

¿Arando con los mismos bueyes?

Más que un antojo de guajiros cerreros, la agroecología es una opción tentadora en el camino hacia la soberanía alimentaria de la nación. Esta alternativa, sin embargo, aún debe saltar unas cuantas talanqueras

Texto y fotos: Gisselle Morales

Cuando a José Antonio Casimiro se le mete una cosa entre ceja y ceja, lo más recomendable es quitarse del medio y dejarlo hacer. Dejarlo, por ejemplo, armar y desarmar 13 veces un fogón de leña, dice él que buscando la perfección; o construir sus propios aperos de labranza porque “con la guataca yo nunca me he entendido bien”.

Buscándole las cosquillas al artefacto, Casimiro terminó por inventar un arado totalmente nuevo, un implemento de tracción animal que inscribió en el mundo de las patentes como JC21A y que, en la práctica, realiza en una jornada el equivalente al trabajo de 66 hombres, contribuye a la descompactación del suelo y ahorra el 50 por ciento del agua. Lo que se dice una maravilla de la agronomía que, sin embargo, el resto de los campesinos no encuentra en el mercado porque no ha sido producido a gran escala.

Pero el verdadero invento de Casimiro no es una herramienta en específico, por más que sean exitosos sus arados y hasta su horno solar; el verdadero invento de Casimiro es la filosofía de vida que ha sembrado en la Finca del Medio, un emporio de apenas 10 hectáreas que heredó de sus abuelos a escasos kilómetros de Siguaney, donde le ha dado rienda suelta al potro desbocado de la permacultura.

Para ilustrar hasta qué punto se toma en serio lo de cultivar empleando técnicas agroecológicas y cuidar celosamente la independencia de sus dominios, Casimiro jura y perjura que excepto la sal —que todavía no ha encontrado cómo

producirla—, todo lo que consume su familia nace, crece y se elabora en ese providencial pedazo de tierra adonde fue a parar cuando la crisis de los años 90 puso la caña a tres trozos en Cuba.

“El período especial fue mi justificación para venir a trabajar la tierra, pero yo hubiera vivido a pan y agua aquí con esta libertad —confiesa—. En ese entonces yo cosechaba como los demás, con agroquímicos y mucho gasto de combustible, hasta que me picó el bicho de la agroecología, hace 17 años”.

De la resistencia que hizo en los primeros tiempos prefiere no hablar, aferrado como estaba a sus métodos de trabajo y negado a que le dijeran cómo debía cultivar. “Después de mucho rogar acepté que me visitaran los compañeros del movimiento De campesino a campesino —recuerda—. Esa gente empezó a hablar sobre cómo ellos empleaban el abono, cómo hacían todo natural, y a mí me pareció milagroso que alguien dedicara tiempo a explicarle a otro lo que hacía, porque los pequeños agricultores agroquímicos te escondían la bola para que no te convirtieras en un competidor.

“Además, cuando visité las casas de las personas que se dedicaban a la agroecología percibí un clima diferente, las esposas y las hijas también sabían de aquello, y yo ví una alegría de familia involucrada en esas cuestiones que me motivó”.

Lo motivó al punto en que Casimiro, de ser un campesino renuente, pasó a convertirse en el líder del movimiento agroecológico en todo Sancti Spiritus, hasta donde llegan visitantes de otras provincias y de no pocos países en busca de sus

ardides de permacultor.

“¿Qué es lo que necesita el mundo? Comida sana. Hoy lo que se está comiendo no es ni chatarra, es la soldadura de la chatarra —comenta—. El principio de las fincas agroecológicas es reducir el uso de agrotóxicos y hacer las cosas cada vez más en armonía con la naturaleza”.

Más allá de la diversidad de cosechas saludables, la permacultura incluye lo que Casimiro llama el cierre de ciclos productivos: “Si hay garrapatas en la finca, hay gallinas que se comen las garrapatas —ejemplifica—. Las vacas de la finca se pasan el día comiendo hierba y por la noche vienen a dormir al patio y cada una nos deja 10 o 15 kilogramos de estiércol que convertimos en biogás y en fertilizante. Hay que aprovecharlo todo”.

Lo que Casimiro explica con la naturalidad del campo, su hija mayor lo traduce al idioma de la ciencia. Única doctora en agroecología de Cuba, Leidy Casimiro Rodríguez ha estudiado los modos de vida en estancias como la de su padre y ha llegado a una conclusión contundente: 250 000 fincas como esa, de aproximadamente 10 hectáreas, abastecerían de proteínas y nutrientes a 16 millones de cubanos.

“Al investigar demostramos que este tipo de fincas y otras en transición ecológica producen como promedio para ocho personas por hectárea. Por tanto, se debería aprovechar el millón de hectáreas de tierras ociosas que existen en Cuba para producir cultivos variados con el uso de los recursos disponibles”, sostiene Leidy, quien actualmente labora en la Estación Experimental de Pastos y Forrajes Indio Hatuey, en Matanzas.

Usted dice: “se debería aprovechar”, ¿por qué no se aprovecha?

“Todavía no hay una percepción real de lo eficiente que puede llegar a ser la agricultura familiar. Por ejemplo, ahora mismo el 70 por ciento de la disponibilidad de alimentos en Cuba es importada; del resto, más del 65 por ciento lo garantiza



El horno solar inventado por José Antonio Casimiro ha probado su eficiencia.

la agricultura familiar campesina.

“Los que cultivan con agroquímica compran insumos de contrabando, petróleo, piezas de turbina; los hijos estudian y en su mayoría emigran a la ciudad, tienen que pagar a jornaleros... No hay manera de que eso económicamente sea viable. El campo se está quedando sin brazos. Además, como dependen tanto de insumos externos, están colgando de un hilo. Entonces hace falta no solo voluntad, sino también políticas que fomenten la agroecología”.

¿Qué tipo de políticas?

“Existen normas jurídicas que pretenden fomentar la agroecología o que estimulan con bonificaciones y excepciones tributarias a los campesinos por concepto de beneficio de suelos, pero luego la ley no tiene un reglamento complementario que pauten las normas y permita la ejecución en la práctica. Se queda en un limbo la posibilidad de que las personas que realizan actividades a favor del medio ambiente tengan ventajas concretas. De modo que hay voluntad política, pero queda

a la libre interpretación”, reflexiona Leidy.

Su padre, sin más teoría que la del surco, sintetiza el fenómeno como él lo ve: “Todo el mundo lamenta que no hay recursos, que no hay presupuesto, que si la salinización de los suelos, que si la sequía, que si la falta de fertilizantes... y se sigue haciendo lo mismo. Tú vas a una reunión de campesinos y la opción que se maneja es que haya más fertilizantes, que venga más petróleo. No le veo la lógica. Un país como Cuba debería pensar cómo conseguir la soberanía alimentaria, porque no tiene una industria desarrollada ni las mejores tierras, y desde que llegó Colón jamás ha podido autoabastecerse”.

A esta obstinación por no escuchar consejo, Casimiro la ha bautizado como la filosofía del aterille: “Si se hacen las cosas de la misma forma siempre y no dan resultado, quiere decir que siempre se han hecho mal. Y si usted continúa haciéndolas, ya es que usted quiere seguir arando con los mismos bueyes”.



Los biodigestores son el alma de la finca de Casimiro.



El feudo de la familia sobresale por su originalidad.

Escambray

Órgano Oficial del Comité Provincial del Partido en Sancti Spiritus

Fundado el 4 de enero de 1979

Director: Juan A. Borrego Díaz
Subdirectora: Gisselle Morales Rodríguez
Jefe de Información: Reidel Gallo Rodríguez
Editora: Yoleisy Pérez Molinet

Diseño: José A. Rodríguez y Yanina Wong
Corrección: Miriam López y Arturo Delgado
E-mail: cip220@cip.enet.cu
Teléf. 32 3003, 32 3025 y 32 3047

Dirección: Adolfo del Castillo No. 10
Código Postal: 60 200. Sancti Spiritus
Impreso en el poligráfico de Villa Clara
ISSN 9664-1277