

MANUEL GONZÁLEZ

Dueño de Palta Orgánico - 22 de febrero del 2022

¿Cómo te llamas?

Entrevistado: Manuel González.

Entonces, ¿Tú empezaste aquí hace 2-3 años?

Entrevistado: Sí, exacto, partimos en el año 2019 haciendo el campo, preparando la tierra, comprándolo, organizando el tema del agua. En el 2020 plantamos y ahora llevamos 2 años regando.

¿Y decidiste continuar con la palta porque era algo que hacía tu familia en los otros campos?

Entrevistado: más o menos. Yo soy de Santiago, de la capital. Viví 23 años en Santiago, mi papá es empresario y con el campo no tenía mucha cercanía, pero mi abuelo es agricultor, y en los veranos venía a donde mi abuelo. Ahí veía un poquito lo que era el tema de la fruta, y después de haber salido de la universidad, yo estudié publicidad, nada que ver, pero al final quise dedicarme a lo mismo que se dedicaba mi abuelo.

Pero, tu abuelo, entonces, ¿Era quien empezó con la palta?

Entrevistado: muchos años atrás. Partió con el trigo en el año en los años 70-80. Aquí había una dictadura militar, veníamos de un proceso político muy complicado, con expropiaciones, y en los años 90s decidió poner paltas, hace unos 30 años atrás, más o menos.

Ok, ¿y al final fue una buena decisión? Porque creció mucho este mercado.

Entrevistado: muchísimo, sí. Y sobre todo fue una decisión que nadie más quería tomar, porque cerca de la costa no se ponía palta, por el tema de la humedad. Aquí se suponía que no se daba la palta. Fue el descubrimiento que él hizo.

¿Y tú estás entrando en la producción orgánica?

Entrevistado: sí. En el fondo, yo vi lo que ellos hacían mal, desde chico, lo que a mí no me parecían, y de ahí fui sacando todo lo que fuera químicos, todo lo dañino para el ser humano. Creo que hay una comunicación entre las plantas, a través de los canales fúngicos, que se daña con los herbicidas. Las plantas no se comunican bien entre ellas. Esa es la teoría que tengo yo.

¿Cómo lo intentaste?

Entrevistado: una mezcla de muchos videos en Youtube, algo de literatura... me interesaba el tema, entonces fui conversando. Juan Manuel es joven, así que también le interesaba. Lo que pasa es que, por ejemplo, llega Juan Manuel a trabajar a un campo que ya tiene una forma de trabajo

establecida, que es la forma que lleva mi abuelo haciendo ya 30 años, y yo me pude dar el gusto o el privilegio de hacerlo porque soy dueño, entonces voy a hacerlo.

Entonces, la principal diferencia que tú ves es la cuestión de los químicos, ¿No?

Entrevistado: sí, creo que eso más de nada, pero también disminuir la mano de obra y el consumo hídrico. Creo que son los temas más fuertes.

¿Y esto cómo lo haces?

Entrevistado: bueno, la disminución de mano de obra, yo creo que a través del tiempo quiero manejar la maleza. Como viste, la gente está enmalezando. Nosotros donde más tenemos gente es sacando maleza, a mano, porque no aplicamos herbicidas, entonces el día de mañana, cuando los árboles estén más grandes en Cordero, tener a Nicolás y a Hernán, que son los que conociste, que son jefes de campo, y por la parte hídrica, quizás cambiarse a gotero, andar con riego tecnificado como el que tenemos nosotros...

Pero, ¿Igual tú dices que la producción orgánica puede ser una buena decisión de mercado?

Entrevistado: de todas maneras. Puede ser una inversión. Es un riesgo, quizás grande, porque no se hace mucho, pero el día de mañana puede que produzca mucho más, o quizás por mucho más tiempo, un promedio.

¿Igual con los cambios de consumidores que quieren otras cosas?

Entrevistado: también. Además, que crezca mucho más ese mercado que otros.

¿Es una producción que se orienta a la exportación?

Entrevistado: sí, 100% exportación, no es mercado local.

¿Es porque es orgánico o encargan la palta?

Entrevistado: por dos cosas; por el modelo de negocios, porque este campo es deuda, y la mitad de la plata la puso una exportadora de frutas, entonces tenemos un compromiso con ellos, y, por otra parte, porque se paga mejor afuera.

Alguien me contó que, como la palta era uno de los pocos frutos cuya mayor parte se consume en el mercado nacional.

Entrevistado: también. Es que el mercado nacional come mucha palta, también. Siempre ha habido palta en Chile.

¿Y eso de producir para la exportación influye de alguna manera sobre la organización, la técnica de producción?

Entrevistado: no, a mí no hay nadie que me diga que produzca de tal manera, o que no pueda producir de tal manera si quiero exportar. No hay límites.

Ok, pero necesitas respetar los estándares de calidad, certificaciones...

Entrevistado: Sí. Calibres, certificaciones, pero el manejo, los tiempos de riego, si es orgánico o no-orgánico, no. Cantidad y calidad son las dos cosas que importan.

¿Ves mucho potencial de crecimiento de producción de palta o de fruta en general?

Entrevistado: ¿En esta zona o en Chile?

En todo.

Entrevistado: yo creo que en Chile sí, porque la gente se está dando cuenta que es un negocio que da, pero, por otra parte, creo que está el tema moral del agua. Consume mucha agua, se ha documentado mucho, y está mal visto. AL que produce palta le dicen ladrón de agua, entonces creo que puede crecer mucho, pero por otro lado está todo este tema social. Después del estallido social hay un tema social, moral.

¿Este es el mayor desafío que ves? ¿Esta cuestión socio-política?

Entrevistado: sí. Yo creo que ese es el mayor desafío que veo ahora, el tema socio-político.

¿Y cómo se podría manejar? No digo exactamente la solución política en general, pero puedes responder al debate que hay.

Entrevistado: creo que es un desafío social de dignidad, de darle mayor dignidad a la gente que trabaja en el campo. En el fondo, mejor calidad en los baños, que el trabajo sea más agradable. Desde siempre, el trabajo en el campo ha sido muy duro en todas partes. Los baños son malos, el agua es mala, hace mucho calor... Ir disminuyendo esos temas. Por el lado político ahí sí que no te sabría opinar.

Pero, el agua en sí en esta zona, ¿No es tanto un problema?

Entrevistado: no, no es un problema como los que hay en Petorca, Cabildo, en el Norte, que eso ya pasa las fronteras. Aquí no tanto, pero creo que a futuro sí. Creo que esto tiene el tiempo contado; 20 años, o no sé cuántos.

Este tema que se difundió en relación a Petorca, ¿Piensas que es un problema para aquí también?

Entrevistado: es que la gente allá te ve mal, te dejan mal visto. Antiguamente éramos personas que daban trabajo, ahora no, ahora somos "las personas que se aprovechan del agua". No se está bien visto. Y considerando que es algo súper difícil de ser, de partida, hacer un campo desde cero, la organización, conseguir harta plata... Entonces, como que para lo que cuesta hacer no está bien visto.

Y, ¿Cuál es la razón, decisión, o la base para decir “planto solo palta”?

Entrevistado: plata.

¿Que pague más que otra cosa?

Entrevistado: Sí. Y riesgo, porque no sé nada más que de palta. No tengo estudios agrícolas; quizás puedo tener un técnico agrícola que sí, pero el dueño soy yo. Entonces no quiero correr el riesgo. Yo sé de palta, así que me dedico a la palta, y está bien el precio.

Me decía Hernán que tenía una media idea de plantar quizás la parte que queda con otras frutas.

Entrevistado: sí, es que ese es más un tema de manejo orgánico. Quizás por hacer un tipo de corredor biológico, yo creo que entre mayor diversidad tengas, es mejor. Hay un documental en Netflix que se llama ‘My Big Little Farm’, que es de un tipo que hace una granja de hartos frutales, y él decía que todo se manejaba, los bichos se manejaban. Había un control orgánico.

Sí. Yo conozco muchos campos así, que se manejan con mucha diversidad. Por ejemplo, estuve algunos días Yumbel. Allá hay un proyecto muy lindo, de un centro de educación, formación, capacitación en agroecología, y ahí trabajan con mucha diversidad.

Entrevistado: ¿Y dónde es eso? ¿Dónde es Yumbel?

Cerca de Concepción. Me contaron que hay muchos agricultores de frutas que van para allá.

Entrevistado: creo que ahora la tendencia es lo que dices tú. Campos más chicos, parecido a lo que se hace en Europa, más concentrados en eso, en producción basal, no en volumen.

Todavía no empezaron, pero, ¿Cómo es la relación con la exportadora?

Entrevistado: no sabría opinar nada, porque no he conversado ni una palabra con ellos. Quedamos en hablar el 2023, pero no hay ni una relación.

Pero, eso de invertir una parte de la plata, ¿Fue fácil?

Entrevistado: sí, fue más o menos fácil, porque es una exportadora que conoce mi familia hace años, entonces me dieron el dato. Fue fácil, pero fueron muchas reuniones. Tenían que verme el flujo y eso. La mitad de la plata la puso la exportadora, 1/4 la puso el banco y 1/4 me ayudó mi papá. Yo vivo acá, no sé si te lo había comentado. Vivo acá, y fue una buena decisión. Me encantó; estar 100% del tiempo en el campo.

¿Eso a nivel personal fue una decisión importante?

Entrevistado: sí, lo hice hace mucho. Generalmente en los campos aquí al frente no hay nadie, es una empresa y el tiempo no está ahí.

¿A ti te gusta estar aquí?

Entrevistado: sí, y hacer las cosas yo. Yo riego, yo opero la caseta dos días a la semana.

Eso es interesante. De hecho, me impresionó un poco de alguna manera, que en otros campos vi que eran puros empleados. Estaban desde lejos, y no tienen mucho que ver con alguien que viva en el campo.

Entrevistado: no, son empresarios, ellos están en las oficinas, en Santiago. Son dueños. Todos los campos grandes hacen eso, y yo quise estar aquí, regar yo, tener mis perros... A mí me encanta.

Otro tema que me gusta conversar, pero quizás no tienes mucha experiencia en ese sentido. En general, ¿Qué mirada tienes respecto a la fruticultura chilena?

Entrevistado: muy poca experiencia. Yo, por ejemplo, he tratado de meterme en asesorías, ir a ver campos de personas que producen palta. Eso es lo que me interesa, pero de frutas chilenas en general no soy alguien que sepa. Mi abuela tiene un campo bien grande, muy grande, en Melipilla, con packing, y ahí tienen harta diversidad de frutas. Tienen de todo, pero yo nunca me he metido mucho. Me vine más para acá con mi abuelo.