



" Hace falta trabajar en lo humano "

04 de mayo, 2020

Soy **Rosa Murillo**, agricultora agroecológica en **Imbabura** y dinamizadora del Movimiento de Economía Social y Solidaria del Ecuador, de profesión agroeconomista.

¿Cómo se está viviendo la pandemia del Coronavirus en Imbabura?

Depende mucho de las realidades de cada lugar. Hay comunidades de productores de secano (cultivan en terrenos que solo reciben agua de la lluvia) sin acceso a agua de riego. Ellos se están alimentando de lo que tienen guardado de secano y les falta diversidad. En otros lugares existe más

trueque, sobretudo con los compañeros que tienen salvoconducto para movilizarse. Las familias que contamos con agrodiversidad vemos que es una fortaleza, porque tenemos de todo para alimentarnos bien.

La mayor dificultad es la movilización. En la zona de Otavalo hay comunidades que han cerrado completamente la circulación, ellos decidieron que no entre nadie. Es una zona

lechera, normalmente producen quesos pero ahora no tienen a quién vender porque no pueden sacar sus productos. En cambio Ibarra es una ciudad basada en el comercio, entonces muchas personas viven del día y si no trabajan no pueden alimentarse. Sin embargo, hay bastante solidaridad. La gente que se ha organizado para ayudar.

¿Cómo ha cambiado la manera de comercializar sus productos?

...las canastas son una innovación en Ibarra.

En el caso nuestro, con la feria Kurikancha antes no hacíamos canastas. Ibarra es una ciudad pequeña y a la gente le gustaba llegar personalmente a las ferias a conversar y a elegir sus productos. Pero ahora, por el temor al contagio, las canastas son una innovación en Ibarra. Los consumidores se organizan en grupos, por ejemplo entre familiares o vecinos, y nos contactan. Entonces les mando la lista de los productos que tenemos

en el momento y ellos escogen. Yo tengo alrededor de 20 o 30 productos como camote, zanahorias, variedades de lechugas, acelgas, rabanitos, zapallos, también huevos, conejos, cuyes, pollos.

Ojalá no sea sólo coyuntural y se mantenga la venta directa, porque implica una valorización mayor del campo.

Entonces las canastas son muy diversificadas. La entrega de las canastas a veces es difícil de organizar. Definitivamente es un reto para las organizaciones y también para los consumidores. Sin embargo, creo que hay mucho potencial en esta forma de comercialización. Actualmente solo estamos vendiendo alrededor de 10 canastas por semana, pero podríamos vender más. Ojalá no sea sólo coyuntural y se mantenga la venta directa, porque implica una valorización mayor del campo. Eso habrá que reflexionar después de la emergencia sanitaria.

¿Qué está haciendo el gobierno local?

El Municipio de Ibarra está organizando canastas. Para eso, compra los productos en el mercado mayorista y entrega las canastas a los que no tienen, o también las venden. El Municipio de Pimampiro también está haciendo canastas, pero ellos sí compran directamente a los productores, que es bueno ya que es más local. A nivel del Ministerio de Agricultura no veo que haya una organización que logre aglutinar a los productores.

Y desde la la feria Kurikan-cha, ¿qué se hace?

...el campo subsidia la alimentación de los que trabajan en las ciudades.

En la organización nos preguntamos mucho ¿qué podemos aportar? Un aporte es donar productos. Por ejemplo, entre los miembros de nuestro grupo recogimos varios productos y fuimos a dejar al MIESS para

compartir con la gente que no tiene. También, aquí en Ibarra viven muchas personas del pueblo Awá, que normalmente iban y venían de sus comunidades, trayendo sus productos. Ahora que no pueden viajar no tienen qué comer, entonces se va a hacer una recolección de productos para entregar a estas familias del pueblo Awá. Eso es algo que también les pasa a los migrantes en muchos centros urbanos; el campo subsidia la alimentación de los que trabajan en las ciudades. Por ejemplo, les pasa a las personas de nuestras comunidades que viven y trabajan en Quito. Ahora que sus familias no les pueden enviar alimentos desde el campo, muchos no tienen qué comer.

Y, ¿de qué manera ha cambiado la vida en las comunidades con la cuarentena?

Por un lado, mucha gente que siempre ha vivido en la comunidad, antes sólo salía para asistir a ciertas reuniones o talleres. Entonces no percibimos un cambio tan fuerte con la política del "Quédate En Casa". Yo salía tal vez una o dos veces a la

semana. El trabajo se hace en la finca, entonces uno pasa la mayor parte del tiempo ahí. Por otro lado, notamos que el costo de ciertos productos que acostumbramos comprar ha subido bastante. Eso ocurre por los intermediarios. Por ejemplo, el atado de cebollas que antes costaba unos 50 centavos, ahora lo venden hasta en dos dólares. Eso es alarmante.

Nos hemos dado cuenta que la finca es sostenible. Tenemos en total 200 variedades de productos, así que podemos comer variado.

Además, antes llegaba mucha producción de legumbres desde Tungurahua, de Chimborazo, de Cotopaxi y los brócolis de Pichincha, por ejemplo. Pero ahora toda esta producción no está llegando. Sin embargo, esto también tiene su lado bueno, porque lleva a que la gente aprenda a consumir el producto local. Es muy importante tener una reflexión sobre los hábitos de consumo. Para nosotros, el autoconsumo es

clave. Nos hemos dado cuenta que la finca es sostenible. Tenemos en total 200 variedades de productos, así que podemos comer variado. Lo único que a veces compramos afuera es el queso. Además, intercambiamos productos con los vecinos. La fruta como la naranja, plátano, papaya, etc. siempre cambiamos con los compañeros de la zona caliente y de Pimampiro. Yo creo que el trueque es clave y es una de las fortalezas de la zona de Imbabura.

A nivel de los hogares, ¿qué ha cambiado, por ejemplo, con respecto a los cuidados?

Creo que estamos más unidos. Normalmente los hijos pasan mucho tiempo afuera estudiando y cuando llegan tarde a la casa, aún tienen que hacer tareas. También algunos esposos solían salir a trabajar fuera. Entonces veo muy importante que haya más afecto, cariño y estar más juntos. Además, nos lleva a ver el sentido de la vida misma. La vida se te puede ir en cualquier momento. Entonces, ¿qué tipo de vida buscamos? Muchas veces por tanto trabajo no lo reflexionamos. Ahora en

el caso de los estudiantes, vemos que les están mandando muchas tareas para hacer en casa. Parece que el Ministerio de Educación cree que todos tienen acceso a una computadora, a una impresora, a internet, pero hay chicos que no. Entonces hay jóvenes que se mueven de una comunidad a otra solo para buscar internet.

¿Qué hace falta hacer en esta situación de emergencia?

Hay que seguir cultivando la tierra, seguir estando en contacto con los cuatro elementos de la vida, tener respeto a la naturaleza y también solidaridad con los otros, porque nosotros no estamos solos en este planeta.

En primer lugar, apoyar más a la salud y a la producción agrícola, aumentar las inversiones y redireccionar la producción en el campo. Al final la gente no come flores. También se debe direccionar mejor los apoyos a las personas que no tienen qué comer. En segundo lugar, deberíamos trabajar en ese cariño que tenemos que dar al otro, a los vecinos, a la misma comunidad. Fomentar la solidaridad y la reciprocidad.

Creo que deberíamos seguir llamando a nuestros vecinos y compañeras, aunque sea para saludarles y preguntar cómo están. Te da una linda energía saber cómo está el otro. Eso falta, trabajar en lo humano. Hay que seguir cultivando la tierra, seguir estando en contacto con los cuatro elementos de la vida, tener respeto a la naturaleza y también solidaridad con los otros, porque nosotros no estamos solos en este planeta. Solamente somos un grano de arena en este gran mundo.