

10. Entrevista. Gonzalo Burgos

Nombre del establecimiento: Gonzalo Hortalizas

Lugar: Toay, La Pampa

Propietario: Gonzalo Burgos

En el 2002 llegó a Toay Gonzalo Burgos, con muchos sueños y un gran conocimiento ancestral en producción hortícola. Haciendo uso de las oportunidades disponibles, tales como créditos y una demanda insatisfecha, desarrolló su emprendimiento familiar convirtiéndose en un referente local.

¿Cómo comenzó tu vinculación con la producción hortícola familiar?

Mi relación con la horticultura viene desde mis abuelos, allá en Manzanar (Bolivia) en zona de montañas. Ellos en su finca al lado del río, hacían producción autosustentable, el principal destino era para consumo familiar y algún canje con vecinos de algún producto que no se tenía. En realidad, era una forma de vida.

También mi papa tenía su finca en Tarija, producía duraznos y pelones y pasábamos de una finca a otra, porque se hacía de todo, teníamos huerta, gallinas, pavos, chanchos, chivas y los burros como medio de transporte. Ahora que soy grande entiendo como ellos hacían toda una producción integral. Cuando se cortaba el maíz, lo guardaban en un corral, en el invierno hacían el deshoje (separar el maíz de la chala) entonces toda la chala y lo que quedaba se daba como comida a los burros y los otros animales. Después, antes de agosto, cuando empezaban las siembras, sacaban todo el guano de los corrales lo cargaban en costales (bolsas) y lo distribuían en todo el suelo donde sembraban papas y todo lo demás como habas, arvejas, garbanzos, hojas.

¿Cómo fue tu llegada a Toay)

En 1957 mi papa empezó a venir a trabajar a la zafra en Ledesma (Jujuy) y cuando yo tenía 13 años (1984) nos vinimos todos a Argentina, a Villa Regina (Río Negro), allí en una chacra empezamos a producir tomate para industria. Al año siguiente nos fuimos a otra chacra y ahí estuvimos 6 años muy buenos. De ahí nos fuimos a otra chacra en General Roca, pero entre la lluvia y el poco valor de la producción, nos fundimos. De ahí, nos vinimos a La Japonesa (Gobernador Duval) otros 6 años y ahí nos terminamos de fundir (risas) porque la distancia a cualquier ciudad es mucha y nos mataban los costos, si bien eran 200 has en producción, la producción valía muy poco. De allí nos volvimos a General Roca (1998) y ahí es donde empecé a trabajar separado de mi papá, me casé, nacieron mis hijos.

Si tuviese que hacer lo mismo, lo hago. Eso me ha enseñado la universidad de la vida, los trabajos son todos dignos.

A mí La Pampa siempre me gustó. Cuando estaba en Duval venía hasta General Acha y Santa Rosa y el paisaje siempre me gustó. Primero estuve trabajando en Acha produciendo

verduras, pero me fue mal entonces me fui con mi camión a trabajar a la ruta de El Carancho. Luego, cuando se terminó el trabajo, anduve por varios lugares y empecé a trabajar en la cosecha de girasol (yo nunca había visto una planta de girasol) en Pehuajo, Carlos Casares y Bolívar. Luego volvimos a Río Negro, pero no lográbamos recuperarnos económicamente.

En el año 2002 me vine a Toay, y visité la quinta que estaba en este mismo lugar donde estamos ahora, y acá se producían zapallos, maíces, cebollas y otras cosas. Entonces fui a ver un amigo que era conocido del intendente y me ofrecieron trabajar en la Huerta Comunitaria que estaba en el Parque Industrial.



Foto: Gonzalo Burgo, en sus invernaderos de Toay

¿Cómo fue tu camino como productor de hortalizas hasta hoy?

En la Huerta Comunitaria empezamos a producir de todo, éramos varios en la huerta (4 empleados, más 2 personas que se dedicaban a los conejos y personas discapacitadas). El clima vino bueno y la producción fue espectacular y al mismo tiempo empecé a analizar que cultivos andan mejor. Los mejores resultados los tenía con verdeos (cebolla de verdeo y ajo porro) y el 2007 y 2008 fueron los mejores años, vendiendo casi 800 paquetes de verdeo por pedido. Acá no había muchos productores de hortalizas, entonces vi un potencial y quería aprovecharlo.

La Huerta Comunitaria fue un éxito, se logró tener producción todo el año, se entregaba alimento a los comedores y varios productores y políticos lo vieron como algo a copiar.

Ahí comencé a independizarme, recibí mucho apoyo del intendente, nunca me dio plata, pero me facilitó mucho las cosas para que yo pueda producir y otra cosa, me acercó a muchas autoridades provinciales (por la huerta pasaron intendentes, ministros, candidatos, etc.), me hizo conocer de créditos y posibilidades de tal manera que con responsabilidad se

puede crecer. El INTA y el CERET también estuvieron en esa huerta.

En 2004 la Anónima convocó a una reunión de productores porque querían tener en sus góndolas verdura producida acá. El problema es que ofrecían un precio muy bajo en comparación a lo que veníamos vendiendo. Pero te compraban todo. Y yo acepté, porque considero que aquí lo que falta es el comprador continuo, el precio y las ganancias luego se ve cómo mejorar. Así que les vendí todo el verdeo (cebolla y puerro) y después incorporé radicheta, zapallo y todo lo demás.

En el 2006 comencé a construir invernaderos, hice 8 invernaderos de 73 metros de largo. Luego 2008 comencé todas las conversaciones para una quinta hasta que me llegó la oportunidad de esta quinta, no tenía plata para comprar, pero hubo muchas facilidades.

Acá el problema son los vientos, a mí se me han volado invernaderos, media sombra, estructuras de túneles, de todo.

Esto que hago es lo que más quiero, y la idea es dejarles a mis hijos todo preparado para que ellos puedan continuar valiéndose por sí mismos.

¿Cómo es tu sistema de producción hoy?

De una chacra de 3 has, hoy tengo 1,5 ha en producción bajo cubierta. Se hace toda verdura de hoja, tomate, morrones, berenjena, rucula, radicheta, verdeo, kale, espinaca, perejil, zapallo de tronco, calabazas, melones y sandías.

En estos últimos años y tratando de darle valor agregado a la producción, obtuvimos el sello de Agricultura Familiar y de ahí que estamos vendiendo los productos envasados, con código de barras y código QR.

El tipo de manejo, si bien no es orgánico, estamos haciendo agroecología y buenas prácticas. Un poco por respeto hacia mi persona, porque no solo soy un productor que vende todo, sino que también consumo y toda mi familia también, de mi propia producción. Por eso todo lo que es control de plagas y malezas lo hago yo mismo personalmente. Hoy acá ya casi no se usan agroquímicos, y en caso de necesitarlo se emplean solo los de banda verde. Aquí SENASA viene y hace todos los controles y monitoreos habituales. Y entre los productos nuevos más los preparados caseros, tenemos un control muy bueno de plagas y malezas.

Me gustaría que se integren los conocimientos ancestrales con las nuevas tecnologías, considero que nosotros tenemos mucho para enseñar y para aprender.

Me gusta mucho innovar. Sumo nuevos cultivos, como el kale, y también estoy incursionando levemente en la hidroponía, creo que en el futuro será importante, porque no se necesita suelo.

¿Cuál es el principal problema?

Un problema técnico de difícil manejo, es la salinización de suelo. Estoy empleando unas

enmiendas que dan bastante buen resultado. También, hoy los costos para producir son altos, recién este año pude hacer la cantidad de morrones que quiero, es muy costosa la bandeja con plantines.

Además de ser productor, yo adoro la tierra y la producción, para mí todo lo que sale de la tierra es como un hijo más.

Gracias Gonzalo por contarnos tu experiencia

Junio de 2021