

Lito Olivera: modernizó una estancia ganadera para producir variedades de ajo en Valle de Uco

24 febrero, 2024



Hace 20 años en Ugarteche, una localidad del norte de Mendoza, Lito Olivera empezó con lo que define como “la locura” de producir ajo.

Su pasión por el cultivo es algo que se nota con solo hablar unos minutos con él y fue la que lo llevó a buscar el lugar ideal para producir ajo de mayor calidad y con toda la tecnología disponible. Fue así que se instaló en el límite sur del Valle de Uco, en el último oasis antes del desierto.

Allí, en una zona llamada Paso de Carretas, Olivera se lanzó a reconvertir una vieja estancia ganadera, en la que ahora siembra sobre 300 hectáreas cuatro variedades diferentes de

ajo y también algo de papa, valiéndose de la mejor tecnología disponible en riego. Tiene pivotes y también riego por goteo.

Semejante inversión en una tierra que alquila lo hacen auto-presentarse como “un kamikaze del ajo”.

“Esta es la parte linda donde el ajo disfruta, disfruta del clima, disfruta de la tierra, disfruta del agua. Hay ajo en todo Mendoza, pero generalmente en esta zona, por la amplitud térmica que hay, se da un ajo con mucho color. La calidad de nuestro ajo, por la tierra y por el agua, para mi es la mejor en todo Mendoza”, aseguró el productor, derrochando entusiasmo.



Pero la producción de ajo está muy lejos de tirar la semilla y esperar que suceda. A pesar de las bondades de esta zona marginal del Valle de Uco para el ajo, Olivera afirma que la actividad requiere de la mayor tecnificación, para poder ajustarse a los 15 días de cosecha que exige un cultivo de calidad.

“Es una economía que requiere mucha mano de obra. No es que el ajo se saque y se mete en un camión y sale. No. Hay un gran proceso de pos-cosecha. Por eso es que nos estamos

tecnificado, porque cada vez tenemos menos gente para trabajar”, contó Olivera a Bichos de Campo.

-¿Cuáles son las variedades que cosechás ?

–Hacemos cuatro variedades, hacemos el spring violeta, que es el chino morado; el ajo blanco, que es el chino blanco; el ajo colorado; y estamos probando con otra nueva variedad que es el ajo elefante, que es un ajo del tamaño de una pelota. Son todas variedades de exportación.

A mediados de noviembre se registra la cosecha del ajo en el sur mendocino. Ese cultivo se posiciona como la tercera fuente de ingreso de la provincia, después del petróleo y el vino. “Es un cultivo más o menos de 240 días y tiene una ventana muy chica de cosecha. Si el ajo no se cosecha en 15 días, perdemos calidad, pierde mucha calidad. Por eso es tan heavy (pesado) el tema de la cosecha”, nos explicó Lito.



También remarcó que una vez que se levanta la cosecha, el ajo se somete a un proceso de acondicionamiento, que es previo a la exportación. “Ahí se acondiciona, se seca, se corta y después pasa a un empaque donde se trabaja todo a mano”,

comentó el productor.

Lito tiene tanto dinero invertido en equipos de riego, en mano de obra, en maquinaria para tecnificar algunos procesos del cultivo, en paneles solares, que se autodefine como “un kamikaze”, a pesar de ver a la producción de ajos como una “locura linda”. Además decidió hacer agricultura en una zona que antiguamente era ganadera, totalmente bajo secano y donde no se contaba con sistema de riego. A Paso de Carretas no llegan las acequias tan características de otras zonas de Mendoza.

-Veo varios equipos de pivot, lo que es una rareza en este tipo de plantación.

-Todo se riega por cinta, todo por goteo o por pivot. En Argentina es muy poca la gente que riega por goteo. Son procesos que nosotros en el día a día vamos mejorando, no estamos todavía al 100%, son todas pruebas. Nosotros acá lo primero que cuidamos es el agua, que no se desperdicie porque es un recurso muy escaso. Por más que nosotros tengamos la cordillera acá es un recurso muy escaso y lo tratamos de cuidar. Es un campo donde todo es presurizado, no se desperdicia nada.

¿Y con qué energía logran esa presurización?

-La energía es otro de los grandes problemas que tenemos acá. No tenemos energía, así que empezamos con todo lo que es paneles fotovoltaicos, que los tenemos al lado de la represa. Bueno, usamos esos paneles fotovoltaicos y también tenemos un generador por las dudas, para cuando está nublado, acoplamos los generadores diésel. Pero en este oasis tenemos muchas horas

de luz solar.



-Dijiste que la mano de obra es una dificultad. Esta es una realidad en todas las economías regionales.

-Es lo que más sufrimos nosotros, la mano de obra. Acá es todo mano de obra. Por eso estamos en proceso de tecnificar un poco más la cosecha. Estamos innovando y probando unas máquinas que se usan en España, donde se arranca el ajo ya cortado. Con esta máquina buscamos un poco reducir la demanda de mano de obra y también el tema de logística, porque se corta el ajo y se traslada un tercio de lo que pesa el ajo en el campo.

-¿También haces papas?- le preguntamos

-Exactamente. Hacemos papa. Es una zona papera de mucha calidad. Son todos suelos arenosos y buenos, sale una papa muy

limpia. Acá hacemos dos tipos de papa. Una es un tipo de papa para industria, que es la Innovator, una variedad de papa blanca. La otra variedad es para consumo, que es la papa Spunta.



-¿Para la papa también se usa riego por goteo?

– Acá hacemos papa con riego por goteo. A todo le metemos goteo acá. Es una rareza la papa por goteo, pero el tema de nosotros es no derrochar el agua.

–Siempre con la idea de tecnificar e innovar. ¿Por eso te decís kamikaze?

–Y bueno, el agro es el kamikaze, porque tenemos que jugar con las inclemencias del tiempo, jugar con que esto, que es un

commoditie. El ajo es un commodity, de los que bajan, de los que suben. Esto es una timba, lamentablemente. Pero le metemos, yo se que algún día vamos a ver nuestros frutos. Es el destino que tenemos nosotros, para seguir produciendo acá en esta Argentina.



Fuente: Bichos del Campo