

Otro productor de Valle de Uco en un medio nacional: “el gringo” Giamportone con sus semillas de cebolla y su vino

12 diciembre, 2023



Es productor de semillas de cebolla para exportación, en unas 10 hectáreas alquiladas, que debe rotar, porque aclara que no se puede volver a cultivar en la misma tierra, al año siguiente.

José, el “Gringo” Giamportone tiene la dicha y el honor de ostentar uno de los cultivos más bellos de nuestro país. Es que, si bien su tarea como chacarero es muy sacrificada, su cultivo de cebollas es muy pintoresco, irrigado por el agua de los Andes, en la localidad de La Consulta, al sur del oasis central de Mendoza, el fértil Valle de Uco.

La etapa más bella suele suceder hacia fin de año, en el mes de noviembre, cuando la planta comienza su floración. Y como si fuera poco, sus cultivos exhiben como telón de fondo al majestuoso paisaje cordillerano y sus cumbres con nieves eternas. Las chacras, propias y alquiladas, le quedan a José muy cerca de su casa.

José es productor de semillas de cebolla para exportación, en unas 10 hectáreas alquiladas, que debe rotar, porque aclara que no se puede volver a cultivar en la misma tierra, al año siguiente. Y desde siempre continúa produciendo uvas para vinificar en la finca de 10 hectáreas que heredó de su padre. Gracias a ella se da el gusto de elaborar su propio vino “Tres Copas”, junto a dos amigos, para autoconsumo y también para vender. Para ello separan unos 3000 a 4000 kilos de uva por cosecha, mientras que el resto se vende a bodegas nacionales.



El “Gringo” Giamportone nació en Tunuyán hace 43 años y se

crió en La Consulta, siempre en el Valle de Uco, donde hasta hoy vive con su señora, Cintia, y sus tres hijas, Valentina, Emilia y Francesca. Su mejor educación para llegar a ser hoy un avezado productor se la debe al testimonio de su padre, que llegó a ser encargado de la prestigiosa bodega Salentein.

José comenzó manejando camiones de su padre, haciendo viajes de cosecha, traslado de maquinarias, acarreos de guano de cabra o de cebollas, y luego lo acompañó en el trabajo diario de su pequeño viñedo. Hasta que hace unos veinte años se lanzó por su cuenta a incursionar en el cultivo de las semillas para cebolla para exportar, alquilando de a 2 o 3 y hasta 6 hectáreas por parcela como máximo, en un total de 10 hectáreas en la actualidad. Hoy exporta unos 4000 a 5000 kilos por año y poco a poco va sumando más parcelas.

Mirá la entrevista con José "gringo" Giamportone:

¿José, explicanos qué tipo de cultivo es éste, tan lindo?

Lo que ustedes están viendo es un cultivo de semillas de cebolla para exportación. Es un híbrido.

Es un cultivo, preparado para sacar, no la cebolla, sino las semillas.

Exacto, nosotros somos productores de semillas, que trabajamos para dos o tres empresas que exportan. Ellas nos proveen de los bulbos de las cebollas que tenemos que plantar.

¿Y dónde está la semilla, cómo es el proceso?

El proceso empieza en plantar los bulbos, entre mediados de febrero y marzo. Los tenemos que cuidar, pasan todo el invierno, y en esta época de fin de año, empieza a subirse y se empieza formar la semilla en la parte alta de la planta, en la flor. Según la variedad de la planta, puede ubicarse a mayor o menor altura. Hasta que florece, cuaja y se espera para finalmente cosecharla.

¿Y por planta da una sola flor?

No, a veces por cebolla, da hasta 3 o 4 umbelas.

Con lo cual vos tenés 3 o 4 flores que cada una va a dar un montón de semillas.

Sí, aproximadamente unos 2 a 3 gramos de semillas por flor. Esperamos esta floración plena para el 20 de noviembre, la que recién está empezando. Luego tenemos 20 días más de floración. Esperamos 20 días más que cuaje, es decir, que se forme la semilla, y ya estaríamos para cosechar a fines de diciembre o primeros días de enero.



¿Se cosecha a máquina?

No, es un trabajo muy artesanal, manual, se debe cosechar con gente, porque hay que esperar que la planta empiece a mostrar semilla para cortar, y no hay máquinas que lo puedan hacer de modo selectivo, entonces se atorarían con las flores que aún están verdes. Se cortan, se ponen en una bolsa especial de rejillas tramadas para que la semilla no se escape. Luego se ponen en secaderos de alambre, según los calores que hayan. Acá enero suele ser caluroso, con 33 o 35 grados de calor. Se las deja secar unos 13 a 15 días y las llevamos a una planta que tenemos para limpiar las semillas. Se trillan con una

trilladora grande, sale la semilla con basura, se las pasa por zaranda en mesas vibradoras, y terminan en una máquina que saca toda la basura.

Después las semillas deben ser analizadas por el INTA.

Va una muestra al INTA, para análisis de germinación y pureza. Y si da lo que la empresa exige, porque algunas piden el 88 %, o el 90 %, o el 92 % de germinación, ya estarían listas para embolsar y llegar a exportarse.

Y para que fructificara el cultivo, antes, tuviste que hacer un proceso de polinización.

Como acá estamos hablando de un híbrido, tenemos hembra y macho. El macho es el que tiene el polen. Cuando tenemos un 10 % de floración, traemos las colmenas y las ponemos alrededor de los lotes del cultivo, unas 10 o 15 por hectárea, algunos hasta 20. Ahí empieza el proceso de polinización, que consiste en que el macho toca el polen y se le queda pegado en la pancita. Luego la hembra toca al macho, queda polinizada y ella poliniza.



Esta semilla va para ser sembrada por todas partes del mundo.

Sí, va con una trazabilidad, a todas partes del mundo, para saber quién compra y quién vende, y cuidarla en todo su recorrido.

¿Por qué este Valle de Uco es tan especial para hacer semillas?

Yo creo que por el clima seco, que es ideal, sin muchos hongos ni enfermedades. Está creciendo mucho en Mendoza y en San Juan. Pero sí, lidiamos con las tormentas graniceras. Y no podemos usar malla antigranizo porque debemos ir cambiando de cuadros o lotes, ya que cada año nos dan otra variedad, y algunas semillas caen al suelo en la cosecha. Por eso con un año o dos de anticipación, ya buscamos los lotes que se llaman "aislamientos". Y por el tema de la polinización, para que no haya cruzamiento con las abejas, tenemos que buscar a un kilómetro y medio y hasta a 5 kilómetros, según la variedad.

Somos 10 o 15 colegas que nos ponemos de acuerdo para poder trabajar todos.



También tenés viñedo.

Sí, el tema de las viñas me apasiona, porque es muy bonito. Ahora tenemos el viñedo protegido del granizo con tela, se maneja con más facilidad que la cebolla, aunque no lo tengo asegurado con una empresa. Antes se conseguía mucha gente responsable para trabajar, y ahora se consigue poca. Otro problema es el tema de los precios de los insumos.

¿Siempre te apasionó el tema agropecuario?

Sí, mi padre falleció hace 7 años y mi madre aún vive. Ellos me inculcaron el trabajo desde chico y puedo decir que amo mucho el campo y esto que hago.

Fuente: [Bichos del Campo](#)