

# Juan Bonini, de la menta al orégano en Valle de Uco: a sus 80 años sigue adaptando tecnologías para mejorar el cultivo

28 noviembre, 2023



**En una entrevista con “Bichos del Campo”, Bonini contó cómo encontró el Valle de Uco y por qué se quedó.**

Juan Antonio Bonini cumplió hace quince días los 80 años de edad. Recuerda que llegó al Valle de Uco hace más de medio siglo, cuando tenía poco más de veinte. Había nacido en Carlos Tejedor, pero por ese entonces trabajaba en Pehuajó, a las órdenes de una empresa alemana que se especializaba en la producción de especies aromáticas.

Como él había aprendido a cultivar manzanilla en el oeste bonaerense, lo mandaron a Mendoza para trabajar en la

producción de menta, aunque luego su vida terminaría signada por el orégano. Corría el año 1966.

-¿Y qué se encontró en esta zona del Valle de Uco?

-Era muy, muy pobre el asunto. Había mucha necesidad, no había agua potable, los médicos también estaban escasos, aunque ahora siguen escasos también, pero bueno.

-¿Y por qué se quedó? Digo, si tenía pasaje de vuelta, ¿por qué decidió quedarse?

-Me puse de novio con una chica de acá. Y bueno, acá estoy. Le agradezco de haberme quedado acá, pues había trabajo. Era medio tiro al aire.



foto: Juan Bonini

Como muchas otras historias de gente de trabajo, la de Juan Bonini de golpe tuvo que enfrentarse con una gran dificultad. Fue cuando la empresa alemana decidió retirarse del país, porque la menta había dejado de consumirse masivamente. **“Se dejó de producir menta acá y yo me quedé lo mismo”**, resume el hombre sobre aquella decisión.

Como muchos en Pareditas, una localidad que queda sobre la

ruta 40, en el extremo sur del Valle de Uco, a partir de ese momento Bonini se volcó decididamente a la siembra del orégano. Según él, la zona es especialmente apta para ese cultivo porque queda unos 1.000 metros sobre el nivel del mar y tiene una amplitud térmica envidiable: mucho calor de día y fresco de noche. También dispone de agua para riego, que baja directamente de la cordillera.

Bonini, con el correr de los años, pudo comprarse su propia finca y desde entonces lleva un montón de tiempo produciendo especias, en especial orégano, pero también romero y albahaca, que también se dan muy bien en la zona.

Pero la historia de Don Juan tiene otra gran particularidad: cuando comenzó con la producción de este tipo de cultivos, que deben cortarse con una segadora, se secan al sol en grandes playones, y recién luego deben ser trillados y clasificados, él se propuso comenzar a adaptar viejas cosechadoras de cereales que traía desde Buenos Aires, cambiándole los cabezales para que sirvan para hacer esta última tarea, la trilla.

**“Son viejas cosechadora del año 60 y pico, más o menos. O sea, la hemos adaptado para el orégano”,** nos muestra el veterano productor, que hizo del agiornamiento de estas máquinas una segunda fuente de ingresos y pudo vender 42 entre otros productores de orégano de la zona. **“Le sacamos la ventilador que tienen, porque si no lo guardaba al orégano. Así que le pusimos una zaranda distinta y bueno, ya está”,** resume.

**-¿Y eso es para trillar, para separar el palo?**

**-Para separar el palo de la hoja, de lo negativo.**

**“A la primera que traje, una chiquitita, era más chiquita que ésta. Justo en el Canal Rural hablaban de ‘la coloradita de no se quién’. y por eso yo le puso un cartel que decía ‘la coloradita de Bonini’. En dos días la vendí. Luego vino uno y me la compró otra. Y así”,** relata el productor, que había

aprendido a adaptar los fierros de su padre que era herrero..

Pese a su edad, Bonini no se queda quieto. En sus galpones también aparecen distintos equipos que ha adaptado, o bien para clasificar el orégano, o bien para limpiar el romero. En el campo, detrás, está orgulloso porque ha comenzado a aplicar riego por goteo en plantaciones que antes eran regadas por manto, a la vieja usanza. Tiene 80 años pero le gusta mucho la tecnología.

Sabe que por más tecnología que uno meta siempre el clima condicionará a los productores, ya sea con heladas o con granizadas. Él mismo viene de sufrir bastantes pérdidas en las últimas tres campañas, y llegaron a malograrse 6 o 7 hectáreas. Ahora confía en que tendrá una revancha en el primero de los cortes que haga a sus cultivos, entre diciembre y enero. El segundo corte anual se hace luego en otoño, pero deja mucho menos volumen de producción que el primero.

Los sobresaltos no terminan ni siquiera luego de que el orégano haya sido cosechado y acopiado en el playón de secado. Bonini tiene listos grandes plásticos blancos que también trajo de la pampa húmeda, y que provienen de los silobolsas utilizados para almacenar allá los granos. Son coberturas por si acaso se largue una lluvia y lo encuentre con el cultivo expuesto al sol, en el proceso de secado. En ese caso se apura a cubrir las montañas de orégano con esos enormes plásticos. Si el orégano cortado se llegara a mojar, se pone oscuro y pierde calidad comercial.

Este veterano es la memoria viva de un cultivo que convirtió a Pareditas en la capital nacional de orégano. Pero no se apropia de toda la historia sino que recuerda a Donato Boni, "con quienes somos muy amigos y él también trabajaba en la misma empresa alemana de la menta y también se quedó acá. Italiano bien puro".

**-¿Son muchos los productores de orégano?**

-Yo cuando vine acá veía gente que tenía a lo mejor 2 hectáreas de orégano. La gente vivía, o sea, la familia vivía con esa superficie.

**-¿Y ahora? Ahora no vivís con 2 hectáreas, una familia menos que menos.**

-A lo mejor sí vive una familia, pero ahí nada más. Pero tiene que hacer todo el trabajo esa familia. Yo tengo veintipico de hectáreas y eso demanda mucha mano de obra.

**Fuente: "Bichos de Campo"**