

Entrevista a Cristián Carrillao

Cristián: Me llamo Cristian Carrillo. Acá tenemos un huerto de frutilla que es la variedad San Andrea, hay distintas variedades en relación al tamaño, sabor, color y textura. También tenemos un huerto de arándanos de la variedad legacy. Estos son cultivados de forma natural, sin mucha intervención química. La maduración es más intensa y más firme lo cual es una ventaja de trabajar en base natural.

¿La superficie cuánta es?

Cristián: Un cuarto de hectárea de frutilla y un cuarto de arándano, y queremos aumentar en ambas.

Entonces cultivan de la manera más natural posible, pero sin certificación orgánica.

Cristián: Así es, sin certificación todavía. Esta es la tercera temporada de frutillas y la primera de los arándanos con un volumen más o menos alto.

¿Tienen alguna idea de cómo hacerlo? O no están muy interesados.

Cristián: La verdad es que sí estamos interesados en una certificación orgánica. En el camino queremos ir obteniendo un mayor valor agregado y complementar con los requisitos para la certificación.

¿Hay muchos requisitos?

Cristián: Claro. No es llegar y solicitarla. Es complicado conseguir todas las cosas.

¿Cuáles son los requisitos más exigentes?

Cristián: No hemos visto cuáles son los requisitos en detalle pero nuestra proyección a mediano plazo es contar con la certificación. Por ejemplo la resolución sanitaria o contar con instalaciones de una sala de procesos requieren bastantes recursos. Por ahora se trata de un huerto familiar enfocado en abastecer económicamente. Nuestra limitación ahora es la sala de procesos para seleccionar, almacenar y congelar para el invierno.

¿Hacen conserva?

Cristián: Sí, hacemos mermelada y sellado al vacío.

El huerto está en la comuna de Lanco, como a una hora de aquí.

¿Esa comunidad es un proyecto aislado o hay una entidad colectiva? Hay otros en el entorno que hacen lo mismo?

Cristián: Familiar nada más. Hay un vecino que está dedicado a las hortalizas, pero no estamos vinculados a ninguna organización. No hay mucha producción cercana.

¿Producen para el mercado local?

Cristián: Sí, para mí ojalá algún día llegar a la exportación pero para eso hay que manejar bien los tiempos y los insumos de la fruta, que requiere experiencia.

¿Cuáles son las ventajas de exportar?

Cristián: Mayor volumen y valor, por cierto. Requiere la organización como la de una empresa, lo cual es un proyecto a largo plazo. Es un sueño para mí y sé que con trabajo constante se logran esas cosas.

En la superficie que tienen, ¿hay algo a parte de la plantación?

Cristián: Tenemos suerte hectáreas donde están nuestras casas, construcción de los galpones, y cobertizo para las ovejas que criamos y pastan en el Terreno también. Nos quedarían como máximo unas dos o tres hectáreas para expandir la plantación, pero eso también depende del agua. Es un proyecto que se va trabajando.

Claro. No solo se trata de superficie, sino que también hay un tema de equilibrio.

Cristián: Hay lugares donde hay árboles nativos que le dan el equilibrio a la naturaleza, entonces se puede mantener el bosque para actividades de agroturismo, para la gente que quiere disfrutar de la naturaleza. Lo tenemos en mente para atraer a turistas y eso sería inamovible. Tenemos una parte donde hay eucaliptos, que no es bosque nativo si no que fue plantado poco antes de que llegáramos nosotros. Esos se pueden talar de a poco para leña.

Esa idea de equilibrio, ¿está de alguna manera relacionada con la visión mapuche?

Cristián: Claro. Buscamos mantener un equilibrio entre todas las cosas que nos puede entregar un pedazo de tierra y darle las condiciones necesarias para que rinda fruto. Al destruir todo lo que hay, uno le quita el hábitat natural a muchísimas especies como estos pajaritos. La idea es sacar lo justo para vivir bien y sanos, sobre todo dado que vivimos rodeados de una cultura extractivista. Personalmente no estoy a favor de eso y pretendo mantener un equilibrio. Tengo cuatro hijos a quienes espero transmitirles esa visión y que perdure en el tiempo.

Me parece muy inteligente. Es una visión muy amplia. Hay una idea de límites: no se trata de aumentar todo a lo máximo.

Claro. Cuál sería el incentivo de producir y producir sin tener una sombra donde descansar... Acá buscamos el autoconsumo. Por ejemplo las aves como pollo y patos para carne que tenemos acá sabemos exactamente cómo fueron criadas, qué comen y eso nos da la certeza de que la comida es sana. Hoy uno va al supermercado y no tiene la menor idea.

En todo ese proceso hay apoyo del Estado? de INDAP?

Si hay inversiones propias. Trabajé unos veinte años en la industria de madera y llegó un momento en que decidí dedicarme al campo e iniciar una actividad propia. Tenemos terreno, agua, luz y salud que es un aspecto clave para manejar la tierra. A través de INDAP recibimos asesoría técnica en el tema de la fruta. También nos han ayudado con el tema del agua que es prácticamente lo único que requieren nuestros productos frutilla y arándano.

CONADI teen colabora con el tema de los paneles solares utilizados para generar la energía requerida para extraer el agua para riego. Hemos conseguido esa ayuda postulando a distintos proyectos a medida que vemos que nuestro proceso lo está necesitando.

He conversado con varios con una postura más crítica respecto al INDAP...

Siempre hay cosas que se pueden mejorar, eso no deja de decir que me han apoyado. Es uno el que tiene que acudir a ellos a medida que se requieren mejoras y ellos no te van a venir a decir que hacer de lo contrario. Yo les consultó directamente a ellos y se genera un ciclo virtuoso en el que ellos vuelven a mí a asesorarme. Muchos desaprovechan la oportunidad y no utilizan los recursos entregados para producción y no se transforman en mejoras de largo plazo en los productos. En mi caso, el apoyo si está presente.

Cuáles son los principales problemas que enfrentan en su día a día? El agua por ejemplo...

Efectivamente. Por acá hay un comité de agua que capta el agua de un cerro. Así es compartida entre 14 familias pero al llegar el verano comienzan las dificultades porque escasea y no da para todos el consumo tanto personal como productivo. La sequía hizo que bajara el nivel del pozo por lo que instalaron paneles solares.

Esta escasez se debe únicamente a problemas de lluvia o también la extracción es complicada? Qué pasa con la extracción por parte de empresas por ejemplo?

Si ustedes recorren Chile, notar cómo este sector había estado poblado por árboles nativos que genera humedad. Lamentablemente se han introducido especies como el pino y el eucalipto que absorben muchísima agua y se acaba la humedad en el ambiente que proporciona fertilidad. No es un fenómeno únicamente natural sino que ha sido la mano del hombre. Muchos ríos se están secando por lo mismo, se están estancando más arriba.

Me ha tocado estar en el norte donde también pequeños agricultores como nosotros no tiene agua, mientras que hay empresas grandes que plantan paltas. El precio de las paltas es tan rentable que incentiva su producción y así el uso del agua dejando a los demás sin suficiente agua para sus animales y cultivos.

Actualmente, cómo están vendiendo sus productos?

Vendemos por kilo y por cajita de 650 gramos aprox. Depende de cómo lo solicita el cliente. En general se cosecha temprano en la mañana y se reparten los pedidos durante el día. Se publica todo por whatsapp o facebook y si llega a sobrar algo se ofrece de puertas a puerta. nunca hemos perdido producción. Informar al cliente que ésta es pura fruta sana, por lo que se selecciona con cuidado, manteniendo siempre su fidelidad del cliente y no solo una venta inmediata. Prefiero perder lo que tenga algún detalle, y hemos tenido buena acogida y hemos logrado darle cierta continuidad al negocio.

¿Cuánto es la distancia máxima de las reparticiones ?

La máxima distancia son unos 30 km. En promedio nos demoramos 2 horas y media en repartir la venta directa. Es la forma más rápida que hemos encontrado de hacerlo. Por el volumen que tenemos ahora no nos conviene ni los intermediarios ni las exportadoras. Recuperaremos solo los costos , ya que la inversión es alta, sobre tdn en las frutillas

Cuando era pequeño iba a campos de frutillas a los cuales podías ir a cosechas, pesar la fruta y comprarla para llevar. Es frustrante ver que se pierda fruta y se boten esos plásticos a la basura.

Cristián: Me pregunto cómo se podría replicar acá... Al huerto viene gente de vez en cuando. Bueno y esa es nuestra estrategia de venta.