

Montevideo rural

Mujeres

con manos ásperas



Si bien ocupa apenas una milésima parte de la superficie destinada a la actividad agropecuaria del país, el Montevideo rural alberga 1.500 explotaciones y es el lugar de vida de 60 mil personas. De ellas, más de 10 mil viven en las zonas agrícolas, donde conforman una población con estilos de vida y valores culturales propios, en los que la mujer ocupa un rol preponderante.

Montevideo rural aporta un porcentaje importante de toda la producción del país: más de tres cuartas partes de las flores; más de la mitad de las hortalizas de hoja (lechuga, acelga, espinaca); alrededor de la tercera parte de la manzana y la ciruela; la cuarta parte del durazno, la uva de mesa y la pera; más de la décima parte del limón, la uva de vino, el tomate y otras frutas y hortalizas.

Esta área poco conocida de la capital constituye un cinturón verde en torno a la ciudad más grande del país, que juega un papel vital desde el punto de vista ambiental y recreativo, al tiempo que alberga una población con estilos de vida y valores culturales propios, donde

la mujer ocupa un papel preponderante.

En razón de su importancia, la Unidad de Montevideo Rural de la Intendencia desarrolla acciones que apuntan en distintas direcciones, y que incluyen préstamo de maquinaria agrícola -con más de 300 productores vinculados al servicio-, programa de pequeños huertos, estudio y promoción del riego, apoyo a la producción agroecológica, promoción del cultivo de alfalfa -que colabora en el mejoramiento de los suelos-, y acciones específicas que apuntan a apoyar a la mujer rural.

Mujeres de campo

Entre las acciones más

significativas destinadas a la mujer rural, realizadas recientemente, se destaca el encuentro de mujeres rurales de todo el país, que promovió la Comisión de la Mujer durante el mes de diciembre de 1996. Agrupaciones rurales de todos los departamentos pudieron exhibir, en vistosos stands ubicados en el atrio del Palacio Municipal, los más diversos productos, como artesanías y conservas, todas de notable calidad. La exposición contó con masiva afluencia de público, y se vendió la casi totalidad de los productos que se exhibían.

Otro evento destacable fue el curso de procesamiento artesanal de frutas y hortalizas, los productos típicos de Montevideo. El 70 por ciento de los

participantes a estas jornadas fueron mujeres, y como la demanda superó las vacantes existentes, los cursos se repetirán durante 1997.

Las clases se centraron en la preparación de alimentos y de conservas, con el objetivo de darle valor agregado a los productos del Montevideo rural. Esto no sólo apunta al autoconsumo sino fundamentalmente a su comercialización y venta por intermedio de pequeñas empresas. "Cuando planteamos el curso, sabíamos que contaríamos prioritariamente con mujeres", señala Alberto Gómez, uno de los responsables de la Unidad de Montevideo Rural.

La actividad, que se llevó a cabo en la Casa Grande del Parque Lecocq, duró seis días, y contó con técnicos del Laboratorio Tecnológico del Uruguay y del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia.

Sal, azúcar y calor

En el Montevideo rural se está incrementando la elaboración de productos con procesado de carácter natural, sin conservadores ni aditivos, lo que constituye un interesante nicho de mercado, en el que la industria grande no participa. "Se trata de productos muy diferenciados, elaborados en pequeña escala, con mayor valor agregado, inclusive con otra presentación, y por allí están incursionando los productores de Montevideo, fundamentalmente las mujeres", explica Alberto Gómez.

Esta alternativa busca una solución para las tendencias contradictorias que se están procesando en la alimentación: por un lado se popularizan las grandes cadenas internacionales de comida rápida, y por otro se descubren y valorizan los productos del propio suelo. "Con el curso de procesamiento de frutas y hortalizas lo que quisimos fue dar el puntapié inicial de una serie de eventos, a efectos de promover la elaboración de productos con técnicas artesanales pero con muy buen nivel desde el punto de vista de la higiene y la preparación". Lo curioso es que estas técnicas prácticamente no utilizan otros elementos que no sean sal, azúcar y calor, o sea los elementos tradicionales para conservar el alimento, que si bien permiten obtener muy buena calidad,

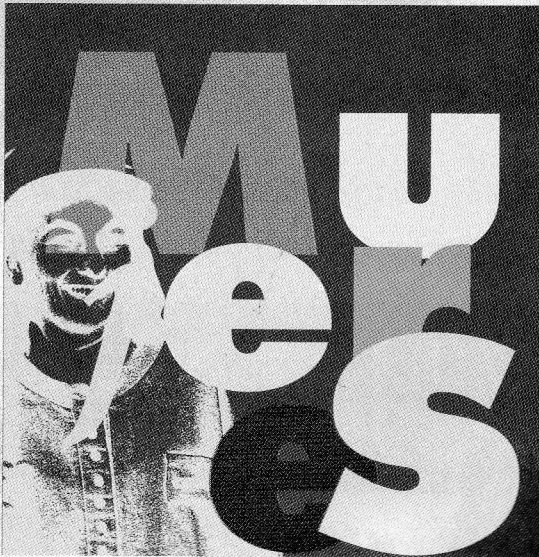
implican más mano de obra.

El auge de los productos orgánicos

Dentro de este nicho de mercado de productos naturales, crece permanentemente la producción orgánica, es decir aquella que no sufre la acción de elementos químicos que alteren su naturaleza, protegiendo el medio ambiente por añadidura.

La consecuencia de la agricultura moderna es la superespecialización, la pérdida de diversidad y la contaminación del medio ambiente a todos los niveles. Para contrarrestar esta situación, surge la agricultura biológica.

Se trata de una corriente que se



difunde a escala mundial. Si bien en los países desarrollados el consumo de estos productos oscila entre el 3 y el 5 por ciento del total, su crecimiento es vertiginoso: en Estados Unidos, por ejemplo, en los últimos 6 años el mercado del orgánico crece al 20 por ciento anual.

Aunque en Uruguay se parte de volúmenes muy reducidos, el potencial es muy importante. Hasta hace dos años prácticamente no había puntos de venta para estos productos. El primer punto fue la feria del Parque Rodó, e inmediatamente pasó a los supermercados, donde se comprueba un crecimiento significativo. Una importante cadena de supermercados, por ejemplo, multiplicó por ocho, en un año, la venta de productos orgánicos.

A efectos de un buen

posicionamiento de esta producción, es interesante observar lo que está sucediendo en Europa y Estados Unidos, donde se percibe claramente un cambio en el perfil del consumidor de productos orgánicos. Inicialmente se trataba de consumidores idealistas, que estaban dispuestos a pagar un precio superior a la producción tradicional, sin reparar en los canales de distribución y en la presentación. El nuevo consumidor, en cambio, si bien continúa preocupado por la salud, la alimentación sana, el fitness y el cuidado del medio ambiente, exige tener fácil acceso a una amplia gama de productos y no está dispuesto a pagar un sobrepeso excesivo por el producto.

En Montevideo, la mujer y la familia tienen un rol destacado en este tipo de producción. "A diferencia de otras formas de trabajo agrícola, en las reuniones de los grupos para producción agroecológica concurre la pareja, y trabaja en igualdad de condiciones", sostiene Alberto Gómez.

Hay razones que explican la activa participación de la mujer en esta forma más novedosa de producción: dentro de una explotación familiar, la mujer suele ser la receptora de la información y de las novedades. "El hombre está más proclive a hacer trabajos en gran escala, a sacar muchos kilos de un producto. La mujer prefiere lo diferenciado", señala Gómez.

Esto no es un fenómeno típicamente uruguayo, sino mundial, "La conservación de la biodiversidad en todas las subculturas indígenas está muy vinculada a la mujer; es ella la que se encarga de obtener las plantas medicinales, los condimentos, y es ella la que prueba cultivos nuevos en pequeña escala".

Laboratorio chiquito

Uno de los principales objetivos de los responsables de la Unidad de Montevideo Rural es definir los límites entre la ciudad y el campo. "Montevideo es como un laboratorio chiquito de lo que es la relación entre una ciudad y su área circundante", puntualiza Alberto Gómez. "En este sentido lo que se busca es defender y proteger la zona rural, delimitar áreas, ordenar el territorio, promover todo lo que tiene que ver con el manejo sustentable de suelos,

recuperar áreas abandonadas, estimular el riego artificial, cuidar la calidad del agua, no fomentar cultivos que degraden los suelos; y en todo esto, la agroecología tiene mucho que ver", resume el responsable de la Unidad de Montevideo Rural.

A la defensa del Montevideo rural se suma la preservación del paisaje natural. Lo importante es mantener dentro de Montevideo una zona diversa, que además tenga la posibilidad de producir alimentos frescos, que de otro modo habría que traer de más lejos.

"Tenemos condiciones óptimas para mantener una ciudad más

concentrada en la parte central -de acuerdo a las pautas municipales-, que además cuente con playas y una zona verde muy amplia, lo que constituye un privilegio en cualquier parte del mundo; baste recordar que las playas están ahí no más y en 15 o 20 minutos se accede a la zona de quintas o del Parque Lecocq", puntualiza.

En este sentido se ha elaborado un circuito turístico atípico, ya que en lugar de recorrer edificios u hormigón, recorre granjas y bodegas de la zona rural. La iniciativa entusiasmó a los montevideanos, que acuden masivamente a cada nuevo tour por el

Montevideo de extramuros. "Además ya hay una decena de granjas que por su cuenta organizan visitas de escolares y liceales, donde también la mujer tiene mucho que ver, organizando la infraestructura necesaria para recibir visitantes, haciendo del agroturismo un complemento de la producción". Alberto Gómez vuelve a destacar el papel de la mujer del Montevideo rural: "lo que más les gusta a los turistas que recorren las granjas es acompañar la actividad rural tal cual es, en forma natural, no desean algo preparado para ellos, y en esto también la mujer juega un papel preponderante".

