



MINISTERIO DE GANADERÍA
AGRICULTURA Y PESCA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

DGDR
DIRECCIÓN GENERAL DE
DESARROLLO RURAL

“Punto Verde”: otra forma de producir, respetando la naturaleza

Punto Verde es una organización, que en Nueva Palmira, cuenta con varios grupos de trabajo. Uno de ellos es “Curtidores de agua dulce”, que se dedica a la marroquinería en cuero de pescado de río. Otro grupo trabaja en bio-construcción y en gestión de residuos, y otro trabaja en producción orgánica. Hasta allí fuimos a conocer su trabajo.



Renée integra “Curtidores de agua dulce”, grupo que recicla la piel de pescado, que antes se solía descartar, y la convierte en cuero, colaborando con el cuidado del medioambiente. Luego de descongelarla, la descaman, la lavan con agua y detergente y ahí recién empiezan el proceso del curtido. Lleva unas 54 horas de trabajo en total. Las pieles se tiñen con colorantes vegetales, se seleccionan por tamaño y color, se enceran y planchan y ya quedan prontas para utilizar.

Se busca combinar cuero de pescado con cuero de vaca y se produce todo tipo de implementos, como carteras, bolsos, billeteras, monederos, llaveros, calzados, o se usa como forro para portarretratos, cajitas, servilleteros, botellas, etcétera. Renée se ocupa del curtido y teñido, y de todo el proceso de terminación del cuero. Otras integrantes del grupo (que en su mayoría son mujeres) se ocupan del diseño y confección, y del cementado. Se reúnen en el Centro Mec para trabajar. El curtido, lo realizan una vez por mes, pero concurren al taller casi todos los días y además adelantan trabajo en sus hogares; una vez a la semana se reúnen como grupo y las decisiones las toman en colectivo.



Con el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural (MGAP/DGDR), tienen un Proyecto de Fortalecimiento Institucional (PFI). Una de las ideas, con este proyecto, es la construcción de un local para el funcionamiento del grupo. La intención es instalar, en un predio que Renée cedió a Punto Verde, un salón multiuso donde funcione el taller de curtido. Se piensa trabajar en bio-construcción, para ello se van a levantar paredes con eco-bloques o ladrillos de adobe.

Allí mismo, en Punto Verde, funciona una huerta orgánica. “Se ha progresado lento, pero mucho, aunque falta mucho por hacer todavía”, dice Renée con orgullo. El campo se limpió entre todos. Hay un invernáculo y una huerta donde cultivan tomate, repollo, arveja, zanahoria, acelga, lechuga, ciboulette y otras hierbas aromáticas. Mucho de lo que producen es para autoconsumo, pero también venden en la feria de los domingos; este año se cosechó zapallo y se hizo dulce para la venta. También se hizo dulce de boniato y de sandía sidra, que resultó toda una novedad.

En la huerta trabaja un grupo de seis personas. Juntan el estiércol, cortan el pasto, hacen abono, rellenan los canteros con la tierra mejorada, hacen almácigos, los trasplantan... Trabajan todas las tardes. Se dividen las tareas y se ayudan unos a otros. Hicieron un curso de huerta orgánica en el MEC, que les sirvió para ampliar los conocimientos. Por sobre todas las cosas, resalta el compañerismo: “A mí me ha servido mucho, porque yo estaba muy sola, siempre en la misma rutina”, dice Renée. Además de trabajo, comparten cuentos, anécdotas, charlas, mates y alegrías.

Casi todos los centros educativos de la zona concurren y trabajan en el predio. Se ha cercado el espacio, se han hecho canteros con cubiertas y basureros con botellas de plástico. Todo se recicla. Una casita de madera, unos coloridos canteros, zapatos pintados que cumplen la función de macetas, apoyados sobre mesas de hierro de diferentes colores, dan un toque especial al lugar, a ese lugar donde se respira aire puro. Hasta el más mínimo detalle es cuidado; todo allí evoca un estilo de vida, de amor por la tierra y sus productos.

Olga se crió en el campo y estudió en una escuela rural. A los 30 años se casó y fue a vivir a Nueva Palmira. Es comerciante; trabaja medio día en su comercio y por la tarde dedica buena parte de su tiempo a Punto Verde. Es la encargada de organizar los almácigos, las plantas y el trabajo en la tierra: “Tenemos un grupo muy lindo, somos todos muy compañeros. Venimos, trabajamos, nos divertimos y pasamos bien”, dice con una sonrisa en el rostro. Como buena descendiente de piemonteses, sabe trabajar de manera ecológica e intenta transmitir sus conocimientos al resto del grupo.

Cristina es maestra jubilada. Siempre vivió en Nueva Palmira. Le interesa fomentar “otra forma de vivir”, donde el respeto por la naturaleza y el entorno sean moneda corriente. Trabajó en el liceo en un proyecto de basura clasificada, en el que se integraron diversas instituciones educativas y, viendo el entorno de Palmira, su explosión industrial, sintió casi como por obligación la necesidad de resaltar los valores del campo, las raíces, y el amor y respeto por la tierra.

Según Cristina, el PFI les permite integrar, en un mismo espacio, el saber técnico con los saberes de la comunidad. Y gracias a esa integración, seguirán surgiendo pacientes artesanos de la tierra. Porque así lo dice un pequeño cartel ubicado en la entrada del invernáculo: “Hasta cuando hace agricultura, el hombre hace paciente artesanía”.

