



# RESERVA EL POTRERO

## AGROECOLOGÍA & SUSTENTABILIDAD

PROYECTO AÑOS 2020 - 2021



# RESERVA EL POTRERO

## AGROECOLOGÍA & SUSTENTABILIDAD

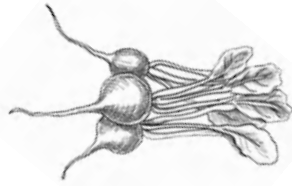
*“Debemos encontrar nuestro camino de regreso  
a la verdadera naturaleza.  
Debemos ponernos a la tarea de revitalizar la tierra.  
Reverdecer la tierra, sembrar semillas en el desierto:  
ese es el camino que debe seguir la sociedad”*

*“La vida en una granja puede parecer primitiva,  
pero al vivirla podemos descubrir el verdadero camino.  
Creo que a quien respete profundamente su vecindario  
y el mundo cotidiano en el que vive,  
se le mostrará el mejor de todos los mundos.”*

*“El objetivo final de la agricultura  
no es el cultivo de cultivos,  
sino el cultivo y la perfección  
de los seres humanos.”*

Masanobu Fukuoka





## LA HUERTA DE EL POTRERO

La huerta resume de muchas maneras el sentir de quienes formamos parte de la Reserva El Potrero. De nuestro vínculo respetuoso con la tierra, de los hábitos de consumo que elegimos para nuestras vidas, y de la forma en que disfrutamos del trabajo en equipo.

Desde el año 2018 empezamos a pensar en la idea de producir nuestros propios alimentos. Y desde el comienzo entendimos esta tarea como un proyecto compartido por toda la "familia" de El Potrero. Un espacio que, además de brindarnos productos frescos y nutritivos en nuestra propia casa, nos permitiera trabajar comunitariamente, entrelazando historias y conocimientos, para seguir creciendo fuertes desde la base, en esta tierra que amamos y compartimos.



## TALLERES & FORMACIÓN

Con el propósito de comenzar a formarnos, ese mismo año (2018) realizamos por primera vez el Taller de Cultivo Biodinámico a cargo del Ingeniero Fernando Pía. Una técnica que permite obtener productos orgánicos con mayor producción y equilibrio que con las técnicas tradicionales.

Desde entonces, creamos un primer espacio de huerta en el casco de la estancia donde, año a año y según el calendario de siembra, sembramos todo tipo de hortalizas y verduras de hoja para autoabastecernos de forma orgánica y saludable.

La experiencia del Taller de Huerta Biointensiva fue tan provechosa que, durante los años 2019 y 2021 decidimos repetirlo, pero esta vez compartiendo estos conocimientos con nuevos actores: trabajadores de la Reserva y responsables de proyectos y reservas naturales vecinas que quisieran sumarse.



Algunas imágenes del Taller de Huerta Biodinámica dictado en la Reserva El Potrero en 2021 por Fernando Pía, con la participación de otros invitados y responsables de proyectos vecinos.



Imágenes de distintos sectores de la huerta de verduras y hortalizas / Primavera 2020.



Arriba: el sector del invernadero por dentro, donde se realiza la siembra de semillas y producción de plantines para su posterior plantación. Abajo: se preparó una pequeña nueva superficie para cultivos de temporada otoño - invierno (brócoli, coles de Bruselas, alcaucil, acelga y puerro (junio 2021).



*“Porque el mundo, aún late y permanece, y sigue haciendo posible sin cesar nuevas vidas. Pero para imaginar y crear nuevos espacios y mañanas debemos cambiar los relatos con los que crecimos y nos modelaron, y esos que nunca fueron tenidos en cuenta. Sin idealizar el pasado, podemos soñar cómo nos gustaría que fueran nuestras vidas. Porque entre las raíces siempre continúan creciendo brotes nuevos.”*

*María Sánchez*





LA HUERTA SIGUE SIENDO, DE ALGUNA MANERA, EL CORAZÓN Y MOTOR DE ESTE PROYECTO.

Un espacio de constante trabajo e inspiración, donde nos conectamos con la esencia de sembrar y cultivar nuestros propios alimentos. Donde la cocina de nuestra Reserva toma vida y entendemos a la perfección lo que significa aprovechar lo mejor de cada estación.



## QUINTA DE FRUTALES & CHACRITA

A la huerta orgánica del casco de la estancia sumamos, desde 2020, un nuevo espacio destinado a una plantación de frutales y de otras hortalizas, verduras y semillas que requirieran mayor espacio. Nace así lo que llamamos la Quinta & Chacrita.

### Los Comienzos en 2020

Los primeros meses de mediados de 2020 estuvieron destinados al diseño y cierre del predio, y a la construcción de la estructura antipájaros para proteger la fruta; y ya entre agosto y septiembre se plantaron más de 150 ejemplares de frutales, elegidos entre las variedades que mejor se adaptaban a la zona, contando cítricos (naranjos, pomelos, mandarinos y limoneros), duraznos, damascos, ciruelos, perales, manzanos, membrillos, higueras, kiwis, vides, arándanos y moras. Además se destinó un sector especial para frutos secos como almendros y nueces pecan, y también para paltas.





Jornadas de plantación de los primeros frutales en 2020, según los trazados delineados en el diseño previo. / Avance en las obras para el cierre del predio de la Quinta y colocación de la estructura antipájaros para la protección de los frutales. ¡Todo va tomando forma!





Septiembre 2020: se plantaron variedades de zapallo, melón y sandía, distribuidos en la Quinta, entre los líneas de los frutales.

Octubre 2020: se sembró girasol entre los frutales de hojas caducas.

Octubre/diciembre 2020: se plantaron papas y batatas en el sector de hortalizas.



## 2021: El Año de las Primeras Cosechas

A comienzos del 2021 la Chacrita ya nos regaló su primera producción lista para cosechar y disfrutar: zapallos y calabazas de distintas variedades, melones y sandías, que habían sido plantados unos meses antes (septiembre 2020) dieron frutos de buen tamaño y gran sabor.

En mayo fue el turno de cosechar las batatas y el girasol, y de aprovechar lo que quedaba del otoño para la preparación de guías, el laboreo del terreno para la próxima campaña, la siembra de avena como cobertura en la quinta y la colocación de mallas antihelada para proteger a los jóvenes frutales.



### LA ALEGRÍA DE LOS PRIMEROS LOGROS EN LA CHACRITA

Imágenes de la cosecha de batatas y de la preparación de guías y el laboreo del terreno para la siguiente campaña de siembra.





## Primera Cosecha de Girasol

El girasol es tal vez uno de los cultivos más bonitos que podemos poner en nuestra huerta, porque nos deja disfrutar además de magníficas flores.

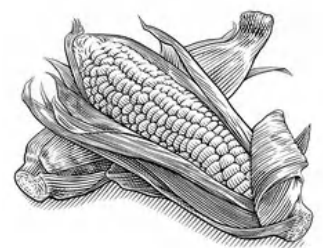
En mayo de 2021 llegó el tiempo de la primera cosecha y extracción de las semillas. Las señales nos van avisando el momento ideal: la flor ya apunta hacia abajo, se caen los pétalos, se empieza a secar la corona por detrás, e incluso algunas semillas empiezan a quedar a descubierto. Toda una transformación que llega para el otoño.

Una vez cortada la flor, se deja secar por completo en lugares ventilados y sin humedad, para facilitar el proceso de extracción. Luego de un proceso manual y paciente obtenemos nuestras semillas agroecológicas para consumir o sembrar en la nueva temporada.



## Primavera 2021:

Los meses de primavera trajeron mucho trabajo a la Quinta y la Chacrita: tiempo de transplante de hortalizas para comenzar un nuevo ciclo (zapallos cabutia, criollo y anco, calabacines y guías de batatas); de plantación de nuevos cultivos como el maíz dulce y distintas variedades de papas; pero también de cosecha de muchas otras hortalizas y frutas como los zapallitos de tronco, algunas frutas de carozo, los primeros tomates... y las arvejas viper, por primera vez en la Reserva.



Arriba: siembra de maíz dulce para choclo, en septiembre de 2021.  
Izquierda: primera cosecha de arveja viper o verde.



*“Se respira el cambio de fronteras,  
de la humedad al viento, del viento a las raíces.  
Algo sordo, profundo, trabaja bajo la tierra almacenando sueños.”*

*Pablo Neruda*







#### NUEVOS CULTIVOS, GRATAS SORPRESAS DEL 2021

Dos de los cultivos plantados en septiembre se abren paso en la Chacrita a finales de la primavera: arriba, una imagen de uno de los sectores con nuevas variedades de papas plantadas (atlantic, papampena, chieftain, daifla) ; abajo, el maíz dulce crece fuerte y sano, abrazado por el sol.





## Siembra de Algodón

A mediados de noviembre de 2021 realizamos las primeras pruebas de cultivo del algodón. Para ello, se eligió la variedad Guazuncho 3 INTA, sin tratamientos químicos, de tipo convencional no transgénica. Semillas donadas por EEA Inta Sáenz Peña "Proyecto Algodón" a cargo de la Ing. Julieta Rojas quien desde 2018 se dedica a temáticas que relacionan suelos y agroecología. Se realizaron parcelas de experimentación entre los frutales de la Quinta, y se sembró de forma manual con el fin de medir los primeros resultados.

## Plantación de Nuez Pecán

Otra de las ideas que se concretó a finales de 2021 fue la plantación de ejemplares de nuez pecán. La planta de pecán puede ser plantada en nuestro hemisferio desde junio hasta mediados de agosto, y en Argentina hay inscriptas 12 variedades.

A mediados de diciembre se realizó la plantación de tres cultivos para clima templado húmedo: Pawnee, Oconee y Summer, que fueron los aconsejados para la zona. Concretamos la plantación en 1000 m<sup>2</sup> durante la primera quincena de diciembre (plantación tardía), profundizando en los cuidados, principalmente el riego, teniendo en cuenta la falta de lluvias en los meses de verano.





## PRODUCCIÓN AGROECOLOGÍA

En 2020 iniciamos la primera campaña de producción agroecológica en la Reserva El Potrero, libre de uso de agroquímicos y a pequeña escala, en la búsqueda de generar nuestros propios alimentos en armonía con la tierra, como alternativa a la producción convencional.

El reto de la agroecología es integrar todos los actores claves en la producción de alimentos: suelo, clima, ecosistemas, seres vivos, comunidades y economía. Se basa en la comprensión de la interacción que existe entre los diferentes elementos involucrados en la producción.

Nuestra idea era lograr, en primera instancia, abastecer a todas las familias que viven en el casco. Una manera de cambiar nuestra alimentación y cuidar nuestra salud, siendo también consecuentes con la visión de la Reserva sobre el respeto a la naturaleza.

En segunda instancia la meta es poder llegar a toda la comunidad. Una manera de promover un consumo más responsable, directo del productor a la mesa, y también poniendo el foco en la capacitación de distintos grupos y actores en la zona para expandir la agroecología en la región como una nueva forma de producir nuestros alimentos.

Lograr abastecer a los merenderos y comedores cercanos al área de la Reserva es otro de los objetivos de este punto. Cuanto más sano coman nuestros niños, un mejor futuro tendremos por delante.

En tercer lugar queremos llegar con nuestros productos a un comercio más extendido y menos regional, a través de pequeños emprendimientos vinculados a la alimentación consciente, pero con precios asequibles para todas las personas.





## Inicios en 2020: Legumbres & Cereales

Para encaminarnos en estos propósitos, el primer paso fue capacitar a las personas que estarían a cargo del proyecto en este tipo de producción, sus aplicaciones en la zona, tiempos de ejecución y requerimientos.

En junio se comenzó con la preparación de la tierras destinadas al cultivo, con personal contratista e implementos y maquinaria del área de agricultura de El Potrero.

Julio fue el mes elegido para las primeras siembras de legumbres y cereales, que se realizó con maquinaria de contratista, acompañamiento del sector agricultura y personal contratista del sector forestal.

Bajo estos nuevos métodos se sembraron 2 VARIEDADES DE TRIGO (candéal y audaz), AVENA, LENTEJA, GARBANZO Y ARVEJA, media hectárea de cada cultivo.

**TRIGO**

**AVENA**

**LENTEJA**

**GARBANZO**

**ARVEJA**





Como los cultivos aplicados fueron anuales, los primeros resultados comenzarían a verse a partir de los 4-6 meses, por lo que la mayor expectativa de estas primeras siembras fue la de poder realizar los primeros registros y obtener información acerca de cada experiencia para evaluar tiempos, rendimiento y mejoras posibles para futuras siembras.



Algunas de las imágenes tomadas en el campo, en los primeros días de siembra de las legumbres y cereales del proyecto agroecológico.



## 8 Meses de Planificación, Implementación & Logros

En el mes de octubre de 2020 se realizaron las tareas de fertilización de los cultivos con el apoyo logístico del sector de agricultura de El Potrero.

¡Noviembre y diciembre fueron finalmente los meses de cosecha! Una trabajo manual o mecanizado de acuerdo al tipo de cultivo, y realizando cuidadosamente los controles de humedad del grano, para lo que contamos con la colaboración del pasante Ladislao Pablo Földesi estudiante de Ingeniería Agrónoma de la Facultad de Agronomía de la U.B.A.





Algunas fotografías de los procesos de monitoreo y control de los cultivos, y de las tareas de cosecha, tanto manuales como con maquinaria.



## 2021: Segunda Campaña Agroecológica

Luego de la experiencia del primer año, comenzamos la segunda campaña agroecológica con muchas ganas de seguir aprendiendo sobre distintos cultivos y apostando a la soberanía alimentaria. Es por eso que una de las decisiones fue la de ampliar el área de producción de 4 hectáreas sembradas en 2020 a 9 hectáreas en 2021.

2020

2021

**Año 2020: 4 hectáreas sembradas.**  
**Año 2021: 9 hectáreas sembradas.**

### Siembra de Vicia y Centeno

Entre finales de verano y comienzos del otoño de 2021 se sembró vicia y centeno en el lote : en el lote de 35 hectáreas ubicado en zona del casco, cercano a la Quinta. Estos "cultivos de servicio" (CS) se siembran en una ventana de tiempo no ocupado por otro cultivo de cosecha y no se realizan con el objetivo de obtener granos; por el contrario, su inclusión apunta a obtener otros beneficios como aporte de materia orgánica, fijación y ciclado de nitrógeno, consumo de agua y regulación de la profundidad de la napa, y mejora en las propiedades físicas de los suelos.





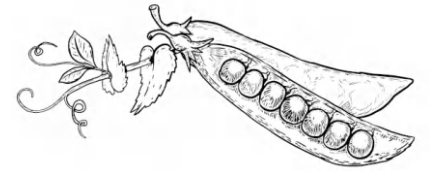
## Siembras de Invierno

Junio fue un mes de gran actividad para el proyecto, ya que se comenzó con las siembras de los cultivos invernales: arveja Curling Amarilla (de ciclo largo), colza, trigo candeal y garbanzos. A esos 4 cultivos se sumó en julio la siembra de lentejas.



Imágenes de la siembra de distintos cultivos en junio de 2021 en el lote de producción agroecológica de la Reserva.





## Primavera: cosechas con dificultades

El tiempo de cosecha de los cultivos invernales sembrados en junio llegó con algunas sorpresas no tan gratas. De los 5 cereales y legumbres plantadas sólo fue posible cosechar la colza y la arveja Curling amarilla (los rendimientos superaron los del año anterior).

El trigo, el garbanzo y la lenteja fueron dañados por completo por loros, avestruces y liebres, quienes se comieron los brotes y las sembraron, enmalezando muy fuertemente la zona.

En diciembre, luego de levantar las cosechas de invierno, se comenzó con la preparación de la superficie del lote para la próxima campaña de cultivos estivales en la que se sembrará trigo sarraceno y poroto mung.





## Pruebas de Siembra de Trigo Sarraceno o Alforfón

Aunque su nombre se asocie con el trigo (probablemente por la posibilidad de obtener harina de muy buena calidad nutricional), el trigo sarraceno o alforfón no es una gramínea sino una especie de la familia de las poligonáceas.

Una de sus principales ventajas es que su harina no contiene gluten, lo que lo convierte en un producto ideal para aquellas personas con intolerancia (celíacos). Contiene entre un 10/13 % de proteína, 8 aminoácidos esenciales, vitaminas del grupo B y minerales como el zinc, selenio, cobre, manganeso, fósforo, potasio y magnesio, aportando además más fibra que la quinoa o el amaranto.

Dadas sus virtudes, a mediados de diciembre, decidimos comenzar los primeros ensayos de siembra dentro de nuestro proyecto agroecológico.

El intervalo de fechas depende de las zonas donde se haga el cultivo (generalmente desde noviembre hasta febrero), pero como en Argentina la información es muy escasa, estas pruebas permitirán afinar el manejo del futuro cultivo en la Reserva.

Para eso realizamos dos fechas de siembra distanciadas por 30 días en pequeñas parcelas de 3m x 2m y siembra manual.

Ahora toca esperar los resultados y comprobar la viabilidad de estas semillas.





## VENTA DE PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS

En mayo de 2021, un año después de dar inicio al proyecto de producción agroecológica, comenzamos con la venta interna de estos productos con el objetivo de evaluar y valorizar la campaña agroecológica de 2020, proveer de alimentos saludables a los empleados de El Potrero a precios muy razonables (y además evitando las emisiones que generan los traslados) y afianzar el proyecto compartiendo conocimientos con la comunidad, incentivando la transición hacia la producción agroecológica en la zona.

La venta incluye productos de la huerta de verduras y hortalizas y la quinta de frutales, miel de la Reserva y legumbres y cereales de km0.

Se comercializa en bolsones con una selección de productos de estación, a los que se pueden añadir por pedido y por kilo, harina de trigo candeal, harina de garbanzos, harina de arveja y miel fraccionada.





## CAPACITACIONES JUNTO A LA ONG ALIMENTANDO EL MAÑANA

‘Alimentando El Mañana’ es un programa pionero que tiene el objetivo de ayudar de manera gratuita y colaborativa a todas aquellas instituciones públicas o privadas a disminuir el uso de productos de origen animal, generando así menús más saludables, sustentables, justos y económicos. Para ello, cuentan con profesionales especializados, nutricionistas y chefs que pueden asesorar a la institución en la información, planificación, capacitación, acompañamiento y soporte directo para la implementación de cambios en sus menús.

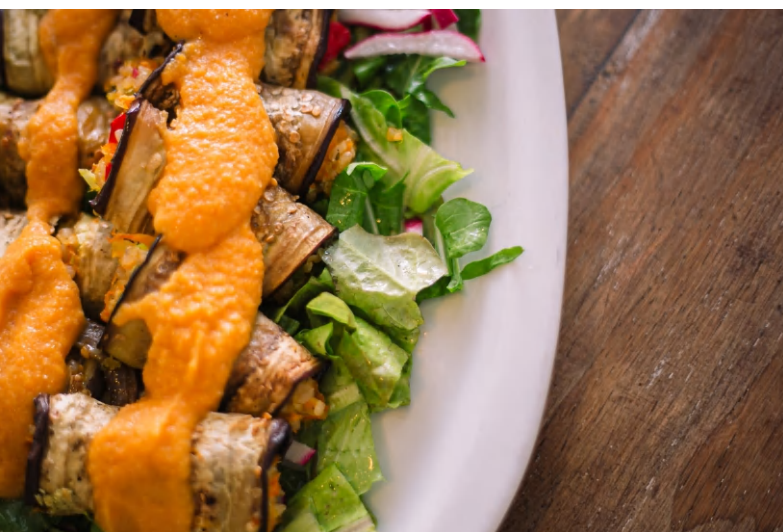
En 2021 decidimos ponernos en contacto para recibir una capacitación a fin de incorporar nuevas alternativas en la Reserva, aprovechando también los productos de nuestra huerta en platos novedosos, saludables y con buen valor energético para implementar en el comedor.

El primer entrenamiento fue en el mes de octubre. Johana y Fany recibieron la capacitación de Natalia, una cocinera naturista local, realizando 4 menús que contemplan los alimentos que producimos de manera agroecológica, la fruta y verdura de estación y las necesidades y gustos de los comensales. El entrenamiento estuvo acompañado por una presentación del programa y una degustación de las recetas.

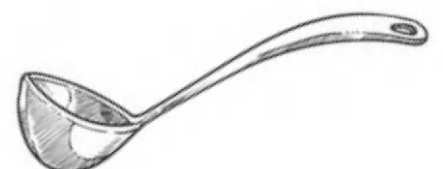




En noviembre se realizó el segundo entrenamiento a cargo de la misma profesional, también con 4 nuevas recetas para incorporar al menú, pero esta vez contamos con la presencia de Alexandra, directora del programa y de Azul, directora de la Reserva, y representantes de otras instituciones locales que pudieran estar interesados en la implementación del programa en sus propias organizaciones (Promover Conín, Merendero Los Gurises, Granja Penal n°9).



Imágenes de la presentación y degustación del segundo entrenamiento junto a "Alimentando el Mañana", y algunas de las propuestas presentadas ese día para un menú 100% de origen vegetal.





## MIEL RESERVA EL POTRERO

El Potrero es la Reserva Natural Protegida más extensa de la provincia de Entre Ríos, Argentina. Un proyecto donde conviven producción y conservación, con un modelo de desarrollo que fortalece los procesos naturales para beneficiar a los ambientes naturales de la zona.

Nuestra miel libre de gluten es el resultado de prácticas productivas de bajo impacto, como parte de nuestro compromiso de producir en la biodiversidad.

Nuestra producción apícola se desarrolla en una zona que abarca áreas forestales de implantados, y zonas de bosques y pastizales nativos de la Reserva. De esta manera las abejas interactúan con especies variadas, beneficiando también a nuestra flora nativa.

Se cree que las dos terceras partes de las plantas dependen de las abejas por la polinización. Por eso cumplen un rol fundamental para la vida. En la Reserva trabajamos para protegerlas. No sólo para producir un alimento de alta calidad sino para fortalecer los procesos naturales que benefician a conservar los ambientes y su biodiversidad.





## Marca Propia

En 2020 comenzamos con el nuevo proyecto de venta fraccionada a todo público con el objetivo es diversificar los destinos, buscando también conferirle al proceso de producción mayor sustentabilidad económica y beneficios para la Reserva.

Para eso creamos y realizamos los trámites de inscripción de una marca propia que permite el fraccionado y envasado de la miel para su comercialización minorista (hasta ahora la venta se realizaba a granel a clientes exportadores de la producción apícola en Argentina) a través de dietéticas y nichos específicos vinculados con la alimentación saludable y orgánica, con el potencial de llegar a introducir el producto en las grandes cadenas de supermercados en el futuro.

Siempre distinguiéndonos por una producción cuidadosa, que marque la diferencia y el espíritu con que se trabaja en la Reserva.



La "Miel El Potrero" se encuentra a la venta en 2 en tamaños de frascos.

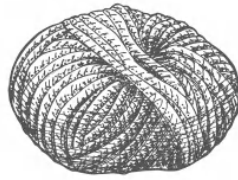
El **100% DE LAS GANANCIAS** de la ventas va destinado a los proyectos de **CONSERVACIÓN** y **REINTRODUCCIÓN DE FAUNA NATIVA** que se llevan adelante en la Reserva El Potrero.



Frasco de 280g



Frasco de 460g



## LANAS NATURALES

Otro de los proyectos que comenzamos a idear en el 2020 fue el de realizar dentro de la Reserva todo el proceso productivo de la lana de ovejas que proviene de los animales de la Estancia. Esto significa no sólo la esquila sino también los tratamientos posteriores de lavado, escarmenado e hilado de la misma, para llegar a un producto final listo para ser usado en tejidos de aguja y telar.

Un proyecto que nos ilusionaba especialmente para poder vincular al trabajo social y comunitario que realizamos, que intenta apoyar y generar nuevos emprendimientos (especialmente llevados adelante por mujeres artesanas) que muchas veces son el único sostén de las familias de nuestro país, mientras fomentamos la transmisión intergeneracional de estas técnicas y lenguajes artísticos, tan importantes en la preservación de nuestra cultura y tradiciones.



Imágenes de la esquila de las ovejas en El Potrero.



## 2020: Primeras Pruebas

En esta primera etapa de delineación y estudio del proyecto, se comenzaron a realizar las primeras pruebas en Buenos Aires, a cargo de Milagros Pereda, de lavado e hilado de nuestra lana a través de procesos ecológicos y respetuosos con el medioambiente.

Los próximos pasos consistirían entonces en buscar capacitaciones y prácticas para poder replicar los procesos en la Reserva y generar así este trabajo en nuestra zona, para que muchas manos laboriosas y creativas puedan obrar el milagro que nace de entretejer hilos.



## 2021: Curso de Capacitación para el Hilado de Lana

En abril de 2021, el grupo de mujeres "Rústicas Auténticas" de la Reserva El Potrero participó de la primera parte de un curso de capacitación destinado a conocer el proceso de hilado de lana.

Esta primera parte, de unas 12 horas de duración, contempló una parte teórica y una práctica:

### Teoría

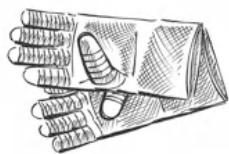
- Hábitos y comportamiento de las ovejas. Diferenciación del vellón. Ventajas de la clasificación durante la esquila, o separación posterior.
- Caracterización de la lana que proviene exclusivamente de la oveja.
- Estructura interna, media y externa. Comportamiento ante la fricción y los cambios de temperatura.
- Diferenciación con el pelo, propio de los camélidos y los caprinos.
- Análisis del contenido del vellón sucio. Porcentajes de sudor, tierra y residuo de vegetación. Contenido de la suarda (grasa llamada lanolina).
- Reconocimiento del vellón, pelo grueso (desechable), largo y suavidad de la fibra.



## Práctica

- Observación y separación del vellón.
- Lavado sin jabón, enjuague, secado (importancia del sol), estibado y protección ante la polilla.
- Aireado o separación del vellón para cardar.
- Cardado / Herramientas básicas.
- Formación del pre- hilo rosca (optativo).
- Manejo del huso, giro y verticalidad. Posición de los dedos de la mano, la muñeca y el antebrazo.
- Práctica del hilado para obtener una hebra de un cabo. Regularidad, resistencia y suavidad según el grado de torsión (relación del largo de la fibra y del grado de torsión para obtener una hebra resistente a ser tejida).
- Movimiento de atraque para trabar la hebra en el huso.
- Ovillado, madejado, lavado y enjuague final.
- Nociones para obtener saponina de elementos vegetales.
- Práctica para fielttrar la lana, obteniendo un paño liso, fino, capaz de ser utilizado de múltiples formas.





# AGROECOLOGÍA & SUSTENTABILIDAD

BOLETÍN AÑOS 2020 - 2021

Directora:  
Azul García Uriburu

Coordinadores de Tareas:  
Liliana Zaneke  
Daniel Ávalo  
Felipe Collazo  
Área Productiva

Redacción y Diseño:  
Rocío Landívar







Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina  
[info@reservaelpotrero.com.ar](mailto:info@reservaelpotrero.com.ar) / [www.reservaelpotrero.com.ar](http://www.reservaelpotrero.com.ar)

  @reservaelpotrero