



UN MUNDO POCO CONOCIDO

La cara verde de Montevideo

Mientras en la Ciudad Vieja las bocinas y los caños de escape aturden a trabajadores y vecinos, a tan solo 20 minutos, en el camino Los Pirinchos, de Melilla, se escucha el silbido del viento, el canto de los teros y el rumor de los tractores que trabajan la tierra. La zona rural de Montevideo, lejana y desconocida para muchos capitalinos, ocupa 64% del territorio del departamento. En ella viven 60.000 personas. Su ritmo de trabajo es el de las estaciones climáticas, el de la siembra y la cosecha, el del sol y la lluvia. Los 1.500 predios agrícolas montevidéanos -en su mayoría granjas- producen casi 70% de las verduras de hoja y 40% de los duraznos, peras y ciruelas del país.

Cuando un equipo de camarógrafos de la Intendencia de Montevideo (IMM) llegó a la quinta de Félix Santoro en 1995, lo encontraron trepado a una altísima escalera, podando. Querían registrar imágenes para el video *ExtraMuros*, sobre la vida de los productores rurales montevidéanos. Santoro tenía 93 años.

El legendario productor de Melilla, hoy fallecido, contó entonces que había llegado a la zona "en el siglo viejo". "Empezamos casi todos con una yunta de bueyes, un aradito, una rastra, y plantábamos. Alcancé a ver cómo trillaban el trigo con una tropa de caballos. Conocí a familias que no conocían el pan. Comían gofio, nada más. ¡No conocían el pan!".

Túnicas, rosas y duraznos en la quinta de Gerardo Sburlati, fruticultor del camino Los Pirinchos, en Melilla. Esta es la zona económicamente más fuerte del área rural del departamento.

Tecnología y presión barrial

Melilla es hoy la zona rural económicamente más fuerte de Montevideo, especializada en la producción de verduras y frutas. "Agarró el cambio tecnológico. Son pequeños productores, pero de punta", explicó a tres el ingeniero agrónomo Eduardo Straconi, de 46 años, uno de los seis integrantes de la Unidad Montevideo Rural de la IMM. Le sigue en términos de pujanza el litoral oeste del departamento, desde Rincón del Cerro hasta Punta Espinillo. La punta oeste de la capital se adentra en el "mar". Con un borde en el Río de la Plata y otro en el río Santa Lucía, la temperatura de esta península es algo más templada que la de otras áreas. Allí se culti-

van las verduras y frutas de "últimicia": esto es, las últimas en entrar al mercado. En este momento, la "últimicia" es el zapallito, el morrón y el tomate: lo que las heladas aún no quemaron.

Sin embargo, otras áreas rurales, situadas al norte y noreste del departamento (como Toledo y Manga), están "deprimidas". Para Straconi, son estas las que necesitan mayor protección porque "hay mucha presión de los barrios" que se expanden, por ejemplo, hacia ambos costados del camino Maldonado.

"El principal deterioro de la zona rural es la gente. Porque si tengo una quinta y un barrio al lado, no cosecho nada. Me cosechan los vecinos", opinó. El noreste de Montevideo, cuya producción fuerte se centra

en la viña, tuvo que "reconvertirse". Esto implicó eliminar viñas viejas y plantar nuevas. Si bien el grueso de la viticultura del "vino común" desapareció -indicó Straconi- las viñas nuevas se rearmaron en base a "vinos finos".

En 1883, Francisco Vidiella inauguró la primera fiesta de la vendimia. "Yo sé bien, señores, que nuestros vinos no reúnen la riqueza del tártaro, alcohol y tanino que reúnen los que nos remiten de Europa. Pero esto es cuestión de tiempo", dijo. Más de 100 años después, en Cuchilla Pereyra, el segundo punto más alto de Montevideo después del Cerro, tiene sus viñedos Angel Spinoglio (ver tres N° 59). Spinoglio, presidente de la Comisión Administradora del Mercado Agrícola y ex candidato a intendente de Cane-

lones por el Frente Amplio, dijo a *ExtraMuros* que "es muy raro encontrar territorios de buena fertilidad, aptos para la labranza, en alturas tan pronunciadas" (200 metros sobre el nivel del mar) y que ve con buenos ojos el Mercosur, si Uruguay es capaz de reconvertir rápidamente sus estructuras económicas en materia vitivinícola.

Sobre el camino Carrasco, productores rurales desarrollaron la "producción de primor" de frutas y verduras, llamada así porque era "temprana", de "primicia". Según Straconi, prácticamente desapareció debido a las nuevas tecnologías que los productores no pudieron adoptar.

Dos enormes bañados están definidos también como zona rural y de paisaje protegido por la IMM. Al este el bañado de Carrasco (compartido con Canelones), y al oeste el bañado salino del río Santa Lucía. Según Straconi, un manejo adecuado de estas reservas pueden convertirlas en "los grandes pulmones de la ciudad".

Montevideo se expande

"Históricamente, la Intendencia nunca trató al área rural como un área sino como parte de la ciudad. Nosotros separamos eso y entendemos que hay que definir una política de acción específica", dijo Straconi.

La Unidad Montevideo Rural comenzó a funcionar en 1993. En 1996 se fundó la Comisión de Montevideo Rural, presidida por Alberto Zumarán y se resolvió declarar "protegida" a gran parte del área rural capitalina (ver infografía).

La población de Montevideo no crece, pero al mismo tiempo se expande y ocupa más territorio. En términos económicos, para la IMM esto significa que las arcas municipales reciben el mismo dinero por concepto de tributos, pero se necesitan más inversiones en pavimento, saneamiento y vivienda. Los niveles socioeconómicos medios y altos se desplazan por la costa hacia el departamento de Canelones, mientras los asentamientos ilegales proliferan al norte y noreste de la ciudad, ocupando quintas vacías.

La meta del municipio es contener el crecimiento de la ciudad, ordenarlo dentro del área urbana y suburbana que ya cuenta con servicios y preservar las áreas rurales. "Los asentamientos están expandiendo el ámbito territorial y no crece la población y no crecen los tributos municipales. ¿Y qué pasa? Los mismos tenemos que pagar más calles, más subsidios. Se está creciendo en detrimento de áreas verdes", dijo el intendente Mariano Arana, de 64 años, en la discusión por el presupuesto municipal de 1998 con vecinos de Punta Gorda, Carrasco y Canelones, el 6 de junio.

Por cada manzana que la ciu-

dad "gana" al área rural, la inversión que tendría que hacer la IMM en servicios de saneamiento y pavimentación oscila entre los 300.000 y los 500.000 dólares, señaló Straconi.

Entre los censos agrícolas de 1980 y 1990 realizados por el Ministerio de Ganadería (MGAP), Montevideo perdió 30% de sus productores, que hoy son unos 1.500. Fue el departamento que perdió más productores en ese período, a pesar de que tiene más agricultores que Flores y Artigas, y similar cantidad que Durazno.

Sin embargo, un trabajo realizado por los técnicos Alberto Gómez y Guillermo Scarlato de la Unidad Rural de la IMM, en junio de 1995, indicó que al contar con el principal aeropuerto internacional y el puerto cerca, los productores montevideanos tienen ventajas frente a sus pares de otros departamentos. Además, mencionaron la importante infraestructura vial y la distribución de energía eléctrica con que cuenta Montevideo, lo cual "potencializa acciones de promoción agrícola, comercial o agroindustrial". Sin embargo, señalaron que la proximidad a la capital del país tiene su contracara: "Hurtos, contaminación de los cursos de agua, deterioro ambiental general, etcétera".

"Olorcito a campo"

"Una de las cosas que extraño es el olorcito a campo, y a establo, que es una delicia. Mi padre trabajaba en un tambo. Para mí era tremendamente lindo estar en el establo. Conocía hasta el nombre de cada vaca. ¡Es tan diferente a la jungla de la ciudad!", dijo a tres Alicia Topolanski, de 67 años, edil de Asamblea Uruguay y pre-

sidenta de la Comisión de Área Metropolitana de la Junta Departamental de Montevideo.

Topolanski manifestó que la meta del gobierno departamental es lograr la reconversión de la granja, "hacerla productiva y competitiva incluso a nivel internacional". Y para eso indicó-se necesitan buenos caminos y buen riego, dos cosas fundamentales de las que Montevideo rural carece. Hasta ahora se riega artesanalmente, pero en términos de competitividad no es considerado suficiente. En Melilla, según Topolanski, "sólo faltaría la voluntad política (del gobierno nacional) para expropiar un solo padrón y construir allí una pequeña presa para regar toda la zona".

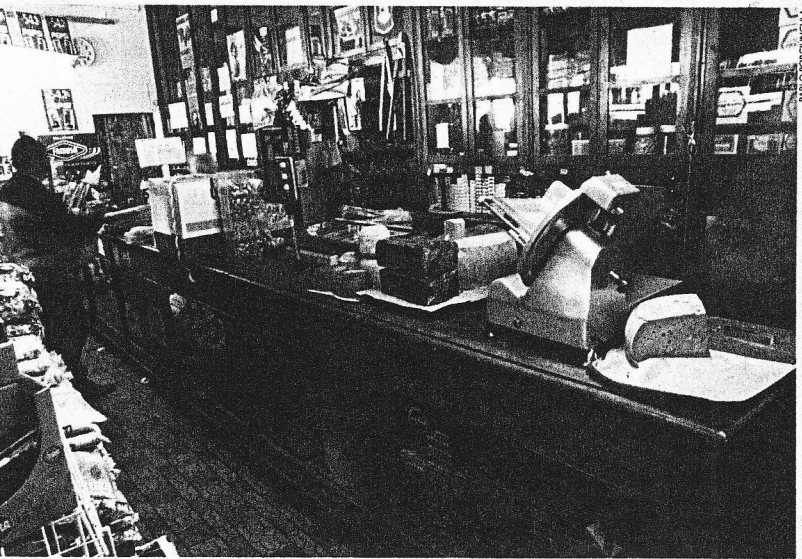
La caminería es también objeto de lamentos. "¿Cómo sale una lechuga, un tomate, un ají? En un camión que va a los tumbos y llega

machucada al mercado. Ya no es de primera calidad. Una fruta que entra al mercado machucada pierde presencia, baja de precio y no puede ser exportada", subrayó.

Recientemente, el Ministerio de Transporte (MTOP) anunció que no invertirá recursos en mejorar la caminería rural de Montevideo, porque éste queda fuera de los planes votados en el Parlamento en 1987. "Es un absurdo. La mentalidad de aquellos legisladores era que la zona rural de Montevideo no existía", dijo Topolanski. Adelantó que se pedirá al ministro Lucio Cáceres (Batllismo Lista 15) que suministre a los centros comunales de la zona rural la maquinaria necesaria para que los propios vecinos se encarguen, entre otras cosas, de la limpieza de las cunetas y del mantenimiento de los caminos.

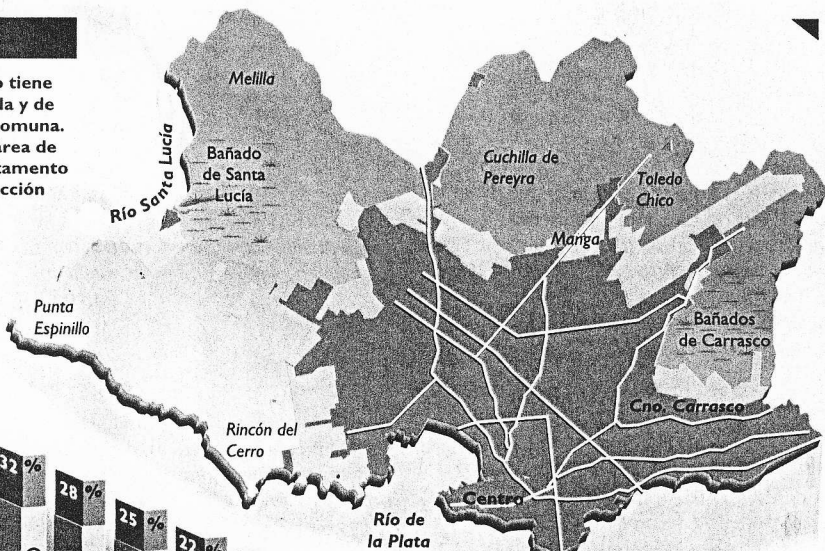
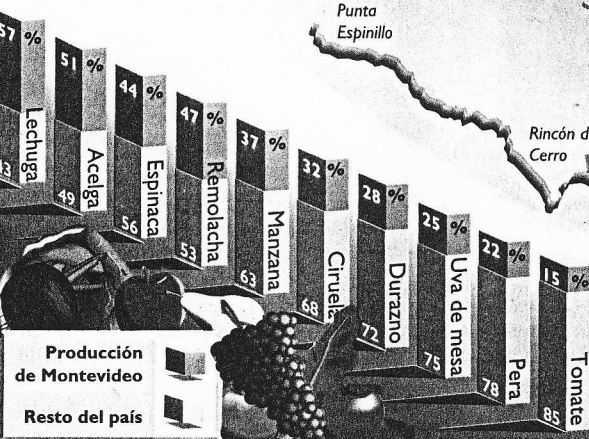
Así como sucede en otras zonas rurales de Montevideo, Melilla tie-

En el almacén de ramos generales Cavaglieri -en el camino La Redención- nació hace 65 años Hugo Couste, propietario por tercera generación. Además de vender "todo lo que los productores rurales necesitan", oficina de "consultorio psicológico" de los agricultores de Melilla.



Montevideo rural

Desde el año pasado, Montevideo tiene zonas rurales de prioridad agrícola y de paisaje natural protegido por la comuna. A pesar de ocupar sólo 0,1% del área de predios rurales del país, el departamento concentra gran parte de la producción hortifrutícola.



● Área urbana y suburbana
○ Área rural no protegida
● Área rural protegida, donde no se pueden hacer implantaciones urbanas ni fabriles.

ne dos clubes que son rivales, como pueden serlo Rampla y Cerro, o Peñarol y Nacional, dijo a tres el presidente de Juventud Melilla, José Luis Stagnari, de 49 años, que en su quinta produce manzana, duraznos y frutillas. Además del bar, el Juventud tiene un equipo de fútbol, ofrece clases de gimnasia, de taekwondo y de inglés. Allí se juega a las cartas y se "hace sociabilidad".

Su clásico rival, el Centro Social Melilla, festejará pronto sus 50 años y a pesar de que ahora se quedó sin equipo de fútbol, aún tiene la cancha y un gimnasio donde se practica patín y fútbol de salón. Cuenta con un pool, un billar, una cancha de bochas, una cantina y 450 asociados, comentó Hugo Couste, de 65 años, dueño del almacén Cavaglieri, que lleva "la camiseta puesta".

"Es todo sacrificio"

Roberto Sampognaro, de 36 años, produce duraznos en Melilla, es concejal vecinal del Centro Comunal Zonal 12 y guardabosques honorario de la zona de humedales del bañado de Santa Lucía. Comentó que en Melilla los productores son tan unidos que forman una gran familia. "Los hijos de tal se casan con las hijas de tal, con las primas de aquel. Nos prestamos la maquinaria, si se enferma alguien todo el mundo lo va a ver. Si se hace una fiesta en un club, la mesa es sencilla", afirmó.

En el video *ExtraMuros*, Norma Borges, otra productora de la zona de unos 60 años, opinó que "generalmente el hombre tiende a quedarse en la zona. Ahora, la muchacha tiene que ser de acá. Porque si no, no se acostumbra".

Alejandro, estudiante de la Universidad del Trabajo de Punta de Peñarol, contó en *ExtraMuros* que para tomar el ómnibus hasta la UTU tiene que levantarse a las cinco de la mañana. Sale al medio día y cuando llega al campo a las 13.30 horas, se cambia de ropa y sale a cuidar los animales. Cuando vuelve, sale otra vez a trabajar en la construcción con su padre. "Con mis amigos nos juntamos en La Paz o en Las Piedras. En la zona no hay lugares para reunirse, salvo en la escuela, cuando se hace una kermés o un festival", contó.

Para los jóvenes la vida en el medio rural "es todo sacrificio", dijo a tres Anahir Alvarez, de 46 años, una fruticultora que vive en Melilla desde los 20. Alvarez tiene dos hijas jóvenes. "La mayor obtuvo una licenciatura. Tuvimos que alquilarle un apartamento en el centro de la ciudad porque desde acá era imposible trasladarse". Su otra hija, que trabaja en el Sodre, en la Ciudad Vieja, sale del Camino Los Pirinchos de Melilla en moto, a las seis de la mañana. Cuando viajaba en ómnibus,

A orillas del río Santa Lucía, en Santiago Vázquez, los animales conviven con la civilización. En algunas zonas del departamento donde todavía funciona el trueque, las vacas pastan en predios ajenos a cambio de crema doble.



bus, tenía que salir una hora antes.

En Melilla, un ómnibus local traslada a los pasajeros hasta Colón, donde se realiza si es necesario un trasbordo. "Cuando mis hijas salían los sábados de noche teníamos que ir a Colón, donde llegaba el ómnibus de madrugada, a buscarlas", contó Alvarez. "Y también era todo un gran acontecimiento esperar el sábado a que viniera la que vivía en Montevideo. Se pasaba llamando por teléfono. Veíamos la cara de sufrimiento que tenía cuando la llevábamos hasta Lezica a tomar el ómnibus los domingos de noche. Todos sufríamos", recordó. Actualmente, la joven universitaria trabaja en Jumecal, una cooperativa que agrupa a 220 productores de Melilla.

En *ExtraMuros*, Félix Santoro recordaba otro tipo de dificultades. "Había una escasez de leña espantosa en las chacras. Se recogían las bostas de las vacas en verano y se guardaban en un galpón para usarlas como combustible durante el año entero. ¡Si sería una vida apretada! Mis padres criaron 14 hijos. Y mi madre que en paz descansa cuando tenía familia no guardaba cama; seguía trabajando. Y sin embargo nos crió a pecho a los 14".

Fea pero natural

Margarita Torterolo, una horticultrora de Colón, de unos 35 años, dijo a *ExtraMuros* que decidió eliminar los químicos de su granja luego de tener un accidente con un producto tóxico. "Se rompió la manguera, me bañó en herbicida y quedé enferma del estómago". Además, permanentemente tenía que vigilar que su hija, de cinco años, no entrara al galpón donde estaban los pesticidas. "Ahora podemos comer la fruta con cáscara, andar libre-

mente por el campo sin tener ningún cuidado de lavarnos enseguida las manos, con mucho jabón", aseveró.

Ricardo Yanieri, también de Colón, opinó que el cambio de una granja mantenida con productos químicos hacia una granja natural "es medio fuerte". "Los productores y la gente tienen que acostumbrarse a que el limón tratado con químicos, bien lisito, encerado, tiene otra vista que el limón orgánico. El orgánico puede tener un poco de roña; su tamaño puede variar. Pero lo fundamental es que es natural".

La mayoría de los productores comercializan sus frutas y verduras en el Mercado Modelo a través de un comisionista, o en el Mercado Agrícola o supermercados. Guillermo Nervi, de Paso de la Arena, contó que en la mañana el comisionista les deja los cajones para que preparen la carga. En la tarde los levantan y recién al otro día el comisionista va al Mercado, descarga la mercadería y comienza la venta. Los "frutos" de ese trabajo no siempre dependen de la buena cosecha: "En el Modelo vamos a la oferta y a la demanda. Una verdura hoy puede tener un precio y mañana puede ser que se regale o se tire, como ha pasado muchas veces", comentó.

Pasto por crema doble

En este Montevideo rural algunos productores todavía utilizan el sistema de trueque. Olga María Lordón, una productora de Punta de Peñarol, que tiene unos 30 años, dijo en el video de la IMM que sus vecinos le ceden los predios para el pastoreo de sus vacas a cambio de crema doble o leche.

El almacén Cavaglieri, en el Camino Melilla, es el "boliche de campaña" de Hugo Couste. El

almacén de ramos generales de más de 70 años tiene su larga barra de madera oscura y cajones y frascos de vidrio para las semillitas. Huele a "siglo viejo".

"Nací aquí, en esta esquina. El almacén era de mi abuelo y fue pasando de generación en generación. Con los clientes tengo un contacto directo. Son amigos de mi abuelo, de mi padre, de mi señora, de mis hijos". Couste vende herramientas para la granja y productos de agropecuaria, como aceites para curar plantas. En sus cajones no tiene frutas ni verduras. "Cuando llueve, la gente de la zona viene acá a comprar botas y equipos de lluvia. Tienes que tener de todo", comentó su esposa, Mirta Menéndez, de 58 años. Se venden también "cosas para carrear" y "tripas, especias: el cliente sólo tiene que poner el cerdo", dijo riendo el propietario.

"Se fía y sin interés. Fiar es una tradición. Cuando se trabaja entre amigos es muy difícil negar algo. Hay que confiar, aunque pillos hay", confió Menéndez. Sampognaro, el concejal zonal, comentó que "lo de Cavaglieri" funciona también "como consultorio psicológico de la zona" y que fían hasta más de dos meses seguidos, sin interés.

Félix Santoro trabajó las tierras de Montevideo por más de 80 años, hasta que falleció. De su voz cascada, registrada en el video, escapan lentamente sus palabras. "Empecé a trabajar con los mayores a los 13 años y todavía sigo. Cosa más feliz que vivir trabajando no hay. No me arrepiento de haber trabajado durante 80 años. Y duermo tan tranquilo, tan tranquilo, que cuando me acuesto, doy gracias a Dios: ¡qué premio tan lindo me das con este descanso en la noche!".

LAURA BONILLA