

Estudio de Caso

La Cooperativa Cuchiyaco

“El paisaje, los antepasados y la tierra nos llevó a unir manos para trabajarla, abrazarla y vivir de ella y a presentarnos como Cooperativa Cuchiyaco: Un círculo abierto de personas, de familias pueblerinas con fuertes convicciones y ansias de trabajo, pero de trabajo digno, de ese trabajo que es genuino que surge de luchas particulares y transforma a las personas.”

(Clara Larisgoitia, Cooperativa Cuchiyaco)

Introducción

El paisaje iba lentamente transformándose de una llanura verde, monocultivada casi en su totalidad con soja o trigo, a un hábitat mucho más árido. La distancia entre ciudad y ciudad, entre pueblito y pueblito, se hacía cada vez más larga y veíamos a lo lejos la “costa de la cordillera de Los Andes”. Luego de 15 horas de viaje, de Buenos Aires a La Rioja, llegamos al pueblo Santa Vera Cruz.



Paisaje del pueblo Santa Vera Cruz
Fotografía: Cristina Esteban

El pueblito tiene una iglesia, al lado una escuela primaria y en frente la plaza. Desperdigadas por ahí, entre tanto y tanto, se ven las casas. La mayoría de las calles son de tierra y lo más llamativo del paisaje es la inmensa cordillera en la que el pueblo está inmiscuido. Se vislumbran por doquier cactus de variadas formas y tamaños y algunos pinos.

Según comenta Luis Pisano Casala, secretario de la cooperativa, La Rioja es una provincia donde suelen migrar las personas de los pueblos hacia su capital y luego se trasladan a Buenos Aires. Los pueblos quedan paulatinamente abandonados, desatendidos. Sus tierras comienzan a quedar en el olvido, perdiéndose lo que había allí de cultura y sociedad, perdiéndose la historia.

A partir del 2009 se fue conformó un grupo de 11 personas que llegaron a Santa Vera Cruz y comenzaron a trabajar en aquellas fincas en situación de abandono. Todos buscaban la manera de trabajar juntos, sosteniendo el principio de solidaridad y cooperación, y de lograr desarrollarse de la mejor manera posible en las condiciones paupérrimas en las que se encontraban. Inspirados en el amor e incentivados por Alejandro, una persona que trabajaba en el Ministerio de Desarrollo, decidieron en el 2014, crear una Cooperativa que encause el esfuerzo que venían realizando desde hace unos años. El objeto social de la Cooperativa Cuchiyaco es la producción agroecológica y la comercialización. La Cooperativa cultiva y

cosecha nogales y olivos principalmente y produce derivados de ambos. También trabajan con frutales y comenzaron a dedicarse a la producción vitivinícola recientemente. Aquellas 11 personas que migraron de a poquito lograron cambiar esa realidad. Así es como se empieza a escribir y se dan riendas sueltas, nuevamente, a la historia.

Contexto regional y poblacional



La cooperativa Cuchiyaco¹ se encuentra en Argentina², en la provincia de La Rioja, en el departamento de Castro Barros. Este departamento es comúnmente conocido como la “costa riojana”, dada la particularidad de diez de sus pueblos asentados sobre la quebrada del cordón de Velasco y alimentados por el agua que constantemente de ella baja, en un contexto donde la sequía es regla. Al final del recorrido de la ruta provincial N°75 - el camino de la costa - se encuentra el pueblo Santa Vera Cruz, a 1700 metros de altura del cerro Velasco.

La provincia de La Rioja está compuesta en general por propietarios de grandes extensiones de tierra, controlados por grandes empresas, como Arcor o Nucete (productor de Aceitunas), entre otras. Hay varios ex gobernadores dueños de aquellas grandes extensiones, (como Menem, presidente de la República Argentina entre 1990-1999) y también hay varias empresas terratenientes de propiedad mixta.

El departamento de Castro Barros contradice la lógica riojana; la costa de la cordillera está compuesta por pueblitos pequeños, con fincas también pequeñas- de entre 1 y 2 hectáreas- productores de nogales, vides y aceitunas en su mayoría. Hay una densidad poblacional de 3 personas por hectárea, mientras que la capital del país tiene 14.000 habitantes por hectárea.

El clima allí es semiárido, con precipitaciones anuales de 451 mm en promedio. A excepción de enero, durante el año hay poca o casi nada de lluvia. Esta región tiene la denominación de estepa local, con climas extremos, caracterizados por una gran variación térmica entre el día y la noche, y entre las diferentes estaciones del año.

Adentrándonos en el pueblo de Santa Vera Cruz, la historia que sus pobladores cuentan resulta realmente interesante. Ancestralmente vivía allí una comunidad aborigen: los Diaguitas. Fueron aniquilados todos. Algunos comentan que en el departamento de Sanagasta - límite con departamento de Castro Barros- fue el último foco de resistencia diaguita en la Argentina.

¹ La ubicación en coordenadas es: 28°40'45.5"S 66°57'28.0"W

² Argentina se divide administrativamente en 24 provincias. Cada una de ellas esa su vez dividida en departamentos y estos últimos en distritos.

El pueblo Santa Vera Cruz portaba anteriormente el nombre de “Cuchiyaco” (que significa agua de chanco) en honor a la estancia -portadora del nombre Cuchiyaco- que estaba asentada sobre la totalidad del pueblo. La estancia se dedicó a importar nogales y olivos, comenzando con la producción de aceitunas y nueces en ese territorio. Antiguamente había entonces un único propietario del pueblo y varios criollos que migraban para dedicarse al trabajo en la estancia. Con el paso de los años, los padres van dividiendo la tierra para dársela a sus hijos, luego se divide la tierra entre los hijos de los hijos, y así sucesivamente. Luis comenta que *“hay mucha familia de familia de familia, es un pueblo muy endogámico”*. En el pueblo hay dos grandes familias ancestrales, los Peralta y los Brisuela; ahora, con la llegada de los protagonistas de este caso, se sumaron los Pisano y los Larisgoitia. Haciendo referencia a la cantidad de población, Carolina nos cuenta que: *“me senté un día con un vecino de acá y nos empecé a contar uno por uno, contamos 118 personas”*. De esas 118 personas, 30% son migrantes, provenientes de distintas provincias de Argentina o de distintas regiones dentro de La Rioja.

Proceso -objetivo y subjetivo- de adquisición de la tierra

Los integrantes de la cooperativa son actualmente 13, Clara, Luis, Alejandro, Mariana, Carolina, Gonzalo, Domingo, Ariana, Estefanía, León, Juliana, Ramiro y Andrés. Dos de ellos -Domingo y Ariana- son oriundos del pueblo, Gonzalo es de la provincia de Río Negro, Bariloche y el resto nacieron en Buenos Aires. Tienen entre 25 y 40 años, y su división según género es paritaria, siendo en su mayoría parejas con descendencia. Cuatro de ellos son hermanos; Luis, Mariana, Carolina y Andrés son “los Pisano”. La mayoría tiene estudios



De izquierda a derecha, arriba: Gonzalo, Alejandro, Mariana, Clara.
Abajo: Domingo, Ariana y Carolina.
Fotografía: Archivo de la Cooperativa

universitarios, terminados o en curso, de la más amplia variedad. Esto genera que el bagaje de conocimiento que poseen para trabajar en conjunto sea muy amplio y de una riqueza singular. Clara está por terminar la carrera de Antropología, en la Universidad de Buenos Aires. Julieta es médica y Ramiro politólogo. Alejandro “Ruso” estudió gastronomía y su compañera, Mariana, es partera y estudió Bellas Artes. Carolina estudió matemática y ahora está haciendo la licenciatura y profesorado en Ciencias de la Educación, y Luis está estudiando Trabajo Social en la sede de Aimogasta de la Universidad Nacional de La Rioja.

Por un hecho fortuito los protagonistas del caso conocieron Santa Vera Cruz. Los primeros bonaerenses que llegan al pueblo, en 2008, son una pareja que estaba en busca de un turismo alternativo. Se enamoran del lugar y, por su situación económica -sumado a la accesibilidad de

la tierra - compran un terreno. A raíz de ese hecho, varios de los hermanos Pisano comenzaron a vacacionar en la cordillera riojana. Andrés conoció el lugar y, apasionado por las posibilidades que la tierra brindaba, adquirió una finca de una hectárea y media. Lo mismo sucedió con el padre de Alejandro. Luego Alejandro, junto a su compañera Mariana, siguieron sus pasos, tras haber vendido un fondo de comercio que tenían en Buenos Aires. Después, tres amigos se enteraron del naciente proyecto y se animaron a comprar la “Finca Las Paredes.” Así fueron comprando, entre el 2009 y el 2011, terrenos aledaños, de entre 1 y 2 hectáreas.

La tierra en ese entonces era muy accesible. Las fincas estaban en proceso de abandono y había enorme cantidad de tierras a la venta, a un precio muy bajo. En ese entonces una hectárea estaba valuada en alrededor de 630 dólares. Mariana comenta que *“El terreno se vendía porque se decía que estaba muy seco, que no tenía valor”*. Nuestros protagonistas nunca lo dudaron, vieron en ese valle una gran posibilidad de construir. Construir la tierra, construir casas, construir una familia, una historia y una cooperativa. Construir la vida.

En el relato de Clara, indica que todos habían pensado alguna vez en migrar al medio rural para alejarse del estilo de vida y los ritmos de Buenos Aires. Menciona por otro lado un “efecto contagio”; el hecho de que hayan migrado en un grupo compuesto por familiares y amigos, hizo que la decisión de migrar fuera mucho más fácil y, sobre todo, que se sintieran acompañados en el nuevo hábitat. Mariana cuenta, en un plano anecdótico, que sus padres fueron a La Rioja de paseo y ahí concibieron a su hermano mayor, Andrés, que fue el primero de los Pisano en migrar a Santa Vera Cruz. Una de las causas por las cuales Mariana migró se debe al estilo de vida que quería que sus hijos tengan - Catalina de 9 años, Ernesto de 8 y Candela con 5 años, que nació en una piedra que se encuentra dentro de su casa -.

Alejandro se define a sí mismo como “Neo-rural,” haciendo referencia a la gente que busca otro estilo de vida, que busca la naturaleza para formar una familia. Cuenta que eligió Santa Vera Cruz porque le pareció hermoso (aparte de que era a lo que llegaba económicamente). *“Acá era todo muy virgen. Podía venir con poco dinero, comprar una tierra, ponerme a construir y estaba a mi alcance. Antes de venir para acá hice un curso en el UORCA de constructor, cambié el auto y me compré una camioneta para poder cargarla. Teníamos un bar. Vendemos el bar, alquilamos la casa. Al mes no quedó nada, ni vestigios. Nos fuimos”*.

Luis decidió quedarse en el pueblo por el lugar, el paisaje y la gente. Gonzalo comenta que el pueblo *“lo volvió loco”*, le gustó especialmente la tranquilidad y la posibilidad de ver crecer a sus hijas en ese hábitat. Carolina sostiene que *“la verdad te enamoras del lugar”*. Habiéndolo conocido, creo que Carolina tiene razón.

Construyendo su hábitat

Uno de los desafíos compartidos por nuestros protagonistas fue la construcción de sus viviendas, teniendo en cuenta el hecho de que ninguno, salvo Alejandro, tenía conocimiento ni experiencia previa en la construcción. Comentan que los primeros años los dedicaron a construir sus propias casas, ayudándose entre todos. Andrés, propietario de una hectárea y media y el mayor de los Pisano, le cedió a sus dos hermanos, Carolina y Luis, una porción de su

terreno para que puedan construir. Carolina comenta que ahorraron un año entero para construir la primera parte de la casa, un mono ambiente, sin puertas, ni pisos, ni baño; estaba desnuda. Era llamada “la casa de los peligros”, sobre todo porque al momento de mudarse sus hijas eran muy chiquitas, Guada con dos años y Api tan sólo un mes. Fueron armando lentamente, junto a su pareja Gonzalo, un lugar más habitable en aquel terreno de submonte. Gonzalo, trasladó cuesta arriba piedra por piedra y, con ellas, construyó las paredes de lo que hoy es su hogar. La casa actualmente tiene 4 ambientes y hace poco terminaron de ponerle baldosas al baño. Luis y Clara también construyeron una pequeña casita que fueron ampliando gradualmente. Primero una pieza, después otra, después el baño y ahora están construyendo un cuarto. También construyeron un gallinero y una huerta. El terreno comprado por Mariana y el Ruso tenía unas pilcas, de 100 años de antigüedad. Sobre esa base fueron armando su casa, también a pulmón.

Servicios en Santa Vera Cruz: agua, salud y educación

Los cooperativistas de Santa Vera Cruz nos cuentan que el pueblo tiene agua potable. Al principio de la quebrada hay una planta purificadora de agua y, demostrando tener una cierta cantidad de requisitos, como electricidad, un tanque, etc., te conectan al agua. Esa agua es exclusiva para uso doméstico, estando prohibido su uso para el riego. Por otro lado, el pueblo tiene sólo un teléfono de línea satelital. Cuando hay mal clima, no funciona.

En la provincia de La Rioja funciona el programa *Internet para todos*. Todas las plazas públicas de la provincia tienen internet. Santa Vera Cruz no es la excepción. Carolina comenta, sin embargo, que si quisiera tener internet particular en su casa no podría. No están dadas las condiciones de infraestructura para su instalación.

Haciendo referencia al sistema de salud, público y gratuito en la Argentina, Mariana comenta que “*en 130 km no hay lugar donde parir a tus hijos*”. Hay una salita en el pueblo donde *en teoría* una vez por semana va una doctora, suele quedarse únicamente media hora. Carolina cuenta que si tenés alguna emergencia, hay que ir a la ciudad o a Aimogasta, un pueblo más grande, para lo cual es necesario tener movilidad propia o pedir ayuda a un vecino para transportarse. De todas formas, comentan que mucho no usaron o no tuvieron que usar la salita. Por ser parte de la cooperativa, nuestros protagonistas tienen una obra social que tampoco usaron, de hecho ninguno la activó todavía.

La educación en Argentina también es pública, gratuita, obligatoria y laica. En Santa Vera Cruz hay un jardín de infantes y una escuela primaria rural. La escuela primaria no tiene la separación tradicional de grados, sino que está compuesta por “plurisalas,” donde chicos de 1º, 2º y 3º comparten clases. Los protagonistas del caso comentan que en la escuela hay una incorporación muy fuerte de la iglesia católica.

Mariana decide llevar a sus hijos a la escuela primaria de un pueblito aledaño, en Anjuyón, donde funciona también una escuela secundaria y un magisterio a la noche. Sus hijos decidieron ir a esa escuela tras haberla conocido y a ella le pareció una buena idea; en la escolita de Anjuyón pueden relacionarse con más chicos de diferentes pueblos y la escuela es más grande.

Carolina es docente de matemática en un pueblo a 12km de Santa Vera Cruz. Ella cuenta, *“mi sensación cuando empecé a dar clases es que había viajado en el tiempo, me había ido ochenta años al pasado. Yo venía a laburar en las escuelas de gestión social, con una visión más horizontal, buscando otras cosas y de repente me topé con una escuela tradicional autoritaria”*. Comenta que la escuela es un espejo de la sociedad tradicional, muy patriarcal, feudal y machista. Rescata como positivo lo “humano” de la escuela, siendo una escuela muy familiar, donde la mayoría son hermanos, primos, tíos. Sostiene que la escuela reproduce las costumbres que serían propias de la ciudad, quiere representar una escuela de ciudad exacerbando algunos aspectos, como la formalidad de la vestimenta de los docentes. Ella no tenía ni siquiera un baño al comienzo de su experiencia y le resultaba muy difícil estar a tono con aquella costumbre. Por último, comenta que hay muchos chicos en la secundaria que trabajan en la cosecha, entonces en marzo (época de cosecha) no asisten a la escuela, están trabajando. Cuenta que debe adaptarse a esa situación y planificar las clases sabiendo que por un mes va a tener muy pocos chicos en el aula. También nos cuenta que *“los jóvenes de acá se quieren ir, huyen a la ciudad, los ves desesperados terminando el secundario y yéndose. No saben qué hacer, de qué trabajar dado que se ha ido perdiendo paulatinamente la cultura de la tierra; las jornadas laborales son largas y la paga es mala”*. Sumado a ello, Carolina afirma que los chicos tienen ambiciones ciudadinas, creadas en parte por el mismo colegio y en parte por su imaginario idealizado de la ciudad de Buenos Aires. El que se queda en el pueblo, agrega, es visto como alguien que cayó en la vida del campo, que quedó varado y no se lo ve como una elección del joven. Esto también contribuye con lo que mencionábamos anteriormente en relación a la deserción del pueblo. Las personas en vez de criarse en esa tierra y trabajarla, la venden o la alquilan.

Resulta también interesante la percepción que Luís tiene de la educación universitaria. Él está estudiando en Aimogasta, en una sede de la Universidad de La Rioja, a 30km de su pueblo. Comenta que la sede es muy pequeña (son 300 alumnos) y muy nueva (tiene 6 o 7 años). Los profesores van desde La Rioja a darles clases. *“Vienen muy poco y hay mucho paro, hay pocas clases”*. Luís está estudiando trabajo social, carrera que abrió hace apenas 2 años y comenta que la mayoría de las carreras que se dictan en esa sede están vinculadas a la producción.

Relación con la gente del pueblo

Un aspecto que vale la pena incluir es la percepción de nuestros protagonistas sobre la relación que van generando entre ellos, los “migrantes,” y la gente que vive en Santa Vera Cruz desde antaño. En primer lugar, rescatan el aprendizaje que obtuvieron y que buscaron obtener de la gente del pueblo. Ellos les regalaron las “mejores semillas”, de esas que se fueron conservando de generación en generación, les enseñaron a sembrarlas, las distancias que tiene que haber entre semilla y semilla, etc. Aprenden de su cultura, de la tierra y de las plantas autóctonas. Alejandro comenta, en relación a la labor en la finca, que *“los libros te dicen algo pero la cultura otra, así aprendemos de las costumbres y los secretos de ellos”*. Él obtuvo ayuda de un hombre del pueblo que, de todo corazón y con mucho respeto, comenzaron a aprender y enriquecerse



*Bailes folclóricos luego de un asado compartido entre los participantes de la cooperativa y gente del pueblo.
Fotografía: Cristina Esteban*

mutuamente en el intercambio cultural y en la producción de la tierra. Los protagonistas siempre buscan participar de los eventos culturales del pueblo; las fiestas que se realizan en la comunidad, como el día de la madre, o juntarse a jugar al fútbol e ir a los eventos escolares. Mariana y Alejandro tienen un burro y lo llevan a participar de carreras. El jinete es un chico del pueblo.

Gonzalo señala la diferencia cultural existente y rescata el aprendizaje dentro de la diversidad, mediante la cual los propios protagonistas van cambiando sus costumbres, incorporando las aprendidas al tiempo que mantienen y fortalecen las suyas propias.

Prácticas culturales nuevas y viejas

Aventurarse a cambiar el estilo de vida transforma las prácticas cotidianas de los participantes de la cooperativa, así como va modificándose paulatinamente su forma de hablar, de pensar, incluso de sentir, frente a un cambio enorme en el hábitat que construyen. Mariana comenta que *“cambiás toda la cultura, desde el sonido, el olor, el aire que respirás es otro, los tiempos son otros. También está el flash de los carteles. No hay carteles acá, los que están en la calle los hice yo”*. Carolina cuenta que tuvo un cambio de percepción muy grande y compara la ciudad con el pueblo. Antes consideraba que en la ciudad se encontraba todo, millones de actividades culturales, intelectuales, muchísimos bares y lugares por conocer. Viviendo en el campo se dio cuenta que allí en realidad se encuentra todo lo que necesita. Sobre todo encuentra espacio y tiempo. En el medio rural ella tiene mucho más tiempo para pensar y para interactuar con la naturaleza de forma más consciente. Comenta que llegó a Santa Vera Cruz sin saber reconocer un nogal de un olivo de un álamo. Cinco años después mira y ve otro paisaje, otra realidad mucho más rica. Sin embargo, mantiene la inquietud en estar siempre realizando tareas y la rapidez del habla típica de una persona citadina. Clara comenta que intentan mantener prácticas de sociabilidad que generaban en la ciudad, como juntarse a charlar entre mujeres cuando cae el sol. Por otro lado, Luis rescata el trabajo en la finca y la creación de la cooperativa como generadoras de prácticas culturales nuevas, así como también el trabajo en grupo, las relaciones sociales y hasta el tipo de música que se escucha en el pueblo.

En general, todos respondieron a esta pregunta con una misma respuesta: el cambio del TIEMPO. Alejandro sostiene que, sin embargo, *“la esencia es siempre la misma, los valores se mantienen. Las virtudes y las desgracias las llevamos a todos lados, vayamos a donde vayamos”*.

Historia de demanda y estrategia de acceso al territorio

Los miembros de la cooperativa sostienen que no hubo conflicto para lograr el acceso a la tierra, la adquirieron bajo los términos de la ley a través de una contraprestación pecuniaria en un momento donde había mucha oferta de tierras y a un precio muy barato, dado que, como comentamos anteriormente, muchas personas del pueblo no trabajaban la tierra y buscaban venderlas. La vida en Santa Vera Cruz no es tan sencilla, las distancias son largas, el transporte no existe, casi no hay comunicación, la amplitud térmica es muy grande. Esto hace que no haya mucha gente queriendo irse a vivir al pueblo, o que solo ocasionalmente, algunas personas migren, se establezcan en el pueblo por un tiempo corto y luego decidan cambiar su rumbo e ir a algún otro lado. La tierra sobra y abundan los terrenos fiscales en el monte. *“No hay problema habitacional. Hay muchos otros lugares de Argentina, como Río Negro –comenta Gonzalo- donde la gente tiene el dinero pero no tiene dónde comprar. Aquí abundan los espacios y son muy accesibles”*.

Hay una finca de dos hectáreas y media, aledaña al terreno de Mariana y Alejandro, que está en proceso de usucapión. Esa tierra solía ser una tierra fiscal, ocupada por un antiguo dueño que la poseía desde hacía 20 años. La cooperativa le compró los derechos de posesión de la tierra a esa persona y comenzaron hace poco el juicio de usucapión.

El resto de las fincas son de la propiedad de cada uno de los dueños, salvo la finca donde se encuentra Estefanía, una cooperativista, que tiene un terreno en posesión, cedido por la municipalidad año a año. Los miembros decidieron ceder sus terrenos a la cooperativa, están en comodato para el beneficio de todos.

La tierra abunda, sin embargo, el problema territorial que existe en Santa Vera Cruz, teniendo en cuenta su particular clima árido, es el agua. La tierra es todo. El AGUA es parte de ese todo.



*Paisaje desde la casa de un vecino
Fotografía: Cristina Esteban*

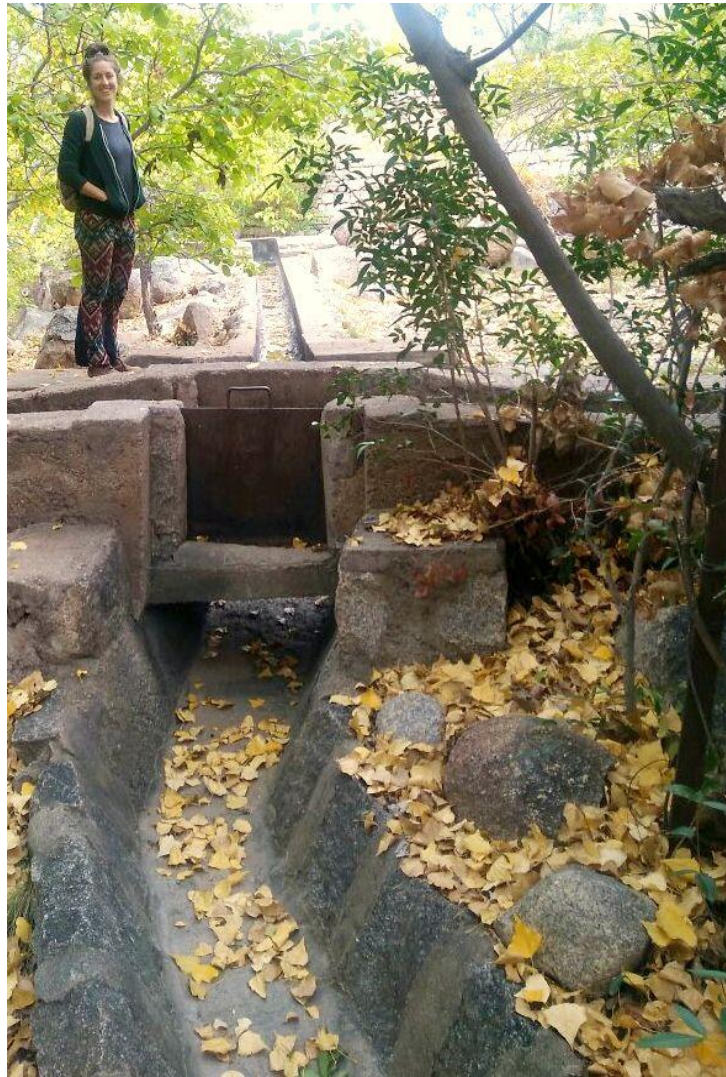
El agua en el desierto

Para el riego, el agua de la quebrada se canaliza y se distribuye a los pueblos. Santa Vera Cruz comparte el agua que baja de la quebrada con el pueblo aledaño, San Pedro. Se dividen el agua semanalmente (una semana se riega en Santa Vera Cruz, la siguiente en San Pedro, y así sucesivamente), a través de un sistema de compuertas y generalmente se tiene riego por inundación.

Por otro lado, cada tierra tiene en su escritura especificado los minutos de agua que le corresponde. Hay tierras que tienen 9 horas de riego, otras 5 minutos, y muchas otras tierras no tienen agua de riego. Eso se estipuló hace muchos años y la cooperativa desconoce los procesos por los cuales se definió la división en minutos de agua para cada finca, aunque los integrantes intuyen que fue una división hecha a partir de cuestiones políticas y de poder. Cada tierra tiene entonces estipulada la cantidad de horas de agua que le corresponde y eso, en teoría, no puede ser modificado. Está prohibido que se cedan minutos o que se vendan y si comprás un terreno sin agua de riego, no va a tenerla, dado que está también prohibido utilizar agua potable para riego. “*Si no tenés agua... no tenés agua*”. Luis comenta que en el pueblo se calcula el precio de la tierra, más que por la cantidad de hectáreas, por los minutos de agua que tiene la tierra. Esta problemática genera que muchas tierras queden deshabitadas, al haber una dificultad en términos laborales y productivos para aquellas personas que procuren habitar tierras sin agua de riego. “*Te alejas 200 metros y tenés abundancia de tierra, pero vas a tener un problema de agua*” dice Alejandro.

A partir de esto, se genera una gran diferencia de posibilidades entre los mismos habitantes del pueblo. La familia Astrada, por ejemplo, tiene un día entero de agua y son quienes donaron en su momento las tierras para construir la iglesia y el colegio. Hay muchas tierras que tienen 24 horas de riego pero que ya no producen como solían, y esto se debe a que la división se realizó

hace muchos años y no se movió más, al tiempo que fueron modificándose las personas que habitaban las tierras y la cantidad de producción que en ella se realizaba. Los miembros de la cooperativa cuentan que sus fincas tienen alrededor de 30 minutos de agua cada dos semanas y ellos las trabajan como si tuvieran dos horas.



Clara mostrándonos el sistema de compuertas para riego
Fotografía: Cristina Esteban

Sumada a esta situación, cada pueblo del departamento de Castro Barros tiene un consorcio de agua, que está a su vez en contacto con el Instituto Provincial de Aguas Riojanas (IPALAR). Los consorcios cobran una cuota de canon de riego y de agua potable, según la cantidad de agua que cada finca ocupe. En Santa Vera Cruz, así como en varios otros pueblos, el consorcio del agua fue intervenido políticamente en el año 2015, sacando a quienes fueron electos democráticamente de la regulación y control de este bien tan escaso en la región. Eso genera un enorme problema

político. *“Si tenés agua tenés tierra. Si tenés el poder del agua, tenés poder”* comenta Carolina. Mariana agregó que el interventor, un “puntero político,” realiza un manejo cuestionable de los recursos que obtiene. Utilizó recursos y tractores del consorcio para realizar caminos en beneficio propio, para un terreno utilizado por él y para generar mejor accesibilidad a unas fincas propias que están en venta, sin arreglar la calle pública. Haciendo referencia a quienes están interviniendo el consorcio, Carolina comenta que *“una parte del pueblo que quiere sacarlos, ellos se adueñan de ese bien natural, vital para la vida que es el agua y hacen luego clientelismo político con eso”*.

La cooperativa busca que se llame a elecciones para terminar con la irregularidad en la que el consorcio se encuentra, buscan que se invierta el dinero para mejorar la infraestructura, los caños, las acequias y las calles, que se utilice para el bien de toda la población. También agregan que la voluntad de rever los minutos y la división de agua por tierras cambia teniendo en cuenta quién está a la cabeza. Si el consorcio está en manos de toda la población, a través de un director elegido democráticamente, se podría cambiar la distribución inequitativa del agua que existe en el presente.

Ante esto, el pueblo comenzó a realizar varias movilizaciones. Se realizó una manifestación con banderas, también hubieron varias asambleas públicas en la plaza del pueblo con abogados presentes y presentaciones judiciales en La Rioja capital. Realizaron una carta de lectores y varias entrevistas en la radio. Ante esto, hubo represión como respuesta. Se golpeó a la gente y el IPALAR respondió a la carta de lectores diciendo que el problema era culpa de los “foráneos”, intentando generar un enfrentamiento entre la gente del pueblo y la cooperativa. El consorcio de agua al día de hoy continúa intervenido.

Línea del tiempo

2009-2011



Adquisición de terrenos

2010-2014

Construcción de viviendas



2012-2014



Reflexión sobre las prácticas colectivas de producción

Febrero 2014

Creación de la Cooperativa Cuchiyaco



2014- presente



Producción y comercialización de aceitunas, nueves y derivados. Dulces y cosméticos

2017

Aprobación de plan "Línea Dos"
Proyecto para adquirir maquinarias para producción vitivinícola



Pilares de la Cooperativa, gestión de la tierra y el territorio

“La tierra es estar en contacto con la vida misma. Acá está lo vital, lo importante, desde ver crecer la planta, ver crecer la familia.” Gonzalo

Todas las fincas tenían, al momento de ser compradas nogales y olivos y, obviamente, agua de riego. A medida que pasaron los años la mayoría fue ampliando sus fincas y plantando o realizando injertos de diferentes árboles, como frutales, limoneros, membrillos y nogales. También crían algunos animales, como chanchos, gallinas, gansos, etc. La mayoría fueron construyendo huertas para la subsistencia en sus terrenos. Más que nada cultivan hojas verdes, por la particularidad del clima y del terreno. En invierno producen arvejas, habas, lechugas, acelga, espinaca, rúcula, ortigas, suculentas y en verano tomates, cebolla, choclos y zapallos principalmente. Las huertas son familiares. Sin embargo, tienen planificado realizar de una huerta colectiva de la cooperativa.

El proyecto de la cooperativa fue consolidándose a paso seguro a lo largo del tiempo. Los pilares básicos de la cooperativa son: La democracia real, una conducción horizontal en la toma de decisiones y en la participación del proyecto; el “buen vivir,” que implica tener buena alimentación, democracia, buen trato, salud, etc.; y la transparencia, referente a la verdad, sinceridad y honestidad constante entre los miembros. Lo que los unió fue la reflexión de las prácticas preexistentes, que fueron paulatinamente fortaleciéndose y modificándose.

La unión es constante entre todos y se va consolidando mediante el diálogo en las asambleas y la cooperación entre ellos, en el trabajo y en la vida diaria. Un elemento fundamental para la unión es el trabajo colectivo. En un momento definieron que nadie podía trabajar solo, sino que siempre debían hacerlo en conjunto, *“vemos que trabajando juntos se trabaja mejor”* sostiene Carolina.



*Cosecha de zapallos de la huerta de Mariana y Alejandro
Fotografía: Cristina Esteban*

De todas formas, se fueron estableciendo entre ellos diferentes roles en función de las habilidades y conocimientos de cada uno (más allá de los roles formales que tienen dentro de la cooperativa, como el director, secretario, tesorero, vocal, etc.). Hay una división implícita donde las mujeres trabajan más en la elaboración del producto y en el ensamblado, y los hombres se dedican al trabajo manual de la finca, si bien mencionan que todos hacen todo, dependiendo de la labor que se deba realizar según la época del año. Carolina, al haber estudiado

matemática, está a cargo del trabajo administrativo dentro de la cooperativa y de la definición de los precios de los productos, aunque menciona que es algo que se define entre todos.

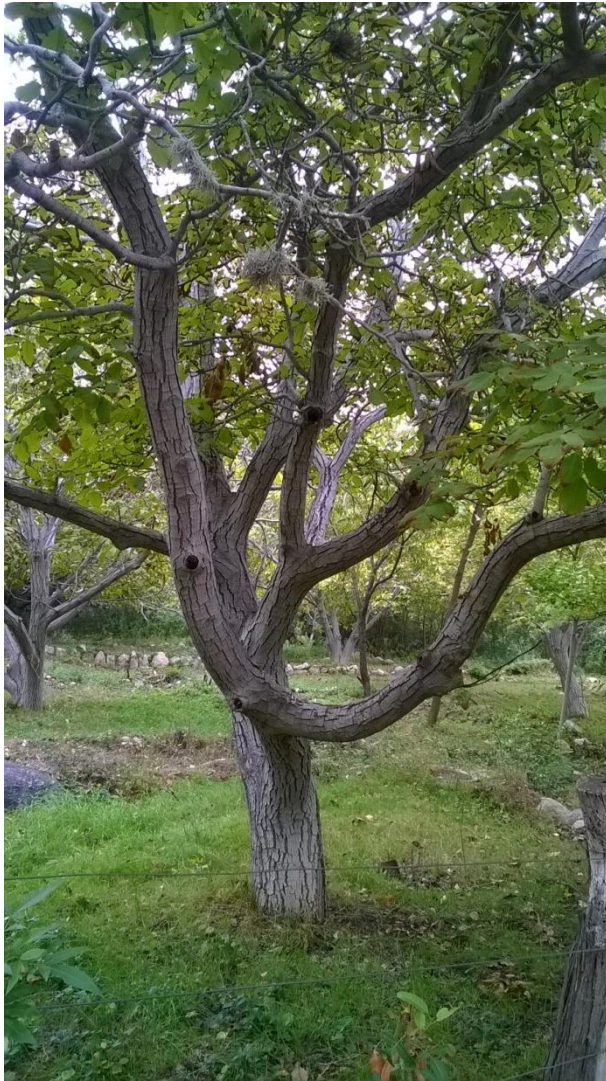
Desde el juego, los 7 hijos de los miembros de la cooperativa fueron adentrándose en las actividades de sus padres. Crearon la “coope-kits,” con objetivos recreacionales. Clara comenta que *“están todo el tiempo en la bodega, participan de las asambleas, están rodeados y empapados. Todo el tiempo”*. Carolina cuenta que sus hijas adoran ayudar al padre en el trabajo en la huerta, plantando y regando. Sin planearlo van así enseñándoles a sus hijos el trabajo cooperativo, el trabajo con la tierra, generando un relevo generacional.

Fomentando la Agroecología



*Asamblea de la Cooperativa Cuchiyaco.
Fotografía: Archivo de la Cooperativa*

La cooperativa busca que sus productos sean agroecológicos, no fumigando ni fertilizando con agrotóxicos. Luís entiende a la agroecología *“como un sistema de producción y de relaciones más justo. El sistema cooperativo entra dentro de la agroecología”*. Admiten que carecen de una receta unívoca que les permita trabajar satisfactoriamente de manera agroecológica, es un trabajo de aprendizaje constante con las plantas. Alejandro cuenta que lentamente van aprendiendo y aplicando ciertas técnicas para lograr un máximo de producción mediante técnicas que no sean invasivas para la naturaleza.



Nogal ubicado en la finca de Alejandro.
Fotografía: Cristina Esteban

La fertilización se hace con abono de cabra. Uno de los socios de la cooperativa tiene más de 100 cabras y sus desechos son aplicados, árbol por árbol, como fertilizante. También buscan trabajar con la biodiversidad, dejando algunas plantas específicas en las fincas y plantando algunas otras, como hiervas, melisa, orégano y algunas plantas que actúen como barrera contra las plagas, como el ajeno. Tampoco utilizan conservantes ni colorantes químicos al producir alimentos manufacturados.

Con respecto a la fumigación realizan purines con bolas del paraíso o con ajeno, dejando fermentarlas para repeler a las hormigas y a otros bichos. En un momento utilizaban diatomea, pero eso disecaba muchos otros animales que no son nocivos para la producción y sí son fundamentales para la biodiversidad. También hacen trampas para la carpocapsa, una polilla que pone huevos en las nueces, de cuyos huevos nacen gusanos que arruinan la producción. Si bien aún no encontraron una receta para eliminar la carpocapsa, que sea agroecológica y económicamente accesible, cuentan que están siempre motivados por la búsqueda.

En torno a la agroecología se ejercen varias prácticas culturales. Una de ellas es el cuidado y la atención a la semilla ancestral, el trabajo en equipo, las conocidas “mingas” (trabajo gratuito en una finca para ayudar a un vecino). También

rescatan el trabajo que se realiza entre todas las cooperativas de la provincia y algunas empresas recuperadas, en búsqueda de una producción agroecológica. Y cuentan que hay un conflicto muy grande en torno a la fumigación.

La municipalidad fumiga de forma gratuita en todas las fincas del pueblo. Deberían utilizar un veneno de clase 4 pero, al ser este muy caro, utilizan un veneno de clase 2, que es mucho más nocivo para la planta y para la salud del pueblo en general pues ha causado enfermedades e incluso muerte de algunos vecinos. La cooperativa se opuso a la fumigación de la municipalidad dado que no cumplía con varias reglamentaciones de higiene específicas. Cuando se realiza una fumigación, los trabajadores deben estar cubiertos, no pueden fumigar cuando hay viento y tampoco pueden fumigar a menos de 500 metros de una vivienda. Todas estas reglamentaciones fueron incumplidas por la municipalidad. Incluso una vez limpiaron el tractor con el que

fumigaron al lado de la vertiente de agua potable, probablemente infectándola. En el año 2016, lograron frenar la fumigación a partir de una movilización en la municipalidad.

Esto generó asperezas con la gente del pueblo. La municipalidad mostraba como opciones “la carpocapsa o el químico” y señalaba a la cooperativa como los culpables de la existencia de la carpocapsa. Sin embargo, no volvieron a fumigar. Muchos habitantes del pueblo prefieren obtener una fumigación gratuita, producir, y vender todo lo cosechado a las grandes compañías. No obstante, algunos comenzaron a dejar de fumigar y ofrecer sus productos a la cooperativa. Otra práctica de incentivación agroecológica se da a partir de esto, desde un plano económico. La cooperativa paga la pulpa de nuez a un precio mucho más alto que el resto de las empresas, incentivando a que las personas del pueblo no fumiguen con agrotóxicos para después vender lo cosechado a la cooperativa.

Los protagonistas del caso comentan que los padres y abuelos de la gente del pueblo no fumigaban con agrotóxicos. En algún momento, hace 50 o 30 años atrás, hubo un quiebre donde se institucionalizó el agrotóxico y se institucionalizó así, otra forma de conocimiento, de pensamiento y de producción, donde se jerarquiza la palabra y normas científicas por encima del conocimiento ancestral. Dentro del pilar del “buen vivir” de la cooperativa, se intenta rescatar el conocimiento que ya está ahí, el conocimiento tradicional. Mariana agrega que hay que reencontrar esas formas ancestrales, recordar. Junto con la fumigación y la tala de árboles autóctonos, se produjo una importante desestabilización del ecosistema, con consecuencias muy perjudiciales para la gente del pueblo, como inundaciones constantes o el hecho de que los árboles autóctonos- como el tala o el chañar- ya no dan frutos que antes eran alimento para muchos.

La cooperativa ha obtenido bastante asistencia técnica para lograr profesionalizarse en la producción agroecológica. Carecían de conocimiento previo de producción y de experiencia en el trabajo de la tierra. En primer lugar, resaltan la ayuda obtenida de la gente del pueblo, que llevaron semillas y les enseñaron muchísimo a cosechar, plantar, regar, etc.

A partir de un trabajo articulado con el ministerio de agricultura del gobierno anterior realizaron un taller para la elaboración de trampas. También obtuvieron capacitación meteorológica y un taller para adquirir más conocimientos sobre la fumigación agroecológica y para la concientización. Por último, junto al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) se inscribieron al programa *Cambio rural*, a partir del cual tuvieron acceso a un ingeniero alimenticio y recibieron asesoramiento técnico para la elaboración de aceitunas.

La comercialización: Importancia de las redes y el precio justo

La cooperativa produce nuez, aceituna y derivados de ambos, varias mermeladas y dulce de membrillo. Producen productos cosméticos; crema, spray repelente de insectos, tinturas madre, aceites y jabones. Adquirieron hace poco un subsidio llamado Línea 2, del ministerio de desarrollo, mediante el cual consiguieron un préstamo para maquinarias que van a permitir la producción de vino.

La producción es comercializada principalmente en Buenos Aires, Bariloche, Córdoba y Tucumán. Hay varios vendedores particulares que se encargan de colocar los productos en las

diferentes provincias mencionadas. Todos coinciden en que las redes con otras cooperativas son fundamentales para la comercialización. Al estar en un pueblo tan alejado y aislado, consideran que las redes son esenciales para poder ubicar sus productos. También utilizan el trueque como forma de sustento, principalmente intercambiando sus productos por arroz, fideos y otros alimentos de subsistencia. Con los productos adquiridos mediante el trueque arman una tienda social a precios accesibles y con descuento para los socios de la cooperativa. Trabajan con una red en Rosario y otra llamada “Alimentos Cooperativos”.

Están en contacto con la Cooperativa Bonpland, que funciona en Buenos Aires y con dos organizaciones, llamadas *Orgánico sí o sí* y otra formada por una familia cordobesa. También realizan un trueque indirecto con vecinos. Cuando los vecinos van a comprarle algún producto, generalmente lo venden a un precio más bajo y los vecinos a su vez suelen regalarles tomates o algunas semillas.

La cooperativa tiene la visión del *Precio Justo*, a partir de la cual procura no precarizar el trabajo del campo, el trabajo del hombre que está todo el año sembrando, regando, cuidando y cosechando. *“El panadero se enteró que nosotros comprábamos pulpa de nuez y nos vino a ofrecer a 90 pesos el kilo. Nosotros le respondimos: ‘¡No, a ese precio es imposible, menos de 130 pesos no lo podemos pagar!’ No te imaginás la cara del hombre, no lo podía creer. En qué cabeza cabe que vos vas a venderle algo a alguien y te ofrece más dinero”* comenta Carolina.

Anteriormente, los productores prácticamente regalaban el kilo de nuez, a un intermediario que compraba casi la totalidad de la producción, quedándose con una gran diferencia económica. A partir del trabajo de la cooperativa, se puede ofrecer un mejor precio por la materia prima que se produce en el lugar, favoreciendo no sólo a los participantes del proyecto sino a todo el pueblo. Refiriéndose al “cuello de botella de la comercialización,” Clara comenta que es muy difícil vender lo producido. En el pueblo todos tienen nuez y todos tienen aceitunas, entonces, si no se generan líneas para ubicar los productos, los productores se ven altamente



Muestra de productos a la venta, derivados de la Aceituna.

Fotografía: Cooperativa Cuchiyaco

desfavorecidos tanto por la imposibilidad de colocar sus productos como por los precios que eventualmente imponen los comerciantes. La Cooperativa procura saldar aquella deuda. Busca generar una conciencia del precio justo, donde el productor y cosechador cobren lo merecido y que el intermediario no se quede, como suele suceder, con aquella gran diferencia.

Perspectivas para el futuro

Los participantes consideran que la cooperativa es una empresa pero con valores. No es sólo la ganancia monetaria a lo que aspiran, sino a buscar una buena calidad de vida, y a alcanzar en su plenitud los pilares de democracia, buen vivir y transparencia. Sus principales perspectivas son cuadruplicar el trabajo que vienen haciendo y lograr que quien quiera, pueda vivir solamente del trabajo en la cooperativa. Varios de los integrantes tienen otro trabajo, aparte de la cooperativa. Carolina trabaja en la docencia, también realiza peluquería en las casas de la gente del pueblo. Clara es docente en 3 escuelas, Luís realiza “changas,” trabajos esporádicos generalmente en el área de construcción. Alejandro vende comida, Mingo tiene vacas y cabras, vende carne y queso. León es artesano. El propósito es lograr subsistir a partir del trabajo exclusivo con la producción



*Nueces cosechadas.
Fotografía: Cristina Esteban*

en la cooperativa. Lograr superarse año tras año. También proponen aumentar el contacto con diferentes redes de comercialización de productos agroecológicos. Alejandro comenta que *“La cooperativa genera mucho, pero antes que eso está un estilo de vida. Cómo querés criar a tus hijos, cómo querés vivir vos. Cómo querés construir. Todo está bien, cada uno elige, como quiere, como puede”*. La cooperativa tiene la perspectiva a futuro de incentivar a más personas a que se sumen al proyecto, considera que hay que poblar y ser cada vez más personas.

“Lo que verdaderamente hacemos y somos proviene de raíces muy profundas, de principios que no pueden llegar a ser propios del nuevo mundo, de los nuevos ideales, sino que surgen de la naturaleza, del buen vivir, principios que no se encuentran dentro del humo ni de los autos de una ciudad, más bien emanados desde lo más profundo del Cerro del Velasco, en la quebrada, donde lo más tormentoso puede llegar a ser un trueno abrazado por la lluvia.

El paisaje, los antepasados y la tierra nos llevó a unir manos para trabajarla, abrazarla y vivir de ella y a presentarnos como COOPERATIVA CUCHIYACO: Un círculo abierto de personas, de familias pueblerinas con fuertes convicciones y ansias de trabajo, pero de trabajo digno, de ese trabajo que es genuino que surge de luchas particulares y transforma a las personas, ese trabajo autogestionado que llevamos desde los pies hasta la cosecha, un trabajo en donde la mejor atención no se encuentra delante de un escritorio sino en la tierra, el agua y el clima. Decidimos hace ya dos años, encontrarnos con nuestra tierra, con nuestros alimentos y con nosotros mismos. Desde la Agroecología descubrimos la ciencia de la que trata la tierra, que gestiona alimentos, sanos sin necesidad de agrotóxicos, al alcance de nuestras manos, de nuestros niños, de nuestras propias necesidades.”

(Cooperativa Cuchiyaco, Clara Larisgoitia)



Bibliografía

Breve historia de La Rioja, en: <https://estructuralarioja.wordpress.com/2006/06/06/breve-historia-de-la-rioja/>

Climate-data: Castro Barros, en: <https://es.climate-data.org/location/145458/>

COLICA, Juan José, *Carpocapsa, plaga clave en nogal. Aspectos morfológicos y biológicos relevantes para un control adecuado*. Página del INTA, en: <http://inta.gob.ar/documentos/carpocapsa-plaga-clave-en-nogal.-aspectos-morfologicos-y-biologicos-relevantes-para-un-control-adecuado>

Instituto Para la Producción Popular, *Los trabajadores riojanos de la Cooperativa de alimentos Cuchiyaco serán los próximos beneficiados con un deshidratador solar mediante la Campaña Leer*, en: <http://www.produccionpopular.org.ar/los-trabajadores-riojanos-de-la-cooperativa-de-alimentos-cuchiyaco-seran-los-proximos-beneficiados-con-un-deshidratador-solar-mediante-la-campana-leer-ayuda/>

Santa Cruz: Coop. Cuchiyaco en el camino de la Economía Social y la Agroecología, en: <http://radiolabocona.blogspot.com.ar/2015/11/santa-cruz-coop-cuchiyaco-en-el-camino.html>

Créditos

Cooperativa Cuchiyaco

Sistematización realizada por Cristina Esteban

Fotografías de Cristina Esteban y la Cooperativa Cuchiyaco