Producción de alimentos frescos en la Meseta Central

Si hay un aspecto que caracteriza el paisaje de la zona de la Meseta Central de la Provincia del Chubut son las grandes distancias que hay que recorrer en su amplia geografía, por otro lado, la disponibilidad de agua del Rio Chubut que atraviesa el área, como así también otros recursos hídricos de surgentes naturales, permiten la posibilidad de realizar distintas producciones agrícolas tales como variadas hortalizas, además de frutales, frutas finas y forrajes.
Esa disponibilidad de agua para riego y considerando que los centros de provisión de variados insumos para la vida en esta zona, incluidos los alimentos frescos, se encuentran en los grandes centros poblados de la provincia localizados tanto en la zona de la costa como en la cordillera, se requiere implementar estrategias que no implique altos costos para su aprovisionamiento.

Desde el INTA Chubut y de manera coordinada con las comunas locales, a través del Programa Prohuerta que provee semillas y plantines de variadas especies hortícolas, brinda capacitación y asistencia técnica, es factible la autoproducción de alimentos frescos con recursos locales. Solo es necesario un espacio cercado, la existencia de suelo apto y el uso de abonos naturales como por ejemplo piso de corrales de animales que garantizan buenos rendimientos.

Además de la producción para autoconsumo, estas producciones permiten la posibilidad de comercialización de excedentes, con agregado de valor mediante

procesos de conservación, como son por ejemplo el secado natural o conservación en frasco, que posibilita ahorro y también de ingresos que mejoran la economía familiar. Dentro de la ventana de producción en el periodo primavera verano es factible el desarrollo de distintos cultivos al aire libre como por ejemplo lechuga arvejas, habas, acelga, papa, zanahoria, cebolla, ajo, entre otras, con muy buenos rendimientos, además de frutales como Pera, Manzano, Guindo y frutas finas como corinto, grosella y frambuesa.

Para dar continuidad en la época otoñal es posible extender el periodo de cultivo mediante el uso de tecnologías de producción bajo cubierta, este es el caso de un modelo de invernáculo construido con ladrillos de adobe que emplea un recurso del lugar por sus características térmicas y durabilidad combinado con material de cobertura traslucido, permite obtener verduras sin el riesgo de heladas tempranas como son de ocurrencia en la zona y se incorporan cultivos de mayores requerimientos de temperatura como pimiento y tomate.