En el año 2005 recibió el "Tributo a la trayectoria" en el campo de la Cultura Popular en el Senado de la Nación Argentina. Fue animador permanente de los principales festivales del litoral y del gran Buenos Aires. Y tuvo la oportunidad de presentarse en el "Festival del folklóre de Cosquín", Córdoba, en el año 2016.



Un hasta luego...

A pesar de la pandemia, muchísima gente lo despidió en Mercedes, el 16 de agosto. Seguramente desde ese día se encuentra en el abrazo definitivo de María y de Jesús, en la casa del Padre.

Desde allí, nos sigue recitando:

**"Cada vez que nos juntamos
siempre vuelve a suceder,
lo que le pasó a María
y a su prima la Isabel.
Ni bien se reconocieron,
se abrazaron, y su fe,
se hizo canto y profecía,
casi, casi un chamamé".**

Propuestas de INCUPO.

Más allá de la pandemia, fortalecer la Agricultura Familiar Campesina

Organizaciones internacionales apoyan a campesinos agricultores en pequeña escala y a movimientos sociales, en sus luchas por lograr sistemas alimentarios basados en la biodiversidad. En nuestro país, estos cambios deben comenzar con normativas y políticas públicas federales.



El COVID-19 ha puesto a la vista la importancia estratégica del abastecimiento local de alimentos. Dentro de esta pandemia, con esfuerzo y organización, los agricultores familiares están demostrando su capacidad de abastecer con alimentos sanos a la población. Lo hacen con entregas a domicilio y mediante el funcionamiento de ferias de acuerdo a los protocolos oficiales.

A pesar de esta valoración, el sector enfrenta dificultades históricas que requieren urgentes soluciones. Entre ellas está: la informalidad laboral, que los excluye del acceso a la Seguridad Social. También reclaman por la falta de leyes apropiadas para favorecer la actividad.



El ingeniero Ernesto Stahringer, de la Comisión Directiva del Instituto de Cultura Popular, INCUPO, señala: *"Hubo avances en el registro de la Agricultura Familiar a nivel nacional. Aún así, en la creación del Monotributo Social, del Monotributo Social Agropecuario, los pequeños productores se encuentran con serias dificultades para registrarse formalmente y realizar trámites. Se debe a la falta de conectividad en el interior, a los requisitos excesivos y a los trámites engorrosos."*

Esta situación hace que el aporte del sector a la sociedad se encuentre invisibilizado, y que muchas legislaciones no los contemplen de manera adecuada. Muchas reglamentaciones se hacen 'por producto' y no contemplan la diversidad de producciones de los agricultores familiares.

Otro ejemplo son las leyes sanitarias de la producción láctea. Estas tienen exigencias técnicas muy altas para los pequeños productores. Además, solo se pueden realizar con equipamientos industriales. Por esta marginación de la Agricultura Familiar, muchos funcionarios los 'persiguen' para hacer cumplir legislaciones, en lugar de valorar el trabajo campesino.

Es probable que un funcionario no tenga problemas para autorizar el funcionamiento de un supermercado en el pueblo, con mercaderías que vienen de miles de kilómetros, con probabilidades de contaminación y contagio. Pero tal vez sí pone reparos para permitir a productores locales el abastecimiento de alimentos.



Cuando algún gobierno local quiere tomar una actitud diferente, como por ejemplo permitir el faenamiento de animales en la localidad, recibe presiones muy fuertes de nivel provincial y nacional, ya sea para prohibir esa actividad, o bien el nivel de exigencias es tan alto que el productor termina por desechar la posibilidad".

Las pandemias de la industria alimentaria

La Organización Mundial de la Salud, OMS, viene realizando serias advertencias acerca de la "Pandemia de enfermedades" como obesidad, hipertensión,

alergias y cáncer. Todas ellas son provocadas por el alto consumo de comida industrializada. A su vez, muchas organizaciones científicas denuncian a la agricultura industrial como una de las causas de la actual pandemia del covid-19. Esas instituciones afirman: *"La agricultura industrial está acentuando la pérdida de hábitat y creando las condiciones para que los virus emerjan y se propaguen"*.

Frente a esta situación de crisis sanitaria mundial, organizaciones internacionales plantean la necesidad de cambios urgentes en los sistemas alimentarios mundiales. Así también lo afirman la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, y el Movimiento Agroecológico de América Latina, MAELA. También lo dice GRAIN, una organización internacional sin fines de lucro, que apoya a campesinos y agricultores en pequeña escala y a movimientos sociales en sus luchas por lograr sistemas alimentarios basados en la biodiversidad.

Ernesto Stahringer, directivo de INCUPO, dice: *"En nuestro país, estos cambios debieran comenzar con normativas y políticas públicas federales. En vez de premiar al monocultivo, deben favorecer la producción diversificada, y agroecológica. Esta es una actividad que respeta el ambiente, la cultura alimentaria y dinamiza la economía local"*.

Esta situación de crisis sanitaria puede ser el punto de partida para implementar tales cambios.

Distintas experiencias de trabajo conjunto entre técnicos y productores demuestran las posibilidades de estos sistemas productivos. Estos garantizan alimentos saludables y respeto por el ambiente, condiciones fundamentales para prevenir futuras pandemias.



Para prevenir el dengue



Esta enfermedad sigue siendo una amenaza y una epidemia en nuestras provincias. Eso requiere estar atentos y buscar distintas maneras de combatirlo y cuidar nuestra salud.

El mosquito del dengue se elimina tirando o desechando objetos que puedan acumular agua, limpiando canaletas, no dejando materiales que podrían convertirse en un criadero de esos insectos. Pero además, se puede prevenir usando repelentes, sobre el cuerpo o esparciendo en el ambiente.

A esos productos podemos prepararlos usando elementos naturales, que resultan muy eficaces y mucho más económicos.

En Formosa, Elsa y Mary integran el grupo Ña Cambacha, de Villa 213. Ellas elaboran repelentes y los tienen bien probados. Los preparan utilizando una receta de Isabel Aquino, de Wanda, Misiones. En esta nota comparten las recetas con todos los lectores de ACCIÓN. Es una manera de promover la salud.



Elsa y Mari preparan los repelentes. Sirven para usar sobre el cuerpo y algunos para pulverizar el ambiente.

"Con áloe vera"

Alcohol puro o vinagre: una copita tamaño de las de licor (70 mililitros).
Áloe vera: una cucharada y media (20 mililitros).
Gel de áloe vera: una cucharada y media (20 mililitros).
Aceite de girasol: Dos cucharaditas chicas de aceite de girasol (10 mililitros).

Preparación:

Mezclar el áloe licuado con el gel de áloe. Colar y agregar el alcohol o vinagre. Mezclar todo, agregar el aceite, batir y envasar.

"Con aceite"

- Una penca de áloe.
- Una taza y un cuarto de agua (300 centímetros cúbicos).
- Dos cucharaditas chicas de esencia o aceite común (10 mililitros).
- Una taza y un cuarto de alcohol o caña (300 centímetros cúbicos).

Preparación:

Licuar áloe con el agua tibia. Colar y agregar el alcohol o caña, el vinagre.

"Con limón"

- Jugo de 4 limones.
- Una penca de áloe.
- 2 tazas chicas de agua y una cucharada de sal.
- 2 tazas chicas de jugo de limón.
- caña (300 centímetros cúbicos).

Preparación:

Licuar todo, colar y envasar. Se puede usar sobre el cuerpo o para pulverizar en los ambientes.

"Con clavo de olor"

- 30 clavos de olor.
- Una cucharada chiquita de aceite neutro, de bebé (10 mililitros).
- Medio litro de alcohol.

Preparación:

Colocar los clavos dentro del alcohol, y macerar durante una semana. Agitar todos los días. Colar y mezclar con el aceite. Envasar. Se puede utilizar sobre el cuerpo o para pulverizar en el ambiente.

"Con hojas de mamón"

- 2 hojas de mamón.
- 200 gramos de hojas de menta, eucalipto, albahaca o romero.
- Medio litro de agua.

Preparación:

Hervir todo durante 15 minutos. Colar y usar natural, o agregarle 30 mililitros de alcohol o vinagre.



Prevencciones para que el dengue no siga avanzando

Distintos profesionales de la salud se dedican a investigar formas naturales de prevenir enfermedades. Entre ellos, la doctora Marcela Bobato, de la ciudad de Eldorado, provincia de Misiones. Es miembro de la Red de Agricultura Orgánica de Misiones y fundadora del Movimiento Nacional de Salud Laicrimpo. En el año 2016 comenzó a investigar algunas plantas que actúan como repelentes. Obtuvo muy buenos resultados con preparados caseros y naturales que ayudan a prevenir las picaduras de mosquitos que causan el dengue, el zika y otras enfermedades. Estas alternativas caseras fueron presentadas en varios encuentros.

En sus talleres, la doctora explica cómo hacer los preparados:

Para el cuerpo

Las plantas repelentes que se pueden utilizar para el cuerpo son: **cedrón, salvia, milenrama, romero, lavanda, caléndula, hojas de eucaliptus, alcanfor, pipi.**

Preparación:

- * Juntar cuatro o cinco de estas plantas, entre 50 gramos de cada una si son secas, pero unos 100 gramos si son frescas.
- * Verter sobre las plantas un litro de agua hervida.
- * Dejar tapado durante media hora. Se puede agregar clavo de color.
- * Colar.
- * Agregar medio litro de alcohol.

Cuando se enfría, se puede utilizar directamente en el cuerpo. Se puede mezclar con un aceite o crema, como por ejemplo aceite de bebé, para refrescar la piel.

Para los enfermos de dengue y para su familia, la doctora Bobato recomienda el licuado de hojas de mamón. Así lo explica:

"La hoja del mamón tiene un principio activo que es la papaína. Está comprobado que este principio activo protege las plaquetas. En el dengue, las plaquetas se destruyen, y entonces las personas son tendientes a sangrar en las

encías, por ejemplo. Tienen más sangrados porque justamente se destruyen las plaquetas".

Preparación:

- * Colocar tres hojas de mamón y media manzana en una licuadora.
 - * Agregar un poco de agua.
 - * Licuar.
 - * Filtrar la preparación con un filtro de lienzo.
- La doctora explica: *"De ese filtrado se toma media taza dos veces por día, o tres cucharadas soperas. Eso depende de la edad".*

Repelente casero para el ambiente:

Las plantas repelentes que se pueden utilizar para el ambiente son: **citronela,**

güembé, paraíso. Este preparado no es para el cuerpo.

Preparación:

- * En un balde, rallar un jabón común.
 - * Colocar 60 por ciento de las plantas.
 - * Verter 5 litros de agua y media taza de aceite.
 - * Dejar al sol entre 8 y 12 horas.
- Colar.
- * Agregar 5 o 10 litros de agua.
- Se puede rociar o limpiar el ambiente con esta preparación.

Ustedes, amigos lectores ¿qué otras plantas o preparados ocupan?

Los pueden compartir en nuestra página de Facebook INCUPO.

Desde ya, muchas gracias.



La página más rica.

CHIPÁ Guazú

Se puede hacer con maíz amarillo o blanco. Esta comida típica de Misiones y Paraguay es muy simple de preparar, y muy nutritiva. Viene bien especialmente para los días fríos o lluviosos. ¡Vamos a probarla!

Receta basada en el maíz amarillo



Maria José
Directa al Paladar



Ingredientes:

- Medio kilo de choclo amarillo.
- Una taza de leche.
- 3 huevos.
- Una cebolla picada.
- 3 cucharadas de grasa o aceite.
- 300 gramos de queso criollo.
- Sal y pimienta, a gusto.

COCCIÓN

40 minutos

PARA

8 PORCIONES



Preparación:

En un recipiente colocamos los granos de choclos rallados o pisados.

Por otro lado batimos bien los huevos y agregamos la sal y la pimienta, la leche, y batimos hasta que todo quede bien unido. Luego incorporamos el choclo rallado o pisado y mezclamos todo.

En una sartén rehogamos la cebolla picada en la grasa o aceite. Dejamos que se entibie y luego la incorporamos a la preparación anterior. Mezclamos.

Picamos en pequeños trozos el queso, o lo trozamos, desarmándolo con las manos. Después, lo incorporamos a la mezcla anterior.

Enmantecamos y enharinamos un molde rectangular y ponemos allí la preparación. Necesitamos un molde donde se pueda levantar un poco, sin derramarse.

Colocamos la preparación en el horno a una temperatura moderada. Estará listo cuando esté firme, y la superficie dorada. Aproximadamente unos 40 minutos. Podemos cocinar 30 minutos de un lado y darlo vuelta y cocinarlo 10 minutos del otro lado.

Retiramos del horno y desmoldamos. Luego cortamos en porciones que se pueden comer calientes o tibias.

Y ¡a disfrutar de esta comida típica regional!

10 de noviembre: Día de la Tradición

LA VIDA DEL GAUCHO EN UN LIBRO

Recordamos esta fecha asociada al nacimiento del autor del "Martín Fierro", obra literaria ejemplar de la literatura gauchesca. Esta obra fue escrita por José Hernández, un periodista y poeta argentino que vivió en la misma época de Sarmiento, Mitre y Alberdi.

Los versos del Martín Fierro describen la vida del gaucho argentino en la pampa. Muestran su estilo de vida, su relación con la autoridad, su fe y su modo de ver el mundo, y sus sabios consejos.

Es la historia de un gaucho trabajador, que se vuelve "matrero", es decir, fuera de la ley, por una injusticia. Es una crítica al gobierno de Sarmiento, que reclutaba gauchos para defender las fronteras contra los indígenas. Hernández falleció en 1886. Y en 1937, propusieron establecer el 10 de noviembre como Día de la Tradición Argentina. Del "Martín Fierro" compartimos estos versos:

"Junta experiencia en la vida,
hasta pa' dar y prestar,
quien la tiene que pasar
entre sufrimiento y llanto,
porque nada enseña tanto,
como el sufrir y el llorar".



CHISTE CON MIEDO

Sofía sube al tren del terror en un parque de diversiones.

En un momento del recorrido, el tren pasa por un salón oscuro donde solo se ve un ataúd iluminado. Cuando se acercan, un hombre disfrazado de vampiro se sienta de golpe a su lado y le dice:

- ¿Te doy miedo?

Sofía lo mira y le responde:

- No, gracias, ya tengo mucho.



PARECIDOS

¿En qué se parece
una bruja a unos días
de vacaciones?
En que los dos se van volando.



HUMOR!!!

¿Cómo?

- ¿Por qué se dirá que hay que sortear los obstáculos de la vida?
Si nadie los quiere ni regalados...

- Si un abogado enloquece, ¿pierde el juicio?

- ¿A dónde van los trabajadores del campo cuando, cansados de su trabajo, deciden "alejarse de todo"?

¿Quién es el único capaz de hablar
en todos los idiomas del mundo?

Respuesta: El eco

ADIVINANZAS

Si las dejamos se pasa,
y si las vendemos se pesan.
Respuesta: Las uvas

APRENDER

HACIENDO

Año 30 - Número 204 - Octubre - 2020

AGROECOLOGÍA:
forma de vida, de sabiduría, de propuesta

GUARDAMOS NUESTRAS SEMILLAS CRIOLLAS

Una vez más, técnicos, productores y productoras familiares de diferentes lugares nos comparten su experiencia para seleccionar y conservar las semillas nativas.

Las semillas nativas y criollas son parte de la historia y de la cultura de los pueblos. Por lo tanto, guardarlas y multiplicarlas significa mantener las formas en que cada comunidad resolvió sus necesidades de alimento a lo largo de la historia.



Productoras familiares en la Feria de Semillas de Tres Colonias, Corrientes.



Productoras familiares de Formosa comparten en la Feria de Semillas de Villa Dos Trece la forma en que guardan las semillas.

1- PASOS PARA GUARDAR LAS SEMILLAS

Control de las semillas y algo más

La buena calidad de nuestras semillas para la próxima siembra va a depender de un buen almacenamiento. Es muy importante cuidarlas y elegir las mejores para guardar. Por eso, no deben estar:

- **dañadas por los hongos:** que las semillas estén bien secas, porque si no, pueden aparecer los hongos y dañarlas, podrir las.
- **Comidas por los insectos:** que se alimentan y reproducen en las semillas.
- **Rotas:** elegimos las que estén enteras.
- **Sucias:** elegimos semillas sin impurezas, sin restos del fruto, arena, tierra.
- **Muy livianas o mal desarrolladas.**



+ Técnicas de almacenamiento

Existen varias técnicas. Algunas son ancestrales y están a nuestro alcance. Esas técnicas nos pueden asegurar que, una vez cosechadas, las semillas se conserven adecuadamente.

No aplicamos en nuestras semillas productos químicos contaminantes. Podemos utilizar varios productos naturales de origen vegetal y mineral para desinfectarlas y protegerlas, y especialmente para controlar plagas de insectos.

Raúl Cococcioni, productor de Colo-

nia Villafañe, es conocido en nuestras páginas por compartir su experiencia. Raúl nos contó: "Si vemos que pueden aparecer algunos bichos, insectos, nosotros usamos productos naturales que tenemos en el lugar: hojas de chinchilla, hojas de paraíso, ceniza, tabaco, todos andan muy bien. Son repelentes. No se arriman los bichos".



CHINCHILLA



ALBAHACA



HOJAS DE PARAISO



CENIZA



HOJAS DE TABACO

+ Más detalles sobre técnicas artesanales:

• Ceniza de leña y hollín



Empapamos las semillas con la ceniza y las colocamos en un recipiente limpio y con buena tapa.



Podemos usar unos 50 gramos de ceniza para un kilo de semillas. La ceniza quita la humedad y casi no deja aire para los insectos.

Bety Zemunich es productora familiar, y vive en la localidad de Puerto Wanda, provincia de Misiones. Bety nos cuenta: "Si las semillas son muy chiquitas, les agrego un poco de ceniza para que no se pegoteen y absorban la humedad. La semilla queda en un periodo de adormecimiento hasta la próxima época de siembra. La semilla dura de la cosecha hasta la nueva siembra. Y así, temporada tras temporada".



• Aji picante



Secamos y molemos bien el aji picante, cuidando los ojos y boca. Se recomienda unos 3 gramos por kilo de semilla.



• Hojas de eucalipto

Guardamos el maíz mezclado con las hojas de eucalipto en un recipiente seco, con tapa hermética.

• Plantas secas de olores fuertes que tienen un efecto repelente.

Podemos usar plantas como la ruda, albahaca, orégano, cítricos, ajo, cebolla, apio, altamisa, ajeno, entre otras.



• Ahumado de las semillas en el fogón

El ahumado es una técnica ancestral de protección de semillas. Por dar muy buenos resultados, hoy muchos productores familiares la siguen usando. El humo seca las semillas, las envuelve, y a la vez evita el ataque de plagas y enfermedades.

• Control de los insectos, por asfixia

Bety, la productora misionera, dice: "Envaso las semillas en botellas plásticas. Le pongo o le tiro adentro de la botella un trozo de algodón empapado en alcohol. Le prendo fuego y lo tapo bien. Una vez que consume todo el oxígeno, se apaga. Entonces, si por ahí la semilla tiene algún gorgojo o bichito, muere por falta de aire, de oxígeno. Y no me altera la semilla".

+ Tipos de envases o recipientes y envasado:

• Elegimos envases limpios, que no absorban humedad, preferentemente de vidrio, con buena tapa y de acuerdo a la cantidad de semilla. Los recipientes deben estar bien sellados.

• Envasamos en días secos, a temperatura ambiente, más bien fresco. La humedad y la temperatura alta deterioran las semillas durante el almacenamiento.

• Colocamos los recipientes en un lugar seco, fresco y de poca luz. La semilla almacenada no tiene que estar en contacto con el aire o la humedad. Eso nos permite almacenarlas por un tiempo prolongado.

+ Algunas muestras:

• Bidones, botellas, bien limpios y secos

Raúl Cococcioni nos dijo: "A las semillas de sandía, melón, zapallo, las guardamos en bidones. Siempre deben estar bien secos. Estas semillas no tienen peligro que se piquen. Son distintas a las

semillas de maíz, que hay que controlarlas del ataque de los bichos".



• Bolsas de cartón, papel de doble capa

Raúl Buyatti, de colonia La Loma, provincia de Santa Fe, nos cuenta: "Cosechamos las semillas de las mejores plantas, ya sea, acelga, cebolla colorada, porotos... Primero las dejamos secar al aire y a la sombra en una bolsa de cebolla, cosa que se sequen bien y estén bien aireadas. Después sí, las ponemos en una bolsa de cartón, de esas de harina, para que no les entre la humedad".

• Frascos de vidrio más bien oscuros

+ Para que todo nos quede claro

Para no confundirnos, una vez envasada la semilla, en cada envase pegamos un papel con los datos siguientes:

- * NOMBRE DE LA SEMILLA:
- * AÑO DE COSECHA:
- * FECHA DE ENVASADO:



+ Prueba de germinación

En cuanto a este punto, de acuerdo a su experiencia, Raúl Cococcioni nos comentó: *"La semilla nueva no necesita la prueba. Ahora si es la semilla que quedó de un año para otro, si hacemos la prueba"*.

La prueba de germinación nos permite conocer el estado de la semilla, si servirá para la siembra o no, sobretodo si son semillas de años anteriores.

Raúl nos dice cómo hacerla:

"Siembro 10 semillas. Si nacen 7 u 8 plantas, la semilla es buena. Y la ocupo. Pero, si de las 10 nacieron 3 plantitas, entonces no ocupo esa semilla".



• Otra prueba

1-Tomamos unas 100 semillas que queremos controlar.

2-Tomamos un papel, ya sea toalla de papel de cocina o de diario. Lo mojamos con agua.

3-Colocamos las semillas sobre el papel, en hileras de a diez semillas. Luego lo enrollamos. Colocamos el rollo de papel en un envase plástico. Lo cerramos y dejamos en un lugar a temperatura ambiente.

4-Según el tipo de semillas, dejamos entre 3 a 10 días. Controlamos que el rollo de papel no pierda la humedad.

5-Pasados estos días, abrimos el papel



y realizamos el conteo de las semillas que germinaron.

Si el resultado es por encima de 70 semillas germinadas, entonces quiere decir que es bueno el estado de las semillas.

Las semillas en nuestras manos

Las semillas criollas – nativas, son un bien familiar, social, cultural, ambiental y económico incalculable.

Cientos de miles de agricultores familiares de nuestro país, de América Latina y del mundo disponen de sus propias semillas criollas de calidad y en cantidad. Son semillas conservadas por el constante trabajo familiar y comunitario, con la aplicación de técnicas sencillas, apropiadas y apropiables.

Sin embargo, en nuestro país continúan los retos y desafíos.

Las propuestas y gestiones de las organizaciones de productores plantean la urgente necesidad de una Ley Nacional que contemple a la semilla nativa y criolla. Esta ley debe favorecer su rescate, su conservación, su multiplicación y el libre intercambio de ellas.



Fuentes:

- Fredy Fleita y Araceli Pared, técnicos de INCUPO.
- Agricultores familiares del norte argentino.
- Diversos documentos sobre producción agroecológica.

