

9. Entrevista. Alicia Repetto

Nombre del establecimiento: La Quinta de Repetto

Lugar: Colonia Barón – La Pampa

Propietaria: Ing. Agr. Alicia Repetto

En Colonia Barón, se encuentra radicada hace más de 20 años Alicia Repetto, quien se dedica a la producción hortícola comercial. Nos fuimos hasta allí, para conocer su historia y para que nos cuente de como por medio de la horticultura se puede generar un proyecto de vida

¿Cómo comenzó tu vinculación con la producción hortícola?

Mis primeras experiencias, fueron hace más o menos 20 años acá en Colonia Barón, en una quinta alquilada. Y surgió como una alternativa de trabajo, no tenía nada y decidimos hacer una estructura tipo invernadero con palos de eucaliptus y de apoco empezamos. Era una época en la que no había experiencia en producción hortícola, entonces nadie producía, no se hacían plantines, no había información de nada y de apoco fue evolucionando.

Lo empecé por una necesidad, cuando tenía los hijos chicos, de hecho, los críe haciendo esto. Ahora lo hago más porque me gusta y lo disfruto mucho.

Luego logre tener este terreno y ahí se acomodaron un poco las cosas y se planifico un poco mejor. Al principio eran solo cultivos de hoja (lechuga y acelga), siempre en invernadero y de más o menos 300 m2, pero era una estructura difícil de mantener, se quebraban los palos de los invernaderos y era todo más difícil. En este lugar comencé en el año 2005. Después pare y desarme todo y 5 años más tarde retome otra vez la actividad.

Lo que tuve desde el principio fue riego por goteo, eso simplifiqué y ayudo mucho los trabajos y sobre todo la posibilidad de ahorrar agua y el cuidado del suelo, porque el agua nuestra tiene muchas sales.

Después de a poco fui incorporando los cultivos de verano, básicamente tomate. Entonces los primeros años fue de comparar híbridos y otros tomates (larga vida, indeterminado, peritas, etc.). En un momento hicimos tomate larga vida, eran muy buenos con frutos espectaculares pero la gente se quejaba porque no tenían gusto, entonces la estrategia fue dejarlos madurar bien en la planta entonces ahí comenzaron a tener sabor y además se podían mantener por 15 días más.

Siempre hice producción en invernadero, excepto los pepinos y zapallos o en algún momento que no me alcanzaba la superficie del invernadero.

¿Vivir en Colonia Barón, significó algún cambio en la producción?

Aquí la gente le gusta mucho algunas aromáticas, eso yo no lo sabía, pero cuando comencé a conocer más el lugar, incorporé albahaca, perejil, enebro.

Un día vino un vecino alemán que hacía quinta y me trajo semillas de pepino y me dijo: se siembra en octubre, lleva mucho riego y se cosecha los primeros días de diciembre, no más

de 5-7 cm de largo y eso sumado al dill o eneldo tuvo una respuesta muy grande porque la gente lo hace en vinagre y comidas típicas.

Ésta en una zona con descendientes de alemanes, entonces hay un alto consumo de pepinos. Es fundamental que este cultivo tenga mucho riego para que sean tiernos y sabrosos.

¿Haces algún manejo en particular de los cultivos?

Cuando preparo los camellones, me aseguro ponerles mucha materia orgánica (estiércol de caballo, restos de rollos, etc.), luego paso la cinta de riego y luego va el nailon arriba. Mientras el cultivo está en crecimiento y hasta casi florecer, no le agrego ningún abono. Al momento de la floración a veces les paso algún fertilizante con fósforo y nitrógeno.

En Pico compro todo lo de riego. Media sombra, etc. Semillas. Los caños y canillas los compro en el pueblo. Plantines en CERET o en Castagnino. Sustrato en semillas pampeanas. Agroquímicos también ahí.

¿Qué otra cosa me falta? Automatización del riego y en algún momento me gustaría adelantar más la plantación de tomate. Pero la limitante es la temperatura.

¿Cómo vendes tu producción?

La forma de venta es con distintas alternativas, la venta a verdulerías (2 veces por semana), cuando hay mucha producción recorro a alguien que se dedica a distribuir y después tengo las ventas domiciliarias que dependiendo de lo que tengo, les hago una canasta con varias hortalizas según la época del año, pero puede tener lechuga, zapallitos, albahaca, tomate, pepino, ancós, etc. Se los ofrezco y los viernes hago el reparto.

Creo que, si hiciera alguna acción de divulgar o mostrar fotos y cosas de acá, tendría más venta, ahora para organizarme mejor tengo la entrega de verdura organizada en 2 mitades del pueblo.

Cuando era joven era la chica de la quinta, ahora soy la señora de la verdura (risas)

En lo personal, me cuesta mucho vender, me siento más cómoda produciendo. Muchas veces sufro y reniego, pero bueno, es parte de la vida misma

Además de producir hortalizas, hacemos algunos dulces caseros para consumo nuestro o para regalar a algunos amigos. También les donamos al hospital y al hogar de ancianos.

¿La producción hortícola en esta escala, es viable económicamente?

Si. Imagínate que con los invernaderos logre desarrollarme, crecer, criar a mis hijos y armarme de un capital que hoy me permite seguir trabajando y al mismo tiempo disfrutar lo que hago.

¿Qué mensaje o aprendizaje te da la horticultura?

La horticultura es una producción que no tiene techo, cualquier cosa que hagas, si lo haces bien y de buena calidad, la gente compra todo. Además, hay una movida de comer alimentos

naturales, sanos, diferenciadas y la gente está comenzando a valorar todo eso.

La principal limitante para que haya más huerteros, es que se trata de un trabajo con mucho sacrificio. Tanto en invierno como en verano estas expuesto al clima, estas mucho tiempo agachado y la cintura lo siente muchos (risas). Tenés que tener mucho amor a la tierra, a las plantas y entender los ciclos de crecimiento, porque en cada cultivo hay que invertir un tiempo y luego esperar hasta cosechar y vender. Otra cosa que va en contra de entusiasmar a más gente, son los planes sociales.

A veces se sufre un poco, pero en general me gusta lo que hago, y si estuviese en otro lugar haría lo mismo. Es muy reconfortante cortar una planta de lechuga o un tomate fresco y ponerlo en la mesa, es un sentimiento.

¿Por dónde crees que pasa el futuro de la horticultura en La Pampa?

Para lugares escasos de superficie y con poca calidad de agua, la hidroponía es una muy buena alternativa. La contra es que necesitas una infraestructura importante y un manejo muy fino de las variantes de agua, temperatura, etc.



Foto: Alicia Repetto y Elian en sus invernaderos de Colonia Barón

¿Cuáles son los principales problemas técnicos?

Las roturas de invernaderos por efecto de los vientos y que hay que salir a buscar personal que ayude a arreglar todo en forma rápida

La salinización de los suelos, para eso le incorporamos hojas secas, rollos viejos y eso nos ayuda a colaborar con la estructura del suelo y la materia orgánica y eso nos ayuda a controlar un poco las sales en el suelo.

En lo técnico, me apoyo mucho en CERET, por una cuestión de que tienen buena información y también generacional, con los chicos de allí nos conocemos todos. También la Facultad de Agronomía, allí Oscar Siliquini me ayudó mucho en los inicios con consejos muy buenos. En lo que hace a lectura, leo los artículos de ASAHO, y después algunas publicaciones de INTA que se encuentran en internet.

¿Tus hijos continuaran con la huerta?

No lo sé, hoy cada uno está haciendo su camino aparte, pero es difícil saber las vueltas de la vida. Ellos saben de cómo es producir, quizás algún día...

¿Tenes algún referente que quieras mencionar?

Mario Mayer. Cuando llegué acá, que no había nada, Mario fue uno de los primeros que se me acercó y aprendí muchísimo con él. Mario siempre en sus charlas te transmite mucho de su conocimiento.

Gracias Alicia por compartirnos tu experiencia

Junio de 2021