



DU

La vía nut

La desnutrición crónica
Loayza y Aroma, tiene u

A sus 43 años, el productor Teófilo Arenas González está loco. Ha perdido el juicio. Dada su reincidencia, quizá nunca lo tuvo. Se lo han repetido hasta la saciedad sus amigos, sus vecinos de Sapahaqui... incluso su esposa, Julia Durán de Arenas (43) que, convencida por su marido, hace meses cruzó de su mano la tenue línea que separa el mundo de los cuerdos del de los dementes. Un buen día, Save the Children les señaló con el dedo. La fortuna les sonríe cual compañera de cama, desde entonces. De estas vicisitudes son sin duda la enajenación y los duraznos su mejor aval.

Ubicado en el extremo sur del departamento de La Paz, Sapahaqui cuenta con cerca de 7.000 vecinos, entre ellos, la familia Arenas. Desde su creación en 1899, este municipio ha destacado siempre por su producción de frutas, en especial de duraznos, peras, higos y uvas. "Pero no estaban los mejores expertos ni se utilizaban las técnicas más modernas. Además, no existía plan de llegada al mercado. Les hemos capacitado y les hemos buscado fuentes permanentes donde vender sus productos. Un eslabón jala a otro eslabón", indica el director ejecutivo de Save the Children en Bolivia, Gary Shaye.

Sólo gracias a insensatos como Teófilo Arenas fue posible forjar el primer grillete de la cadena. Julia Durán recuerda que "costó mucho aprender porque manejábamos volúmenes. Cantidad y no calidad. Yo tenía discusiones con mi esposo,

RAZNOS

tritivita hacia el progreso rural

, que hoy afecta a tres de cada 10 niños bolivianos en las provincias de una alternativa sabrosa y rentable: la producción de alimentos orgánicos.

Texto: **Jairo Marcos** • Fotos: **David Guzmán**

no le dejaba podar ni ralear. Me daba pena que lo botara todo al suelo. El primer día, cuando estaba cortando con el serrucho, pensé que la planta se iba a morir. "La estás maltratando", le decía. Me escapaba. Me enojé mucho y lloré. La pasé mal. Estás loco, le decíamos todos".

Acostumbrados a aguardar, pasivos, que los árboles dieran, resultó complicado implantar nuevos métodos. "Al principio nos botaban porque no nos querían ni ver. Hasta que elaboramos una estrategia. Empezamos con producción primaria. Y luego con la transformación. El último paso fue la comercialización y, ahora, lo fuerte son las ferias", subraya el ingeniero Víctor Usnayo Forra, que lleva seis años embarcado en el proyecto Seguridad Alimentaria de la ONG.

Mueran las nuevas ideas

Firme como el roble, Teófilo Arenas es un productor con los pies bien clavados en la tierra, pero la mirada siempre puesta en el siguiente desafío. Todo lo desconocía de la poda cuando decidió seguir los consejos de Save the Children. "La mayoría rechazó el proyecto. Quedamos tres, que éramos considerados los tres locos porque podábamos", recuerda.

Con la primera recolección, la calidad de la cosecha persuadió a los Arenas de que su trastorno, de serlo, era muy sano. "Fue fácil ir al mercado porque era una fruta grande y de calidad. Los clientes me buscaban. Ahora incluso ayudo a mi marido en la poda", dice Julia.

Hermosos, colorados y dulzones, los duraznos de los Arenas no tar-

daron en provocar la envidia ajena. Entonces, los tres chiflados de Sapahaqui se multiplicaron, cual piedras en peces y panes. "La mitad del municipio ya adopta esta tecnología", refleja el ingeniero Rodolfo Ríos Uceda, que expone cifras alentadoras: "2.500 agricultores participan activamente ya en nuestro proyecto, que pretende mejorar el estado nutricional y los ingresos de las familias para que tengan para la educación de sus hijos".

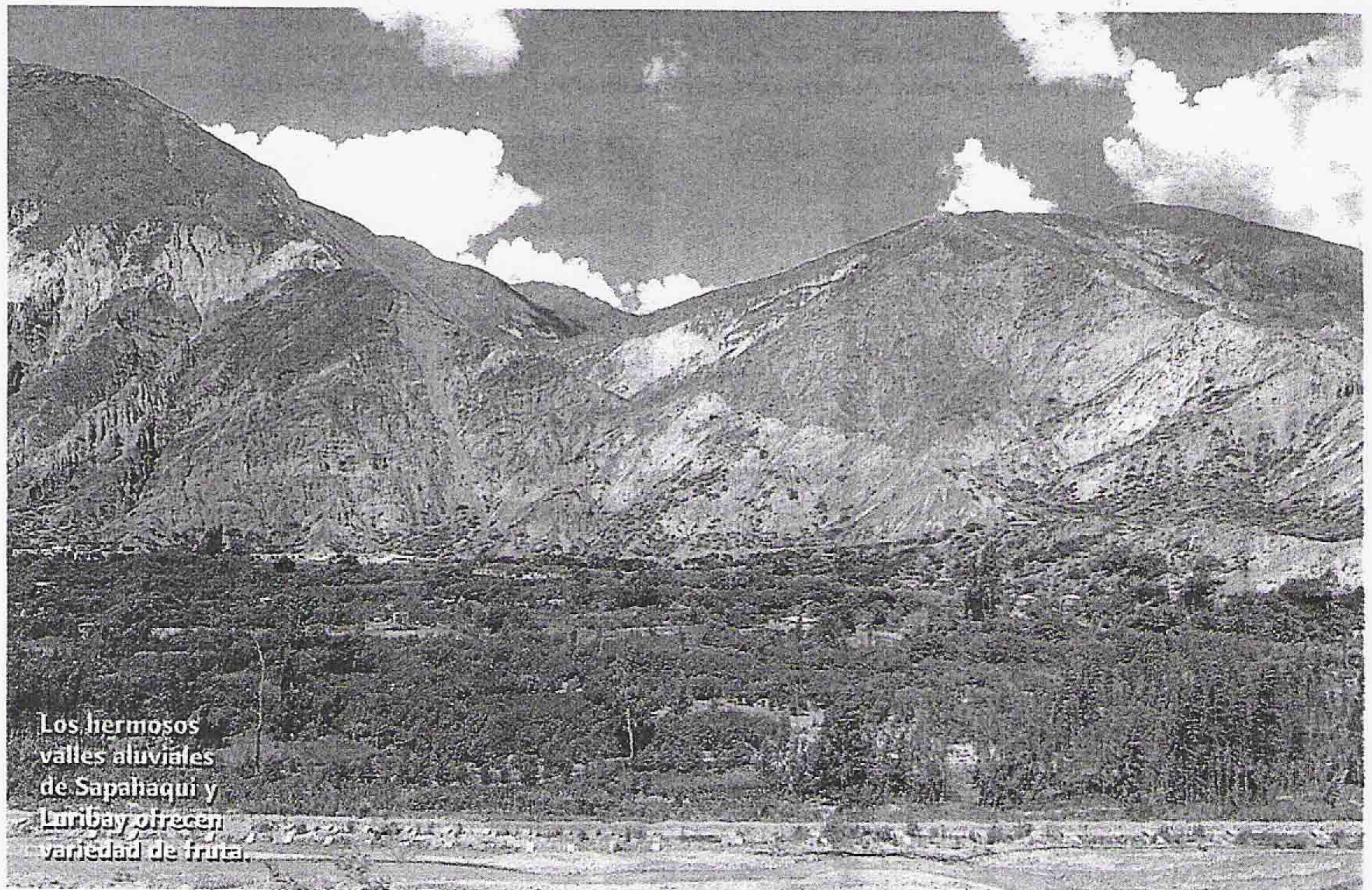
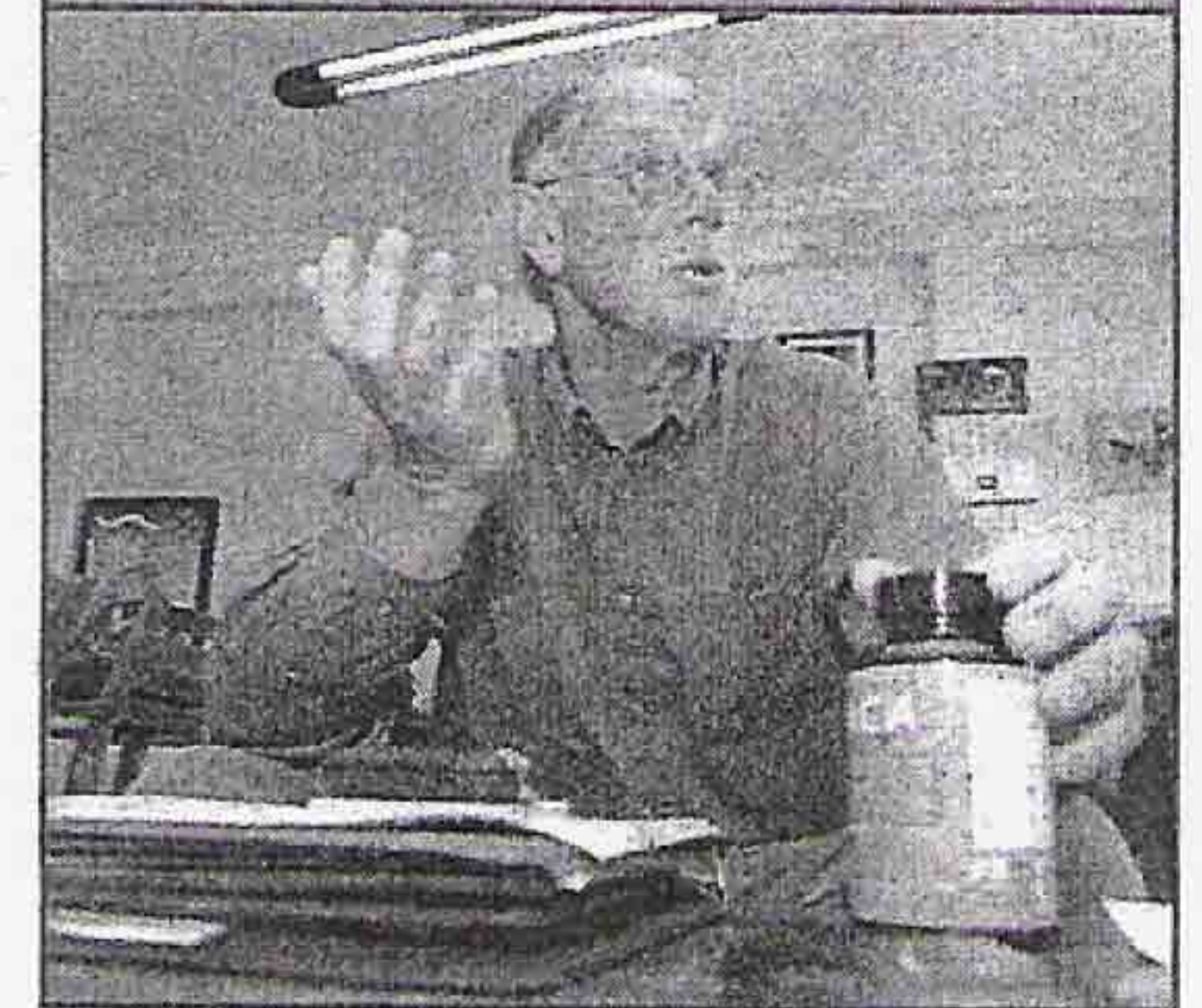
Pero el de la locura y el de la cordura son dos países limítrofes,

de fronteras imperceptibles. Y tras la poda, la historia volvió a repetirse. Con unos frutos hermosos, las plagas tuvieron campo abierto. Fueron meses en los que los insecticidas causaron furor por estos valles. Una época en la que Teófilo Arenas volvió a ser el trastornado de su comunidad.

Los químicos no podían ser la única tabla de salvación de unos productos que presumen de pureza. Y Save the Children recogió la pelota de su tejado. Locos, emprendedores y aventureros como

PROYECTO

El fin último del proyecto de Seguridad Alimentaria, que arrancó el 2002 financiado por Usaid y finaliza este octubre con cerca de 200 comunidades rurales y más de 72.000 personas beneficiadas, "es reducir la desnutrición crónica. La idea es aumentar los ingresos de las familias de manera sostenible y siempre con la atención del medio ambiente. Con esa ganancia, queremos que las familias hagan mejores inversiones en sus niños", explica Gary Shaye, director ejecutivo de Save the Children en Bolivia. Las cifras que maneja esta organización revelan un notable descenso en la desnutrición infantil, del 37 al 30,2 por ciento, desde que operan en las provincias paceñas de Loayza y Aroma. Gary resume la filosofía del proyecto: "La pregunta es qué quiere el mercado y ver cómo podemos producirlo".



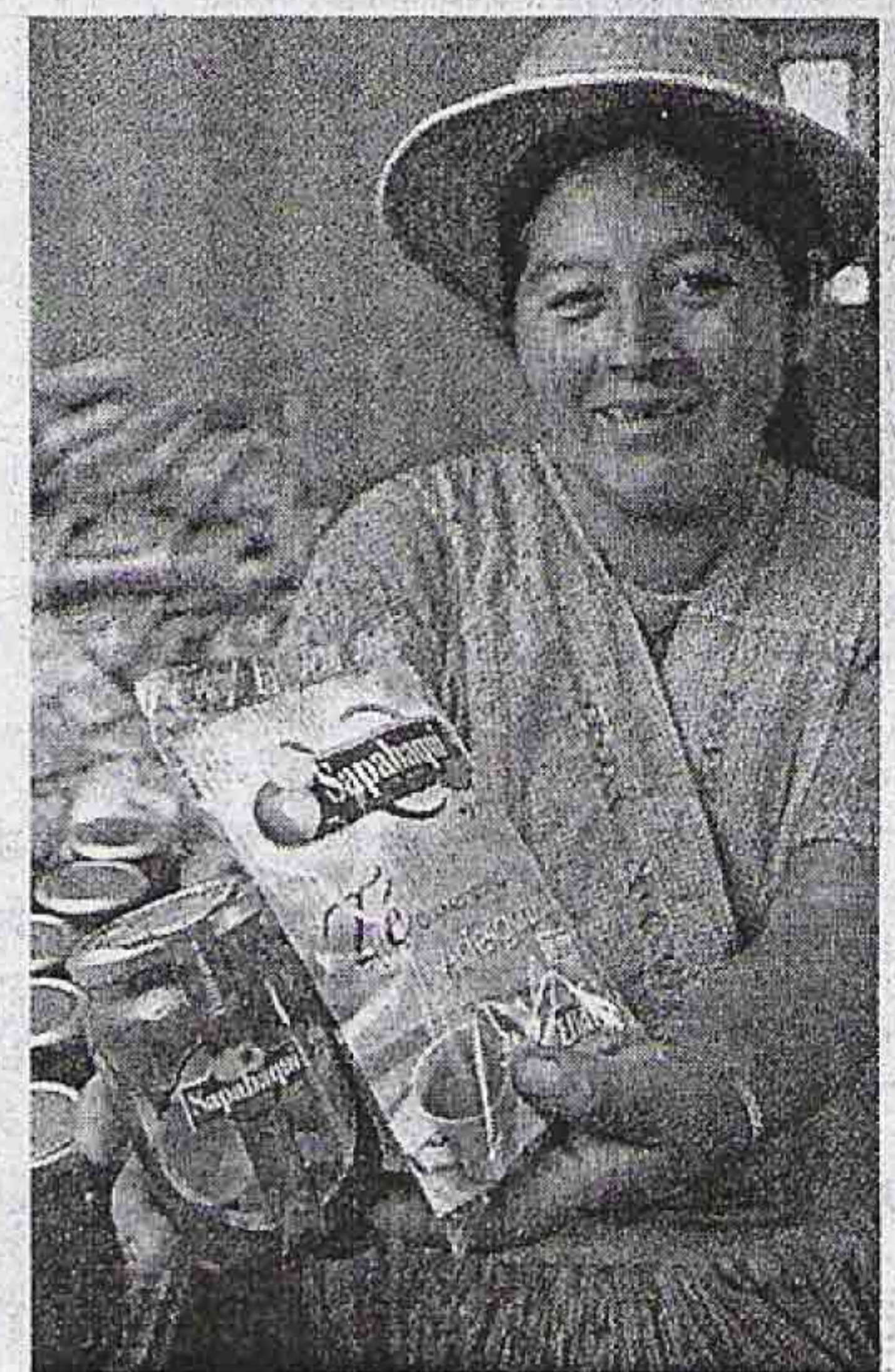
Los hermosos valles aluviales de Sapahaqui y Luribay ofrecen variedad de fruta.



Los productores han recibido una capacitación que ahora aporta valor agregado a su cosecha, en forma de mermeladas, tes y vinos.



Las ferias son el escaparate para recoger frutos del esfuerzo anual.



Julia Durán fue galardonada el año pasado como Mujer Emprendedora.



Desde hace 2 años, Teófilo Arenas mima de forma orgánica su huerto.

Teófilo Arenas González fueron su mejor asidero. "Es el segundo año que produzco fruta orgánica. Eso sí, vuelvo a ser el loco de la zona", analiza este productor aventajado.

Escuchar a las plantas

Podar, ralear, fertilizar. Y listo. Pero lo que cuesta pronunciar tres palabras esconde un esfuerzo de artesano que nace cuando empieza la flor y, con ella, las primeras hojas con la enfermedad. Árbol a árbol, rama a rama, hoja a hoja, Teófilo escudriña paciente su pequeño y verde paraíso. La perfección está en los pequeños detalles. Es un trabajo mecánico, lejos de las rápidas tardes de fumigadora. Ciencia

en estado puro, en la cabeza de este productor acostumbrado hasta hace poco a esperar que la tierra, y sólo la tierra, hiciera su trabajo.

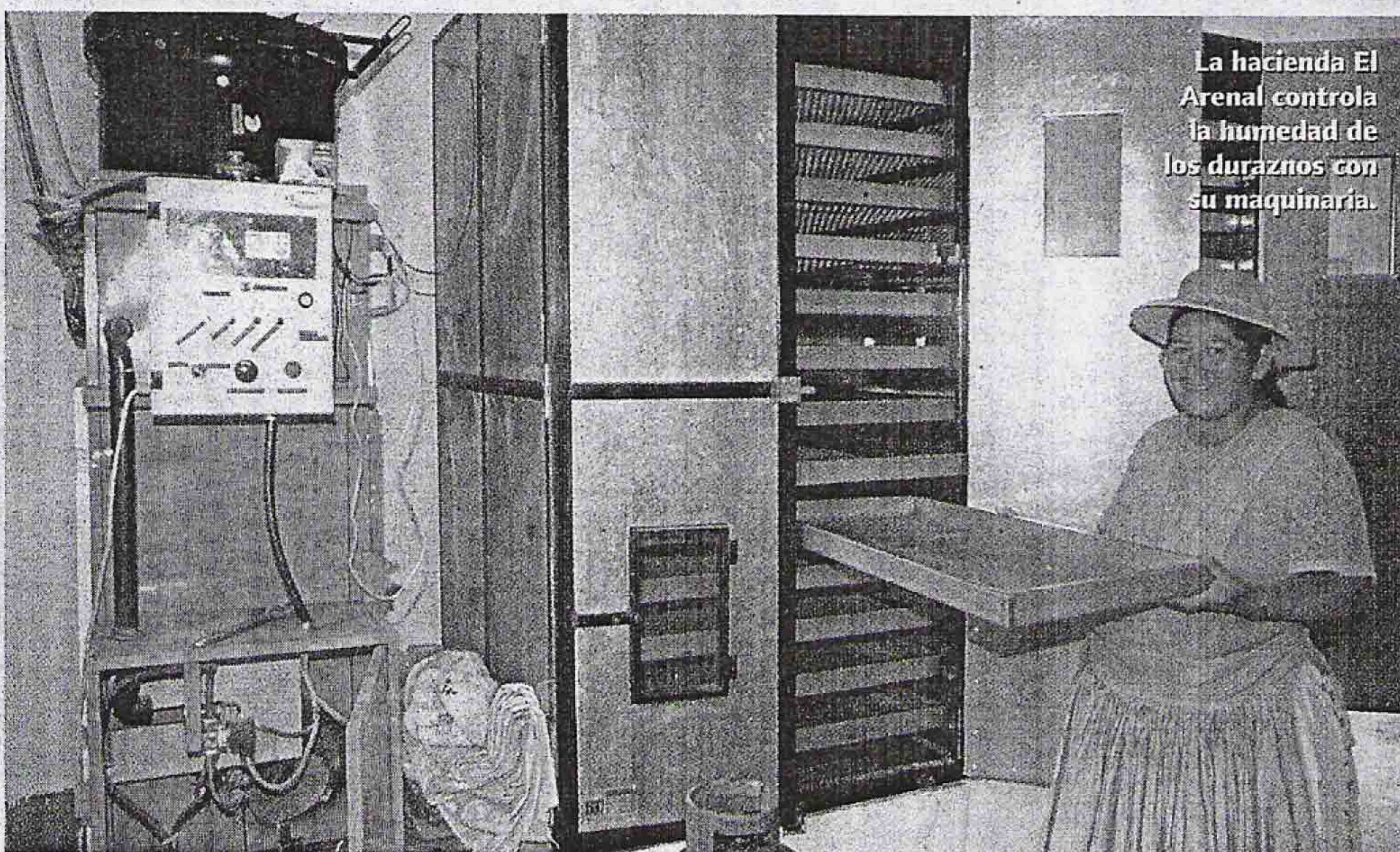
"La primera fase de las ONG fue la asistencialista, la de regalar pescados. La segunda, la de enseñar a pescar. Ahora estamos en la cualitativa, que consiste en enseñar a pensar en la pesca. El enfoque es producir lo que se vende y no vender lo que se produce". De modo tan gráfico explica el responsable de comercialización y mercadeo de Save the Children, Navil Agramont Akiyama, el trabajo de esta ONG en seguridad alimentaria.

Fruto de esta instrucción, Agustín Calle Toledo (42) y su esposa, María Sergia Espinoza (40), aprendieron a conversar con su huerto. "La planta tiene que dormir y despertar a su debido tiempo. Es como una persona. No puedes regar a cualquier hora. Ahora entiendo lo que me pide", argumenta convencido Agustín. Sobran las cuentas. Este año ha ingresado más de 2.000 dólares, mientras antes apenas superaba los 500.

Un burro de leyenda en Luribay

Hace años, nadie podaba la uva en los valles de Luribay. Un buen día, por el despiste de su dueño, un asno entró en un viñedo. Aturdido, el animal comenzó a comerse parte de las plantas. Pese al enfado primero, los campesinos observaron atónitos cómo salían nuevos brotes y el fruto era más hermoso. Desde entonces, dicta la leyenda, la poda es común por estas tierras.

Con cerca de 80 comunidades y algo más de 10.000 vecinos, el mu-



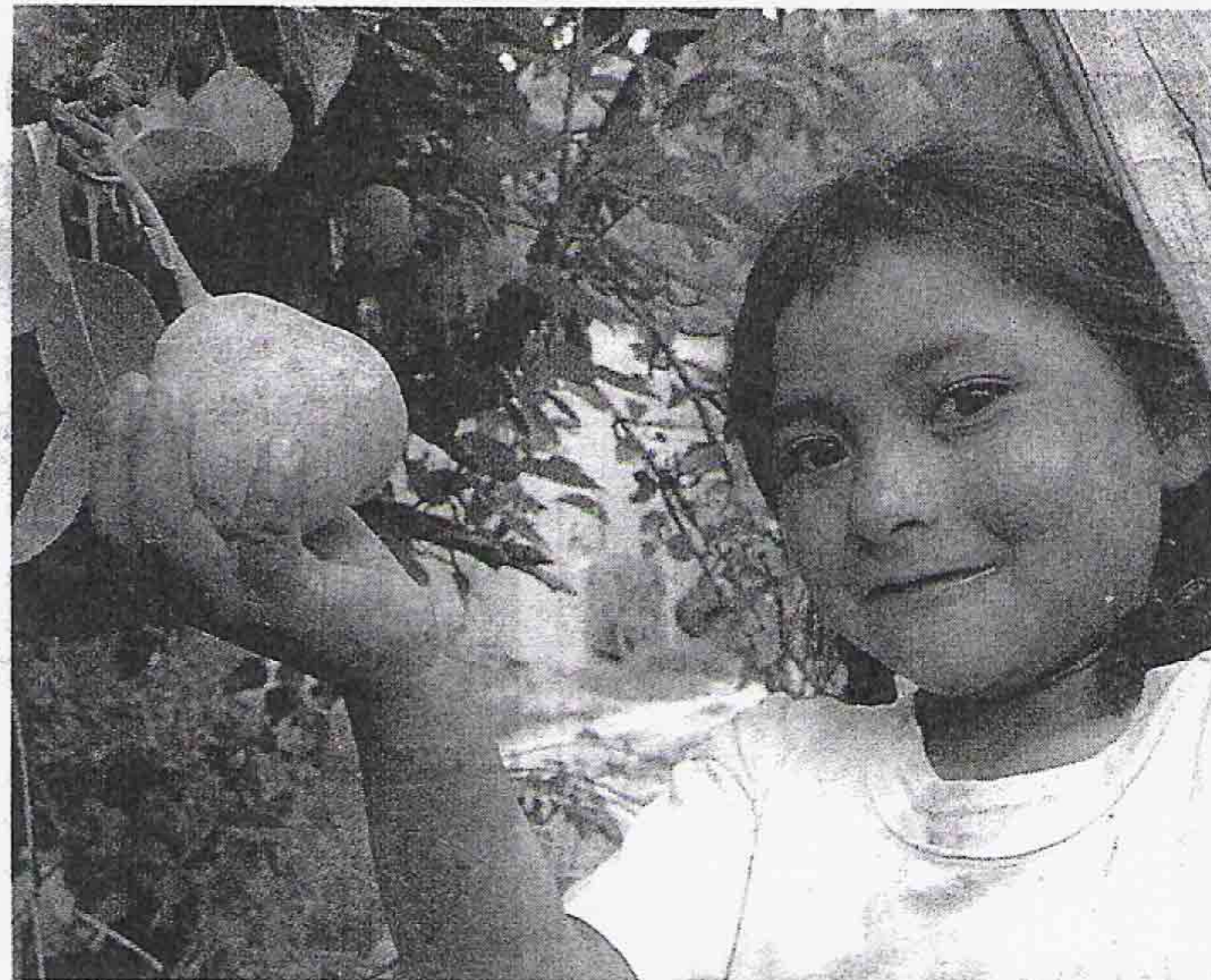
La hacienda El Arenal controla la humedad de los duraznos con su maquinaria.



Miguel Nina Ichute enseña ahora el arte de la poda a otros vecinos.

DURAZNO

De sabor dulce y delicado aroma, el durazno, melocotón o presco (*Prunus persica*) es una fruta de piel aterciopelada, que posee una carne amarilla o blanquecina. Se trata de un árbol caducifolio, que para crecer necesita condiciones de frío invernal. El durazno tiene sus raíces en la antigua China, donde era considerado símbolo de larga vida e inmortalidad. Fue difundido gracias a las rutas comerciales de los persas y de ahí su nombre de péricica. En Bolivia, se estima que la demanda de durazno genera un monto económico de 10 millones de dólares, de los cuales ocho son abastecidos por los productores locales.



Una niña de Sapahaqui toma una de las peramotas en periodo previo a la recolección. Los pequeños son el principal objetivo del proyecto.

nicipio de Luribay se caracteriza igualmente por la producción de durazno en sus diferentes variedades además de manzanas, higos, peras, granadas, hortalizas varias y, por su puesto, uva. "La altitud, los suelos, el clima y las aguas del deshielo producen variedades muy dulces", advierte el ingeniero Milton Macías Villalobos.

Entre cuentos y leyendas, en la historia de Luribay también se coló algún desequilibrado. Como los productores Félix Ochoa Quispe (48) y su esposa Lucía Vásquez de Ochoa (50). Los dos apostaron, también bajo las directrices de Save the Children, por dar valor añadido a sus duraznos.

Hoy, los dos muestran orgullosos las instalaciones que han levantado para la confección de mermelada. Los dos se hallan ahora pendientes del certificado de sanidad, su entrada definitiva a los grandes mercados. "Nos va a resolver problemas con los distribuidores. Supone una inversión de cerca de 4.000 dólares, que vamos a financiar con la mermelada. Cuando la gente ve que invierto todo lo que gano, me dice que estoy mal de la cabeza. Pero yo sigo mis pasos", asegura rotundo Félix Ochoa.

Generosa, su mujer no pone reparos a la hora de revelar su receta: "Primero seleccionamos los duraznos de buen tamaño porque son más prácticos para pelar y los más jugosos. Después de lavarlos y cortarlos, los ponemos a la olla. Y removemos durante cinco horas seguidas. Sin parar. Una vez que está hervido, se mete en los tarros". Dos años practicando

idéntica fórmula, a 450 tarros el primero y 900 el segundo, rinden buena cuenta de su acierto.

Microempresarios rurales

"Coloque su bolsita de té de fruta en una taza, vierta agua hirviendo y deje reposar cinco minutos". Así de fácil en la mesa. Así de complicado en el campo: montar una empresa propia. Y seguir apostando por el valor añadido, como ya hicieron Teófilo Arenas y Julia Durán, con la hacienda El Arenal y los tés. Como obraron Félix Ochoa y Lucía Vásquez con Lurifrut, y la mermelada y singani. Es el siguiente paso para los más arrojados.

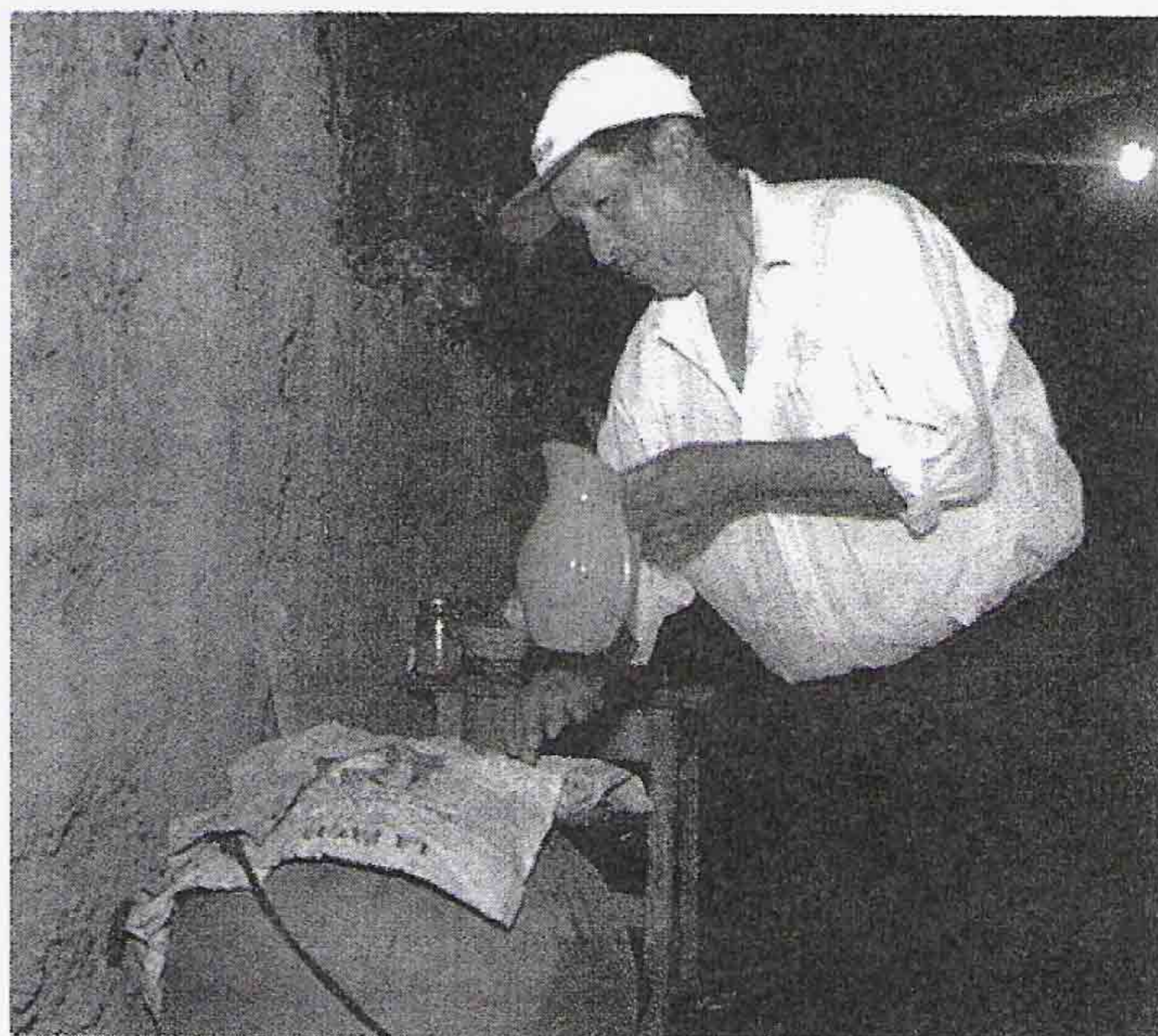
"Somos tres socios y tenemos más de un centenar de proveedores. Nos costó mucho. Nos deshicimos de las lecheras... hemos pasado momentos muy difíciles", recuerda Teófilo Arenas, el primer microempresario de la zona. El hombre que —una vez más— camina bajo la sospecha de sufrir de una locura permanente.

El final de la historia, todavía por escribirse, presenta un revés de última hora: Save the Children se va. La financiación de Usaid mira actualmente para otro lado y, qué remedio, los lunáticos tendrán ahora que caminar solos.

"Si estar loco es innovar, atreverse y llegar donde he llegado, bienvenido sea que me consideren el loco de Sapahaqui", termina Teófilo. Como mantuvo el poeta alemán Heine, la locura quizá no sea sino la sabiduría misma que, cansada de descubrir las vergüenzas del mundo, ha tomado la inteligente resolución de volverse loca.



Los higos comparten protagonismo con otras variedades de fruta.



Los vinos de Luribay, como el de Félix Ochoa, destacan por su dulzura.