



Luis Venegas partió con la producción limpia hace más de 10 años

Rancagüino se peina con lechugas sanitas de la Región de O'Higgins

Con una década de experiencia en el cuerpo, el titán de la Feria René Schneider fue uno de los primeros agricultores de La Cruz en producir y comercializar verduras sin químicos en la zona.

Hace como 10 años, Luis Venegas sintió la inquietud de buscar alternativas para cultivar sus verduras sin pesticidas, en la localidad de La Cruz, Región del Libertador Bernardo O'Higgins. Claro que en esa época esa idea no era tan masiva como hoy, por lo mismo, se transformó en uno de los pioneros en esta producción más limpia desde entonces, pese a que en el camino ha tenido varios inconvenientes. Resulta que al principio, cuando era cachorro en estas lides, tuvo que pagar el noviciado y aprender de los errores. Una vez se le

fue un paso al momento de la siembra y perdió sus primeras cosechas. Luego, ya más avezado, sacó una buena producción, pero justo ese año la lechuga de cultivo tradicional estuvo tan barata que apenas vendió unas pocas en su puesto. Así que tuvo que pasar el resto de la semana comiendo pasto, pero igual nomás siguió adelante. Hoy comercializa lechugas hidropónicas que le compra a un amigo productor de la zona, ya que hace tres años "tenía un terreno para cultivar, pero me lo quitaron", cuenta el titán, que se dedica a la agricul-

tura tradicional de frutas y verduras desde hace más de 40 años, pa' venderlas en la Feria René Schneider, en Rancagua (que se ubica en Av. Diego Portales entre Alameda y República de Chile). "Hace como tres años que no produzco acá en La Cruz, porque empezaron a poblar y me quitaron la tierra. Pero antes cultivamos como siete años, porque fui uno de los pioneros en tener lechugas y porotos verdes de caseta", explica. "Era un riesgo, pero yo le explicaba a la gente que eran cultivadas con pura agüita. Hay que dedi-



¡A prueba de expertos!

Llegó la pasta de calidad a su almacén.

- Más Sabrosas
- Más Nutritivas
- 100% Trigo Durum

carse para cuidar los cultivos. Sembrarlos en invernaderos y no en tierra y se debe utilizar un sistema de riego especializado", sostiene como voz autorizada en la materia.

APRENDIÓ A PUNTA DE SAPEO...

Luchito aprendió todo lo que sabe sobre este sistema de cultivo de un joven ingeniero que llegó a La Cruz. "El estudió en la Universidad de Talca y se vino a construir un túnel. Entonces, como era agrónomo me enseñó y algo me quedó, porque uno es medio huaso, pero algo entiende", dice el feriante con modestia. Respecto del producto y su calidad, el titán asegura que se nota la diferencia, ya que "el sabor es mejor, porque es más sana, claro que duran menos, por-

que no tienen preservantes, pero es más natural."

Las verduras son más chiquititas al natural. Por ejemplo, "una lechuga hidropónica natural puede tener entre 10 y 15 hojas antes de repollar, mientras que la química tiene como 40 hojas y más apretadas, viene más arrollada y es más grande, pero se trata de puros químicos", afirma Luis.

LOS CASERITOS Y LAS VENTAS

El comportamiento de la clientela tampoco es el mismo frente a este tipo de alimentos de producción más natural, ya que, según cuenta el feriante de La Cruz, "la venta baja un poco el volumen, pero cuando usted les dice (a los caseritos) que son ecológicos la gente lo piensa mejor. Porque

están recién empezando a tomarle el peso a la diferencia entre algo así y algo que tiene pesticidas. Sin embargo, esto está recién partiendo, entonces no se puede producir un volumen grande de ellos, para que la gente vaya tomando conciencia de a poco".

Pa' hacerle frente a esta situación, cuyo flujo de ventas aún no se asemeja al de las hortalizas tradicionales, el titán vende ambos tipos de verduras, las de cultivo limpio y las que se fertilizan y desplagan con productos químicos, que en definitiva abarca la mayoría de la producción nacional. Aunque cada vez son más los que se atreven por los productos orgánicos.

FOTOS: Gentileza del periodista Cristián Fredes.



LOS MEJORES ALIADOS PARA EL ASEO DE TU HOGAR






CONOZCA NUESTROS
NUEVOS PRODUCTOS
¡CONSULTE A SU
VENDEDOR!



Otro producto con la calidad **ADELCO**

Abastecedora del Comercio Ltda
Fono Venta 600 600 6363
www.adelco.cl