

7. Entrevista. Julián y Crispín Miokovich

Lugar: Santa Rosa (La Pampa).

Autor: Ing. Agr. Oscar A. Siliquini.

¿Cuándo llegas a La Pampa? ¿y cuando te inicias en la horticultura?

En el año 1983, Julián MIOKOVICH nacido en Jardín América, Misiones, llegaba a Santa Rosa, La Pampa para iniciar sus estudios universitarios de la Licenciatura en Recursos Naturales de la Facultad de Ciencia Exactas y Naturales de la UNLPam, y al radicarse en Santa Rosa alquilaba cerca del antiguo bar Quiroga en la calle 9 de Julio, un lugar que tenía un patio donde comenzó a preparar el suelo, y sembraba hortalizas de hojas, como acelga, lechuga, perejil, radicheta y en el verano hortalizas de frutos como tomate, pimiento, y un pequeño gallinero, tenía solamente 2 gallinas, nos comenta Julián que en los lugares donde alquilaba en los momentos libres se dedicaba a la horticultura, y además estudiaba, trabajaba, considerando una actividad extra el trabajo de la tierra y cultivarla.

En 1986 alquila una casa en el barrio Aeropuerto donde tenía un terreno con una superficie libre de 20 x 30 m desarrollando la horticultura, con la producción de hortalizas de hojas, algo de plantas frutales, gallinas y conejos. Aprovechando el tiempo, aprendió la elaboración de conservas, dulces, mermeladas, jaleas, pikles, escabeches que lo realizaba como hobby.

A partir de 1990 se traslada a la Sección Quintas de Santa Rosa, ya dueño del lugar, donde continuo con la actividad hortícola, con una superficie mayor produciendo a campo melones, sandias, pepinos, tomates, acelga, donde en los comienzos no había problemas de sales en el agua en la producción a campo, se lograba una buena producción, pero con los años el agua de riego perdió la calidad, y empezó a salinizarse, siendo muy manifiesto en las producciones bajo cubierta, los macro túneles.

Recuerda que siempre contaba con la colaboración de los técnicos Ing. Agr. Pablo D. Olivieri y el Ing. Agr. Horacio Hipperdinger, que fomentaban y apoyaban el desarrollo hortícola en la provincia de La Pampa, y en la actualidad reconoce la colaboración de los docentes de la cátedra de Horticultura de la Facultad de Agronomía de la UNLPam y los técnicos del CERET de Gral. Pico.

Manifiesta que en algún momento pudo solicitar créditos para la producción bajo cubierta, donde se facilitaba la construcción de 1.200 metros cuadrados de macro túneles; pero siempre la mayor desventaja es la mano de obra, siempre planteó y planificó una huerta a nivel familiar y se producía lo que se podía. De la producción bajo cubierta, hoy casi cambio al 100 % a campo, y en los últimos tiempos ha observado una mayor presencia de plagas, teniendo muy presente que lo intensivo es todos los días.

Su familia está constituida por su esposa Alicia Traverso y sus cuatro hijos, Juliana, Crispín, Daniela y Tiziano. Rescata que la actividad de producción hortícola es buena, logrando cultivar en suelos arenosos y al ser oriundo de Misiones compara con las condiciones locales y donde ciertas condiciones de suelo son apropiadas localmente. Destaca poder hacer referencia a las desventajas locales respecto del clima, acá los inviernos son muy fríos, las heladas condicionan mucho la producción a campo y en el verano las altas temperaturas, la baja humedad atmosférica, donde juega un rol muy importante la utilización de las mallas medias sombra para amortiguar los efectos de las altas temperaturas, y el otro tema local es el agua, la calidad y la disponibilidad para los distintos

cultivos hortícolas. Nos comenta que hace unas semanas atrás estuvo visitando Misiones y en esas condiciones de clima, están con tomates en pleno crecimiento, además de las siembras tempranas de melones, sandías, etc.

Localmente se vende todo lo que se produce, la producción es fresca, orgánica, porque prácticamente en el manejo de los cultivos no se utiliza fitosanitarios convencionales, pero si utiliza fitosanitarios orgánicos, siempre con la idea de producir para consumo propio y el excedente se vende, al principio se comercializaba en ferias y en el predio por medio de venta on line y se lleva el pedido a domicilio.



Fotos: Sres. Julián y Crispín Miokovich en sus instalaciones de hidroponía.

Si hoy tuviera que comenzar de cero o volviera para atrás en el tiempo, se dedicaría a la producción en Hidroponía, donde nos aclara las ventajas que tiene el sistema hidropónico, principalmente la comodidad, la limpieza, hay menos enfermedades, mayor producción en menor superficie, alta calidad, más sano. Pero la mayor desventaja, es un sistema caro, de altos costos de producción, y se deber estar los 365 días del año en lo intensivo, controlando, manteniendo, observando, etc.

Durante 12 años fue empleado no docente en la UNLPam, y en FAERAC comenzó en el 2009 su oficio de cocinero durante 10 años. Actualmente posee un predio con una superficie de 3.000 metros cuadrados, de los cuales 2.500 metros cuadrados realiza la producción a campo, de los cuales 1.000 metros cuadrados es bajo cubierta, con un total de 4 macro túneles para la producción convencional y 2 macro túneles para la producción en hidroponía. Como técnica de desinfección de suelos está utilizando la solarización, ya que tiene mucha presencia de malezas y opto e implemento esta metodología ecológica. Posee un gallinero con gallinas y pavos y utiliza el estiércol como abono previo compostaje, además de un lombricario para la obtención de lombricompost.

Julián lleva ya casi 40 años radicado en La Pampa, si tuviera que optar continuaría en La Pampa, si bien es misionero, hoy se considera un pampeano, y es importante considerar que viene de una familia que siempre trabajo la tierra, y en esa chacra, a través de los años logro ese bagaje cultural. Ya para terminar recalca y hace hincapié en la problemática de la mano obra.

Y su hijo Crispín ha continuado con la cultura de la horticultura, pero con la producción en **HIDROPONIA**, y al entrevistarlo, surgió la pregunta **¿Por qué la hidroponía?** Una de las respuesta fue hay muy poca producción local, y sería una alternativa, ya que es consciente

del problema del agua, y si bien tienen producción a campo y bajo cubierta en el predio, se planteo el interrogante de continuar con una producción en el suelo con mala calidad de agua y mucho consumo, pero también se dedicó a indagar sobre otras innovaciones tecnológicas, y surgió la decisión de adquirir un equipo de ósmosis inversa, sistema carísimo, que además lo complemento con filtros especiales, y no con la intención de utilizarlo de nuevo en una producción en la tierra y continuar con el sistema convencional, pero si a partir de una mirada económica y rentable, por lo tanto tenía dos opciones: o envasaba agua y la vendía como agua mineral o continuar con la horticultura e intentar con la hidroponía y así comenzó a partir de Noviembre de 2021.

Hoy está trabajando y produciendo bajo ese sistema, el mismo es Nutrient Film Technique, NFT (técnica de la película nutriente) los nutrientes son aportados mediante un flujo laminar, recirculación continua de solución nutritiva propulsada por una bomba, el agua recircula por la cañería, es el denominado sistema cerrado, con un ahorro teórico del 70-80 %, este sistema produce una mayor eficiencia del recurso agua, es decir se consume lo que la planta necesita, como sustrato la resina fenólica, que no ensucia, y la solución nutritiva, la prepara, compra las sales y regula el pH y la Conductividad eléctrica.

Está manejando un stand con 400 plantas por mesadas, trasplantando un plantín chico, por eso observa en el manejo, que se alarga un poco el ciclo, ya que al cultivar un plantín pequeño el ciclo de trasplante a cosecha es de 40 días, la idea es ajustar el sistema y llevar el ciclo a 30 días y lograr de 10 a 11 cosecha en el año.

La influencia del plantín es fundamental en la hidroponía, principalmente lograr uniformidad, buena calidad, obteniendo a venta una planta de lechuga de 250 – 300 gr. La presentación es una planta embolsada con raíz, y en esa condición puede durar unos 10 a 15 días en pos cosecha en la heladera.

Nos comenta Crispín, que como actividad hay mucho por aprender, es algo novedoso, hay pocos productores, pero la sociedad responde bien en la comercialización, y la venta la realiza en 2 – 3 mercados minoristas (verdulerías). Se está produciendo en 2 macro túneles de 115 metros cuadrados cada uno, siendo un módulo, por lo tanto, la superficie es de 230 metros cuadrados, producen hortalizas de hojas: lechuga del tipo crespita, mantecosas y hoja de roble, además espinaca y rúcula, durante otoño- invierno, nos comenta que en el verano logro una buena producción de albahaca.

Datos técnicos: está manejando unas 2.200 plantas de lechuga, del cultivo de rúcula lograr unos 1.000 atados. Se ha planteado la necesidad de agrandar y llegar a unos 500 – 600 metros cuadrados de macro túneles bajo el sistema hidropónico, es alta la inversión, el diseño de la construcción de los macro túneles es propia y la mano de obra, los costos son más altos que el resto de los macro túneles que producen bajo un sistema convencional, con la premisa de permitir una buena ventilación en la época estival, y lograr una mayor hermeticidad durante el otoño- invierno. Evitar en el sistema los estreses por frío o por el calor. El prepara la solución nutritiva, donde realiza todos los días un control para obtener que la planta tenga los nutrientes necesarios, y se realizan muestreos.

No hay problemas de enfermedades, si la aparición de algún pulgón, pero si fuera necesario se recurre a productos orgánicos como el Neem, jabón potásico, purín de ajo, etc. Se lleva un registro de las actividades y una planificación, el sistema de caños se desinfecta con lavandina e inmediatamente se trasplanta ya que se aprovecha al máximo el sistema hidropónico, el costo influye para que el sistema funcione todos los días, además es consciente de que hay una mayor demanda de productos saludables, y que la oferta del

producto actualmente es menor.

Se puede incorporar más tecnología como automatizar el sistema, dosificar la solución en base al pH y CE, otra alternativa con el tiempo incorporar lámparas LED, en fin recién se está comenzando. Actualmente el sistema de osmosis inversa está trabajando con valores de pH: 6 y una CE: 0,014 dS/m, con muy poca intervención de ácidos para regular el sistema, y si es necesario utiliza correctores.

Es interesante mencionar que Crispín ha permitido una apertura del sistema productivo para que los estudiantes de la Tecnicatura en Producción Vegetal Intensiva puedan realizar el Trabajo Final de Integración y que se pueda investigar, para luego poder aprovechar la información y transferirla al pequeño productor hortícola pampeano.

Entrevista y fotos: Oscar A. Siliquini, Profesor Asociado de Horticultura Facultad de Agronomía UNLPam. Julio de 2022.