

Empezó como necesidad y creció como negocio: Armando Castillo un sancarlino que produce espárragos y compost

7 diciembre, 2023



Si saber “mimar” una esparraguera es parte de su éxito productivo, saber cómo nutrirla y cuidar el suelo en el que se desarrolla resulta igual de importante.

Armando Castillo se dedica a producir espárragos desde hace 35 años en su finca ubicada en el Valle de Uco, provincia de Mendoza.

Aunque hoy exportar ya no está dentro de su agenda de trabajo diaria dadas las condiciones económicas que presenta el país, **Armando y su hijo Ezequiel siguen apostando a la calidad de sus espárragos ciento por ciento orgánicos, que procesan y empacan en galpones propios, y que luego vuelvan al mercado**

interno.

Si bien económicamente esto puede no parecer muy atractivo, en comparación al envío de cargamentos con destino a países del hemisferio norte, los Castillo saben mirar el vaso medio lleno y con los años apostaron por líneas de negocio secundarias, como para complementar los ingresos.

Una de esas líneas apareció ante la necesidad de gestionar los desechos del procesamiento de los espárragos, que se acumulaban campaña tras campaña. ¿Qué podían hacer con tanta materia orgánica descartada sin destino aparente?

Observando lo que ocurría en otras fincas dedicadas a la horticultura, para Ezequiel no quedaba otra que aprender a compostar. **Fue así que la familia comenzó a ensayar distintas “recetas” que fueran acordes a su producción orgánica, y que además apuntalaran el rendimiento que tenían con el cultivo.**

Lo que inició con mezclas a base de descartes de espárragos, siguió luego con el aprovechamiento del guano de su pequeño plantel ganadero.

Cuando lograron satisfacer sus necesidades de fertilización, los Castillo comenzaron a analizar qué otras industrias generaban descartes considerables de materia orgánica en la zona. Por suerte para ellos, la respuesta llegó –y lo hizo en cantidad- de la mano del ajo, otra industria clave de la zona.

A través de la recolección de chalas y descartes de los galopes de ajo, y de guano proveniente de otras chacras ganaderas locales, los Castillo obtuvieron la materia prima suficiente para dar con una producción de compost que hoy ya ronda los 3 a 4 millones de kilos por año. Y con tanta cantidad obtenida, no quedó otra que iniciar con su venta en las cercanías de San Carlos.

“Las pilas de compost se ven sucias pero así es como empieza el proceso. Acopiamos lo que sacamos los galopes de ajo como

la chala. A ellos también les conviene para no tener que ir a tirarlo en otro lado. Luego salimos a buscar guano de nuestros animales y de la zona. Se mezcla y se comienza a mojar. Es un proceso que tarda unos 80 a 90 días”, explicó a Bichos de Campo Ezequiel Castillo, quien se volvió el encargado de esa producción.

Si bien podría pensarse que la etapa natural de pudrición genera mucho olor en el lugar, el mendocino señaló que cuando el compostaje está bien logrado no desprende ningún aroma. *Por el contrario, parece una tierra húmeda homogénea, incluso teniendo muchos kilos de guano en su composición.*

“Esto es mucho mejor que el guano. Es materia orgánica que sirve como fertilizante y que ayuda a liberar todos los nutrientes naturales de la tierra. No saliniza y no tiene tanta conductividad. La mayor parte del guano que tiras ahora recién la aprovechas en los años posteriores. En este caso libera todo su potencial en cuestión de días”, sostuvo el productor.

Esta es la razón por la que, según afirma, los viñateros y productores locales lo compran en cantidad. **“Ya se han dado cuenta del potencial que tiene”**, afirmó.



-Tienen la suerte de tener muchos galpones de empaque alrededor que les dan la materia prima. ¿Hay otras fuentes que podrían incorporar en esta producción de compost?

-Si quisiéramos hacer más kilos sí tendríamos que salir a buscar. Hoy lo único que estamos saliendo a buscar a modo de favor son las chalas que quedan de los lugares donde se procesan semillas de cebolla, además del guano. Nosotros hacemos un 10% del guano que necesitamos con lo cual tenemos que conseguir más.

-Le terminan haciendo un favor a un montón de productores que se van liberando de su residuo orgánico.

-Todo productor ganadero necesita limpiar sus corrales una vez al año de todo el guano que los animales generan.

-Y finalmente también le estás haciendo un bien al medio ambiente.

-Creo que el mundo y la agronomía van para ese lado, para aquello más orgánico y esto es esencial. Es la punta para cualquier emprendimiento y plantación sin nada de químicos. Y es muy completo.

Fuente: [Bichos de Campo](#)