



LA GENTE
DE
LA FRUTA
Y SU HISTORIA

THE PEOPLE BEHIND THE FRUIT
AND ITS HISTORY



**LA GENTE
 DE LA FRUTA
 Y SU HISTORIA**

*THE PEOPLE BEHIND THE FRUIT
 AND ITS HISTORY*



AGRADECIMIENTOS

ACKNOWLEDGEMENTS

Nuestros más sinceros agradecimientos a todos quienes nos han colaborado en la edición del libro "La Gente de la Fruta y su Historia".

Esta obra está dedicada a reconocer la labor realizada por parte de los trabajadores de los huertos y los packings, cuyo rol ha sido determinante en el desarrollo de la industria.

Our most sincere thanks to all who have collaborated in the preparation of the book "The People behind the Fruit and it's History".

The aim of this book is to pay tribute to the workers of orchards and packing sheds whose role has been decisive in the development of the fruit industry.

Asociación de Exportadores de Chile, A.G.
Chilean Exporters Association (ASOEX)

- Agricom, Sociedad Agrícola y Comercial Ltda.
- AMS Family S.A.
- Agrícola y Comercial Cabilfrut S.A.
- Asesorías e Inversiones Scramble Ltda.
- Bauzá Export Ltda.
- CFN, Compañía Frutera del Norte S.A.
- Compañía Frutera Santa María S.A.
- Copefrut S.A.
- David del Curto S.A.
- Dole Chile S.A.
- Driscoll's de Chile S.A.
- Exportadora Geofrut Ltda.
- Exportadora Gloria Chile Ltda.
- Exportadora Río Blanco Ltda.
- Exportadora San Clemente S.A.
- Exportadora Santa Cruz S.A.
- Exportadora Subsole S.A.
- Exportadora y Servicios El Parque Ltda.
- Exportadora y Servicios Rucaray S.A.
- Frutícola y Exportadora Atacama Ltda.
- Frusan, Frutera San Fernando S.A.
- Gesex, Gestión de Exportaciones Frutícolas S.A.
- Hortifrut Chile S.A.
- Lafrut Exportaciones Agropecuarias S.A.
- Prunesco S.A.
- Servicios de Exportaciones Frutícolas Exser Ltda.
- Sociedad Exportadora Verfrut S.A.
- Sociedad San Francisco Lo Garcés Ltda.
- Sofruco Alimentos Ltda.

ASOEX
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CHILE A.G.
"Fruta, nuestra fruta más sana"



PATRIMONIO
CULTURAL DE CHILE
Ley de Donaciones Culturales

Chile pro|CHILE

NUESTRAS RAZONES

OUR REASONS

En estos meses finales de la celebración del Bicentenario de nuestro país, los medios de comunicación de prácticamente todo el mundo mostraron los rostros y las contingencias que sufrieron 33 mineros chilenos, personas tantas veces anónimas, que cumplen silenciosa y ordenadamente con los desafíos del trabajo cotidiano y que frente a la adversidad exhiben esas cualidades tan propias de nuestros trabajadores: fortaleza y determinación, capacidad de organización ante las emergencias, espiritualidad y voluntad de sobrevivencia; virtudes que impactaron a millones de habitantes del mundo y que se tradujo en una experiencia inédita y ejemplar para los seres humanos en general.

Si nos remontamos al inicio del año 2010, al momento de definir qué hacer para celebrar los 75 años de existencia de la Asociación de Exportadores de Chile, en coincidencia con el bicentenario de nuestra nación, no hubo duda alguna que debíamos centrar nuestro homenaje en esos hombres y mujeres, que con su esfuerzo y dedicación nos han ayudado desde los cimientos a consolidar la industria frutícola chilena como un partícipe relevante en la industria frutícola mundial.

No cabe duda alguna que, sin la participación y esfuerzo de cada hombre y mujer de nuestro campo, quienes desempeñan su labor a lo largo de todo el país, contribuyendo con su dedicación a cultivar y obtener el mejor provecho de nuestras condiciones naturales, nunca habríamos logrado alcanzar los niveles de excelencia que hoy podemos exhibir como industria.

During these final months of our nation's bicentennial celebrations the media of practically all countries around the world have broadcast the faces and the trials and tribulations of 33 Chilean miners, people who so often anonymously, silently and diligently do their work and who, when faced with adversity, display the true qualities of our workers: resilience and determination, organization capacity in emergencies, spirituality and the spirit of survival; virtues that have made a strong impact on millions of viewers around the globe and that have become an unprecedented and exemplary experience for humankind in general.

Going back to the beginning of 2010, to the time when we were deciding how to celebrate the 75 years of existence of the

Chilean Exporters Association, coinciding with the bicentenary of our nation, we had no doubt whatsoever that our tribute had to focus on these men and women who, through their effort and dedication, have helped us from the very foundations to consolidate the Chilean fruit business as an important player in the world fruit industry.

There is no doubt that without the participation and effort of each man and woman who toil in the fields and orchards of our country, helping to cultivate and make the most of our natural conditions, we would have never managed to reach the levels of excellence that our industry currently demonstrates.

Es por ello que hemos querido dar a conocer la experiencia propia de más un centenar de trabajadoras y trabajadores, los que han podido desarrollarse como tales en torno a la fruta chilena, la cual también les ha podido proveer de una base importante de crecimiento de su grupo familiar. Son personas modestas y sencillas, que se desempeñan en actividades que se realizan en los distintos valles de nuestra larga geografía y que nos permiten acercarnos, a través de sus rostros, a nuestros clientes en el exterior, los que cada día se interesan más por interiorizarse a fondo del cómo se produce nuestra fruta y quiénes participan en su delicado proceso.

Deseamos agradecer en forma muy sincera, a través de las distintas trabajadoras y trabajadores que han plasmado su testimonio en este libro, a los miles de mujeres y hombres que han colaborado y lo seguirán haciendo, en torno a la actividad frutícola de exportación.

Deseamos agradecer igualmente a todas las personas, empresas y entidades que con su apoyo y colaboración han permitido la edición de esta publicación, así como también, en forma muy especial, a quienes se desempeñan en nuestra organización, agradecimiento que esperamos hagan extensivo a los componentes de sus respectivas familias.

¡Felices 75 Años y Feliz Bicentenario!

Ronald Bown Fernández
Presidente

Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, A.G.

And that is why we have wanted to let our key stakeholders know about the experiences of more than a hundred workers who have developed their professional lives in the Chilean fruit industry and which permitted them to built important foundations for the growth of their families. They are simple characters who work in different activities in the diverse valleys of our long country and who, through their testimonies, permit us to get closer to our foreign clients who each and every day are more and more interested in learning about the fruit growing business and the people behind this delicate process.

We would like to express our most sincere thanks, through the different workers who have offered their testimonies in this book, to the thousands of women and men who have collaborated in

the fruit export process and who will continue doing so.

We would also like to offer our most heartfelt appreciation to the people, companies and entities that, through their support and collaboration, have made the publication of this book possible, and also, in a very special way, to those who work for our organization, our gratitude which we hope they will pass on to the members of their respective families.

Happy 75 Years and a Happy Bicentenary!

Ronald Bown Fernández
Chairman of the Board
Chilean Fruit Exporters Association



011_ VALLE DE COPIAPO
COPIAPO VALLEY



031_ VALLE DEL ELQUI
ELQUI VALLEY
043_ VALLE DE LIMARÍ
LIMARÍ VALLEY



067_ VALLE ACONCAGUA
ACONCAGUA VALLEY



085_ VALLE DEL MAIPO
MAIPO VALLEY

I_009
REGIÓN DE ATACAMA
ATACAMA REGION

II_029
REGIÓN DE COQUIMBO
COQUIMBO REGION

III_065
REGIÓN DE VALPARAÍSO
VALPARAISO REGION

IV_083
REGIÓN METROPOLITANA
METROPOLITAN REGION



117_ VALLE DE RAPEL
RAPEL VALLEY



177_ VALLE DE CURICÓ
CURICÓ VALLEY



199_ VALLE DE LOS ÁNGELES
LOS ÁNGELES VALLEY

V_115
REGIÓN DE O'HIGGINS
OHIGGINS REGION

VI_175
REGIÓN DEL MAULE
MAULE REGION

VII_197
REGIÓN DEL BIO-BIO
BIO-BIO REGION



REGIÓN DE ATACAMA ATACAMA REGION



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

La transformación del valle comienza a ser visible en el trayecto a Copiapó, la capital regional; donde antes había uno que otro sandial, en medio de extensiones secas y desérticas, ahora son muchas las manchas verdes que anuncian la existencia de parronales dedicados a la uva de exportación.

Es un tema recurrente en las conversaciones locales, porque la minería existe aquí hace siglos, e incluso fue una zona de extracción intensiva cuando el valle fue incorporado al Imperio de los Incas. Pero los parronales, que rodean Copiapó y crecen valle adentro hacia los contrafuertes de la Cordillera de los Andes, es algo que solo tiene tres décadas de historia.

Es parte de la transformación de la economía chilena que comenzó a llevar su fruta, incluso, hasta el Lejano Oriente, donde los japoneses, por ejemplo, venden algunas variedades de uva en unas primorosas cajitas que contienen una docena. Con delicadeza oriental, las pelan una por una. Deben ser como un milagro, en los helados inviernos nipones, estas frutas jugosas que llevan incorporado el sol cálido y reconfortante del desierto. Cruzando la ciudad, con su plaza de célebres árboles pimientos más que centenarios, se ingresa al valle de Copiapó, ya transformado por "la alfombra verde" de los patronales; es el primero que conoció Diego de Almagro, el descubridor de Chile, cuando ingresó al territorio el año de 1536. Algunos letreros evocan esos tiempos, como los que marcan lugares de geoglifos o de instalaciones mineras de los incas.

Es como un largo oasis lineal descendiendo de las altas montañas andinas, regado por el río que tenía el nombre de Copayapu, y que parecía un espejismo para los que venían desde el norte; luego de miles de kilómetros de desierto, se llega a este verdor. Donde antes había pequeñas chacras o huertas en los recodos, ahora se suceden los parronales ascendiendo las laderas de los cerros que enmarcan el angosto valle.

La fruta, que es un bien delicado, no puede ser procesada en puros procesos industriales automatizados. Requiere personas de ojos alertas y manos rápidas que puedan ralear, cosechar, seleccionar, calibrar, pesar, embalar... Es la gente de la fruta, la que vinimos a conocer.

The transformation of the valley is already visible on route to the regional capital - Copiapó; and where before one could only see an occasional water melon plantation, in the middle of the dry and empty expanse, we can now perceive large green areas announcing the existence of vineyards whose production is mainly for exports.

Mining is one of the most recurring subjects in local conversations, and no wonder as it has co-existed with the desert seemingly forever. And even back in the times when the valley formed part of the Inca Empire it was already a sector of intensive mining extraction. But the vineyards surrounding Copiapó and encroaching upon hundreds of kilometers of valleys towards the Andes have been here for barely three decades.

It is part of the transformation process of the Chilean economy that began to send its fruit to places as distant as the Far East, where the Japanese, for example, sell varieties of the grape with big juicy berries in fancy boxes containing no more than a dozen bunches. Famous for their exquisite manners, the Japanese peel the grape berries one by one. It's like a miracle to see this succulent Chilean fruit, drenched by golden desert sunshine, eaten in the midst of a cold Japanese winter.

We cross the city famous for its century-old pepper trees to finally

reach the Copiapó valley transformed into a "green carpet" of vineyards, first glimpsed by Diego de Almagro, the Spanish conqueror who chanced upon this long country later known as Chile, when he alighted on these shores back in 1536. Some signs still evoke those times gone by, such as the ones that mark the ancient geoglyphs or the old Inca mines.

It is like a long lineal oasis descending from the high Andes, watered by the river whose name used to be Copayapu and that to those travelling from the north resembled a mirage: thousands of miles of desert until you come upon this verdure. And where in the past you would only find small farms or gardens now, as far as our eyes can see, green vineyards climb the lower hills framing the narrow valley.

The fruit, a delicate product, cannot be processed exclusively in industrial automated processes. People are needed, human beings who with their ever-alert eyes and rapid hands, can thin, harvest, select, calibrate, weigh, pack... They are the people behind the fruit that we have come to meet.





Silvia Valenzuela. 40 años, 1 hija

Silvia Valenzuela. 40 years old, 1 daughter

De Los Andes se vino Silvia Valenzuela, en el valle de Aconcagua, pionero en la fruta de exportación. A los 22 años comenzó a aprender y, de temperamento inquieto, sigue sumando capacitaciones; el año pasado estudió el arte de hacer parritas nuevas en viveros. A Copiapó llega en septiembre, a desbrotar, deshojar, despurgar, para que la fruta definitiva tenga las mejores condiciones, sin competencia de otra ni sombras excesivas de hojas; sigue con el raleo en octubre y noviembre y en ese mes ya comienza a cosechar hasta enero; en febrero vuelve a su tierra y ahí tiene trabajo de temporera hasta mediados de mayo. Con esos ocho meses y medio, gana más que mucha gente que está de planta en otras actividades. Gracias a ello, cuenta, ha podido estar más en su casa y la mayor de sus dos hijas ya tiene título de profesora. Aquí, en el cercano pueblo de Los Loros, hace tres años que arrienda una habitación por la temporada, a la que viene su marido, con el que sale a pasear y de compras los domingos.

No fue fácil el inicio, hace 18 años, cuando aun no había buenas instalaciones en los fundos, época pionera en que todo estaba por hacerse. Pero ella tiene la dignidad de quien ha sido testigo de una historia, de cómo fue lográndose cada avance, como las instalaciones para lavado de ropa en los predios, los baños modernos, el ritual de los buses que ahora los llevan y traen desde Copiapó para las fiestas...

Cree que los empresarios grandes son mejores. Que hay gente, en predios pequeños, que no cuenta con las mismas ventajas, como el packing moderno y sistematizado del fundo de Apacheta donde la encontramos. Cree que ha tenido suerte en eso, estar en una gran empresa donde los avances se notan más y la infraestructura es mejor; como el bosquecito cercado donde tienen que aislarse los fumadores, para no molestar a los demás.

Silvia Valenzuela is from Los Andes in the Aconcagua valley, an area which is a pioneer in fruit exports. At the age of 22, she began to learn and given her restless and curious nature, she was trained in a lot of things; last year, for example, she studied how to plant new vines in nurseries. She comes to Copiapó in September, to cut superfluous shoots, to defoliate, to make the fruit better and stronger without competing for space or for shade under the leaves. She takes part in the thinning process in October and November and from that month on until January, she harvests; in February, she goes back to her home town where she finds seasonal employment until the middle of May. What she earns in the eight and a half months of work in the fruit industry is much more than what other people might earn in other activities. Thanks to her work, she says, she can spend more time at home and it has also helped her educate her eldest daughter, who has recently become a teacher. Here, in the nearby village of Los Loros she rents a room for the season. Her husband comes along and they both go for walks or shop on Sundays.

The beginnings were not easy, 18 years ago, when there were no proper facilities on the farms and everything still had to be done. But she has the calm dignity of one who has witnessed history in the making, who has seen how modern packing has developed; she's been witness to how laundry facilities, modern bathrooms were installed on the farms, how buses that now carry people to and from Copiapó for holidays arrived in these valleys...

She believes that big farms are better. That there are people on small farms who are not blessed with the same advantages, such as modern packing sheds and systematized packaging system as on the Apacheta estate where she currently works. She thinks herself lucky to be doing this job, working for a big company where progress is more noticeable and the infrastructure so much better.

Un hombre nos hace señas. Tiene ojos alegres y sonrisa ancha; ha trabajado en circos muchos años, de payaso. Ha viajado, trabajado en lo que caiga, pero la fruta es lo más constante en su vida, complemento del circo. Luis Escobar Díaz es de Viña del Mar, pero a los 6 ó 7 años –antes dejaban que las familias llegaran con hijos, comenzó de temporero. Hasta enero está aquí, sigue en abril por el Valle de Aconcagua, ya conoce todo en este oficio. “Solo me falta ser supervisor”.

Su espíritu libre lo ha llevado incluso a Punta Arenas a la temporada del erizo, y al norte a la pesca. En Argentina ha estado, en Brasil, en Uruguay: “Soy artista de circo, a veces de payaso pero lo mío es el fakirismo, pruebas que se hacen con cuchillos, clavos, cosas así”. Es un “patiperro” típico, que se ofrece como albañil, instalador eléctrico o carpintero. Tiene aprobado, además, un curso de carabinero.

Una hija trabaja a su lado. Los domingos la lleva a la iglesia, al zoológico, al cine, a la feria, como cualquier padre. Mira encandilado a esa niña que a los 16 años ya pasó al 4º Medio en Viña del Mar, donde también obtiene una especialidad: “Aprende contabilidad”.

Avizora un futuro en que ella estará en las oficinas. ¿Y él?: “Si me ofrecieran algo en Inglaterra o Estados Unidos, me voy al tiro. No conozco por allá, es lo que me falta”.

Pero ella, Paulina, tiene otros sueños. También le gustaría conocer el mundo, y tal vez lo haga, y más lejos que el padre: “El próximo año, cuando termine, me voy a presentar a la Armada”.

Padre e hija, los Escobar ven partir la uva a distintos países del mundo, con cierta ilusión; deseando que algo de ellos vaya en esas cajas que viajarán en contenedores marcados con etiquetas en todos los idiomas.

Tal vez es eso lo que piden en la misa dominical, a la que asisten fielmente.

A man is waving to us. With cheerful eyes and a wide smile, he has worked in circuses as a clown for many years. He has travelled, worked in whatever he could get, but fruit is the most permanent thing in his life, in addition to the circus. Luis Escobar Díaz is from Viña del Mar but when he was 6 or 7 – before, one was allowed to take their children to the farm – he started as a seasonal worker. He stays here until January then, in April, it is the Aconcagua Valley as he knows the ins and outs of the fruit business like few others. “The only thing that I've not done yet is to be a boss,” he jokes.

His free spirit has taken him as far as Punta Arenas for the sea urchin season, and up to the north for fishing. He has been to Argentina and Brazil, he travelled to Uruguay as well: “I'm a circus performer, sometimes a clown but what I'm really good at is tricks, the stuff they do with knives, nails and things like that.” He is a typical rolling stone who will work at anything and everything from bricklaying to carpentry. He has also undertaken some courses with the intention of becoming a policeman.

One of his daughters works with him. Every Sunday he takes her to church, to the zoo, to the cinema, to the fair, as any father would. He looks at the girl with eyes full of love – a girl so clever that at 16 she is already finishing secondary education in Viña del Mar and will specialize in accounting.

He envisages a promising future for her, working in an office. And he? “If they offered me something in England or the United States, I'd drop everything and go. I don't know what it's like over there, and I'd like to”. But his daughter, Paulina, has other dreams. She would also like to get to know the world, and perhaps she will, and go even farther than her father's dreams: “Next year, when I finish, I will join the Navy”, she says.

Father and daughter, the Escobars, see how the grape departs for different corners of the world, looking at the departure with certain illusions; wishing that a little part of them could travel in those boxes that will cross the ocean in containers marked with labels spell in different languages. Perhaps it is what they pray for at Sunday mass which they attend.



Luis Escobar. 7 años en la fruta, 1 hija

Luis Escobar, 7 years working in fruit, 1 daughter

Paulina Escobar. Soltera

Paulina Escobar. Single



Jimena Lameles. Soltera

Jimena Lameles. Single

Delantal blanco tiene Jimena Lameles, porque estudiando de noche está pronta a transformarse en profesional. De Aconcagua, también comenzó a venir al saber que aquí en Copiapó pagaban más. No descarta instalarse en este valle de oportunidades: "El packing era como una ramada al principio, pero todo ha ido mejorando".

Ella es uno de los que da vida a Los Loros. Son muchos los temporeros que arriendan cabañas, o habitaciones, y dan movimiento al pueblo, todo lo cual desaparece con el fin de las cosechas. Ahí el pueblo se queda dormido. Hay jóvenes universitarios que ayudan a sus padres, pero también hay sueños más personales; trabajar en enero y viajar en febrero. Las mujeres son más cautelosas. Hay algunas que, como reciben dormitorio y comidas de la empresa, lo ahorran todo para un futuro que será diferente. La consigna se repite; "Para educar a los hijos". Muchas trabajan en el mismo fundo año tras año, van y vienen como aves estacionales, llevando su botín al nido para beneficio de sus crías...

Jimena Lameles has a white apron because she is soon to become a professional. She is from Aconcagua, and she started coming here when she learnt that in Copiapó she could earn more. She might stay in the valley because of the opportunities. "The packing shed used to look like a shanty at first, but everything's improved since then".

She is one of those people who make Los Loros come alive. There are many seasonal workers who rent cottages, rooms and they illuminate the little town in summer months but it all disappears at the end of the harvesting period. The place

kind of folds down and becomes dormant...

There are young university students who help their parents, but they also work to achieve more personal dreams; they work in January and travel in February. Women are more cautious. Given that they get bed and board from the company, they save all they can for a better future. The slogan seems to be the same in all cases: "It's for our children's education". Many work on the same farm year after year, they fly in and out like migratory birds and then carry off their booty to the family nest to feed their young ones ...



Teodora Alave. Casada, 2 hijos

Teodora Alave. Married, 2 children

Teodora Alave llegó de Arica. Es originaria de Visviri en el altiplano, cerca de la frontera, y su rostro es testimonio de su raza aimara. De las tierras altas comenzó a bajar por las faenas del tomate, desde que nacieron sus dos hijos y necesitó más ingresos. Era casi una niña todavía, y con lo que ganaba en la temporada le bastaba para hacer unas compritas para el invierno. Pero los niños crecieron y no fue suficiente.

Hace onces años comenzó a venir a Copiapó. Como ella, son cientos los ariqueños y peruanos que bajan al sur a pasar el verano. Por suerte, las temporadas son diferentes; allá de julio a octubre, aquí la uva de noviembre a enero. No había celulares cuando comenzó a trabajar, y su hija se lo sacó en cara: "Me dejaste botada a los 7 años", le dijo. El hijo no, él sabe que esa madre sola los sacó adelante. Él, ahora la acompaña de temporero. No son tantos los hombres ahí. Las mujeres, de dedos ágiles y finos, están más bien al interior del packing; afuera, donde hay que acumular cajas y sirve la estatura para recoger racimos, es al revés.

Teodora Alave came from Arica but she is originally from Visviri on the Andean plateau, right next to the border and her facial characteristics are a testimony to her ancestors, the Aymara people. Starting high up in the Andes she descended to the valley to harvest tomatoes, after her two children were born and she needed to increase her income. She was still a child herself, and with the money she earned she could buy some winter supplies. But then the children grew and it was no longer enough. 11 years ago she started coming to Copiapó. There are hundreds of people from Arica as well as some Peruvians who come down south to spend the summer. Fortunately, the

seasons are different; there from July till October, here, for the grape, from November till January. When she started working, mobile phones were unheard of, and her daughter reproached her one day: "You left me all on my own when I was barely 7 years old". Her son doesn't say anything knowing that it was thanks to her work and long absences that they prospered. He now accompanies her in season. There are only a few men here. Women, with nimble and thin fingers, work in the packing shed; out here, where one must carry and stack boxes and where one must reach the clusters, it's better to be tall.





Luis Cortés. 14 años de temporero
Luis Cortés. 14 years on seasonal fruit

LUIS CORTÉS, DE OVALLE, COMO TANTOS SE VINO AL DESIERTO EN BUSCA DE MEJORES SUELDOS. ESTÁ CONTENTO PORQUE, TRAS 14 AÑOS DE TEMPORERO, AHORA ES DE LA PLANTA PERMANENTE. NO LE IMPORTA VIVIR EN EL CAMPAMENTO: “SON BUENAS CASAS PREFABRICADAS, AHÍ NOS INSTALAMOS DE A CUATRO, ESTAMOS CÓMODOS”.

LUIS CORTÉS, FROM OVALLE, CAME TO THE DESERT TO SEEK A BETTER SALARY LIKE SO MANY OTHERS. HE IS CONTENT BECAUSE, AFTER 14 YEARS OF SEASONAL WORK, HE IS NOW PART OF THE STAFF. HE DOES NOT MIND LIVING ON THE CAMP: “THESE ARE PREFABRICATED HOUSES; WE GET SETTLED IN GROUPS OF FOUR, WE ARE QUITE COMFORTABLE”.



Fabián Álvarez. 33 años, casado, 1 hija
Fabián Álvarez. 33 years old, married, 1 children

Fabián Álvarez es del Choapa. De ahí se vino en busca de su destino. Inexperto, estuvo años sin salir del fundo, salvo las vacaciones. Ahora, aunque su mujer en Copiapó, sigue con nostalgia: "Es mágico el lugar donde te criaste, la naturaleza de tu infancia". Aquí son muchos los de otros lugares, y en las noches cada uno recuerda el suyo y se sienten cercanos, compartiendo.

Su tema es la seguridad: "Ahora se hacen charlas, uno aprende que casi siempre son evitables los accidentes". Lo relaciona con el respeto: "Antes lo campesino no era respetado, uno mismo no se respetaba". Eran años de auge industrial, pero ahora eso decayó y resurgió lo agrícola: "Te valorizan más, te exigen más, también te pagan más, y por lo mismo aumentó el respeto entre los propios trabajadores. Antes había mucho alcohol, riñas, ya no. Una pareja tenía 10 hijos y ni se preocupaba de vestirlos o educarlos, solo de alimentarlos". Tiene una hija en Valparaíso, educándose, mientras él vive este presente de domingos en que lava y plancha la ropa soñando con el futuro, por ella.

Fabián Álvarez is from Choapa from where he came to look for his destiny. Inexperienced, he would not leave the farm for years, except at holiday time. Now, with his wife in Copiapó, his is still here but says with a trace of nostalgia: "The place where you grow up is always magical, the smell and flavor of your birthplace will always linger in your memory". Here, there are many people who hail from different places and, at night, he shares his memories with them.

His specialty is safety: "Now there are training courses, one learns that almost all accidents are avoidable". He relates it to respect:

"In the past, farmers were not respected; we even didn't respect ourselves and each other". Those were the times of the industrial boom, but now it is a thing of the past and the heyday of agriculture: "They value you more, they drive you more as well but they also pay you better, and that's why there's more respect among workers. Before, there used to be a lot of alcohol around, but not anymore. A couple would have 10 children and they worried not about how to dress or educate them, but how to feed them." He has a daughter in Valparaíso, studying, while he lives for Sundays when he washes and irons the clothes and dreams of a better future for her.



Juan Espinoza. Casado, 2 hijos
Juan Espinoza. Married, 2 children

Es temprano, al día siguiente, el sol no ha salido. Los encargados están atentos, hay que tener buena luz para distinguir el color en el nacimiento del racimo: no se vaya a cortar antes de tiempo. Son detalles, pigmentos, en los que se fijan; algunos, mayores, dominan ese arte como nadie.

Como Juan Espinoza. De Yumbel se vino, del sur, y un enorme sombrero lo protege de estos soles a los cuales no está acostumbrada su pálida piel. Está acostumbrado a esta tierra donde nunca hace mucho frío, salvo en las breves madrugadas de invierno, pero una vez jubilado, volverá al sur: "Somos 12 hermanos, y por trabajo solo quedan dos en Yumbel; cuatro partieron a la capital, uno a Talcahuano, estamos repartidos y me gustaría ir a verlos, uno por uno."

Ha visto crecer la agroindustria de la uva de exportación, la que vio nacer precaria y desordenada: "Antes en la cosecha el trabajo era de sol a sol, uno llegaba enganchado por concesionarios que no siempre cumplían lo pactado, la comida no era buena... Ahora es otra comida, la empresa contrata sin intermediarios y ganamos lo mismo por 8 horas diarias más dos extraordinarias según el trabajo, que antes cuando eran más horas."

No se siente tan orgulloso de lo realizado en estos años en el valle. Humilde, piensa que la gente, en cada época y a su manera, siempre ha hecho lo que ha podido, lo mejor posible.

Es uno más en un río de generaciones de seres humanos, que por miles de años han laborado en la minería o en la agricultura, en este mismo valle angosto, muchos como él llegados de lejos. Muy cerca hay señalética que indica geoglifos precolombinos y otra, de Viña del Cerro, que recuerda que ahí están los grandes morteros donde los incas chancaban minerales que se llevaban de aquí al noroeste de la actual Argentina y de ahí a Cusco, de donde las piezas del metal terminaban en el pecho de algún cacique, por sus aportes al imperio.

It is early the following day; the sun has not risen yet. The managers are on alert; good light is a must to form the best color of the bunch: you must not cut it before its time has come. There are details, pigments one must heed; some workers, more experienced in the field, know the details well.

Like Juan Espinoza. He came from Yumbel in the south. An enormous wide-brimmed hat is protecting his white skin that still cannot get used to the scorching sun. He is accustomed to this land where it is never cold, except in the brief dawns of winter, but once he retires, he will return to the south: "There're 12 of us, brothers and sisters, and because we all sought work elsewhere, only 2 are still in Yumbel; four moved to the capital, one to Talcahuano, we are spread all around and I'd love to see them from time to time."

He has seen the grape export business grow; in fact, he saw its birth - precarious and disorganized: "In the past, harvest took from sunrise to sunset, and you were tied to the concessionaires who not always delivered what they promised, and the food was revolting as well ... Now the food is different, the company hires

intermediaries and we earn the same for 8 hours a day plus two overtime hours depending on the work, but before it used to be more hours".

He does not feel proud of what has been achieved in the valley along all those years. Humble, he thinks that people, at different times and in different ways, have always done everything within their power to do their best.

He is one in generations of human beings who, for thousands of years, have worked in mining or in agriculture, in the same narrow valley; many who, like him, have come from afar. Close to where we are there are signs indicating pre-Columbian geoglyphs and another one that points to the Viña del Cerro, reminding people that it is where the incas extracted mineral in mortars which they would then take to what is now the north west of Argentina and from there to Cusco. The metal ground here would finally end up on the inflated chest of an Inca chief, to thank him for his contributions to the expansion of the empire.





Robinson Maldonado. 17 años en la fruta
Robinson Maldonado. 17 years on fruit business

ROBINSON MALDONADO SE PASÓ A LA FRUTA HACE 17 AÑOS: “PARA COPIAPÓ HA SIDO LA FUENTE DE TRABAJO PARA FAMILIAS ENTERAS, Y O MISMO, MI CASA, AQUÍ VIVIMOS GRACIAS A LA UVA. EN ESTE FUNDO SUBE DE 30 TRABAJADORES PERMANENTES A 300 EN LA TEMPORADA, Y SON VARIOS LOS FUNDOS ALREDEDOR DE LA CIUDAD.”

ROBINSON MALDONADO STARTED IN THE FRUIT BUSINESS SOME 17 YEARS AGO: “FOR COPIAPÓ IT HAS BEEN A SOURCE OF WORK, FOR WHOLE FAMILIES LIKE MY OWN, MY WHOLE HOUSEHOLD, WE LIVE THANKS TO THE INCOME WE EARN FROM THE GRAPE HARVEST. IN SEASON, FROM 30 PERMANENT WORKERS THE STAFF GOES UP TO NEARLY 300 AND THERE ARE SEVERAL BIG FARMS AROUND HERE.”



Todo el mundo conoce a “la María Cartagena”. Porque lleva más de 40 años en la fruta, ha ido hasta Santiago a representar a las temporeras, porque es una dirigente respetada. Su empresa, de dueños italianos y personal chileno, le enseñó todo: “Yo le preguntaba todo al agrónomo, ahora soy fruticultora, sé plantar, formar, podar, ralear, desbrotar, cosechar, incluso sé cuánto va a dar. La hago hablar”...

Ha visto éxitos y fracasos, como los experimentos con frutas tropicales que no resultaron, por lo que respeta a los emprendedores, viene de vuelta: “Yo fui formada por la Iglesia, por Monseñor Ariztía, en la Agrupación de Temporeras del Desierto que fue muy buena porque nos organizamos, por ejemplo, para arreglar por turno las casas de cada familia. Llegamos a exportar pasas a Alemania, pero no fue rentable. Igual estoy orgullosa de lo que hicimos. Una idea que siempre estuvo fue la de mandar los hijos a la universidad, y ahora son muchos”.

Ella misma tiene uno que es ingeniero topógrafo: “Cambiamos la manera de vernos a nosotros mismos, porque mucha gente no aprecia al campesino, y menos al temporero que va de paso”. Ha visto transformarse la agricultura en agroindustria: “A veces los compañeros desaparecían, por irse a los partidos de fútbol de la Copa Libertadores, y nosotras quedábamos solas en el campo con todas las faenas. Bueno, los jefes se daban cuenta, y por ejemplo me dieron mucha ayuda para un hijo que tenía enfermo, que se salvó.”

El comienzo requirió gente como ella, pioneros, cuando no había transporte público y debían caminar kilómetros, llevando su propia agua de beber: “Los contratistas eran el problema, con gente que traían de Perú, Bolivia, Ecuador, gente callada y tranquila, y les pagaban menos”.

Mucho avance lo atribuye a la creación de la Mesa Agrícola, de empresarios y trabajadores, donde se fueron presentando las demandas. Ella siempre tiene nuevas: “Sería bonito que se reconociera una credencial, para que una persona con 10 años de experiencia no llegue a las parras como cualquier aprendiz. Y hay que hacer un estudio de filtros solares, inventar uno especial para el sol de esta zona, para el sol de este desierto”.

Everybody knows “María Cartagena”. Because she has worked in the fruit for 40 years, she was sent to Santiago to represent all seasonal workers, and she is also a respected leader. Her company, owned by Italians and staffed by Chileans, taught her everything. “I asked the agronomist everything, and now I’m a fruit grower, I know how to plant, prune, thin, de-bud, harvest, I can even tell you when the plant is going to bear fruit. I coax it to speak to me”...

She has seen successes and defeats, as the experiments with tropical fruits that failed, and she respects the entrepreneurs: “My formation is church-based, by Monsignor Ariztía. I was part of the Seasonal Workers of the Desert Group and that was very good because we organized ourselves, for example, to look after our homes, taking shifts. We even exported raisins to Germany, but it wasn’t profitable. I’m still proud of what we did. And one idea that we always had was to send our children to university, and now there’re many of them”.

She has a son who is a topographer: “We have changed the way we see ourselves, because many people don’t appreciate farmers and even less seasonal workers”.

She has seen agriculture turn into agribusiness: “Sometimes our colleagues would disappear, they would go off to watch football matches on TV, and we would be left alone with our work in the fields. Well, employers realize it, they notice, and they offered me help when my son got really sick. Thanks to that help we were able to save him.”

At the beginning it was necessary to have people like her – pioneers – when there was no public transport and they had to travel for miles brining their own drinking water; “The contractors caused all the problems because they brought people from Peru, Bolivia, Ecuador, quiet and uncomplaining people, and they paid them less”.

She would attribute much of the progress seen around here to the Work Group composed by businessmen and workers, where demands were introduced and subsequently met. She always has a new idea “It would be great to get recognition, let’s say, after 10 years of experience you’d get a card saying that you are no longer a rookie. And they should also study the sun filters, a special invention that protects you from the blistering sun in this area – the desert sun”.



María Cartagena. 61 años, 7 hijos
María Cartagena. 61 years old, 7 children



REGIÓN DE COQUIMBO COQUIMBO REGION



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

La llegada al luminoso Elqui, con su aire tan seco y limpio que no deja de atraer observatorios astronómicos, siempre sorprende. Ya los españoles se maravillaron desde el inicio con su luz dorada, y además tan cercano a una de las mejores bahías del litoral, la de Coquimbo, sin olvidar el oro de Andacollo.

Pronto advirtieron que muchas frutas, originarias de latitudes diferentes, aquí se producían bien y antes que en el resto del país, inaugurando las temporadas. Lo vemos en las calles de la pintoresca ciudad neocolonial de La Serena, donde los derivados de la deliciosa papaya se ofrecen en todos los locales, siendo tan características que la propia población local es llamada "apapayada" por su índole tranquila y relajada, ajena al estrés. La calidad de la chirimoya local, o de la lúcuma, son proverbiales y en los restaurantes concentran la oferta de postres, sea fresca o en productos de repostería.

Sin perder su calma tan célebre, el Elqui ha triplicado sus hectáreas de frutas en 25 años, nos cuentan en el hotel; de dos a seis mil hectáreas. Ya es un rubro puntal de la economía de la zona, con cerca de 60 mil trabajadores de la IV Región vinculados a la producción de fruta que, en un 75%, parte de aquí a distintos países del mundo. Hay fenómenos particularmente puntuales, como la cosecha de arándanos plantados especialmente para la demanda de Estados Unidos en el mes de noviembre, donde su consumo para el Día de Acción de Gracias es tradición de siglos.

Los cítricos viven un boom en los valles de la IV Región (Elqui, Limarí y Choapa en orden de importancia), al punto que es la mayor productora de clementinas del país, una variedad de la mandarina que se traduce en un placer inesperado en el desayuno del hotel: un jugo fresco y aromático, que parece haber sido creado con ese fondo de cerros y cielos cercanos.

La tranquilidad es un atributo destacado por todos los lugares del valle donde la práctica del yoga, la oferta de masajes, los pozones naturales del río y la contemplación de las estrellas prometen una suerte de retorno al paraíso, dejando toda angustia atrás. Las frutas naturales, enteras o en jugos, son parte de esa purificación que hace olvidar las tensiones de la vida urbana.

The arrival in the sun-drenched Elqui, filled with dry and clean air that attracts star gazers and astronomers, is always full of surprises. The Spaniards who arrived here a long time ago were awe-struck by its golden light and also by its proximity to one of the best bays on the coast, the Bay of Coquimbo. That and, of course, the presence of gold in the nearby Andacollo.

They soon noticed that many fruits, native to different latitudes, grow extremely well here and earlier than in the rest of the country; literally launching the seasons. Nowadays, we can see it in the streets of the picturesque neocolonial city of La Serena where by-products of the delicious papaya are sold in dozens of shapes and forms, and the fruit is so typical to the place that the local population, calm, relaxed and peaceful has been given the name of 'apapayada'. The quality of the custard apple, known here as chirimoya, or of the lúcuma, is proverbial and both fruits earned a prime position on restaurant dessert menus, either as fresh or elaborate products.

Never losing its famous peace and quiet, we are told that Elqui has trebled the surface of fruit plantations in the last 25 years: from two to six thousand hectares. It is already a top sector of the economy in the province, with nearly 60 thousand people from Region IV working in fruit production of which nearly 75 % embarks on a long journey to different countries

around the world. There are some specific phenomena, such as the cranberry planted especially to meet the demand of the US market, where its consumption on Thanksgiving Day is a centuries-long tradition.

Citric fruits are experiencing a boom in the Region IV valleys (Elqui, Limarí and Choapa in order of importance), to the point that it is here where most national clementines are produced, a variety of the tasty mandarine - an unexpected delight for breakfast in local hotels: bright and aromatic juice that seems to be freshly squeezed from the hills and azure skies.

Serenity is the main feature of the valley where yoga classes, relaxing massage sessions, natural pools in rivers and the romantic activity of star gazing announce some kind of Paradise on Earth and allow all involved to leave their stress behind. The fruit, fresh or canned, is also part of the purification process that makes people disregard the tensions of urban life.





Maritza Espejo Rodríguez nació en Vicuña en el seno de una familia tradicionalmente ligada a la uva, la que en otros tiempos era principalmente pisquera. Pero fueron adaptándose a los cambios en los cultivos, y así la madre comenzó a trabajar en el arándano.

En lo personal, ella comenzó a los 19 años; sus padres no quisieron que se distrajera antes de terminar el Cuarto Medio, la enseñanza completa que antes no se exigía a las niñas. Estuvo en temporadas cortas de packing, y dos años en los huertos, pero nacieron los hijos que la hicieron alejarse un tiempo, hasta que pudieran valerse por sí mismos. Al volver, mucho había cambiado; ahora eran las clementinas y la uva fresca lo más abundante en Elquí, y a eso se comenzó a dedicar nueve meses al año. Comenta que “antes era más pobre la zona, sin paltas ni mandarinas en esta parte del valle, no era mucho el trabajo”.

En un singular sistema de roles compartidos con su madre, se turnan. En el apogeo del arándano, es la madre la que trabaja y ella se hace cargo de la casa y los niños; el resto del tiempo es al revés. Siempre hay una trabajando y otra velando por los quehaceres familiares.

No se siente especial: “Como hay más posibilidades la gente se las rebusca, ven cómo organizarse para mejorar la vivienda o lo que sea. Antes siempre se oían quejas de que la plata no alcanzaba para llegar al final del mes”.

En cuanto a sus preferencias, respecto del tipo de trabajo que significa, Maritza lo tiene claro: “Yo soy de la mandarina”.

Maritza Espejo Rodríguez was born in Vicuña, in a family traditionally linked to grape growing which, in the past, was used mainly to produce pisco, a grape-based liquor. But they gradually got used to the changes in crops and thus her mother began to work in the blueberry industry.

She began at 19; her parents did not want her to get distracted before she finished secondary school but complete education was not a must for girls in those times. She worked during short seasons in packing, and two years in the orchards, but then her children were born and she had to stop for a while, until they were more independent. When she returned, much had changed; now, the clementine and the fresh grape thrived in Elquí, and that's what occupies her time nine months each year. She says that "before, the area was poorer; there were no avocados or mandarines in this

part of the valley, so work was not great".

In a peculiar system of role-sharing, they take turns with her mother. At the peak of the blueberry season, her mother works and Maritza takes care of the house and the children; the rest of the time it is the other way round. There is always one working and one looking after the family.

She does not feel special: "Now, there're more opportunities so people look around, they try to see how to manage better, to make improvements in their houses and in other aspects of their lives. Before, one always heard people complain that there was just enough money to see them through to the end of the month".

As to her preferences to the type of work, Maritza is quite clear: "I definitely like the mandarine".

Maritza Espejo. 32 años, soltera, 2 hijos

Maritza Espejo, 32 years old, single, 2 children



Gloria Roco. 32 años, soltera, 2 hijos
Gloria Roco. 32 years old, single, 2 children

Gloria Roco Cáceres nació en Vicuña, la pequeña y hermosa ciudad del interior del valle, ésa que no olvida a la poetisa Gabriela Mistral quien, al obtener el Premio Nobel de Literatura el año 1945, le dio proyección mundial. Gloria, como todos en Vicuña, lleva ese orgullo en alto; sabe que esos paisajes, cantados por la Mistral, salieron de aquí al mundo, como también las frutas en que ella trabaja tal como lo hicieron antes sus padres.

Comenzó cuando sus hijos ya estaban un poco crecidos, necesitada de ingresos para mantenerlos. Empezó en temporadas cortas pero espera alargarlas cuando puedan manejarse más independientes; ahora está dos meses en los huertos y tres en el packing, donde gana más y así ahorra para el año: "Pero me hace bien, vendría más, por lo de salir de la casa, ver gente"... Es una mujer joven y pasó muchos meses dedicada casi por entero a los niños. Dice que en el trabajo se relaja, se distrae, desde que se sube al bus de la empresa que va por El Tambo, Vicuña, Puclaro, recogiendo a la gente de la fruta que lo espera junto a los caminos. Dice que antes no había trabajos para una mujer en el valle, que no fueran las artesanías. La encontramos en la Quebrada de El Tambo, en un otoño que hizo enrojecer las hojas de los parronales, los que vistos desde arriba parecen un ancho río que ocupa completa la angosta caja de la antigua quebrada. Y su mirada tiene la misma calma, efectivamente, que promueven en el valle.

Conoció el lugar como era antes: "Todos los cerros eran con cactus, y empezaron a verdear con los paltos, primero, y con la uva de mesa después".

Ella no supo al principio, lo fue descubriendo, que ese cambio en el paisaje, al ampliar las posibilidades de trabajo para las mujeres, le permitiría mirar al futuro sin perder su tranquilidad.

Gloria Roco Cáceres was born in Vicuña, a small and beautiful town in the inner confines of the valley – a town still faithful to the memory of the world-renowned poet, Gabriela Mistral who, after having won the Nobel Prize for Literature in 1945, made the tiny place famous. Gloria, just like everyone else in Vicuña, is proud of her town's achievement; she knows that these surroundings, extolled in Mistral's poems, took wing like a bird and spread around the world, just like the fruit she harvests and like her parents did before.

She began when her children were already a little bit grown; she needed the income to support them. She started in short seasons but she hopes they will get longer when her kids are more self-sufficient; now, it is two months in the orchards and three in the packing shed, where she earns more and can save for the rest of the year: "But it's good for me, to leave the house, to meet new people" ... She is still a young woman and she spends months on end dedicated almost exclusively to the children. She says that work is relaxing,

it's a distraction from the moment she gets on the company bus that winds through El Tambo, Vicuña, Puclaro, picking up people waiting patiently at the roadside.

She says that before there was no work other than crafts for the women in the valley. We find her in the Quebrada de El Tambo, when autumn has painted red vine leaves that, seen from above, give the impression a wide flowing river occupying almost the whole narrow canyon of the old valley. And her gaze has the same calmness as the one that slowly, serenely permeates the valley.

She knew the place as it used to be: "All the hills were overgrown with cacti, and they turned green with avocado trees first and with the table grape later".

She did not know at first, but she came to discover it, that this change in the surrounding landscape spread a wide range of opportunities for local women and now they can look at the future without losing this quiet calmness.

Francisco Müller Lera deja muy en claro cómo se escribe su apellido paterno. Lo visitamos en medio del Campeonato Mundial de Fútbol y un jugador del mismo apellido, muy joven, emerge en esos días como la nueva promesa del fútbol alemán.

Su familia directa, su padre y tres hermanos mayores, pertenecen al mundo de la minería, e incluso ellos nacieron en Chuquicamata, la mayor mina de cobre a tajo abierto del mundo, pero él y el otro hermano menor crecieron aquí en el valle, de donde era la familia antigua: "El papá fue minero y después agricultor, eso pasa mucho por aquí, o al revés a veces, según como esté la situación".

Mientras cursaba la Enseñanza Media descubrió la posibilidad de ganar dinero por las cosechas de verano, especialmente limpiando las parras una vez cortada la uva por gente capacitada, pero se fue interesando cada vez más: "Todo era una cosa nueva en este fundo, probar qué pasaba con la cereza en 35 hectáreas experimentales, con las mandarinas en 14 hectáreas, con las paltas que eran una hectárea y media apenas, la primera vez, y claro, uno quiere ver el resultado al año siguiente, empieza a seguirlo"...

Lo mismo le despierta la curiosidad por el proceso de la fruta, desde la corta hasta su partida: "Un pequeño golpe en una caja de mandarinas, y la cáscara se pone negra, es muy delicada".

El padre y un hermano están cerca: "Ahí están sacando paltos para probar suerte con el granado". Una fruta que ahora piden en Europa, comenta, para combatir el cáncer, enfermedades del corazón: "Dicen que también es antioxidante".

Lo que para el visitante parece un paisaje colonial, el mismo de siempre hace siglos, comienza a revivir frente a nuestros ojos: incluso, los lugareños miran con curiosidad a los inversionistas nuevos, que no son de la zona, ni del rubro, pero que apuestan sus ahorros en la esperanza de dar en el clavo con un proyecto exitoso.

Francisco Müller Lera makes it quite clear how to write his surname. We visit him in the middle of the World Football Cup and a player with the very same surname as his, and who is quite young, has become the new promise of the German football team.

His direct family, his father and three elder brothers, are miners born in Chuquicamata, the biggest open-pit copper mine in the world, but he and another younger brother grew up here, in the valley, where originally his family came from: "My dad was a miner and later a farmer, it happens a lot around here, or the other way round sometimes, depending on the situation".

When he was still in secondary school he discovered he could earn money from summer harvests, especially cleaning the vines once the grape was picked, but he got into it more and more: "Everything was new on this farm, to give you an example, 35 hectares of cherry, 14 hectares of mandarines, one and a half of avocado trees at the very

beginning and, of course, one wants to see how it turns out the following year" ...

He has the same curiosity for the fruit process, from the moment it is picked till it is sent off: "You just knock the box lightly and the peel can turn black, it's a very delicate fruit". His father and one of his brothers live nearby: "They are pulling out avocados to see if they are luckier with pomegranates". He says that the pomegranate is in vogue in Europe, as it is said to prevent cancer and heart diseases: "They say it's loaded with antioxidants".

What the visitor sees as a colonial landscape, the same as centuries ago, now begins to bloom again in front of our eyes: even local people look with curiosity at the new investors who come from other areas and even from other industries but who bet their savings and come for success.



Francisco Müller. 29 años, soltero
Francisco Müller. 29 years old, single



Karen Trujillo. 25 años, soltera, 1 hija
Karen Trujillo. 25 years old, single, 1 daughter

KAREN TRUJILLO TRUJILLO ES UNA EMPRENDEDORA. INTEGRA UN GRUPO DE 34 TEMPOREROS, PERO ES ELLA LA QUE CARGA CON LA RESPONSABILIDAD DE INSTALARSE A HABLAR POR CELULAR, LLAMANDO A FUNDOS, PARA QUE SIEMPRE ESTÉN CON TRABAJO; AUNQUE TENGAN QUE DESPLAZARSE 400 KILÓMETROS.

KAREN TRUJILLO TRUJILLO IS AN ENTERPRISING PERSON. SHE FORMS PART OF A GROUP OF 34 SEASONAL WORKERS BUT IT IS SHE WHO IS RESPONSIBLE FOR TALKING ON THE MOBILE PHONE CONTACTING DIFFERENT FARMS AND MAKING SURE THEY ALL HAVE WORK AT ALL TIMES, EVEN IF THEY HAVE TO TRAVEL 400 KILOMETERS TO GET THERE.



Carlos Álvarez. 55 años, soltero

Carlos Álvarez. 55 years old, single

Carlos Álvarez Mendieta es de La Serena. A los siete años comenzó a ayudar en la panadería de su padre, pero todo cambió por el último terremoto: "Se vino abajo la panadería, y mis hermanos y yo tuvimos que salir a buscar trabajo. Ahora, todos estamos viviendo de la fruta". Ni trata de esconder la tristeza que lo embarga, el haber tenido que empezar de nuevo a su edad, tras ver por el suelo el negocio que había identificado y mantenido a toda su familia, familia de panaderos.

Su padre era del interior, de modo que regresaron al valle ancestral para recuperarse. Por suerte, era gente de esfuerzo y de inmediato se colocaron.

Conoce la zona desde siempre: "Antes había aquí puras quebradas, solo cuando llovía mucho se juntaba algo de agua y corría por los esteros. Aquí en El Tambo rematan varias quebradas, así es que en momentos se juntaba tanta agua que si se caía el puente la gente no podía cruzar. Pero después se fue secando, hasta que ahora vinieron estas plantaciones".

Carlos Álvarez Mendieta is from La Serena. At the age of seven he began helping in his father's bakery but everything changed after the latest earthquake: "The bakery's just a lot of rubble and my brothers and I had to start looking for work. Now, we make our living in the fruit business". He is not trying to hide his sadness sitting heavy on his shoulders because he had to start all over again at his age, after he saw the business he identified with and which supported his family, a baker's family, collapsed on the ground. His father was from the valleys so they decided to return

to the ancestral basin to recover. Fortunately, they are hard-working people and they immediately found their footing again.

He has known the area since he can remember: "Before, there were only gorges here, and when it rained a lot, they filled with water which poured down the streams. Several of the gorges end here, in El Tambo, so at times, after rain, there was so much water that the bridge would collapse and we could not cross to the other side. But later it all dried up giving way to plantations".



VÍCTOR TAPIA VALDIVIA, DE OVALLE, ESTÁ AGRADECIDO DE LA FRUTA QUE LE PERMITIÓ EDUCAR A CUATRO HIJOS CON TÍTULO: “Y EN LIBERTAD. ANTES NADIE LE PREGUNTABA A UNO, LO PONÍAN A TRABAJAR NO MÁS”. MIRA EL PAISAJE: “TODO ERAN PEDREGALES, Y AHORA...EL AÑO PASADO UN MILLÓN Y MEDIO DE CLEMENTINAS, ES DE NO CREERLO”.

VÍCTOR TAPIA VALDIVIA IS FROM OVALLE. VICTOR IS GRATEFUL TO THE FRUIT FOR LETTING HIM EDUCATE HIS FOUR CHILDREN AND EVEN GET THEM PROFESSIONAL CAREERS: “AND GRATEFUL FOR THE FREEDOM, TOO. BEFORE, NOBODY ASKED YOU ANYTHING - THEY JUST TOLD YOU TO WORK”. HE LOOKS AT THE SURROUNDINGS: “IT USED TO BE JUST A STRETCH OF LAND, AND NOW ... LAST YEAR, ONE AND A HALF MILLION CLEMENTINES, IT’S HARD TO BELIEVE”.

Victor Tapia. 53 años, casado, 4 hijos
Victor Tapia . 53 years old, married, 4 children



INTRODUCCIÓN INTRODUCTION

No hay zona del país que haya cambiado tanto, por la fruta, que ésta que se extiende desde el Elqui por el norte a los valles de los ríos Lúa (La Ligua) y Petorca por el sur, la de los valles transversales pequeños y asediados por cerros por los cuatro puntos cardinales, bendecidos por ríos testarudos – el Elqui, Choapa, Limarí, Cogotí...-, que ahí siguen siglo tras siglo soportando el acoso de calores intensos y soles a veces inclementes, para finalmente sortear la Cordillera de la Costa y entrar al océano.

El oro local atrajo a muchos, desde los incas, y justamente para alimentar a los mineros se fue desarrollando una hortoagricultura y una ganadería de camélidos – de caprinos tras la llegada hispana-, que hasta hace poco eran parte del mismo paisaje de siempre, casi bíblico. Pasaban los siglos y todo permanecía igual. Pero ahora, cuando uno avanza, los cambios se advierten en todos los rincones. Parques eólicos que buscan generar energía por medios alternativos y sustentables, parronales viníferos que se suman a los pisqueros compitiendo en espacio con los cactus, grandes avenidas de palmas chilenas e instalaciones agroindustriales de alta tecnología.

Mucho de la transformación de este conjunto de valles viene de las nuevas técnicas de riego, gota a gota, que han permitido trepar las laderas de los cerros, antes inútiles para los cultivos.

Hubo una etapa de transición, ganadera de bovinos y de uva pisquera en auge, luego entraron los nogales, hace pocos años, y ahora es la palta, la mandarina, la uva de mesa, lo que se extiende a la vista.

Se ha triplicado la superficie plantada en los últimos 30 años, en estos valles largos y angostos cuyas laderas son ahora verdes gracias al riego por goteo: uno se va internando y encuentra plantaciones cada vez más altas, trepando las laderas, donde al aire es más seco y transparente.

El valle del Cogotí fue de los pioneros, apostando a la fruta de exportación hace casi medio siglo, con audaces plantaciones hechas en los años 60 en fundos antes ganaderos, especialmente en las cercanías de Combarbalá, cuando casi nadie imaginaba lo que traía el futuro a esta zona.

There is no other place in the country that has changed as much because of the fruit. It is an area that stretches from the Elqui right across the north to the valleys of the Lúa (La Ligua) and the Petorca rivers to the south, the land of small transversal valleys besieged by hills in the north, south, east and west, blessed by stubborn rivers – the Elqui, the Choapa, the Limarí, the Cogotí - flowing unchanged century after century, calmly bearing the intense heat and the sometimes severe sun, winding past the coastal mountain range to finally decant into the ocean. The gold found locally has attracted many people from the time of the Incas and, to feed the miners who dug into the ground to extract it, it was necessary to develop the fruit and vegetable industry as well as camels and, after the arrival of the Spaniards, goat herds that, till not long ago, formed part of the same, almost biblical landscape. Centuries rolled by and everything remained the same.

But now, when you travel, changes are visible all around. Wind farms to generate energy through alternative and sustainable methods, grape vines both for the wine and pisco industry, competing for space with cacti, wide avenues lined with the Chilean palm putting their stamp on the landscape, and high-tech agro-industrial facilities.

Much of the transformation in these valleys stems from new irrigation techniques which, drop by drop, allowed growers to climb the hillsides, useless and barren in the past, climbing higher and higher.

There was a transition stage, cattle breeding and grape for the pisco liquor; then it was walnuts a few years back, and now it is the avocado, the mandarine, the table grape as far as your eyes can see, undulating incessantly into the horizon.

The surface under plantation has trebled in the last 30 years, in these long and narrow valleys whose hills now burst into green, thanks to the drip irrigation system: you keep travelling away from the coast and see plantations located all the time higher and higher, climbing the hillsides, where the air is drier and more transparent.

The Cogotí valley was populated by pioneers who placed their bets on fruit exports almost half a century ago, with bold plantations planted in the 60s on farms that, in the past, had cattle only, especially on the outskirts of Combarbalá, when almost nobody could imagine what fruit would bring to this region.





Mario Véliz, de familia campesina, ha sido uno de los testigos de la expansión de la fruta. Iba de niño a la escuela en las mañanas y en la tarde recogía nueces de los huertos para ayudar a su familia, caminando por senderos que bordeaban trigales, maizales y cultivos de papas; algo parecido habían vivido sus antepasados, por generaciones siglo tras siglo.

Pero cuando se hizo hombre, el proceso ya se había iniciado. La uva pisquera sería su primera especialidad, cumplidos los 18 años, y después pasó a la fruta de exportación, la que ya nunca dejó. Trabajador infatigable, con lo que ha aprendido de las distintas faenas tiene un terreno propio que él mismo atiende fuera de hora, donde planta lo que sea que tenga a mano: "La vida es corta y hay que aprovechar el tiempo, nadie viene a dejarle plata a la casa". Está plenamente conforme con la vida que escogió, y ni con los gastos pagados le interesa asomarse por la capital: "Es que allá hay mucha delincuencia, aquí casi nada, salvo por algunos contratistas ruidosos y desordenados".

Mario Véliz comes from a rural family. He has witnessed the expansion of the fruit industry. As a child, he would go to school in the mornings and in the afternoon he would pick nuts in the orchards to help his family. He would walk along footpaths at the side of wheat fields, cornfields and potatoes; his forefathers had lived similar quiet existences, generation after generation.

But when he came into adulthood, the process had already begun. The grape for the production of pisco, the clear and fiery liquor famous in Chile, would be his first specialty

when he was 18, and later he moved on to fruit exports and remained there. A tireless worker, he used his learning capital he gathered at different farms to buy his own land on which he spends an hour each day and where he plants whatever he can lay his hands on: "Life's short and you must make the most of it, nobody will give you anything for free". He is completely satisfied with the life he has chosen, and now that everything has been paid off, he has no interest in going to the capital: "The thing is that there's so much crime there, but hardly any here, except for some noisy and rowdy contractors".



Mario Véliz. 56 años, soltero
Mario Véliz, 56 years old, single



Hilda Ángel Michea, natural de un sector cercano que se llama Barrancas, viene todos los veranos desde que era adolescente, calcula que ya lleva unas 30 cosechas en sus manos, por temporadas de 6 meses corridos: "Después paso a otro fundo a la mandarina, en seguida parto a Chépica a las nueces, doy la vuelta del año con trabajo".

Los padres también eran temporeros, pero solo en el período de verano, de tres meses, cortadores de uva: "Es que él hace de todo, adobes, construcciones para las viñas, lo que sea". Ella solo estudió la básica, pero no quiso lo mismo para sus hijos. Sola, lavando y planchando los fines de semana, incluso haciendo el propio pan en la casa porque le sale más barato, ha logrado que ya cursen enseñanza media.

Su único temor, es que le falte la salud antes de tiempo: "Es que solo en Ovalle hay hospital completo, por aquí no, es lo que hace más falta, o por lo menos más ambulancias, porque ha pasado más de una vez que con la demora en llegar, en trasladar tan lejos, gente se ha muerto y lo que tenía no era tan grave".

La referencia a Ovalle se repite. Antes no había dónde hacer compras especiales entre San Felipe y La Serena, ambas a gran distancia, por eso se celebra tanto que Ovalle tenga desde venta de vehículos de último modelo hasta herramientas, varios bancos comerciales, profesionales, restaurantes, lo que sea. Antes los jóvenes se estaban yendo, en busca de trabajo o por estudios, despoblando estos valles transversales; pero la economía de la fruta de exportación, y en parte de la uva pisquera, los están reteniendo, no a todos pero sí a muchos. Para las madres, era el de antes un destino marcado: tendrían hijos, los educarían en la escuelita básica, y como a los 15 ó 17 años los verían partir, con tristeza, sabiendo que a veces era para siempre.

Hilda Ángel Michea, native to a nearby village called Barrancas, has come here every summer since she was a teenager. According to her estimates it's been some 30 harvests now, seasons of 6 continuous months: "Later, I go on to another farm to harvest the mandarine, and soon after I set off for Chépica to do the nuts, I can manage this way the whole year round".

Her parents were also seasonal workers, but only in the summer, three months at most, harvesting grapes: "My father can do whatever you ask him to: adobe, construction for vineyards, carpentry, anything at all". Her mother only finished primary school but she wanted something better for her kids. Alone, washing and ironing at the weekends, even making bread in the house because it was cheaper, it was her hard work that let the children complete secondary education.

Her only fear is that she might get sick too young: "There's a hospital as far away as Ovalle, and none here, this is what we need the most, or at least more ambulances, because it

so happened that an ambulance took ages to come, it's too far away, and people died and their illness was not even a serious one".

People mention Ovalle all the time. Before, there was nowhere to buy special things between San Felipe and La Serena, both quite far, that's why it's so important for the locals to have a car salon that sells the latest in vehicles and even special tools; there are several commercial banks, professional services, restaurants, whatever you might fancy. Before, young people tended to leave this place seeking work or study opportunities in other areas of the country, depopulating these transversal valleys; but thanks to the economy of fruit exports and, to some extent, the pisco grape, they are more willing to stay, not all of them but quite a few. In the past, local women had their destiny written for them: they would bear children, educate them in the tiny primary school, and when they turned 16 or 17, with sadness they would see them go, knowing that, sometimes, it would be forever.



Hilda Michea. 43 años, soltera, 3 hijos

Hilda Angel Michea. 43 years old, single, 3 children



Verónica Araya. 36 años, soltera

Verónica Araya. 36 years old, single

María Verónica Araya Cofré, comenzó hace 15 años a trabajar de temporera para la uva de exportación. A veces todo el año, en ocasiones menos, según las cosechas del año: "Antes venía gente del sur, pero como ahora es mejor la fruta, más pareja, hace falta menos personal".

En esos años se almorzaba una colación, que la gente traía de sus casas, junto con el agua para beber, pero ahora hay un casino en forma que aporta la empresa con todo. De su calidad, se ríe: "Todo depende de la cocinera que esté de turno" ... La capacitación es también diferente, organizada, en manejo de la fruta, en sus enfermedades, en sus características. Aunque los hombres ganan más, dice, antes por costumbre pero también ahora: "Es que son más altos, más rápidos, una tiene que andar llevando un banquito para alcanzar los racimos, subirse y bajarse, ellos nada, llegan y estiran el brazo" ... Se ríen unas compañeras que la oyen, le dicen que así va a seguir soltera para siempre, que tiene que dejar de compararse con ellos.

María Verónica Araya Cofré, began seasonal work in grape exports some 15 years ago. Sometimes the whole year, sometimes less, depending on how successful the crops were that year: "Before, people came from the south but as the fruit's better now, the sizes are more alike, fewer people are needed". Back in those times, workers would just have a snack they brought from home and some water to wash it down with, but now there is a casino and everything is provided by the company. "And it is good stuff," she laughs. "It all depends on who's the cook of the day" ... Training is also different, for

fruit handling, for diseases, and for fruit characteristics. Although men still earn more, she says, in the past because it was normal, but it is still the same: "But the fact is they are taller, work more rapidly, and a woman must get a stool to reach the clusters, you must go up and down, and men just stretch their arms and they're done" ... A few of her colleagues laugh when they hear her say that. They tell her she'll stay single for ever if she keeps comparing women with men.





Cecilia Michea Fernández es de Combarbalá y a los 20 años comenzó a trabajar de temporera. Pocos meses al principio, pero ahora comienza en septiembre y no se detiene hasta junio: diez meses al año. Aunque su hija mayor es asesora de hogar, los ingresos de la madre temporera le permitieron educar mejor a los otros dos; la mayor es secretaria en una empresa en el norte, y al hijo menor lo tiene en Copiapó, con ella, para que aprenda un oficio en un instituto técnico.

No conoce el origen de su apellido, poco común, pero dice que es muy propio de la zona, que incluso en estos mismos huertos hay otras temporeras que lo llevan. La memoria se pierde para atrás, son lugareños desde siempre, en esta sucesión de valles transversales, "oasis lineales", que suavizan el paisaje entre el Elqui por el norte y el Choapa por el sur.

Aunque está casada, su marido se enfermó y se retiró con una jubilación; la casa depende ahora, principalmente, de ella. Del tiempo que lleva trabajando, de los cambios que ha visto en el valle, lo que más le llama la atención es la propia uva: "La que uno elige en la mata es de la mejor, casi lista para el embalaje, antes se gastaba mucho tiempo en la limpieza, ahora casi nada, un poquito en el packing y está lista, racimos que crecen casi perfectos se diría"...

Cecilia Michea Fernández is from Combarbalá and at the age of 20 she became a seasonal worker. A few months at first, but now come September she starts and never stops until June: ten months a year. Although her elder daughter is a maid, the income earned from seasonal work let her give the two younger ones a better education; the elder is a secretary in a company up in the north, and the younger son is in Copiapó learning a trade in a technical institute. She doesn't know the origin of her surname which is quite uncommon in Chile, but she says it's from this area, that even in the same orchards there are seasonal workers named like her. Memories are short-lived but what she knows is that

they have lived here, it seems, forever, in this sequence of transversal valleys, "oases" set along the vales like jewels on a chain, softening the landscape between the Elqui to the north and the Choapa to the south.

Although she is married, her husband fell ill and retired some time ago; the household depends on her earnings now. The change in the valley she finds most amazing is the grape: "The grape one chooses must be the best, almost ready for packing. Before, one spent a lot of time cleaning it and now hardly any at all, a little wash in the packing shed and there it goes - ready, bunches that are nearly perfect, I would say"...



Cecilia Michea. 50 años, casada, 3 hijos
Cecilia Michea, 50 years old, married, 3 children



Ruth Pizarro. 32 años, soltera, 2 hijas
Ruth Pizarro, 32 years old, single, 2 daughters

Ruth Pizarro Castro es del mismo valle del Cogotí y comenzó a los 16 años de temporera, cerca de ocho meses al año; el resto, descansa o, más bien, trabaja solo en la casa. Como tantas, ha hecho el esfuerzo de sumar los dos trabajos varios meses, para que sus niñas conozcan una vida más cómoda: "El problema es que aquí la educación es mínima, para la superior hay que mandar los hijos a Ovalle, y eso significa que hay que pagarles pieza en una pensión, con alguna familia. Por suerte tengo pareja, y él me ayuda con los gastos".

Le molestan cosas que los otros no consideran tanto, como el calor o el olor a azufre. Por lo mismo, cuenta los años que le faltan para terminar de educar a las hijas; a ella sí le gusta la vida de la ciudad. Ha vivido siempre en la zona y, como es inquieta, ansía conocer, viajar a otros lugares, estar en ciudades grandes, en cines. La televisión, con la que creció, le abrió un mundo de necesidades que no tenían sus padres. Ellos pudieron vivir en paz aquí, ella no.

Ruth Pizarro Castro is from the Cogotí valley and she started seasonal work at 16 working nearly eight months per year; the rest of the year she takes it easy or, to be more specific, she works in the house only. As so many people, she has made a big effort to work two jobs for several months, to give her girls a more comfortable life: "The problem is that here the education they get is the bare minimum, for secondary schooling they must go to Ovalle, and that means paying for accommodation with a family. Fortunately, I've a partner who helps me with the expenses".

There are things that bother her and that seem not to inconvenience others such as the heat or the smell of sulfur. That's why she keeps counting the years she still must work to educate her daughters; and yes; she would like to move to the city. She has always lived in this area but, restless and curious, she longs to know other places, to travel beyond the limits of her town, to visit big cities, to go to cinemas. Television, which she grew up with, opened a new world to her, new necessities her parents didn't even dream of. They lived in peace here but she cannot do the same.



Camila Araya, 23 años
Camila Araya, 23 years old

CAMILA ARAYA TIENE 23 AÑOS. ESTUVO EN UNA MUEBLERÍA DE IQUIQUE, PERO AQUÍ GANA MÁS. NO SE ABURRE; CANDIDATA A REINA DE LOS CARNAVALES, VA A LAS FIESTAS VALLE ARRIBA, A LOS ASADOS DE AMIGOS, CONVERSA EN “LA PLAZA” (JUNTO A UNAS GRANDES PIEDRAS) Y SUEÑA CON DEDICARSE A LA COCINA INTERNACIONAL.

CAMILA ARAYA IS 23 YEARS OLD. SHE USED TO WORK IN A FURNITURE FACTORY IN IQUIQUE, BUT HERE SHE EARNS MORE. SHE DOESN'T FIND THE WORK BORING; A CANDIDATE FOR THE TITLE OF THE CARNIVAL QUEEN, SHE FREQUENTS THE CELEBRATIONS UP IN THE VALLEY, TAKES PART IN HER FRIENDS' BARBECUE PARTIES AND TALKS WHILE WALKING AROUND THE PLAZA, ALL THE WHILE DREAMING OF BECOMING AN INTERNATIONAL CHEF.



María Beas, es de El Durazno, lugar del valle de Cogotí donde sus padres trabajaban el trigo y los pastos: "Mucha gente tenía terrenitos antes, pero con un año malo quedaban fuera; por eso prefieren venir acá, es más seguro". Las escasas grandes haciendas han logrado adaptarse, modificando sus cultivos, pero no es fácil entrar en un círculo de semillas, capacitación, capital mínimo, y aventurarse en un cultivo nuevo, no tradicional en la zona. Prefieren, los más, emplearse en los fundos y conservar sus tierras con algunas plantaciones hortícolas, siempre bien recibidas en los pequeños comercios locales.

También ella tuvo que mandar a un hijo a educarse lejos, en la Universidad de La Serena, pero tiene toda la ilusión de que completará su carrera de Pedagogía General Básica: tener un hijo maestro, profesor, le parece un sueño. Por eso ella va de fundo en fundo, de la uva a la nuez, de la nuez a la mandarina...: "Ahora no es nada pero antes era bien sacrificado, era un tractor el que nos pasaba a buscar hace veinte años, había que cruzar un río, caminar harto, y como no había casino se almorzaba en la plantación, trayendo cada uno su comida y su agua".

También ve más compromiso de los productores: "Uno se cae y al tiro lo llevan a Ovalle para revisión, son cosas que antes no se veían. El horario se respeta ahora, pase lo que pase, antes era seguir y seguir hasta que el administrador decía que se podía parar".

Observa, además, un compromiso con la persona: "Antes uno era el temporero, alguien de paso, como que uno no era considerado de la empresa aunque viniera todos los años; ahora a los que ya van siendo más viejos les dan trabajos más livianos pero igual los emplean, reconociendo que son gente que ha estado viniendo casi toda su vida a veces".

María Beas is from El Durazno, a town in the Cogotí valley where her parents worked the wheat and had some grassland: "Before, many people owned little plots of land but when the year was bad, they would suffer; that's why they prefer to come here, it's safer". The few remaining bigger farms have managed to adapt, modifying their crops, but it is not easy to become part of the farming cycle: you need seeds, training, capital, and it's risky to venture into new, non-traditional crops. Most of them prefer to find employment on the farms and keep their land for horticultural plantations, always welcome in the small local shops.

She also had to send one son to get educated far from her, at the University of La Serena, but she really hopes he will graduate and become a primary school teacher: having a son who is a teacher, a "maestro", as they call them locally, seems like a dream. That's why she goes from farm to farm, from the grape to the nut, from the nut to the mandarin:

"Now, it's nothing in comparison to the sacrifice of the past: 20 years ago, we would be picked up by a tractor, had to cross a river, walk a lot, and since there was no casino on the farm, we had to bring our own lunch and water".

There is also more commitment on part of employers: "You barely trip over and they take you to Ovalle for a check-up, a thing unheard of before. And they respect the schedule now, whatever happens; before it was work, work, work - no end of it, until the manager said you could stop".

She also notes there is more commitment to people as human beings: "Before, they treated you like a seasonal worker - nothing else, someone disposable and not part of the company although you'd come back year after year; now, the older workers get lighter work but they get employed anyway, the company recognizes that they have worked here most of their lives".

María Beas. 36 años, casada, 2 hijos

María Beas. 36 years old, married, 2 children



Jorge Ogalde. 50 años, casado, 2 hijos
Jorge Ogalde. 50 years old, married, 2 children

De lejos vino Jorge Ogalde Jofré, de La Serena: "Mi padre se vino porque mi madre era de aquí; todo este valle, de Rapel se llama, era de una familia hasta la Reforma Agraria; ahí aparecieron unas parcelas en los bordes." Como la mayoría en su época, llegó hasta el 6º Básico y empezó a trabajar: "Había unas partes con cultivos, como de 10 hectáreas cada una, de trigo, de maíz, cosas tradicionales. Era así desde siempre, sin almacén, sin sede comunitaria, sin restorán, muy tranquilo".

Está de planta en el mismo fundo hace años. Ha sido sereno, bodeguero, ha estado en el riego, en todo: "Era la vida así antes, sencilla, y uno no necesitaba más. Los hijos son diferentes, con computador, con lo que ven en la tele... Antes un partido de fútbol, contra unos que venían del otro lado, era una gran fiesta, con asado". Le gustaría que sus hijos siguieran como él, al aire libre como le gusta, viviendo en paz, lejos de los peligros y tentaciones de la ciudad. Pero todavía no escogen su destino.

Jorge Ogalde Jofré, came from afar, from La Serena: "My father came here because my mother was a local woman; all this valley, the Rapel valley as it's called, belonged to one family until the Agrarian Reform; after that, and right around the edges of the valley, the first farming plots cropped up". As most people of his generation he only finished 6 grades of primary school and then started working: "There were plots of land under plantation, some 10 hectares each, with wheat, corn, and other traditional crops. And that's how it was for ages, no shops, no community centers or restaurants, all peaceful and quiet".

He has been on the staff of the same plant for years. He has worked as a night watchman, a warehouse keeper; he has worked in irrigation, in everything: "That's what life used to be like, simple, and you didn't need special things. Children are different now - with their computers, the things they see on the television... Before, a football match with a team from a different town used to be a reason to light up the barbecue grill". He would like his own children to follow in his footsteps, working outdoors as he likes, living in peace, far from the dangers and temptations so rampant in the city. But they have not decided yet.



María Cortés. 49 años, casada, 5 hijos
María Cortés. 49 years old, married, 5 children

Llegamos al Valle de Limarí, al que María Cortés llama “la tierra del lapislázuli”, orgullosa- hija también de campesinos del lugar.

Los Laureles se llama su poblado y, como la mayoría de los trabajadores del fundo, se viene en un bus de la empresa. Trabaja aquí hace años, primero como temporera, en la temporada corta que va de enero a abril, pero desde que apareció el packing entró de planta, algo más estable y permanente: “Para educar a los hijos, ahora trabajo por la penúltima, que está estudiando en el Inacap de La Serena, la primera con educación superior en la familia”.

Ella, en cambio, creció en años cuando solo se estudiaba la básica, y a algunos hijos, varones siempre, se les mandaba a estudiar la secundaria en Ovalle, con mucho sacrificio de los padres: “Y terminaban y se iban; mi hijo mayor trabaja en La Escondida en Antofagasta, el que sigue en una mina de aluminio por Ovalle...”

Recuerda de su infancia un valle ganadero, pastizales extensos, poca gente a la vista, el paso muy ocasional de una cabalgadura o de un vehículo motorizado, el silencio: “Ahora como hay más fuentes de trabajo apareció el comercio, los partidos de fútbol los fines de semana, algunos locales con músicaailable”. Así crecieron los hijos, con más necesidades, con más expectativas, deseosos de conocer más mundo, atentos a lo que está dando el cine de Ovalle, o de un festival en la plaza. Ella, no necesita más que este ambiente pacífico, donde lo importante son las nubes, el agua que baja de las montañas, todas esas señales que aseguran la calidad y abundancia de la fruta, que, de paso, significa que los fundos necesitarán mucha mano de obra y varios meses.

We reach the Limarí Valley which Maria Cortés calls “the land of lapis lazuli”, proud of her territory and a child of local farmers. The village is called Los Laureles and most farm workers around here travel to work on the bus provided by the company. She has worked here for years, first as a seasonal worker, in the short season from January till April, but since the packing shed was built here she’s been a staff member of the plant, a stable and permanent job: “To educate my children and now I only have two left, the second youngest is studying at the La Serena Inacap, the first graduate in our family”.

She, on the other hand, grew up in times when primary school was all one got, and some children, boys only, were sent off to Ovalle to study in the local secondary school, to the great sacrifice of their parents: “And they would graduate and leave; my elder son has a job in the La Escondida mine up in Antofagasta, the second works for an aluminum mine in Ovalle ...”

From her childhood she remembers a valley full of cattle, rolling pastures, only a few people here and there, the occasional clatter of a galloping horse or the roar a vehicle, then silence: “Now, as there’s more work to be had, commerce has also come to the valley, there are football matches at the weekends, some restaurants have dancing music”. And it is how her children grew up, with more needs, more expectations, eager to travel and to get to know the world, going to see movies in the Ovalle cinema, or having fun at a festival in the plaza. She needs nothing else apart from this peaceful place, where the important things are clouds, the water that streams down the mountains, all the signs that foretell good quality and abundance of the fruit, which, in one way or another, means that the farm will need much labour and for several months to come.

Hugo Muñoz Troncoso tiene la memoria más larga de todos, no solo por su edad, sino porque padre y madre y abuelos y todos cuantos conoció nacieron y vivieron aquí en esta hacienda, de cuando producían trigo y maíz y también porotos, papas y alfalfa: “Yo partí en la alfalfa, que era para los mismos animales de aquí, no se vendía. Había mucha oveja y el cordero se movía para el 18 de septiembre, a Santiago y a La Serena. La lana se exportaba”.

Los hijos ya crecieron en la fruta y tres de ellos siguieron sus pasos; son gente de la fruta.

Él está en la parte alta del valle, donde antes no se cultivaba nada: “Nadie se lo imaginaba que iba a ser posible, porque varios años hay nieve hasta ese lugar, y a veces son fuertes las lluvias, pero lo que se produce, tal vez por lo mismo, es de mucha calidad. A lo mejor porque como estamos tan alto el sol es más fuerte. Eso es bueno para la temperatura de la fruta, frío y calor bien marcados”.

Día por medio hay buses para los que quieren bajar a Ovalle a hacer algunas compras o a distraerse en el cine. Una hija puso un negocio: “Bien despierta salió, ganaba bien aquí, de supervisora en el packing, y calladita ahorraaba hasta que se independizó”.

Ha visto la vida pasar por ese río. Se queda mirándolo: “Es río muy seguro, por estos valles hay años medio secos, ríos que quedan casi en nada, embalses que bajan demasiado, pero el Rapel no nos falla”.

Por lo mismo se hizo una central arriba y con la gente que la construyó se fue formando un pueblo, con los que se quedaron, Los Molles, de donde proviene mucha de la gente que baja a la fruta: “Están acostumbrados a este clima, todo tranquilo, este sol alto de montaña que hace una uva rosada grande, en variedad de pulpa transparente para Estados Unidos o blanca para los asiáticos, tienen gustos diferentes”.

Hugo Muñoz Troncoso’s memories reach far back into the past, not only because of his age, but also because his father and mother and his grandparents and all the people he knows were born and lived here on this farm, from the times it was nothing else but wheat and corn and beans, and also potatoes and alfalfa: “I started working in the alfalfa fields used for animals here, not for sale. There used to be lots of sheep and lamb was sold for the national holidays in September, in Santiago and La Serena. Wool was also exported”.

His children grew up during the fruit boom and three of them followed in his footsteps; they are also fruit people. He lives in the upper part of the valley, where there were no crops before: “Nobody could imagine that something like this would happen, because some years we have snow here, and sometimes it rains a lot, but the products we get are really high quality. Perhaps because we are so high, the sun shines here more. It’s good for the fruit, cold and low temperatures at the

opposite ends of the thermometer”.

Every other day there are buses for those who want to travel to Ovalle to do some shopping or to relax in the cinema. One of his daughters has a business down there: “Clever thing, that one, she used to earn well here as a packing supervisor but kept it all to herself, saved peso by peso and then became independent”. He has seen his life reflected in this river. He keeps looking at it: “It’s a safe river, in these valleys it gets dry sometimes, rivers that are nothing else but a trickle, reservoirs whose water levels go down, but the Rapel has never failed us”.

That is why they built a power station up there and the people who constructed it stayed on which is how the Los Molles village was born and that is also where many of the fruit people come from: “They are used to this climate, all is calm, the sun perched on top of the mountains is responsible for the big pink grapes, the transparent pulp variety for the United States or the white one for Asian markets – both of them taste different”.



Hugo Muñoz. 67 años, viudo, 6 hijos
Hugo Muñoz. 67 years old, widower, 6 children

TAMBIÉN JUAN MANUEL CONTRERAS ES DE FAMILIA DE CAMPESINOS, DE LAS MOLLACAS, DONDE ÉL NACIÓ, Y NO LO CAMBIA POR NADA: “ES QUE EN LA CIUDAD UNO SE GASTA TODA LA PLATA EN UN RATO, DONDE UNO ENTRE HAY QUE PAGAR, SIEMPRE PAGAR. AQUÍ EN LOS FUNDOS NO ES ASÍ, NI LA LUZ NI EL AGUA UNO PAGA”.

JUAN MANUEL CONTRERAS ALSO COMES FROM A FARMING FAMILY IN LAS MOLLACAS WHERE HE WAS BORN. HE WOULD NOT CHANGE IT FOR ANYTHING IN THE WORLD: “THINK ABOUT IT - IN THE CITY YOU SPEND ALL YOUR MONEY IN AN INSTANT; YOU MUST PAY AND PAY WHEREVER YOU GO. HERE, IN THE COUNTRY, IT’S NOT LIKE THAT, ALL UTILITIES ARE FREE”.



Juan Manuel Contreras. 56 años, soltero
Juan Manuel Contreras. 56 years old, single



REGIÓN DE VALPARAÍSO VALPARAISO REGION



INTRODUCCIÓN INTRODUCTION

Valle de transición, entre el soleado norte y el lluvioso sur, el luminoso Valle de Aconcagua ya fue seleccionado desde el tiempo de los Incas, que hicieron de él su centro de operaciones en el cuadrante sur de su imperio. El mismo conquistador Pedro de Valdivia, a continuación, se asignaría tierras en él por sus bondades, capaces de acoger y aclimatar toda clase de frutas, como la delicada chirimoya.

No es casual, entonces, que fuera en este valle donde se instalaran los primeros exportadores al comienzo del siglo XX, ya que al clima se sumaba un factor esencial en tiempos sin frigoríficos: la cercanía al puerto de Valparaíso, donde había que llegar con la carga antes de que se deshelaran los grandes trozos que mantenían la fruta fría en el viaje río abajo, a lo largo de las riberas del río Aconcagua.

No fue fácil encontrar personal en las primeras cosechas. Hacían falta muchas manos, y las mujeres del valle no tenían la costumbre de dejar sus casas solas todo el día: ¿Quién cocinaba? ¿Quién hacía el aseo? ¿Quién cuidaba y alimentaba a los niños? Hubo que recurrir a gente de otras zonas, incluso familias italianas radicadas en Mendoza, que venían en camiones bajo los cuales dormían, en las primeras y pioneras décadas del siglo XX, cuando nadie imaginaba que la calidad de la fruta chilena sería capaz de adaptarse a viajes al Lejano Oriente o a los países más lejanos del hemisferio norte.

Pero, al poco tiempo, hombres y mujeres del valle se transformarían también en gente de la fruta. Tanto así, que muchos de ellos serían, a su vez, los guías experimentados que encabezaron las primeras cosechas en valles con menos historia.

A mediados de los años 70 comenzó aquí la transformación. A lo suelos de siempre, se comenzaron a sumar otros en las laderas de los cerros. Hubo que hacer caminos atravesando roca sólida, desmontar, cavar pozos profundos, implantar sistemas de bombeo para subir el agua, tender los sistemas de distribución del agua, todo en un suelo áspero y seco, sin capa vegetal. Y comenzó a reverdecer.

A transition valley, between the sunny north and the rainy south, the luminous Aconcagua Valley has been chosen from the time of the mighty Incas who made it their operations center in the southern part of their empire. Pedro de Valdivia, the Spanish conqueror, would later allocate himself the land for its fertility; and because it would grow and accommodate all types of fruit, such as the delicate custard apple known in this land as the chirimoya.

It is not by accident, then, that it was in this valley where the first exporters settled at the beginning of the 20th century as, in addition to the climate, there was another factor, essential in times without refrigeration: proximity to the port of Valparaíso, where one had to arrive with the load before the large blocks of ice thawed and which kept the fruit cold during the journey along the riverbank of the Aconcagua. It was not easy to find workers for the first harvest. Hands were lacking and the women in the valley were not used to leaving their houses in the day: Who will cook? Who will clean? Who will look after and feed the children? It was necessary to turn to people from other areas, including Italian families from Mendoza, who came in lorries, under which they slept, in the first and pioneering decades of the 20th century, when nobody

imagined that Chilean fruit could journey to the Far East or to countries far away in the northern hemisphere.

But, shortly thereafter, men and women from the valley also transformed into fruit people. So much so that many of them, in turn, were the experienced guides who led the first harvests in other valleys with less farming history than their own.

In the middle of the 70s, the transformation started. The foothills were added to other lands. It was necessary to cut paths crossing solid rock, dig deep wells, and install pumping systems for water, to lay water distribution systems, all in a dry and harsh land, bare and devoid of any vegetal layer. And then it started to sprout.





Luis Espergé. 27 años, casado, 3 hijos

Luis Espergé. 27 years old, married, 3 children

Luis Antonio Espergé Espergé viene de un abuelo francés que tiene parcela. Con él aprendió a trabajar, desde los 16 años en las cosechas de verano, a lo largo de las vacaciones: "Éramos muchos los estudiantes, ayudando para la casa como yo, porque somos siete hermanos".

Cuando empezaron a llegar sus propios hijos, incluso uno fuera de su matrimonio, dice que tuvo que ordenarse; dejó de ser temporero, y entró a la planta, para tener estabilidad el año redondo. Mucho esfuerzo se lo lleva el riego, en las laderas: "Todo el verano, y abril y mayo, hay que estar regando todos los días como siete horas, porque aquí pega fuerte el sol".

Ha cambiado el valle: "Antes había trabajo para la cosecha, esos meses, pero ahora que hay más superficie plantada y uno puede contar siempre con trabajo; antes uno estudiaba para técnico agrícola, muchos lo hacían porque hay institutos aquí en el valle, y terminaban trabajando en construcción. Era decepcionante. Por suerte, ahora el valle creció".

Luis Antonio Espergé Espergé is the descendant of a Frenchman who owned a plot of land there. It is with his grandfather that he learnt to work, from the time he was 16 years old, in the summer harvests: "We were many students, helping out our parents because there were seven of us". When his own children started to arrive, including one out of wedlock, he said that he had to get organized; he stopped seasonal work and entered the plant, to have year-round stability. A lot of effort is required to irrigate the foothills: "All summer, and in April and May, you must water every

day for around seven hours, because the sun blazes down on the ground".

The valley has changed: "Before, there was work for the harvest, just in those months, but now more land is planted and one can always find work; before, one studied to be an agricultural technician, many studied because there are lots of institutes here in the valley, and ended up working in construction. It was disappointing. Luckily, now the valley's growing".



Mauricio Bustamante Bustamante tiene 33 años y es soltero, del sector de San Roque vecino de Panquehue, lugar cercano al fundo donde trabaja; y el nombre de su localidad le importa porque, según comenta, la devoción al santo que le da nombre al lugar es de origen antiguo pero sigue muy viva.

Está orgulloso de lo que han logrado hacer en los pedregosos cerros, con máquinas que van quebrando la piedra y, cuando son muy grandes, teniendo que recurrir a la dinamita para abrir caminos cerro arriba: "Pero se sabía que era así, no es sorpresa, pero por suerte hay agua abajo, debajo de las piedras, a 60 metros, mientras que en otros lugares, más al norte, hacen pozos y bajan y bajan y solo encuentran piedra y más piedra."

Él llegó sabiendo, a las primeras plantaciones en ladera, porque tenía toda una vida trabajando en las tierras llanas que bordean el Aconcagua: "Es muy antiguo aquí lo de la fruta, comenzando por el famoso durazno conservero, millones de tarros por años, y por la uva también, el durazno, el damasco, la palta... Claro que antes si llovía había que irse a la casa, ahora está más organizado, siempre hay algo que hacer bajo techo, si llueve".

Le gusta su vida, con el bus que recoge a la gente de la fruta que vive casi toda entre Lo Campo y San Felipe, los partidos de fútbol y campeonatos de rayuela y brisca los fines de semana, las noches en las grandes discoteques que han reemplazado a los bailables de las quintas de recreo, donde se reúnen los casados jóvenes pero especialmente los solteros como él.

Dice que son mejores condiciones que las que vivió su padre, campesino por estos mismos lares, así es que se lleva bien con lo que le toca vivir.

Mauricio Bustamante Bustamante is 33 years old and single. He is from the San Roque neighborhood of Panquehue, a place close to the farm where he works; and the name of the locality is important to him because, as he notes, the devotion to the Saint whose name is given to the place is old but still very much alive.

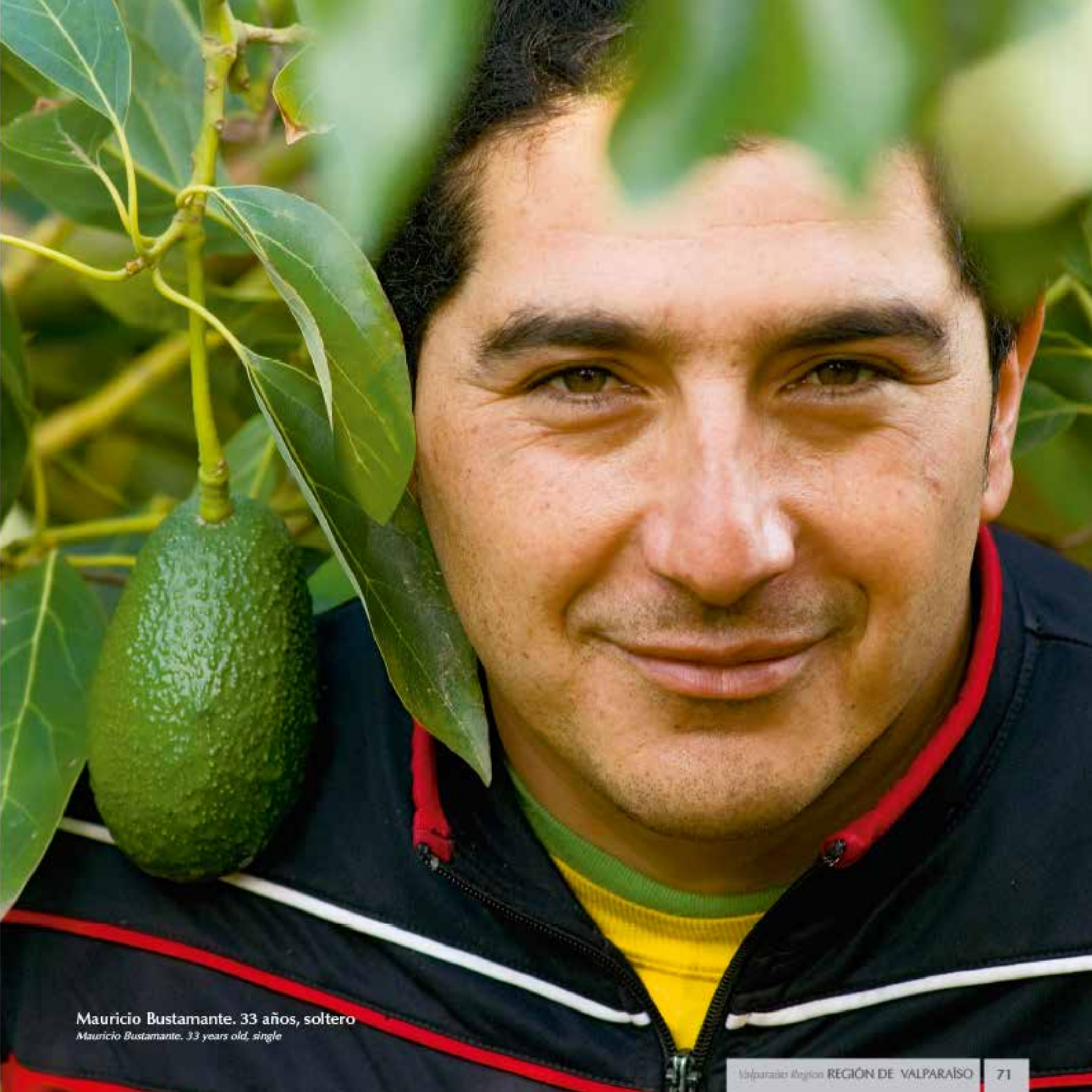
He is proud of what has been achieved in the rocky hills, with machines that break the rock and, when they are very large, blown away with dynamite to open up a route in the hills: "But it was known that it was like this, it's not a surprise, but luckily there's a lot of water underneath the valley, 10 meters deep, so it's possible to pump it up the hill, whilst in other places, further north, they drill wells and go lower and lower and only find rock and more rock."

He arrived to the first hillside plantations with knowledge, because he had spend a lifetime working in the flat lands of

the Aconcagua: "There's a long history of fruit here, starting with the famous peach, and for the grape also, the apricot, the avocado...Of course before, if it rained, one had to go home, now it's more organized, there's always something to do under cover if it rains".

He likes his life, with the bus that picks up the fruit people who almost all live between Lo Campo and San Felipe, the football matches and hopscotch championships and cards on weekends, nights in the discoteques which have replaced the barn dances, where young couples went and especially single people.

He says that conditions are better than those which his father experienced, a countryman in this same area, so he is happy with his way of life.



Mauricio Bustamante. 33 años, soltero
Mauricio Bustamante. 33 years old, single



Atilio Saavedra. 45 años, casado, 3 hijos
Atilio Saavedra. 45 years old, married, 3 children



Atilio Saavedra Carvajal empezó trabajando en una parcela de su padre, que tenía una plantación de tabaco, cultivo clásico en otros tiempos en el Valle de Aconcagua, cuando el tabaco y el cáñamo eran casi los distintivos junto con la uva y el durazno conservero, pero el tabaco fue desapareciendo, hasta que se vendió la propiedad familiar.

De ahí se dedicó a trabajar las temporadas largas de la uva de exportación, y luego en cítricos especializándose en riego tecnificado, para lo cual tuvo acceso a un programa de capacitación. Hasta que, hace cinco años, se cambió a la palta: "Algo sabía por alguna cosecha, pero tuve que aprender a programar riegos, a escoger lo que va de exportación, a cosechar el aceite de palta".

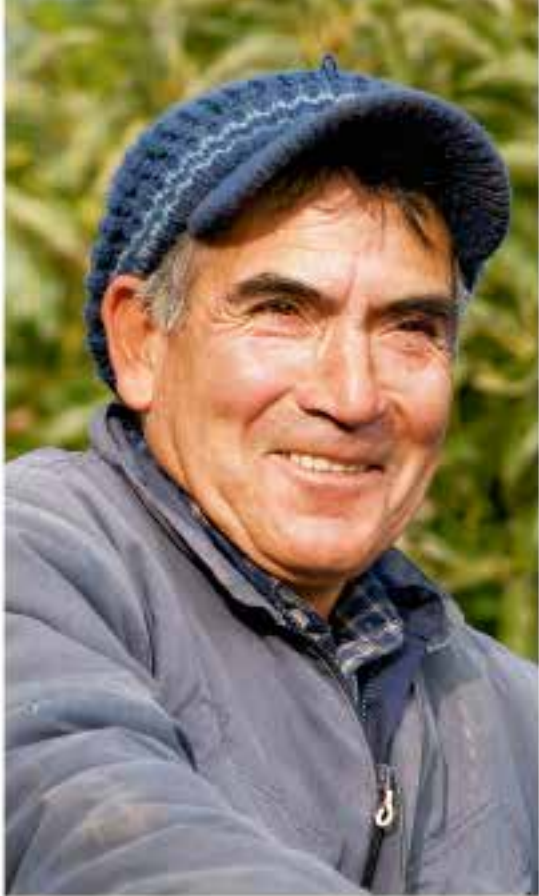
Ya experto en riego, puede comparar: "Los gustos cambian, hay de todo, pero a mí es la uva lo que más me ha gustado, por lo largo y complicado del proceso, con faenas muy distintas, es más interesante. Hay compañeros que prefieren otras frutas, en que uno solo se preocupa de regar de noviembre a marzo, cuatro meses regando horas de horas, lo mismo todos los días... Yo no, no soy de rutina, me gusta hacer cosas distintas. El limón por ejemplo tiene la gracia de que con riego lento dura más en el árbol, uno puede calcular para cuándo conviene cosechar, en qué mes. Y tiene delicadezas, como que exigen que no sea puntado de forma, porque hasta en estas cosas hay modas"...

Eso sí, todos sus deseos de cambio se concentran dentro de lo que es campo, porque otros por cambiar se han ido a las industrias de cemento, cercanas, pero eso nunca le llamó la atención, salir de este microclima que advierte entre Panquehue y San Felipe, donde no corren los vientos que hay en la parte media del valle, hacia Llay Llay y La Calera.

Atilio Saavedra Carvajal started working on a plot with his father who had a tobacco plantation, a classic crop in another time in the Aconcagua Valley, when tobacco and hemp were emblematic, together with the grape and tinned peach, but tobacco disappeared and then the family property was sold. Then he worked the long grape export seasons and afterwards in citrus, specializing in technical irrigation, for which he was able to access a training program. Until five years ago when he changed to avocado: "I knew something of the harvest, but I had to learn to program irrigation, to choose what to export, to harvest avocado oil".

Now an expert in irrigation, he can compare: "Tastes change, there's something for everyone, but for me, I like the grape the best, for the long and complicated process, with very different tasks, it's the most attractive. I have colleagues who prefer

other fruit, where one only has to worry about watering from November to March, four months watering for hours and hours, the same every day...not me, I don't like routines, I like to do different things. The lemon, for example, has this peculiarity that with a slow irrigation the tree lasts longer; one can calculate when it's worth harvesting, in which month. And it also has some special quirks, for example some customers are fussy about the form and don't want its shape to be pointed, because even in these things there are fashions and trends"... However, all his desires to change are focused within the field, because others, who have wanted a change, have gone to the cement industry close by, but this has never been of interest, to leave the micro-climate between Panquehue and San Felipe, where the winds don't blow like in the middle of the valley towards Llay Llay and La Calera.



Arturo Abarca. 60 años, casado, 3 hijos
Arturo Abarca. 60 years old, married, 3 children

Arturo Abarca Castillo, es de los mayores del grupo que encontramos en las vecindades de Panquehue, zona en la que habita su familia por generaciones de generaciones, antes cultivando maíz, cebolla, trigo, o en la crianza de cerdos y conejos, para ir derivando a la fruta en este último cuarto de siglo.

Aunque él partió de sacristán, en la parroquia cercana: "Después pasé a una lechería, cultivos tradicionales, duraznos para conservas, y de ahí a la fruta de exportación".

Ahí se quedó: "Era más duro antes, bastante más. En las viñas, por ejemplo, había que abrir con picota la tierra, raspar la maleza con azada, y había que quedarse a veces hasta las 12 de la noche para evitar el rocío, por evitar la pudrición de la fruta. Es que antes era mucho más delicada, ahora son variedades más resistentes, no se hacen ya esas trasnochadas, hace tiempo".

También recuerda el peso de las cajas de madera, bastante mayor al de las actuales de plástico.

Y si él trabaja mejor que antes, el futuro de sus hijos lo ve aun más diferente a lo que vivieron sus antepasados: "Es que uno es Jefe de Maquinarias, con especialidad en soldaduras, otro está en la Escuela Industrial de San Felipe, el otro se especializó en mantención, es otra cosa".

No, no quieren irse de aquí: "Es mejor esta vida, cada fundo tiene su propia festividad para celebrar fin de cosechas, o vendimias, nos conocemos con los vecinos... Y todo esto lo he visto nacer, manejando un tractor para hacer terreno, cada vez más arriba, cada vez más pozos perforando estas montañas de granito, primero eran cuatro pozos, después seis, ocho, todo va creciendo".

No hace falta que lo diga, sus gestos hablan: Se siente parte del lugar y de su historia.

Arturo Abarca Castillo is the oldest of the group we find in the neighborhood of Panquehue, an area where his family has lived for generations and generations, cultivating corn, onion, wheat, or rearing pigs and rabbits, changing to fruit in the last quarter of this century.

But he started from being a church worker, in the nearby parish: "I then went on to dairy farming, traditional crops, peaches to put in tins and from there, to fruit for exports". And there he stayed: "It was harder before, much harder. In the vineyards for example, the land had to be broken with an axe, the weeds scratched with a hoe, and sometimes we had to stay until midnight to avoid the dew, to prevent the fruit rotting. This is because before it was much more delicate, now the varieties are sturdy and more resistant, it hasn't been necessary to spend the night for a long time".

He also recalls the weight of the wooden boxes, heavier than the contemporary plastic versions. And if he works better than before, he also sees the future of his children as even more promising than it was for his ancestors: "One is head of machinery, specializing in welding, another is in the San Felipe Industrial School, and yet another has specialized in maintenance. It's another world, I'm telling you".

No, they don't want to leave here: "This life's better, each farm has its own festivity to celebrate the end of the harvest, we know our neighbors ... And I've seen all of this emerge, driving a tractor to prepare the land, always higher, always more wells penetrating these granite mountains, first there were four wells, then six, eight, always more and more".

It is not necessary for him to say so, his gestures speak for him. He feels part of this place and of its history.





Fabián Álvarez. 43 años, casado, 2 hijas

Fabián Álvarez. 43 years old, married, 2 daughters

Fabián Álvarez Figueroa, nacido en San Felipe, es uno de los muchos técnicos agrícolas de este valle, en su caso titulado en la Universidad de Aconcagua: "En los veranos trabajaba, cosecha de uva, de pera, en packing, para pagar mis estudios; alcanzaba, todavía me acuerdo, para dejar pagado todo el año".

Eso le abrió puertas, para que lo ascendieran a capataz en el fundo de duraznos donde empezó: "Después me pasé al limón, que es más difícil, más exigente, como es de exportación no puede tener ni el rasguño de una espina, nada, ni menos el "russet", esa rugosidad que queda cuando el viento mueve las hojas y estas rayan la cáscara de la fruta".

Invita a recorrer San Felipe, para observar cómo ha cambiado en estas últimas décadas: "Va a ver la cantidad de vehículos, muchos nuevos, un comercio que antes no había, como 6 supermercados, y también hay cosas que no se ven, como la cantidad de gente que antes era arrendataria y ahora es propietaria".

Se notan los 75 años exportando frutas de aquí al mundo.

Fabián Álvarez Figueroa, born in San Felipe, is one of the many technical farmers of this valley, graduate of the University of Aconcagua: "In the summer, I worked in the grape harvest, the pear harvest, in packing, to pay for my studies; it covered, I still remember, all those years". This opened doors, promoting him to foreman in the peach farm where he started: "Afterwards, I moved on to lemons, which is harder, more demanding, as it's for export and so it cannot have the scratch of a spike, nothing, not even the "russet",

the roughness which remains when the wind moves the leaves which scratch the peel of the fruit".

He invites you to visit San Felipe, to see how it has changed in the last few decades: "You'll see the number of vehicles, many new, businesses that didn't exist before, like 6 supermarkets, and also things that you don't see, such as the people who used to rent but who now are property owners". You can see the 75 years of experience exporting fruit to the world.





José Arancibia. 57 años, casado, 3 hijos
José Arancibia. 57 years old, married, 3 children

JOSÉ ARANCIBIA ESTUDILLO, EXPERTO EN PLANTAR, ANDA EN CUADRILLA CON UN CONTRATISTA QUE LES BUSCA TRABAJO: “POR SALAMANCA, ILLAPEL, COPIAPÓ, MIENTRAS MÁS AL NORTE MEJOR PAGAN, PORQUE HAY QUE HACERLO TODO, INSTALAR EL RIEGO, FORMAR EL HUERTO...”

JOSÉ ARANCIBIA ESTUDILLO, EXPERT IN PLANTING, WORKS IN A TEAM WITH A CONTRACTOR WHO FINDS THEM WORK: “IN SALAMANCA, ILLAPEL, COPIAPÓ, WHILST THE FURTHER NORTH, THE BETTER THE PAY, BECAUSE YOU HAVE TO DO EVERYTHING, INSTALL THE IRRIGATION SYSTEM, PLANT THE ORCHARD...”



Patricia Tapia. 47 años, soltera, 1 hija, 1 nieta
Patricia Tapia. 47 years, single, 1 daughter, 1 granddaughter

Patricia Tapia Suárez ha debido enfrentar sola la formación de un hogar, por lo que está orgullosa de haber cumplido todas sus expectativas, con esa hija recién titulada en Comunicación Audiovisual, con postítulo de Directora de TV en la Universidad Santo Tomás.

La encontramos en un fundo cercano a Quillota, donde su madre y una hermana tienen un negocio de flores, característico en la zona. Ella necesitaba un trabajo y aunque unas vecinas le dijeron que el trabajo de la palta era difícil, un día tomó la micro para llegar al packing más cercano: "Le dije al jefe que nunca había trabajado en algo así, pero que necesitaba el trabajo y tenía ganas de aprender. Y por suerte él creyó en mí, me dio la oportunidad."

Ella, a su vez, se puso la camiseta y asegura que no hay en la zona un packing tan impecable como el suyo: "Los comedores, los camarines, la limpieza de aquí, es lo mejor".

Patricia Tapia Suárez faced her life and the education of her child alone but she is proud to have met all her expectations, her daughter recently graduated from Audio-Visual Communication, with postgraduate studies as a television director at Santo Tomás University.

We found her on a farm near Quillota, where her mother and a sister have a flower shop so typical to the area. She needed to work and although some neighbors told her that work at the avocado was back-breaking, one day she got

on the bus and went to the nearest packing shed; "I told the boss that I never worked at something like that, but that I needed to work and was willing to learn. Fortunately, he believed me, gave me the chance to prove myself."

She, in turn, is proud of her packing shed and says with determination that there is no packing in the area as impeccable as hers: "Lunch rooms, dressing rooms, you could eat off the floor there, that's how it is, the best".



REGIÓN METROPOLITANA METROPOLITAN REGION



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

Las aguas del Maipo riegan tres provincias agrícolas de la Región Metropolitana, Maipo, Talagante y Melipilla, sector que, por estar tan cerca de la capital, y en el paso hacia los puertos de Valparaíso y San Antonio, conforma una de las zonas más trabajadas de Chile.

En su historia se ha enriquecido de tradiciones como el rodeo, gastronomía propia, chicha de uva célebre, todo lo cual aflora en viñas y granjas agroturísticas que atienden a turistas que se acercan al campo a 40 minutos de la capital.

Son tierras que han visto cambiar al país; desde los inicios ganaderos, luego el ciclo del trigo, las búsquedas del siglo XX que más tarde llevaron a muchos a la industria láctea (son famosos los quesos y mantequillas de la zona), ahora la fruta. Si alguien piensa que el campo es siempre el mismo, se equivoca. Tanto los hacendados históricos como los campesinos han debido aprender a adaptarse a los cambios.

El punto central de la zona es Melipilla, ciudad fundada en el siglo XVIII justamente para servir de centro de negocios y servicios, además de cabecera administrativa. Fue la primera de varias, en ese siglo, destinadas a impulsar el desarrollo agrícola y minero de Chile.

De Melipilla hacia Rapel, entre las colinas se divisan grandes arboledas que corresponden a los parques del siglo XIX de los fundos antiguos, algunos con palmas chilenas visibles desde lejos, entre las cuales se alzan los campanarios de las típicas capillas de casas de campo. Los suelos tienen mucho agua abajo, el Maipo pasa muy cerca, algunos ocupan lo que antes era caja del río.

El camino es ondulado entre campos de fertilidad moderada, a los costados se divisan caminos de tierra que parecen no haber cambiado en siglos. En el siglo XIX este lugar era famoso porque los dueños criaban caballos para carruajes, en grandes establos. En uno, hacia 1930, los dueños aprovecharon de instalar un cine, con dos funciones semanales. La imagen del pasado se hace más evocadora cuando uno observa pastar caballos, aunque estos son diferentes, corraleros y, finalmente, una medialuna. A continuación aparecen los huertos frutales, signo de los nuevos tiempos.

The generous waters of the Maipo River irrigate three agricultural provinces in the Metropolitan Region: Maipo, Talagante and Melipilla, a sector which, due to its closeness to the capital and its proximity to the ports of Valparaíso and San Antonio, is one of the busiest agro-areas in Chile.

The history of this place has been nourished by old traditions such as the rodeo, its long-established cuisine, chicha - the renowned fermented fruit liquor, all of which are brought alive in the vineyards and on agro-tourism farms that welcome sightseers who visit the countryside located barely 40 minutes away from the capital.

This land has actively witnessed all the changes in the countryside: from the initial cattle breeding to the wheat cycle, on to the 20th century search for products which would later lead farmers to dairy production (the cheese and butter made here are famous all over the country), and most recently, the fruit. If you imagine that the countryside never changes, you are quite wrong. Both large landowners and small farmers have had to learn to adapt to the changes.

The focal point of the province is Melipilla, founded in the 18th century. Its initial function was to be a business and service hub, apart from serving as the administrative seat of the district. First of many such centers, its purpose was to drive

agricultural and mining development of Chile in that century. All the way from Melipilla to Rapel we can perceive large groves announcing 19th century country estates, some with Chilean palms visible from the distance, between which we can see the typical country bell tower. The soils here are quite humid as the Maipo runs close by, and some estates occupy what in the past used to be old river beds.

The road meanders between moderately fertile fields; on the sides one can see dirt roads unchanged, it seems, since they were built. Back in the 19th century this area was famous for its carriage horses bred in enormous stables. In one of them, around 1930, the landlord even put in a cinema, with two weekly shows. The image of the past becomes more evocative as one looks at the grazing horses, although these are different from the carriage steeds. The horses here are mares and stallions used for farm work and put on show in rodeo rings. Behind, we can see undulating fruit-bearing orchards, the symbol of new times.





Rafael Carreño. 38 años, casado, 3 hijos
Rafael Carreño. 38 years old, married, 3 children

Rafael Carreño llegó hasta 2º Medio y comenzó a trabajar. Es de padres y abuelos lugareños, pero su vida es cada vez más diferente; es un artista, y sus hijos se lo heredaron: "Yo partí con un amigo, soy tecladista, pero no seguí. Ahora soy el representante de mis hijos, a veces se presentan aquí en el fundo cuando hay fiestas, a veces tocan en matrimonios o en fiestas privadas".

Recuerda que había un Festival de la Frambuesa, promovido por el Club de San Manuel que apoyan los dueños del fundo: "Era como la idea, de ser la zona de la frambuesa, pero con la competencia se empezó a plantar más otras frutas, carozos. Es muy frágil la frambuesa".

Está pendiente del retorno de los festivales, ocasión de contratos musicales. "Es que fui a Santiago a comprar equipos de verdad, a plazo".

Los amigos se ríen con simpatía, dicen que ahora sí se puede oír a la banda, que antes se les podía mirar no más. Muchos son parientes y sus apellidos se repiten en distintas combinaciones: Cantillana, Romero, Castañeda, Fuenzalida...

Los antiguos eran más lentos para todo, dicen: "Es que la vaca tiene su hora de ordeña, le impone su ritmo, uno no saca nada con apurarse... La fruta es distinta, de repente cambia el tiempo y hay que moverse muy rápido o se pierde todo"...

El Camino de la Fruta pasa cerca, y los jóvenes se mueven por él, algunos en sus raudas motocicletas. "La gente de antes no, no conocía ni San Antonio, se perdían en la ciudad, las mujeres para qué decir, preferían no salir nunca del fundo". San Antonio es puerto, y por ahí se embarca mucha de la fruta de todos los predios de Colchagua, el Cachapoal, el Maipo: "Todavía se planta mucha hortaliza, cebollas, maíz, papas, hay también otros lecheros que siguen ganaderos, no todos están en la fruta, y no todos en los mismo siquiera, hay uva de mesa, almendras, viñas"...

Rafael Carreño finished only the second year of secondary school and then he started to work. His parents and grandparents are from here, but his life is different; he is an artist, and his children inherited his talent: "I started playing with a friend, I'm a keyboard player, but I haven't continued. Now, I'm my kids' representative. Sometimes they put on shows here, on the farm, when there are holiday celebrations; sometimes they play at wedding receptions or private parties".

He remembers that they used to hold the Raspberry Festival here sponsored by the San Manuel Club and supported by the farm owners: "That was the idea, this being the raspberry district, but it all disappeared with the fierce competition and other fruit being planted such as pit fruits. The raspberry is quite fragile".

He'd love the festivals to come back because it gives him an opportunity to play. "I even went to Santiago to buy new instruments, and I'll pay for them in installments". His friends laugh without spite; they say that now they can hear the band play without any trouble while before they could

just stare because of the noise. Many are relatives and their surnames come up again and again in different combinations: Cantillana, Romero, Castañeda, Fuenzalida ...

People in the past used to do things slowly, they say: "The thing is that cows are milked at a specific time, they do things at their own pace, and you get nowhere trying to rush them. Fruit is different, the weather might change suddenly and you could lose everything" ...

The Fruit Highway passes close by and it is used by young people who roar by on their swift motorcycles. "Before, people didn't even know the port of San Antonio, they'd get lost in the city, not to mention local women: they preferred never to venture outside the farm".

San Antonio is a port, and it is there that a lot of the fruit from the Colchagua, Cachapoal and Maipo farms gets piled in crates to depart on ships for foreign shores: "The farms still grow a lot of vegetables, onions, corn, potatoes, there are also dairy and cattle farms - not everybody's into fruit and not everybody's doing the same. There's the table grape, almonds, vineyards" ...





Gilda Peralta, 36 años, 1 hija
Gilda Peralta, 36 years old, 1 daughter



Gilda Peralta Jeria lleva 11 años de temporera. Nacida en el fundo, dueña de casa – casada con un vecino, como tantas-, nunca sale mucho aunque Melipilla esté a media hora. Le vino muy bien este trabajo de temporada, sin tener que salir de las tierras que conoce y donde se siente cómoda y tranquila: “Y puedo estar cerca de mi hija. Los otros trabajos son lejos y además exigen 4º Medio”.

Ya tiene 18 años la hija: “Con este trabajo voy a poder pagarla una educación superior. Me salió bien estudiosa, así es que con lo mío y con una beca estatal va a tener su título de algo”.

Solo con el marido le gusta salir, al cine o a visitar parientes: “Cuando más paseamos es en invierno, porque ahí hay poco trabajo en el campo”.

Encuentra un poco estresante el trabajo en los huertos: “Nos peleamos por tomar las cajas, por la línea que nos tocó, porque de esas cosas va a depender cuántos kilos recogemos y cuánto vamos a ganar”.

Por suerte no se llega a mayores: “Es que nos conocemos de siempre, algunas somos amigas, así es que igual si alguna tiene problemas las demás ayudamos.”

Está conforme con su vida, con ese marido ordenado que paga todo en la casa, menos la educación de la hija, que la pone ella, comenta orgullosa. Y agrega que le gustan los animales, las plantas, que no viviría en la ciudad.

Mientras conversa se oyen las bromas: “No es fácil para los jefes, porque somos todos medio parientes; si retan a uno se sienten afectados como diez...” Llegan temprano pero deben hacer tiempo hasta que los racimos de uva quedan libres de rocío; antes no se pueden tocar, porque quedarían manchados. Se sientan en la orilla de la plantación mientras la temperatura del día va secando los racimos. Hablan de algún programa de televisión que vieron la noche anterior: “Somos expertas en el Festival de Viña, que siempre cae en la época de la cosecha”.

Gilda Peralta Jeria has already done 11 years of seasonal work. Born on the farm, a housewife – she married a neighbor like so many others – she doesn't go out a lot although Melipilla is only half an hour away. This seasonal work is just the thing for her, she doesn't need to go anywhere else, and she can stay in the area that she knows well and where she feels comfortable and at peace: “And I can stay near my daughter. For other types of work, one must go far way and, besides, you must have completed secondary education”.

Her daughter is already 18 years old: “Thanks to this work I'll be able to pay for her education. She's a diligent student, so with what I earn and with the state scholarship she gets, she'll become a professional person with a degree.”

She only likes going out with her husband, to the cinema or to visit relatives: “The time we go out most is in winter, when

there's little work in the fields”.

She is happy with her life, with her organized husband who pays for everything in the house, except her daughter's education. It is her duty, she says proudly. And she adds that she likes animals, plants and could never live in the city.

While we talk we can hear the jokes: “It's not easy for our bosses as most of us are kinfolk here; so if they tell one off, ten others are offended...”

They come early but must wait for the sun to dry off the dew from the clusters; until all dew is gone you cannot touch the fruit because you could leave finger marks on the berries. They sit down at the edge of the plantation while the heat of the day dries the bunches. They talk about a TV program they saw last night: “We know everything about the Viña del Mar International Song Contest which always takes place at harvest time”.



José Romero. 50 años

José Romero. 50 years old

José Romero se acuerda de cuando la zona era lechera: "La fruta comenzó por 1984, con la frambuesa, eran apenas dos hectáreas, no conocíamos ese trabajo, tuvieron que capacitarnos, después seguimos con carozos, paltas, uvas, kiwis, probando supongo a ver qué resultaba por acá."

Algunos trabajadores vienen solo a la temporada alta, de 4 meses, "pero otros pasan del carozo a la plata, al kiwi que es de varios meses, y en total están viniendo al fundo casi todo el año. Los estudiantes vienen pocos meses, para pagarse los estudios no más, aunque algunos son esforzados y en la noche estudian en un liceo nocturno. Cerca de la capital, hay que tener más educación."

El ambiente se volvió agroindustrial: "Más normas de higiene, de seguridad, capacitación en riego, en equipos, en manipulación de desechos, uso de herramientas... Hay charlas siempre, por "el derecho a saber" que le llaman, desde que uno empieza y recibe cursos sobre el manual del fundo, con sus normas. Antes no se veía eso".

José Romero remembers this place when it was mainly dairy farms: "Fruit came here in 1984, starting with the raspberry, but hardly more than two hectares, we didn't know how to work it, they had to train us, and then came the pit fruit, avocados, grapes, kiwis, they were trying to see which ones would suit these soils".

Some workers come only in high season, for 4 months, "But others move from the pit fruit to the avocado, and then to the kiwi that lasts for several months, and all in all, they spend nearly the whole year on the farm. Students come for

a few months, to earn money for their studies - nothing else - although some of them are more industrious and they study at night besides working. Living so near the capital, we must have better education."

The place has turned agro-industrial: "More health and safety regulations, training in irrigation, in equipment, in waste management, in the use of tools ... Training is provided on a permanent basis, "the right to know" as it's called, from the moment you start you get trained in the farm manual, with all its rules and regulations. In the past, it was unheard of".





Evangelina Venegas. 26 años, soltera, 1 hija
Evangelina Venegas. 26 years old, single, 1 daughter

EVANGELINA VENEGAS VENEGAS, COMENTA QUE EN LAS TIENDAS CERCANAS PAGAN EL MÍNIMO, QUE PREFIERE LA FRUTA: “ PERO SERÍA IDEAL TENER FACILIDADES PARA EDUCARSE, CAPACITARSE, QUE EL TRABAJO EN LA FRUTA SEA COMO UNA PLATAFORMA DE DESPEGUE HACIA UNA VIDA MEJOR”.

EVANGELINA VENEGAS VENEGAS, SAYS THAT IN THE NEARBY SHOPS THEY PAY MINIMUM WAGES SO SHE PREFERS TO WORK IN THE FRUIT: “BUT IT WOULD BE IDEAL TO STUDY, TO GET SOME TRAINING. IT WOULD BE GREAT IF OUR WORK IN THE FRUIT BUSINESS WAS JUST A STEPPING STONE TO OTHER, BETTER THINGS IN LIFE”.



Marisol Lobos. 47 años, 2 hijos
Marisol Lobos. 47 years old, 2 children

Marisol Lobos, llegó de niña a Melipilla y ha trabajado toda su vida: "A los 11 empecé donde una profesora del liceo, le hacía el aseo, el almuerzo, por suerte la mamá me había enseñado de todo cuando yo era chica". Después, como a los 19 siguió con la fruta, con un horario que le permitió completar, en un nocturno, la Enseñanza Media. Emprendedora, se movía hasta Rancagua, Requinoa, siguiendo los huertos que estaban en cosecha: "A veces en invierno me iba a trabajar la pasa, sacando el palito, y ahí completaba el año redondo". Lleva cuatro años en este packing, volviendo en cada temporada, porque encontró un mejor trato: "Hay lugares donde todavía son como de otra época, sin derecho a dar una opinión, a reclamar. Y como el trabajo es parecido, uno escoge según el trato". En el verano ahorra: "Es que en el invierno se gasta tanto más, y hay menos trabajo; hay que tener para la calefacción, las papas de guarda, el azúcar, la ropa para pasar el frío"... En esos meses, largos, está pendiente del comienzo de la nueva temporada.

Marisol Lobos came to Melipilla as a girl and has worked all her life: "I began at 11, working for a local teacher, I did the cleaning, I cooked lunch, but fortunately my mum had taught me when I was a girl". Later, at 19 more or less, she began in the fruit, with a schedule that let her complete her secondary education at night. Creative and enterprising, she moved from Rancagua to Requinoa and back again, following the orchards and the crops: "Sometimes I'd do the raisin in winter, removing the little sticks, and this way I can complete the whole year." She's worked in this packing shed for four

years returning for each season, because it is here where she feels she's been treated the best: "There are places that seem to have been left behind in the past, where you have no right to say anything or to complain. And since work is similar everywhere, you choose the place where you feel the best". She can save some money in the summer: "The fact is that in winter you spend much more, and there's less work; you must have enough money for heating, to buy potatoes, sugar, new winter cloths to ward off the cold" ... In those long, long months she anxiously awaits the arrival of the new season.

MARÍA URETA VENÍA CON SU NIÑA, PERO ELLA CRECIÓ, TIENE 18 AÑOS, Y ESTUDIA FILOSOFÍA EN LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO, EL CUARTO AÑO, GRACIAS A ESTA MADRE: “FUI AUMENTANDO LOS MESES, DESDE SEPTIEMBRE, CON LA PALTA, NECTARINES Y CIRUELAS, PARA PAGAR EL AÑO COMPLETO”.

MARIA URETA USED TO COME HERE WITH HER DAUGHTER, BUT THE DAUGHTER HAS GROWN UP, SHE IS 18 YEARS OLD NOW, AND A PHILOSOPHY STUDENT AT THE UNIVERSITY OF SANTIAGO, DOING HER FOURTH YEAR, THANKS TO HER MOTHER: “I’D GRADUALLY INCREASE THE NUMBER OF MONTHS, FROM SEPTEMBER, WITH THE AVOCADO, NECTARINES AND PLUMS, TO PAY FOR THE WHOLE YEAR”.

María Ureta. 46 años, casada, 1 hija
María Ureta. 46 years old, married, 1 daughter



Verónica Parra. 30 años, 2 hijos

Verónica Parra. 30 years old, 2 children

El cercano packing, en la localidad de Chocalán, está rodeado de cerros en todas direcciones, varios con una vegetación densa, lo que hace más amable el paisaje, que, abajo en la llanura, está cubierto de cultivos. El volumen limpio del packing, blanco y azul, domina el lugar.

Ahí encontramos a Verónica Parra, una santiaguina que se vino tras su marido hace siete años. Antes, nunca tuvo relación alguna con el mundo rural, pero se ha ido acostumbrando a su tranquilidad y a esos ingresos propios y cada vez trabaja más meses; ahora, el año casi redondo.

Vive cerca, en Culiprán, donde para el bus de la empresa recogiendo a la gente del lugar, de puerta a puerta, beneficio que se reitera al final de la jornada. El ambiente del packing no le parece muy distinto al de las industrias de la ciudad, estar de pie en una cadena de producción, absorba en la faena, concentrada toda su atención; de las 8 a las 10, luego hasta las 12:30 para el almuerzo, a las 17 horas la partida salvo en el momento cúlmine de la cosecha en que hay horas extraordinarias.

Lo de ella es de ella, a la hora de decidir en qué se gastarán sus ingresos: "Aporto a la casa, pero lo mío lo destino yo, para útiles escolares, un arreglo de la casa... Bueno, ahora aporto todo porque él está cesante y no queremos volver a la ciudad, ni por nada".

Ya son parte de este mundo en Culiprán, con fiestas de los sábados, fútbol el domingo, rodeos en la temporada: "Siempre hay algo, algún baile a beneficio de alguien, uno ve las micros que pasan con letreros que lo anuncian, puestos por las Juntas de Vecinos".

Se hacen las fiestas en las mismas canchas de fútbol arrendadas, al igual que los bingos, que en invierno se trasladan al interior de las casas. No, no volvería ni por nada a la ciudad, ni pensarlo.

The nearest packing shed, in the town of Chocalán, is surrounded by hills to the left and to the right, several with dense vegetation which makes the landscape look kinder, more welcoming and that down in the valley is covered by crops. The parking space, blue and white, dominates this place.

It is there that we find Verónica Parra, born and bred in Santiago, the capital, but who came here with her husband seven years ago. In the past, she had no idea whatsoever about the countryside, but she's grown accustomed to the peace and quiet of this place and to her own income and now she works more and more months per year; quite frankly, it's nearly the whole year.

She lives nearby, in Culiprán, where the company bus picking up local people stops. The bus goes from door to door – a routine repeated at the end of the day. The parking area does not seem too different from any other urban industry – workers stand along a production line, absorbed in the task at hand, all

their attention focused on work from 8 a.m. till 10 a.m., then until 12:30 p.m. when they have lunch and after that, till 5 p.m. when it is time to go home, apart from high season when there might be some overtime.

The money she earns is hers and she decides what to buy: "I do contribute to household expenses but I keep a good part for extras such as school supplies and a little bit for house improvements ... At the moment I actually contribute all my salary because my husband's unemployed and we don't want to go back to the city - not for anything in the world."

They are already part of this world in Culiprán, with Saturday parties, football on Sundays, and rodeos in season: "There's always something to do, a benefit dance, you can see buses carry the signs placed by local neighborhood groups". They organise the parties on the football pitches, the same as the bingo sessions that in winter are held in people's homes. No, she would not go back to the city, she's sure she wouldn't.

Mercedes Zúñiga, también tiene a su niña en la universidad, la de ella estudiando Diseño Gráfico: "Hay que ayudar al marido porque ahora una tiene más necesidades, más expectativas... Mi hija tiene crédito estatal para estudiar pero igual hay otros gastos, y los materiales en Diseño son muchos".

Ella vive lejos, camino a Pomaire, toma un bus de acercamiento para acercarse al recorrido del bus de la empresa: "Es que yo trabajaba por allá, en otro lado, en la industria de Calzados Bata, que se acabó el 2006 y quedamos muchos cesantes, ahí llegamos a ser como 700 personas de la zona, y de entonces que muchos empezamos a trabajar en la temporada de la fruta, por suerte, porque casi no hay industrias por acá".

Le gusta lo que hace, ser un aporte para la familia, de ahí salió la casa y la educación de la hija, mientras lo del marido se iba todo en los gastos comunes: "Ahora hago el año casi completo, entre cítricos, paltas, nectarines, almendros, kiwis, arándanos, siempre hay algo porque por aquí se da todo, por el clima"... Critica a las generaciones de jóvenes de los años 80 y 90, menos esforzados, más demandantes, lo que atribuye a los colegios que ya no dan valores, solo educación, mientras las familias tampoco saben cómo formarlos cuando hay tantas cosas que ahora los influyen, por la televisión.

Recuerda haber visto plantaciones de frutillas, de morones, algunas exitosas pero otras no... "Hasta feijoa hubo por acá, que no resultó. Pero todo lo demás sí, porque hay muchos pequeños microclimas diferentes". No es fácil encontrar trabajo: "Es que hay mucha población por aquí, y ahora la gente mayor tampoco se queda tranquila en la casa, también quiere seguir vigente y comprarse sus cosas, y ellos salen a buscar trabajitos también".

Mercedes Zúñiga Carreño also has a daughter at university, studying graphic design: "One must help one's husband because now we have more needs and more expectations ... My daughter studies with a state credit but she still has other expenses, and the materials they use in design are many". She lives far, on the way to Pomaire, and takes a shuttle bus to where the company van picks her up: "I used to work over there, in the Bata shoe factory that closed down in 2006. Lots of us were unemployed, something like 700 people from the area, and then we had to start looking for work elsewhere, seasonal work in the fruit, because there's hardly any industry here". She likes what she does, she likes being able to contribute to the family's income, it is her income that paid for her house and her daughter's education while her husband's salary is spent on other things. "Now I do almost the whole year, what with citric fruits, avocados, nectarines, almond trees, kiwis, blueberries, there's always something because here everything grows, thanks

to the climate" ... She criticizes the younger generations, the ones that grew up in the 80s and 90s, less industrious, more complaining. She puts the blame on schools that failed to pass on values, only education, while families are also at a loss, not knowing what to do because there are so many things that now influence young children. Take television, for example. She remembers having seen plantations of strawberries, red peppers, some successful and some not... "We even had the feijoa bears here that did not take to the land. But everything else yes, because there are so many different microclimates". It's not easy to find work: "The thing is that there're so many people around and now even older people don't want to stay at home doing nothing, they want to feel useful and buy stuff, and they also go around looking for the odd job here and there."



Mercedes Zúñiga. 42 años, casada, 1 hija

Mercedes Zúñiga C. 42 years old, married, 1 daughter



Susana Jara. 45 años, 4 hijos
Susana Jara. 45 years old, 4 children

Susana Jara Valdenegro es de Hospital, localidad ubicada a 20 minutos del packing donde trabaja, de familias de campesinos. Y es por eso que de niña, apenas de 8 años, en épocas de costumbres arcaicas, ya andaba cortando porotos, tomates, ayudando en lo que fuera: “Éramos muchos hermanos, siete, había que ayudar en la casa”. Ya mayor, se cambió a la fruta, primero en parronales y después en packing, seleccionando calidades.

No le ha sido fácil: “Con un marido que ayudaba poco, que tomaba hasta volverse loco, hasta que no aguantamos más, dejó al niño menor con problemas de aprendizaje por culpa de sus golpes”. Prefirieron quedarse solos, aunque él la amenazara con que se iba a morir de hambre. Por suerte contaba con sus años de experiencia en la fruta, y pudo seguir adelante por sus propios medios. La estabilidad en la empresa donde lleva siete años de temporadas largas, y las compañeras de trabajo, le permiten seguir en pie, para los hijos que tiene que terminar de criar y educar.

Susana Jara Valdenegro comes from a farming family in Hospital, a town located some 20 minutes from the packing facilities where she works. And that's why, when only a child, barely 8 years old, in the days of old country yore, she potted around picking beans and tomatoes, helping in whatever she could: "There were loads of us, seven to be exact, and we all had to chip in around the house". When older, she swapped beans for fruit, first in the vineyards and later in packing, sorting out fruit according to its quality. It has not been easy: "With a husband who helped very little

if at all and who drank and would do crazy things. Finally, we could take it no longer - my youngest one has learning problems now because of the beatings he got". They decided to cope by themselves although her husband threatened he was going to starve if left on his own. Fortunately, she had years of experience in fruit picking behind her and she did make it on her own, with no help at all. The stability she gets in the company where she has been working for seven years now and the support of her co-workers help her go on, for the sake of the children she must raise and educate alone.



Ana María Ovalle. 29 años, casada, 1 hijo
 Ana María Ovalle. 29 years old, married, 1 child

Ana María Ovalle Jau es de familia campesina de Linderos, pero con su marido postuló a un subsidio habitacional y la casa le salió en Buin: "Que es pueblo tranquilo, y estamos cerca de la plaza con todo el comercio alrededor, este packing también está muy cerca y tiene buses, casi no gastamos nada en locomoción. Hace cinco años que estamos aquí."

Le parece mucho mejor trabajar aquí que en una fábrica: "Una trabaja a su ritmo, como es a trato, si anda bien trabaja más rápido, pero si no también se puede trabajar menos. Estuve en una fábrica en Linderos pero me echaron por hablar mucho, no me gustó ese sistema, tanto control."

De niña empezó, a pesar de oposición de la familia: "Antes dejaban trabajar niños en el campo, daba lo mismo, y empecé a los 11 años, como quien dice por jugar, y me quedó gustando eso de tener mi propia plata, aunque fuera para comprarme los útiles escolares. Siempre me ha gustado tener lo mío, y no esperar a que a una le estén dando, o peor, estar pidiendo."

No lleva muchos años de casada, es joven: "Por aquí hay muchos lugares para salir, la gente de Santiago viene para acá, hay disco, pubs, restoranes, todos los viernes y sábados en la noche parece que hubiera una fiesta".

La energía le sobra: "Juego fútbol también los fines de semana, hay muchas mujeres en el campo que juegan, más que en la ciudad". Sobre su desempeño, lo tiene claro: "Soy buena, en verdad, por eso juego de N°9".

Le gusta el packing y ya decidió permanecer en él: "Por eso me metí a un programa de capacitación, porque aquí me voy a quedar".

Ann María Ovalle Jau comes from a rural family in Linderos, but she and her husband applied for a government housing subsidy and got a house in Buin: "It's a peaceful town, and we're near the town square where all the shops are, the packing shed is close by as well and the company provides buses so we hardly spend any money on transportation. We've been here for five years now."

She thinks it is much better to work here than in a plant: "You follow your own pace because you get paid for work done, and if work's good, you work faster but if not, you can work less. I used to work in a plant in Linderos but I was fired for talking too much, I didn't like the system, it was too controlling."

She started working as a child, despite her family's resistance: "Before, children could work in the fields, it didn't matter how old they were and I began when I was barely 11, as they say, treating work as a game. And I also liked having my own money, even if only enough to buy my own pens and coloring pencils. I've always liked having my own things and not just sit around and wait to be given stuff or even worse, beg for it."

She's been married but not for a long time, she is still young: "Here, there are lots of places where you can go; people from Santiago come here, too. There's a disco, there are pubs, restaurants, and each Friday and Saturday night it seems like a party."

She is full of energy: "I play football at the weekends; there're many country women who also play, more than in the city". Taking about her performance she is quite adamant: "I'm good, really good, that's why my T-shirt is number 9". She likes the packing shed and has decided to stay there: "That's why I started a training program because I want to stay".

Pablo Hernández Tapia también es de Hospital: "Como muchos de los que trabajamos aquí, porque este packing partió allá, y cuando se vino a Buin, como está cerca, pusieron buses que nos traen y seguimos los mismos trabajadores".

No le impresiona la cercanía de Santiago: "Mucha bulla, mucho smog, prefiero estar acá, por supuesto". Con sus años, tiene un modo de ser bien definido: "Allá los jóvenes son muy irrespetuosos, muy atrevidos. Aquí mismo, si uno ve un grupo así, es seguro que es gente nueva que le salió casa por aquí, no son de la zona, la droga no se conocía antes que llegaran. Antes uno mantenía abiertas las puertas y ventanas en verano, ahora ya no se puede," comenta con cierta nostalgia.

Aunque, reconoce, no todo tiempo pasado fue mejor: "Yo estudié hasta 5º básico no más, así era antes, los papás a uno lo sacaban a trabajar a los 10 años, en cambio tengo una hija que estudió toda la Media y además para ser parvularia, algo así antes no se veía".

A la ciudad solo va por las compras, porque hay más variedad y a menores precios que en los pueblos cercanos. Hombre de paz, le gusta trabajar en los huertos, no en los packing: "Uno siembra, anda tranquilo, a la pinta de uno, nadie lo molesta. Antes sembraba tomates en una tierra que arrendaba, pero cuando uno no tiene capital con un año malo ya queda fuera, así es que preferí venirme acá, por la estabilidad." Opera la máquina de tiernizado, la fruta se procesa por fases antes de secarse, primero se lava, luego se remoja: "Y al final se tierniza, según el grado de humedad que pida el cliente, a unos les gusta más seca, a otros no tanto."

Un hijo ya lo acompaña, trabaja en la misma planta, lugar del que habla con cierto orgullo que no oculta: "Es grande aquí, nosotros procesamos fruta propia pero también de la que traen de fundos de toda la región, de Rancagua, de Santa Cruz, de bien lejos".

Pablo Hernández Tapia is also from Hospital: "Just like many others who work here, because this packing shed was first over there, in Hospital, and when it was transferred to Buin, as it's literally just around the corner, they got us buses that bring us here and we are still the same group of workers".

He is not overly impressed with the vicinity of Santiago: "Too much noise, too much smog, I prefer it here, of course". As an older person, he is quite set in his ways: "Young people over there are disrespectful, bold. Here, if you see a group like that, you immediately know they're new to the area. And drugs were something unheard of before their arrival. Before, you could keep your doors and windows open in summer, now you no longer can," he says with a hint of nostalgia in his voice.

Although he recognizes that it hasn't been a bed of roses all the time: "I left school in the 5th grade of primary school, that's the way it used to be, your parents would insist that you had to work at 10. I, on the other hand, have a daughter who finished secondary school and then studied to be a nursery school teacher. It's not something that used to be common around here."

He travels to the city only to do some shopping, because there's more variety and prices are lower than in the nearby towns. He is a peaceful man who likes working in the orchards, not in the packing shed: "You plant, move around calmly, at your own pace, nobody bothers you there. Before, I used to plant tomatoes in a plot of land I rented but when you don't have enough capital and the year is bad, you are out, which is why I decided to come here, for stability."

He operates the machinery that softens the fruit. The fruit is processed by phases before it is dried out— first, it's washed and then it's left soaking in water: "And finally, you soften it, according to the degree of moisture the client wants - some like it drier, but others not so much."

One of his sons accompanies him in the same plant. And the plant is a place that he talks about with a certain degree of pride he is not trying to conceal: "It's a big plant, we process our own fruit but also the fruit brought from other farms in the region, Rancagua, Santa Cruz, and even farther".



Pablo Hernández. 54 años, casado, 3 hijos
 Pablo Hernández. 54 years old, married, 3 children



César Escalona Escalona tiene 35 años y es soltero. Oriundo de Ninhue, cerca de Chillán, la tierra célebre por la familia de Arturo Prat -el héroe que vivió ahí en la casa patronal de su abuelo materno-, que es tierra histórica pero de rulo y escaso trabajo, emigró de allá y se vino como hace diez años al fértil Valle del Maipo.

Está en un moderno packing de fruta seca, trabajando en ciruelas, en pasas, en una zona cercana a Buin donde son varias las grandes procesadoras: "Además, por aquí hay más actividad que por el sur, como las parrilladas que están en la carretera, donde viene a almorzar cantidades de gente de todos lados, Hasta zoológico hay aquí cerca, para conocer animales de otros países".

Está feliz en esta zona tan dinámica. Las cosas cuestan más, reconoce, pero también se gana más: "Todos los trabajadores de aquí tienen sus comodidades en las casas, casi todos su auto, viajan en vacaciones"... Acercarse a la capital, le parece, lo dejó más cerca de la modernidad: "Y es que además hay Metrotren a Santiago, en un rato uno puedo ir el fin de semana, hay gente que vive por acá, porque los arriendos son más bajos, y viaja todos los días. Aunque aquí también se ha desarrollado un poco, algo cae, en Buin, Linderos, Hospital, más colegios por ejemplo".

Aprovechando la oportunidad de aprender que le ofrecieron, para tener en la misma empresa una actividad más compleja pero mejor pagada, está de operador de máquinas en el packing, agradecido de su destino y de su decisión de haber emigrado tan cerca de Santiago.

También encuentra que está en algo estable, procesando fruta seca: "Con la fresca uno depende del mercado mundial, cómo salió el año, que los precios de la competencia, hay buena o mala suerte a veces, en cambio con la seca se guarda si el mercado no está bueno. Se va a la segura", sonríe.

César Escalona Escalona is 35 years old and single. He is a native to Ninhue, close to Chillán, famous as Arturo Prat's motherland - the hero who lived there on his maternal grandfather's estate - a land permeated by history but where work is scarce and hard to get. César emigrated from there and moved to the fertile Maipo Valley some ten years ago.

He works in a modern dry fruit packing shed, working in plums, raisins, near Buin where some really big processing plants are located: "There's much more activity here than in the south, for example the barbecue restaurants that draw crowds of people from all over the region at lunchtime, we even have a zoo so you can see exotic animals from other countries".

He is happy living in this dynamic part of the region. Things do cost more, he says, but you also earn more: "All the workers here have their basic comforts, almost all of them have a car, and they travel on vacation" ...

Being close to the capital brings them closer to modernity, he

says: "The thing is that with the Metrotren to Santiago you can be in the capital in a jiffy at the weekend. There're people who live here because rents are lower and they travel to Santiago every day. Although development here hasn't been so great, we do get some progress in Buin, like Linderos, Hospital and more schools, for example".

He was offered an opportunity to learn and he took advantage of it. He could work at a more difficult but a better paid job in the company and he became a machine operator in the packing shed. He is grateful and happy with his decision to have emigrated so near Santiago.

He also thinks that by processing dry fruit, he is finally doing something stable: "With fresh fruit, one relies a lot on global markets, one must wait and see how the season turns out, what prices the competition has set. Sometimes you're lucky and others you aren't, but in dry fruit you just store it if the season was poor. You're always on the safe side", he smiles.



César Escalona. 35 años, soltero
César Escalona. 35 years old, single



Jeanette Orellana. 35 años, casada, 1 hija
Jeanette Orellana. 35 years old, married, 1 daughter

JEANETTE ORELLANA SILVA: “AQUÍ HAY MUCHOS DEL SUR, VIENEN PORQUE HAY MÁS TRABAJO. LLEGA UNO, DESPUÉS UN AMIGO, VIENEN EN CADENA. NO SON DE MUCHAS PARTES, SINO QUE UNOS PARTIERON Y LLAMARON A LOS OTROS. O TRABAJAN ALLÁ, QUE ES TEMPORADA CORTA, Y COMPLETAN AQUÍ”.

JEANETTE ORELLANA SILVA: “HERE, WE HAVE LOTS OF WORKERS FROM THE SOUTH WHO COME BECAUSE THERE’S MORE WORK. ONE COMES, THEN A FRIEND FOLLOWS, THEY COME ONE AFTER THE OTHER - LIKE BEADS ON A CHAIN. THEY ARE NOT FROM MANY DIFFERENT PLACES BUT AS ONE COMES, HE THEN TIPS OFF OTHERS. OR THEY WORK OVER THERE IN THE SHORT SEASON AND COME HERE TO COMPLETE IT”.



José Maldonado. 41 años, soltero
José Maldonado. 41 years old, single.

José Maldonado Salazar, reconocido por su carácter alegre, llegó como parte de un ensayo, de incorporar no videntes en algunas faenas: "Yo trabajaba en la Gran Avenida en un taller donde todos éramos no videntes, y al lado estaba esta planta de secado de fruta y a su jefe le llamamos la atención y empezó a pensar qué cosas podríamos hacer, y justo coincidió que yo estaba terminando donde estaba y la planta se venía a Pirque, así es que me vine. Estuvo muy conforme con el resultado, contento, así es que al final éramos aquí como veinte no videntes. Es al tacto, no es complicado, primero en lo que es descarozado y ahora como paletizador cuando sale la caja de la cinta; pagan por kilo y hacemos lo misma cantidad". Fue grande su felicidad de tener esa oferta en Pirque, porque, precisamente, aquí había nacido y muy cerca estaba la familia. Celebra la locomoción colectiva que lo lleva de vuelta hasta la puerta de su casa, donde vive con su madre y cuatro hermanos. Eso sí, la mayoría de los no videntes no tuvo la suerte de quedar cerca de su casa, eran casi todos de Santiago, y el viaje diario, largo, los fue desanimando; ahora solo quedan dos del grupo original.

Siempre alegre, la tecnología ha cambiado pero siempre ha habido una función que puede cumplir en el proceso de deshidratación: "Casi siempre son ciruelas D'Agen, a veces la ciruela Presidente. Antes también se hacía pero al sol, y hacía falta mucho espacio y no se podía controlar bien la limpieza, no es como los túneles de ahora, que secan rápido y en grandes cantidades".

Bromista, a propósito de su soltería dice que ninguna que haya "visto" le ha llamado la atención, y que en los fines de semana se va para Puente Alto a "vitriñar"...

José Maldonado Salazar, known for his happy nature, arrived as part of a trial to incorporate blind workers in some of the plants: "I worked in the Gran Avenida in a workshop where we were all blind, and next-door there was this dried fruit plant and we were noticed by its boss who started to think of the things we could do. It so coincided that I was finishing where I was and the next-door plant was moving to Pirque, so I came along. I was very content with the result, happy, and in the end, there were some 20 blind people working here. It's work by touch, not complicated, first in drying and now as a packer when the box comes off the conveyor; they pay per kilo and we produce the same amount".

The move to Pirque brought him great joy because it was where he had been born and it was also close to his family. He celebrated the collective transport that took him to the door of

his house, where he lives with his mother and four brothers. However, the majority of the blind were not so lucky as most were from Santiago and the daily journey is long so they got discouraged; now, there are only two of the original group left.

A man of happy disposition, he knows that technology has changed but there has always been a role which he can fulfill in the dohydration process: "Almost always there are D'Agen plums, sometimes the President variety. Before, they were sun-dried, but a lot of space was needed and they could not control cleaning, not like the tunnels today, which dry quickly and in large quantities".

Joking about his bachelorhood, he says that he has never "seen" anyone who'd take his fancy and that on weekends he goes to Puente Alto to "window shop"...

Hernán Vivanco Olgún es de Buin pero fue criado en Pirque, así es que es testigo de cómo ha ido cambiando la zona, desde los fundos ganaderos de antes, a los cultivos más tradicionales después y ahora, finalmente, cuando es una zona agroresidencial donde predominan la fruta y los frutos secos de exportación.

"Crecimos en un fundo – recuerda-, la mamá trabajando en las casas patronales y nosotros, 7 hermanos, dando vueltas por ahí. Cuando cumplí 17 años, en 1979, entré a trabajar a la planta, que era de fruta fresca. De ahí me fui a hacer el Servicio Militar y cuando volví me encontré con la novedad, que la planta era de secado".

Está orgulloso de la transformación que ha visto, y en la que ha participado desde el principio: "Fue aumentando de a poco, haciéndose de un nombre, ahora viene fruta para secar desde lejos, de Melipilla, de Rancagua, de casi toda la Región Metropolitana y la Sexta Región".

Lo que más llega es la ciruela, cultivada en las cercanías, en Pirque, Buin, especialmente para fruta seca de exportación, plantaciones que vienen de décadas atrás: "Creo que es de 1941 el comienzo, o sea ya son 70 años, muchas hectáreas que a veces alcanzan a una producción de 700 toneladas anuales".

El tema de las heladas, tan gravitante en el resto de la región, no lo es aquí, por la época de cosecha de la ciruela, que no es la misma de las heladas, cosecha que moviliza a cientos de personas de la comarca: "A veces son 400 personas, o más también, durante varios meses por las distintas faenas de la planta; sólo es más corto el año cuando hay alguna crisis internacional que hace bajar los pedidos. Si no, es como de 10 meses, porque a la ciruela hay que sumar la fruta orgánica seca, la que se cultiva sin pesticidas, que tiene una demanda internacional que ha ido aumentando".

Hernán Vivanco Olgún, from Buin but raised in Pirque, has witnessed the changes in the area, from the agri-estates of the past, to the more traditional farms and now, finally, to an agro-residential area where fruit and dry fruits for exportation predominate.

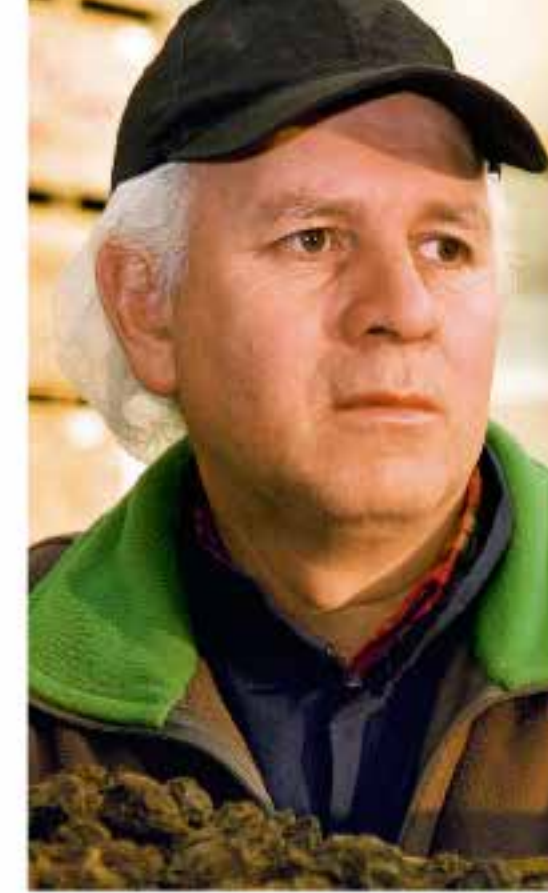
"We grew up on a farm – he recalls - my mother working in the employers' houses and us, 7 brothers, hanging around. When I turned 17, in 1979, I went to work in the plant, which was for fresh fruit then. From there I went on to complete my Military Service and when I returned, I was told that the plant had changed to fruit drying."

He is proud of the transformation he has seen, and in which he has participated from the start: "It grew bigger and bigger but gradually, making a name for itself, and now fruit's sent to be dried from far away, from Melipilla, from Rancagua, from almost

all of the Metropolitan Region and the Sixth Region".

What arrives most is the plum, grown near-by, in Pirque, Buin, especially dried fruit for exports, plantations that span decades: "I think that it started back in 1941, so some 70 years have passed, many hectares that sometimes reach a production of 700 tons per year."

The frosts, which hang over the rest of the region, are not a problem here, for the period of the plum harvest is not the same as the frosts, a harvest which mobilizes hundreds of people in the region: "Sometimes, there are 400 people, or even more, for several months for the different types of work in the plant; the year is only shorter when there's some international crisis that affects orders. If not, it's around 10 months, because to the plum you have to add dried organic fruit, grown without pesticides, and which has seen a growing international demand".



Hernán Vivanco. 49 años, casado, 2 hijos
Hernán Vivanco. 49 years old, married, 2 children



Carolina Zelaya Zelaya es de Catemu pero hace casi veinte años que vive en San Felipe, con su pareja de siempre. Aquí vino a estudiar la enseñanza media y un año de secretariado.

Su familia tenía campo. Como tantos en Catemu, antes, su abuelo plantaba tabaco y ella, con sus hermanos, ayudaba a secar, lo que se hacía colgando las hojas en el patio de la casa. De estudiante, como muchos también, en los veranos cortaba porotos verdes.

Ya mayor empezó a trabajar en serio, en huertos de uva fresca, haciendo corte, raleo, ventanas para el paso del sol en los parronales, deshoje, desbrote, todas las faenas de las viñas. También trabajó en los kiwis, en invernadero, donde aprendió a injertar. Hábil, en los años 80 cuando recién estaba aclimatándose esta fruta en el país, quedó dueña de un conocimiento útil y escaso.

Y llegó a la planta de deshidratados de San Felipe, donde se encuentra ahora. Siempre recursiva, aprendió con rapidez, en la línea de inspección, pero confiaron en ella y le facilitaron la capacitación en línea provista de rayos X, por lo que pasó a ser jefa de línea. Muy femenina, dice que prefiere las pasas, entre todo: "Por lindas"...

Está orgullosa del nivel técnico alcanzado en la zona de San Felipe, cuando hace veinte años, recién, todo era precario, manual y se trabajaba bajo ramadas; ahora, en naves climatizadas y absolutamente asépticas, los rayos detectan, para filtrar, todo elemento vegetal, animal o vegetal. "Antes procesábamos 3 mil kilos al día, ahora con las máquinas son 3 mil kilos... por hora".

Ve una ciudad cambiada. Si bien muchos siguen siendo mineros que trabajan en las minas de Andina, sus esposas suelen estar incorporadas al trabajo de la fruta; o ambos, las parejas, trabajan en la fruta: "Y los dos sueldos se notan, en la calle; ahora hay centro comercial, supermercados, se sabe que hay poder adquisitivo acá"

Carolina Zelaya Zelaya is from Catemu but it's been almost twenty years now that she's been living in San Felipe with her partner. She came here to complete her secondary education and a secretarial course. Her family had some land and, as so many others in Catemu, her grandfather had grown tobacco and she and her brothers had helped to dry it hanging the tobacco sheets in the courtyard. As a student, just like others, she had picked green beans.

When she was slightly older she began working in earnest, in the fresh grape harvest, cutting and thinning, making space for the sun to weave through vine plants, pruning, removing superfluous shoots - all the customary tasks required in a vineyard. She also worked the kiwi, in a hothouse, where she learnt the art of grafting. She became skilled and in the 80s, when the new fruit was just being introduced into the country, she became the owner of useful and scarce knowledge.

And then she came to the San Felipe dehydration plant where she still works today. Always resourceful, she learnt the work on

the inspection line quite fast. She earned her employers' trust and was placed on the X-ray line and later even became the leader of her group. Lady-like and feminine, she says she likes the raisin most of all: "Because it's so pretty" ...

She is proud of the technical achievements in the San Felipe area, where twenty years ago work was precarious and manual and workers laboured under makeshift wooden trellises; now, they work in air-conditioned sheds and in absolutely aseptic conditions, the rays filtering and detecting all vegetable or animal elements. "Before we would process 3 thousand kilos a day; now, with the machines, we do 3 thousand kilos ... per hour".

The city she sees now has changed. Although many people still work in the Andina mines, the workers' wives are now more frequently employed in the fruit industry; or both, husband and wife, work in the business: "In the street you can clearly see the difference that two incomes make; now there are shopping centres, supermarkets, from that you can tell there's more purchasing power."



Carolina Zelaya. 40 años, soltera, 2 hijos
Carolina Zelaya, 40 years old, single, 2 children



Ismael Vergara Videla nació lejos del Valle de Aconcagua. Inquieto, es de Punta Arenas, 22 años, soltero, pero está estudiando Ingeniería Industrial en Santiago. Todas las mañanas, aclarando – o a veces ve despertar el día mientras viaja-, se desplaza desde la capital hasta San Felipe.

Es un ejemplo del valor de la vocación. De junior comenzó, en una empresa. Pero no era un junior común, era uno al que le gustaban las máquinas. Y un día falló una, comenzó a repararla, un jefe lo estuvo observando y, al ver que lograba arreglarla, le ofreció un cambio, especializarse. Al cabo de un tiempo ya era un especialista en máquinas agroindustriales de origen belga, de alta tecnología: láser y rayos X.

Encontró trabajo en una empresa de San Felipe, que utiliza las mismas máquinas belgas, para hacerse cargo de la mantención de la planta.

Cuando termina su jornada, vuelve a Santiago para asistir a la universidad en horario vespertino. Es un régimen duro pero a sus 22 años no se asusta, está seguro de que terminará su carrera y será profesional.

Para alguien que comenzó de junior, y en cinco años se transformó en estudiante de ingeniería, todo parece posible. Agradece la educación que tuvo en su Punta Arenas natal, en un colegio británico, porque el segundo idioma le ha facilitado el desplazarse en el mundo de la alta tecnología; incluso, para tratar con clientes y proveedores de la empresa en la que trabaja, la que ofrece al mercado mundial frutas y hortalizas secas y/o deshidratadas, especialmente nueces, almendras, pasas, arándanos y frutillas, muchos de ellos materias primas para la elaboración de cereales, chocolates, helados, postres y tortas.

Ismael Vergara Videla was born in a place quite distant from the Aconcagua Valley. 22 years old and single as yet, he is a restless man from Punta Arenas who is now studying Industrial Engineering in Santiago. Each morning, at daybreak – and at times he even sees the sun rising when he is already on the bus – he travels from the capital to San Felipe.

Ismael is a living example of the meaning of vocation. He began his professional career as a junior. But he was not a common junior; he liked working with machines. One day a machine broke down so he started repairing it and as he was doing so a boss who saw his successful efforts offered him a change. After a while, Ismael became a specialist in hi-tech Belgian agro-industrial machines: laser and X-ray technology. He then found work in a San Felipe company that implemented the same Belgian machines and he was later put in charge of plant maintenance.

When he finishes work in San Felipe he returns to the capital to study evening courses at a university. It is tough but at 22 he is not bothered, he is sure he'll finish his career and become a professional. For someone who began as a junior and in five years became an engineering student, the word impossible does not exist. He is grateful for the education he received in a British school in his native Punta Arenas because the second language he acquired there has helped him move in the world of modern technology; it's also useful when he deals with clients and suppliers of the company where he works and which sells fruit and dry and/or dehydrated vegetables, nuts, almonds, raisins, blackberries and strawberries, many of which are raw materials for the manufacture of cereals, chocolates, ico creams, desserts and cakes.



Ismael Vergara. 22 años, soltero
Ismael Vergara. 22 years old, single



REGIÓN DE O'HIGGINS ORIGINNS REGION



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

Valle cercano a Santiago, el de Cachapoal se ha beneficiado siempre de esa ventaja conectiva, y es uno de los más poblados del país. De suelos también privilegiados, es importante la cantidad de huertos y packings que han cambiado su paisaje, proceso que ha hecho desaparecer jinetes y multiplicar los vehículos de los trabajadores, que hoy figuran alineados en los accesos de los predios.

Este valle, que siempre ha tenido viñas viníferas y lecherías, en 1962 se aventuró en la fruta y los resultados fueron muy exitosos, pero la tradición agraria sigue viva con toda su historia, visible en las antiguas arboledas y los puestos de artesanía a lo largo de los caminos, algunas de origen colonial.

Para enfrentar el cambio, muchos jóvenes se forman como técnicos en un excelente e inmenso internado de la zona, el de la Escuela Agrícola Quinamávica, aquí desde 1943, administrada por sacerdotes alemanes en su primera época, cuando dos alumnos al año iban a la Bayer europea con beca, y que fue idea de las Conferencias de San Vicente de Paul, entidad centenaria que surgió inspirada en las encíclicas sociales católicas, las que llamaron a mejorar las condiciones de vida de los trabajadores.

Esa escuela creció hasta tener su propia bodega de vinos, lechería, quesos, gallineros, cerdos, cultivos tradicionales de maíz, trigo- y, por supuesto, huertos frutales, de modo que los alumnos aprendían teoría y práctica en paralelo. Como la formación humana es muy importante en el lugar, con una cultura de responsabilidad y seriedad, los egresados tienen empleo asegurado apenas celebran su graduación. Para los campesinos, a veces de provincias bastante lejanas, tener a un hijo ahí, interno, formándose bien y gratuitamente, es un sueño dorado.

Hoy, de acuerdo a los cambios del valle, la producción de la escuela y los cursos se orientan de preferencia a los frutales y a los cultivos anuales. Sigue contando con un directorio integrado por agricultores de familias de larga data en la región, como su presidente, Alfredo Concha Irarrázaval, quien, amigo del Padre Hurtado, hoy San Alberto Hurtado, llegó a compartir su inquietud por la responsabilidad social empresarial mucho antes de que se conociera con este nombre.

Located near Santiago, the Cachapoal Valley has always had the extra advantage of being close to the capital and it is also one of the most densely populated areas of the country. Blessed with privileged soils, the landscape of the valley has been changed forever by the numerous vegetable plots and parking lots - an urbanization process that has seen the disappearance of horse riders but that has multiplied the number of vehicles, lined up one next to the other in farm driveways.

The valley has always had wine grapes and dairy farms but in 1962 it took the risky but successful step towards fruit production. However, the agrarian tradition is still very much alive here, visible in the old groves and craft stalls set up strategically along motorways, some of them dating back to colonial times.

To face this radical change many young people were trained as technicians in the Escuela Agrícola Quinamávica, an excellent and enormous boarding school established in 1943 and initially under the auspices of German priests. Back in those days, two students per year would be sent off on a scholarship to Bayer - the pharmaceuticals giant. The scholarship was the idea of the San Vincent de Paul Conferences, a century-old entity inspired by catholic social encyclicals that called for justice and for improving workers' living and working conditions. To small farmers, sometimes resident in provinces quite far away, a son

studying at the Escuela Agrícola was a dream come true and a source of boundless pride.

The school expanded gradually and it even had its own wine cellar, a dairy, cheese making facilities, a chicken coop, a pigsty, it grew traditional crops such as maize and wheat and, of course, it had its own orchards providing students with the opportunity to learn theory as well as giving them a hands-on experience. Given that human formation is also quite important in the school, in addition to teaching responsibility and the value of hard work, students are nearly guaranteed a job upon graduation.

At present, the school has geared its curriculum and activities towards the changes in the valley - favoring training in the fruit business and the production of annual crops. It still has a board of directors composed by people who come from families with a long standing in the region such as its president, Alfredo Concha Irarrázaval who, in former times, was close to the Chilean Saint, Alberto Hurtado, and who came to be involved in corporate social responsibility - long before the phenomenon was even given a name.





Alejandro Bernales. 54 años, casado, 4 hijos
Alejandro Bernales. 54 years old, married, 4 children

Alejandro Bernales Cabezas vino de lejos, de Angol, siguiendo a sus padres. A los 9 años comenzó a ayudar en las faenas de los vecinos, arando con bueyes o caballos, cortando uva, regando, instruido por su padre: "Era duro pero lo recuerdo con cariño, una buena época, que mi padre me enseñara a trabajar, a ser responsable". Hasta 7º Básico llegó entretanto, pero ahora, cuando llegó al medio siglo, sacó el 8º, para tener la Básica completa. Con la ayuda de la escuela paterna de la responsabilidad, sus funciones son delicadas: "Soy el encargado de los huertos nuevos, hasta los 3 años los cuido yo, hasta que comienzan a producir. Y me encanta, son como hijos que hay que encaminar hasta que sepan caminar solos. Son cosas importantes de la vida las que uno aprendo ahí, sin darse cuenta, de las enfermedades y sus síntomas, del cuidado, de estar pendiente porque uno se descuida y se puede perder todo, como en la vida".

Alejandro Bernales Cabezas came from quite afar, from Angol, following his parents. At 9, he began to help on neighboring farms, plowing with oxen or horses, picking grapes, watering, all under his father's watchful eye: "It was hard but I remember it with affection, a fine time when my father would teach me to work, to be a responsible person". He only finished 7 grades of primary school and, only when he turned 50, he finished the 8th grade thus graduating from primary education.

Taught well by the paternal school of responsibility, his duties are

quite important: "I'm the manager of new orchards; I take care of them until they have grown for 3 years, in other words, until they start producing fruit. And I love it, they are like my own children whom you must hold by their hand and guide along until they can walk unaided. There are important things that you can learn here, without realizing it, things like diseases and their symptoms, the way you care for plants, the need to be always alert because if you are not and get careless, you might lose everything, just like in life".



Ricardo Olea Miranda es nacido y criado aquí, una zona donde los Miranda son la familia más repartida y numerosa en el valle. Su abuelo y no sabe cuántos más han nacido y vivido aquí: "Y mismo crecí aquí, en la casa patronal, con mis abuelos".

A los 14 años comenzó en la temporada alta: "Como el 80% dejábamos de estudiar entre diciembre y marzo, un poco más que las vacaciones escolares, pero nos daban facilidades; con eso compraba mis útiles para seguir estudiando, y me daba algunos gustitos".

Es feliz aquí, en la tierra de sus ancestros: "Cuando voy a Santiago solo quiero volver luego, aquí hay espacio para moverse, sin esas multitudes de la ciudad, allá los espacios son muy reducidos y uno necesita su espacio propio a veces, su minuto, y aquí lo tiene, poder salir a caminar, solo o con mi pareja y mi guagua, tranquilos en la naturaleza, felices, el hijo tomado de la mano, no como en la ciudad que están siempre preocupados".

Igual celebra los cambios que han modernizado este valle: "Antes había que ir a comprar todo a Rancagua, uno se pasaba los fines de semana allá, horas de micro, ahora hay cada vez más comercio local aquí. La salud es más accesible también, con varios lugares de atención de Fonasa repartidos por los fundos grandes. Y bueno, si uno quiere ir a Rancagua también es más rápido, bien pavimentado, con 3 recorridos de taxis colectivos, o por la ciclovía que fue muy buena porque antes había accidentes, cada año."

El futuro, piensa, vendrá solo; todavía está joven. Pero le gustaría terminar aquí mismo: "Con algo pequeño y propio, un negocito con algún amigo de socio, cuando uno quiera moverse menos y ser su propio jefe".

Ricardo Olea Miranda was born and raised here, a place where the Mirandas are the most numerous and widespread family. His grandfather and he's lost count how many others have been born and lived here: "I too was born in the manor house, with my grandparents".

He began working at 14, in peak season: "Some 80% of us would leave school between December and March, a little longer than the vacation period, but they'd let us; with the money I earned I could buy my school supplies to keep on studying, and a little was left for some fun".

He is happy here, the land of his ancestors: "When I go to Santiago the only thing I want is to get back, here there's space to move, without the city crowds; there, space is limited and you need your space sometimes, your own time, and I have it here, I can go for a walk, alone or with my partner and my baby, calmly

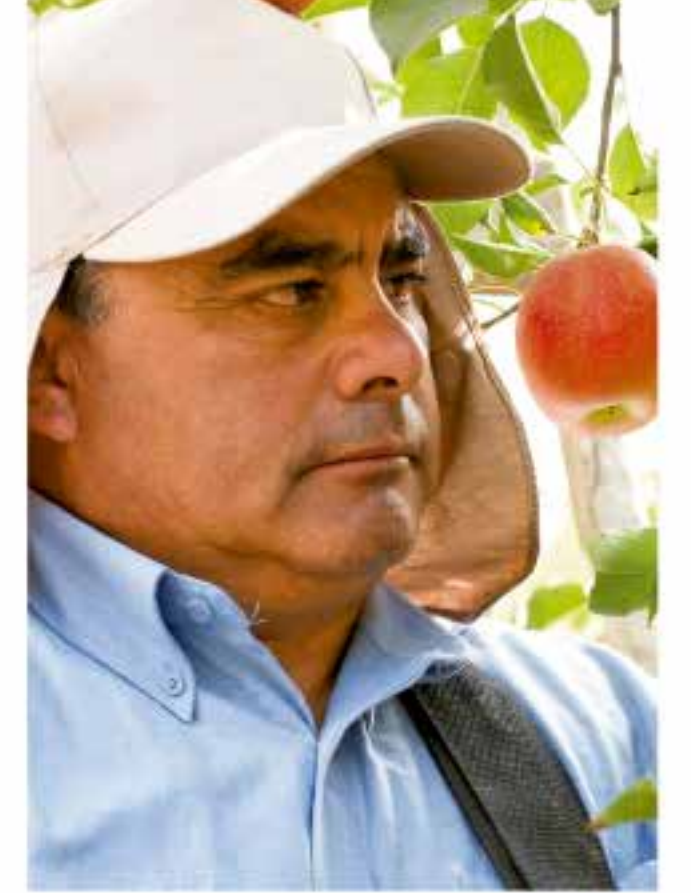
enjoying the nature, holding my son's hand, not like in the city where you have to worry all the time".

He celebrates the changes that have modernized this valley: "Before, one had to go and buy everything in Rancagua; you'd spend your weekends there, hours on the bus, now there's more local commerce. Access to health services is also better, with several public health centers distributed around the estates. And well, if you want to go to Rancagua it's also faster, the roads are paved, there are collective taxi services, or you can take the bike lane which is an improvement because in the past there were accidents every year."

The future, he thinks, will bring new opportunities, he is still young, but he would like to stay right here: "With something small and of my own, a little business with a partner, when you want to move less and be your own boss".



Ricardo Olea, 30 años, soltero, 1 hijo
Ricardo Olea, 30 years old, single, 1 son



Luis Palma. 45 años, casado, 2 hijos.

Luis Palma, 45 years old, married, 2 children

Luis Palma Sierra nació en Lolol, y está viniendo a las temporadas desde que cumplió los 18 años; luego de un par de veranos, fue enrolado en la planta fija. Vive en el colegio de El Rincón del Abra, en el que trabaja su señora, lugareña de siempre, y en bicicleta cubre las escasas distancias; todo está cerca. La familia ha prosperado, desde que tiene recuerdo: "Mi hija mayor estudia en Santiago, en la Universidad Alberto Hurtado, donde sigue Pedagogía en Historia con crédito universitario; la otra todavía está en el colegio". Lejos están los tiempos de la infancia pobre, que recuerda como una vida muy dura, de trabajo escaso: "Mi papá criaba chivos para ayudarse, teníamos que pasar con mi hermano pendiente de ellos, cuidándolos todo el día, que no se fueron a perder, encerrarlos en la tarde, sacar la leche en la mañana muy temprano para hacer queso de cabra, y así, todos los días".

Está satisfecho, por él, por su familia, por la zona. Aunque las diversiones son pocas – jugar fútbol o participar en una agrupación de cantos y bailes folclóricos-, no necesita más.

Luis Palma Sierra was born in Lolol and has been coming for the short season since he was 18 years old; after a few summers he became a permanent fixture in the company. He lives in the El Rincón del Abra school where his wife, a local woman, works, and he cycles wherever he goes as everything is so close. The family has prospered since he can remember: "My elder daughter studies in Santiago, at Alberto Hurtado University, to be a history teacher. She has a credit to complete her studies. The other one is still at school". He has left behind his poor childhood which he remembers

as hard and with rampant unemployment: "My dad reared goats to help us get by, and my brother and I looked after them the whole day, making sure they did not wander off and get lost, locking them up in the evening, milking them in the morning to make cheese, doing the same thing over and over again, each and every day". He is happy with this place which is good for him, for his family. Although entertainment is scarce – they play football or participate in folk singing and dancing groups - he does not need any more.



José Pinto. 53 años, casado, 3 hijos
José Pinto. 53 years old, married, 3 children



José Pinto nació en Graneros y llegó aquí a Requinoa a los 5 años, porque su padre se vino siguiendo a un patrón que compró unas tierras en este valle: “Yo creo que de llegada ya estuve metido en la cosecha, no recuerdo estar aquí sin ir a la cosecha, claro que en la corta al principio, nada más, después ya más grandes a algunos les ofrecían incorporarse a la planta, los de mejor desempeño.”

En esa época le fueron descubriendo el don: “Me pusieron de injertador, aprendí en la práctica no más, por instinto, ví a mi papá una vez y de ahí empecé a practicar, unos años después hice un curso.”

Tuvo la oportunidad de irse a la minería, con un hermano en Codelco que lo tentaba con los sueldos, otro hermano lo llamaba a Santiago para que lo acompañara en un taller de cerámica, pero él ni por nada dejaría “este pueblo tocado por la varita de Dios, donde nunca hay un homicidio, ni una pelea siquiera, ni siquiera cuando llega tanta gente a las cosechas de verano”.

Por su don natural para los injertos, recorre el valle completo con encargos, pero es aquí donde ve la más completa tranquilidad, un orden que agradece en la misa mensual que se ofrece para los que son católicos. Destaca que en las oficinas, todo el personal de contabilidad, adquisiciones, secretaría, son hijos de los campesinos del lugar.

Y el sentimiento de estar, además, en una aventura importante porque se compran innovaciones logradas por algunos de los mejores genetistas del mundo, logros tras años de selecciones genéticas experimentando y ensayando... Aunque piensa que el agua también es muy determinante: “Han hecho aquí unos pozos y la han hecho estudiar, es una agua extraordinaria, de lo más puro, a lo mejor porque cerca hay aguas minerales, será, pero debe ser importante para la fruta”...

José Pinto was born in Graneros and came to Requinoa at the age of 5, because his father followed a boss who bought some land in this valley: “I think I got into it right away, from the moment we arrived, because I can't remember not participating in a harvest, the short season at first, nothing else, but later, when we were slightly older, we were offered to join the staff, those with the best performance.”

His talent for the business was discovered and recognized: “They made me a grafter, I learned in the field, from instinct, I would watch my dad once and then I'd start practicing, a few years later I took a course.” He had the opportunity to go away and become a miner, with a brother in Codelco, the state-owned copper giant that lured potential workers offering succulent salaries. Another brother asked him to come to Santiago to join him in a ceramics workshop but he would leave this town neither for love nor money: “This town's touched by God's

hand, where no one has ever been killed, where there are no fights, not even when strangers come for the summer harvest”.

Thanks to his natural talent for grafting, he moves all around the valley but it is right here where he is at peace, something that he thanks for at the monthly catholic mass. He says that in the offices, all the accounting staff, procurement, the secretaries are children of local farmers.

And he feels that he is participating in an important adventure because the company buys original innovations invented by the best geneticists in the world, accomplished after years of genetic selections, of experimenting and testing ... But he also thinks that water is crucial: “They have drilled a few wells and they have studied it, the water here is extraordinary, it's the purest, perhaps because there're some mineral springs nearby, whatever the reason, but it must be important for the fruit” ...



Giovanna Aedo. 25 años, soltera, 1 hijo

Giovanna Aedo. 25 years old, single, 1 son

Giovanna Aedo Sepúlveda nació en Chillán de familia campesina, y se vino porque tiene unos tíos cerca, en el Rincón de El Abra: "Ya a los 16 años trabajaba en vacaciones, y cuando terminé el liceo me contrataban de secretaria de packing en la temporada, hasta junio; el resto del año estaba a cargo del Sistema de Gestión de Calidad".

Completó su formación en el AIEP de Rancagua, estudiando Prevención de Riesgos en el vespertino, cuatro veces a la semana, de 6 de la tarde a 11 de la noche. Organizada, mantiene a su niño, aporta a la casa de los tíos y se compró un sitio propio, para el futuro, para el que ya tiene concebido el proyecto de la casa propia. Para recrearse, "uno va a Requínoa, porque El Abra es un pueblito muy pequeño". Todo esto le gusta, por el ambiente de campo pero también por su gente: "Son más sencillos que en la minería o la construcción, hay menos disputas, no son orgullosos, y por lo tanto una puede ser más útil y aportar más que en otras partes".

Giovanna Aedo Sepúlveda was born in Chillán in a rural family, and she came here because her uncle and aunt lived nearby, in El Rincón de El Abra: "I was barely 16 when I started to work, on my summer vacation, and when I finished school, I got a job as a secretary in the packing shed in season, until June; the rest of the year I was Quality System Manager".

She got her training in the Rancagua AIEP, studying Risk Prevention in the evenings, four times a week, from 6 p.m. till 11 p.m. By being organized, she supports her child,

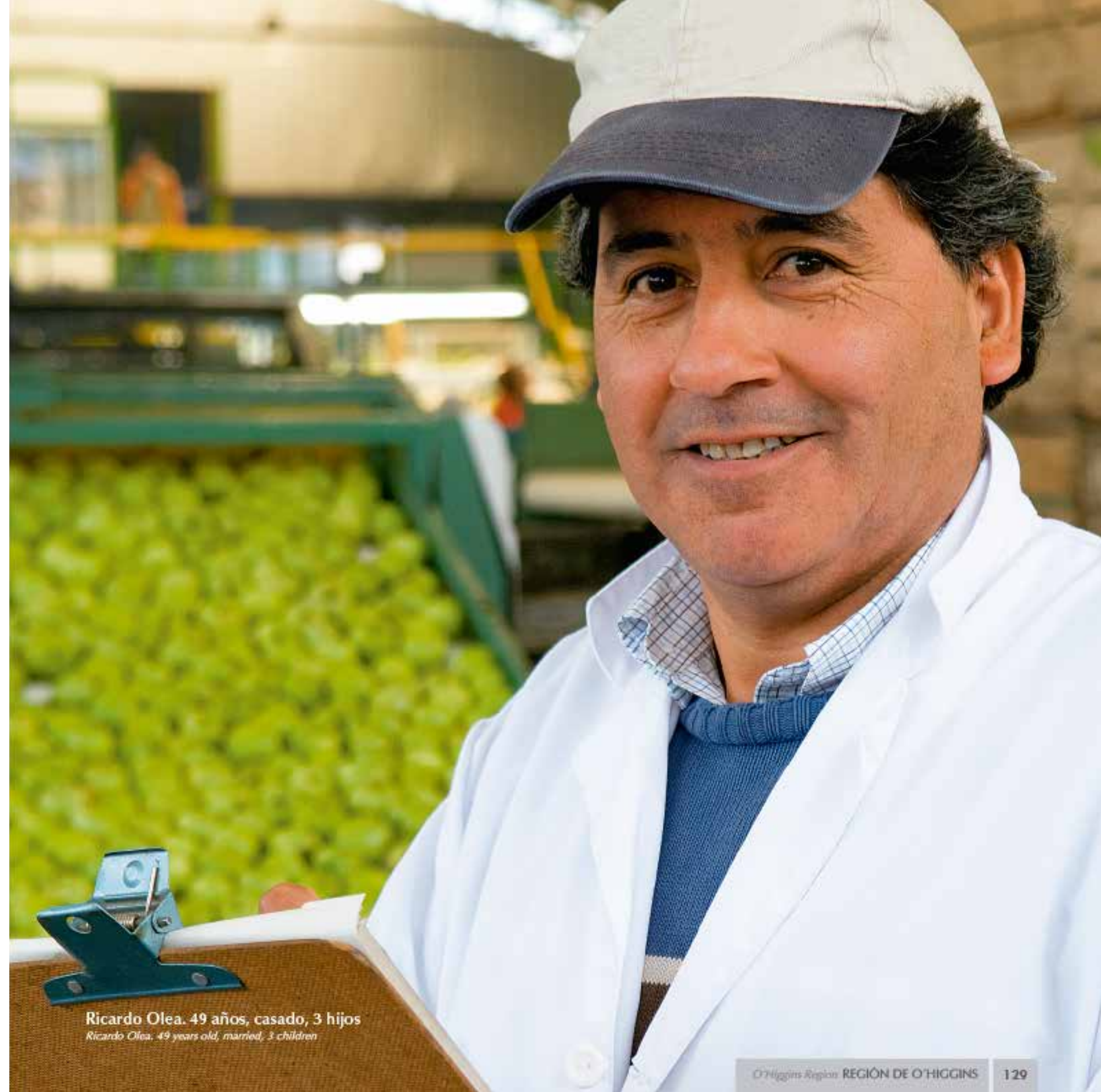
contributes to her uncle's household and now she even bought a plot of land for the future, for her own house.

To get some fun "one goes to Requínoa, because El Abra is a very small town". But she likes it, the country atmosphere but also the people: "They are simpler than in the mining industry or in construction, there's less fighting and arguments, they are not self-centred, and therefore one can feel more useful and can contribute more than in other places".



JOSÉ RICARDO OLEA MALLOA ES DE DOÑIHUE Y CRECIÓ CON SU PADRE LLEVÁNDOLO A LA VENDIMIA: “NOSOTROS DESHOJÁBAMOS, DETRÁS LOS QUE CORTABAN, LOS MAYORES POR ÚLTIMO ACARREANDO. BONITO VER GENTE DISTINTA, DE LOLOL, SANTA CRUZ, CHILLÁN Y TEMUCO, TODOS DE ESOS CUATRO LUGARES”

JOSÉ RICARDO OLEA MALLOA IS FROM DOÑIHUE AND GREW WITH HIS FATHER TAKING HIM TO THE GRAPE HARVEST: “WE DEFOLIATED, BEHIND THOSE WHO WERE CUTTING, THE OLDER ONES CLEARED. IT’S NICE TO SEE DIFFERENT PEOPLE, FROM LOLOL, SANTA CRUZ, CHILLÁN AND TEMUCO, FROM THESE FOUR PLACES”.



Ricardo Olea. 49 años, casado, 3 hijos
Ricardo Olea. 49 years old, married, 3 children



Ismael Aro. 60 años, casado, 3 hijos

Ismael Aro. 60 years old, married, 3 children

Ismael Aro Peña nació cerca de Rengo y fue un abuelo el que lo trajo a Requinoa, buscando trabajo, y con él se crió: "Conozco todo esto desde 1954, de toda la vida". Y es que empezó a venir a los 7 años, después de la escuela, siguiendo al abuelo: "Lo que le veía hacer lo aprendía".

A los 16 años se incorporó a la planta, para hacer de todo: "Me ha faltado ser el dueño del fundo, es lo único que no he sido", comenta divertido.

Vive dentro del fundo, en una casa que le hicieron en 1972, de adobe pero bien construida por lo que los terremotos no la han dañado. Los hijos crecieron y partieron: "Es que hay muchas más opciones ahora, una hija trabaja en una imprenta de Rancagua, la segunda estudia Pedagogía en Inglés en la universidad de Playa Ancha y mi hijo es técnico agrícola, pero igual no significa que lo nuestro no valiera nada, porque también tuvimos nuestros logros, aunque fuera sin títulos de nada, por trabajar bien, por ganar sabiduría, que también son cosas importantes".

Su mirada se extiende por esos campos que ha visto cambiar y que siente propios porque él ha participado de esa empresa, la de dejar el trigo, el maíz, los pastos, para aventurarse en la uva sultana - los primeros, en el fundo donde trabaja, trayéndola de Estados Unidos donde se le conoce como Thomson-, y la uva vinífera, los duraznos conserveros, los nectarines, los nogales y almendros... Ahí siguió, como muchos, porque el trato era bueno, respetuoso, con un patrón que invitaba a grupos de diez a tomar unas bebidas con galletas, un grupo por semana en la Sala de Reuniones, a conversar del campo pero también de la vida y de todo.

Son unas 90 personas de planta, pero llegan a 500 en lo más álgido de la temporada alta, y nunca faltan: "Se sabe, se corre la voz, dónde conviene trabajar".

Ismael Aro Peña was born near Rengo and he followed his grandfather who was after work in Requinoa. He stayed with him and was raised by the old man: "I have known this place since 1954, my whole life". He came here for the first time when he was 7 years old, after school, following his grandfather: "I just copied whatever he did and that's how I learnt".

At 16 he joined the plant, doing whatever he was told to do: "The only thing I have not been is a farm owner", he says with amusement. He lives on the estate, in a house built for him in 1972. It is made of adobe but it is built so well and sturdy that the earthquakes have not damaged it. His children have grown up and are gone now: "The thing is that there are so many opportunities, one daughter works for a printing business in Rancagua, the second one studies to be an English teacher at the University of Playa Ancha and my son's an agro-technician but it doesn't mean that our generation has not achieved anything because we've also had our accomplishments, although without

qualifications - we worked well, we learnt through practice and that's also important".

His gaze goes out to these fields he has seen change and that he considers his own because he's been part of this company, which moved from wheat, to corn, to pastures until it ventured into the Sultana grape - the first one on the farm where he works, brought straight from the United States where it is known as the Thomson variety - and the wine grape, peaches for canning, nectarines, walnuts and almonds ... Here he's continued, like many, because he has been treated well, with respect, with a boss who would invite groups of workers to share some soft drinks and cookies, one group per week in the Meeting Room, to talk about the farm but also about life and other stuff.

There are approximately 90 permanent workers but they can reach 500 in peak season and they always come: "People around here know it, they put the word around, and so you know where it's most convenient to work".

Angélica Pizarro nació en El Olivar Bajo, localidad muy cercana. Empezó a trabajar más tarde, a los veinte, cuando tuvo completa su Educación Media. Ya estaba casada, con un joven de este mismo lugar, y armó de inmediato el año completo para ir comprando el equipamiento de su casa: fruta fresca en el verano, fruta seca en el invierno... Organizada y metódica, tiene auto propio y así se desplaza del trabajo al hogar y a las compras.

Su hijo mayor, de 27, ya está casado; la hija de veinte estudia Enfermería en un instituto de Rancagua, y el menor está internado en el famoso colegio agrícola de Quinamávida: "Él sí que salió campesino nato, tiene 14 años y vive por los caballos, las vacas, es su fascinación, no como los otros".

Sin joyas - "puede caer algo en una caja"- ni maquillaje, como lo exigen las normas actuales, que considera mucho más estrictas pero también justificadas, y bien cubierta del sol protegiendo su piel, asimismo considera que el cambio en la calidad de vida, en comparación a la que vivieron sus padres, es enorme: "Tener un auto, educación superior para los hijos, comer mejor que antes, tener lavadora, lavadora de platos, refrigerador, televisor, microondas, zapatillas y zapatos de marca... Por dar un ejemplo; después del terremoto que hubo este año, en que las cosas se movieron y muchas se rompieron, a los tres días no había un solo televisor en Rancagua. O sea, pasó el fin de semana y apenas abrieron las tiendas la gente entró corriendo a comprar: ya no podemos vivir sin un televisor".

Angélica Pizarro was born in El Olivar Bajo, a nearby village. She started working when she was already twenty, when she finished secondary school. She married a young man from the same locality and immediately booked the whole year to furnish her house: fresh fruit in the summer, dried fruit in the winter ... Organized and methodical, she has her own car in which she travels to work and to do her shopping.

Her 27-year-old son is already married; her daughter who is 20 studies nursing in an institute in Rancagua, and the youngest is in the famous Quinamávida boarding school: "That one's the only one born into farming, 14 years old and he's crazy about horses, cows, he's fascinated by them, not like the others". Without ornaments - "something might fall into a box" - or makeup, as required by current regulations, which she considers strict but justified, and well covered to protect her skin from the sun, she also thinks that the change in the quality of life, in comparison to what her parents had, is enormous: "To have

a car, to educate your children, to eat better food than before, to have a washing machine, a dishwasher, a fridge, a TV set, a microwave, sneakers and shoes produced by a well-known brand ... I'll give you an example: after the earthquake, the one that took place this year, and in which things moved and got broken, only three days later there was not a single TV set in Rancagua. It means that as soon as the weekend was over and the shops opened, people came running to buy things: apparently, we cannot live without a TV set".



Angélica Pizarro. 47 años, casada, 3 hijos

Angélica Pizarro. 47 years old, married, 3 children



Fernando Ramirez. 37 años, 3 hijas
Fernando Ramirez. 37 years old, 3 daughters

Fernando Ramirez Tasso nació en San Vicente de Tagua Tagua y a los 13 años comenzó a ayudar, en los veranos, en el campo de su padre. Con el apoyo familiar pudo continuar estudiando hasta ser después un profesional titulado y especializado en el Centro de Formación Técnica de la Sociedad Nacional de Agricultura. Se siente parte de un tiempo nuevo: "Igual no es fácil el campo, hay años malos, uno se puede equivocar, los precios en el extranjero son cambiantes, pero en estos veinte años vi que mucha gente llegó a tener televisores plasma, ahora teléfono celular y algunos compitiendo con modelos muy caros, o notebooks, otra clase de ropa... Un estudiante gana 400 mil pesos en el verano, se compra celular nuevo y tiene para muchas cosas. Por otra parte, sigue siendo el campo. A un niño se le queda la mochila en la micro, y el chofer lo conoce y llama a su casa para avisar. En ese sentido, las ventajas de la ciudad llegaron al campo, sin perder su aire, su tranquilidad. Eso sí, si uno quiere un concierto, una obra de teatro, tiene que ir a Santiago, eso falta aquí".

Fernando Ramirez Tasso was born in San Vicente de Tagua Tagua and, at the age of 13, in the summers, began to help in his father's fields. Thanks to his family's efforts he studied and then specialized in the Center of Technical Formation run by the National Agriculture Society.

He feels part of these new times: "Life in the country isn't easy, there are bad years, you might make mistakes, prices abroad fluctuate, but in these twenty years I've seen people acquire huge TV sets, new mobile phones and some even compete who has the best and most expensive model, or

take laptops and fashionable clothes, for example ... A student can earn some 400 thousand pesos in summer, he can buy a new mobile phone and he still has money left for other things. On the other hand, it's still the country. A child leaves his schoolbag on the bus and the driver who knows him will take it to his house. In this sense, the advantages of the city have reached the country without destroying the country atmosphere, its calmness. Of course, if you want to go to a concert, see a play in the theater, you must go to Santiago, we don't have such things here".



Luis Caro. 63 años, casado, 4 hijos
Luis Caro. 63 years old, married, 4 children

LUIS CARO MIRANDA ES DE LA ZONA COMO TODOS SUS ANTEPASADOS: “CRECIMOS JUNTOS CON LOS HIJOS DE LOS PATRONES, JUGANDO PING PONG, FÚTBOL... ESO HACE QUERER QUEDARSE, TENER CAMISETA. TENGO UNA FAMILIA UNIDA, LOS CUATRO CON TÍTULO PROFESIONAL, HA SIDO UN BUEN RESULTADO.

LUIS CARO MIRANDA IS FROM THE AREA JUST LIKE ALL HIS FOREFATHERS: “WE GREW UP TOGETHER WITH THE EMPLOYERS’ CHILDREN, PLAYING TABLE TENNIS, FOOTBALL ... THAT’S WHAT MAKES YOU WANT TO STAY. MY FAMILY IS CLOSELY KNIT, THE FOUR KIDS ARE PROFESSIONALS, AND WE’VE ALL DONE WELL”.



Rodrigo Murillo. 39 años, casado, 2 hijos

Rodrigo Murillo. 39 years old, married, 2 children

Jorge Rodrigo Murillo Reyes es de la Comuna de Las Cabras en la VI Región, lugar cercano al Lago Rapel. Se formó en la práctica, trabajando en la parcela familiar, una que tenía cultivos tradicionales: papas, algo de maíz, un sandial... Pero cuando el campo chileno se orientó hacia la producción a gran escala, para el mercado global, le resultó más conveniente arrendar la parcela y contar con un empleo estable: "Por aquí en Llovería la fruta empezó en 1996, y ahí comencé yo mismo a conocer el trabajo de los nectarines, la ciruela y la uva de mesa, todo para la exportación".

Son buenos suelos, pero carecían de agua hasta que llegó la nueva tecnología y permitió regar, modificando el paisaje: "Todo cambió, se pavimentaron los caminos, aumentó el trabajo, el comercio cercano en Las Cabras y en San Vicente de Tagua Tagua".

Llega incluso gente de otros lugares para la temporada corta: "Se juntan unas 100 personas, temporeros y temporeras que vienen de San Felipe y Los Andes en su mayoría pero también de Temuco, donde en el verano hay menos trabajo. Es gente tranquila, viene a trabajar y no hacen desórdenes. Uno no está acostumbrado a ver tanto desconocido pero después, cuando los conoce, no hay problemas con ellos, para nada". Él empezó de cosechero, de podador, siguió de tractorero por siete años y ahora está de bodeguero; lo que no le parece nada de mal cuando solo alcanzó al Primero Medio en su educación, logro que, asegura, sus dos hijos superarán.

Jorge Rodrigo Murillo Reyes is from the borough of Las Cabras in Region VI, near Lago Rapel. He earned his field experience on his parents' farm, one that grew traditional crops: potatoes, a little bit of corn, water melons ... But when the Chilean countryside shifted towards large-scale production, for global markets, it was much more convenient to rent the plot and find stable work: "Over there, in Llovería, fruit production began in 1996, and it was there and then that I started working in the nectarine, the plum and the table grape, and all for exports."

These here are good soils, but they lacked water until the new technology came along and made irrigation possible at the same time modifying the landscape: "Everything has changed, roads were paved, work was easier to find and commerce in the nearby Las Cabras and San Vicente de

Tagua Tagua expanded".

Even people from other places come to work in the short season: "You get some 100 guys, seasonal workers, who come from San Felipe and Los Andes mostly but also from Temuco, where there is much less work in summer. They are peaceful people; they come to work and cause no trouble. You get used to seeing so many strangers around but then you get to know them and I tell you, there're no problems with them, none at all".

He started off as a harvester, then pruner, then he worked as a tractor driver for seven years and now he is a warehouse keeper; not bad at all for a person who barely finished the first year of secondary school, an achievement, he says, his two sons will definitely improve on.

Jorge Orellana Duque es de Pumanque en la Sexta Región. Tierra huasa, donde su padre tuvo uno de los oficios más tradicionales de los campos chilenos: amansador de caballos, jinete famoso de carreras a la chilena, corralero en rodeos... Murió en su ley, en un accidente que sufrió en una carrera, nunca bien aclarado, doloroso todavía en la historia familiar.

Él siguió otro camino, en una escuela agrícola para formarse como técnico. Y aunque partió en ganadería, especializándose en inseminación artificial, fue derivando hacia la fruta por esa misma desgracia de la familia: "Es que ese trabajo me llevaba lejos de aquí, y la mamá había quedado aquí sola, después del accidente". Y él regresó a acompañarla, dispuesto a trabajar en lo que fuera.

Su zona es de agua escasa: secano costero. Lugar donde antes se plantaban bosques de eucaliptos o huertos de arvejas, lo que sobrevive con poco agua; en algunos fundos había ganado ovino u vacuno, nada más.

Pero llegó el riego tecnificado: "Por ahí por Pumanque, Lolol, es zona pionera en uva de mesa, lo que fue muy bueno porque antes los jóvenes se iban casi todos a buscar trabajo fuera, en las ciudades, y se veía un paisaje como de abandono. Ni fiestas había ya, por la falta de gente, pura gente de edad era la que se quedaba atrás mientras los otros se iban a las ciudades. Ahora uno trabaja aquí casi la vuelta del año, entre una y otra cosa, en la uva de mesa en estos fundos del sector o en los alrededores en uvas viníferas, más lejos". Él sigue viviendo en su Pumanque de siempre, pueblo pequeño, junto a su madre: "Son unas pocas casas, pero es muy tranquilo".

Jorge Orellana Duque is from Pumanque in the Sixth Region. The land of the huaso, the Chilean cowboy, where his father worked in one of the most traditional professions in the Chilean countryside: a horse tamer, he was also a famous rider in races and rodeos ... He died the same way he lived - in an accident during a race. The accident was never clarified and still painfully lingers in the family's memory. He followed another path, studied in a farming school to become a technician. And although he started breeding cattle, specializing in artificial insemination, he drifted towards the fruit business to the misfortune of his family: "It's just that this work would take me away from here, and my mother would have to stay alone, after the accident". And he returned to accompany her, willing to work at whatever he could find.

His province has hardly any water - it is bone dry, a place where, in the past, eucalyptus trees reached to the sky and where not much grew apart from pea plantations that needed only a little water to survive; in some farms there were sheep or cattle but nothing else.

But irrigation was modernized: "The area around Pumanque, Lolol is a pioneering table grape sector which is really good because before, nearly all young people would leave to look for work somewhere else, in the cities, and the place was wrapped in this mood of abandonment. Not even holidays were celebrated anymore because there were no people, only older folks who stayed behind while others went to the cities. Now you can work here almost the whole year round, in one thing or another, at the table grape on the farms nearby or at the wine grape further afield."



Jorge Orellana. 34 años, 2 hijos

Jorge Orellana. 34 years old, 2 children



Manuel Bravo. 50 años, casado, 2 hijos.
Manuel Bravo. 50 years old, married, 2 children.

En Doñihue, tierra de chamantos tan famosos que aspiran a convertirse en Patrimonio de la Humanidad, encontramos otro grupo de trabajadores, como Manuel Bravo Fuentes. Su padre era cestero, en mimbre, artesanía antigua y característica de la zona, con Chimbarongo como núcleo central pero igual cultivada en todo el valle del Cachapoal. Algunos de sus hermanos siguieron la tradición, en el taller paterno, pero él quiso conocer algo diferente.

Comenzó sin darse cuenta, porque siendo alumno de 8º Básico se ofreció de temporero y descubrió que tenía dones innatas: "Yo sé de injertos, de hacer viveros, cuando tenía 16 años a la salida del colegio me iba a mirar, para aprender, y eso lo hice por cinco años hasta conocerlo bien". Tiene viveros en su propia casa y lo hace formalmente: "Tengo iniciación de actividades", dice con orgullo bien justificado.

Sus hijas también viven una realidad distinta, la mayor trabajando con su título de contadora, la otra terminando la Educación Media y también decidida a tener una carrera.

Él, con sus dotes, y su orden personal, fue ascendiendo a supervisor, a jefe de packing, porque tiene la sensibilidad fina que se necesita para advertir el momento en que está lista una fruta, arte fundamental cuando todo depende del punto necesario para que la fruta no se dañe en el largo viaje a su destino, pero que tampoco termine verde, sin madurar.

Ni el último terremoto lo impresiona: "En las ciudades pasa eso, porque están muy cerca unos de otros. Aquí se dañaron las casas de unos pocos trabajadores, pero se reconstruyen. Un parrón de 6 hectáreas se cayó, pero hay temporales que hacen más daño que eso. La lástima de verdad fue el silo antiguo, que era como un símbolo del lugar, y que por quedar a mal traer hubo que tumbarlo". Ha visto pasar muchas cosas en cuatro décadas, ya no se impresiona con facilidad.

In Doñihue, the land of the famous chamantos, poncho-like woolen capes that aspire to becoming part of the Heritage of Humanity, we find another group of workers, including Manuel Bravo Fuentes. His father was a basket-maker, in wicker, an old craft and typical to the area, with Chimbarongo as the nucleus of the activity but also widespread throughout the whole Cachapoal valley. Some of his brothers continued the tradition, in his father's workshop, but he wanted something different.

He began without even realizing it, because still in the 8th grade of primary school he asked for a job as a seasonal worker and discovered that he had an innate talent: "I'm clever with grafts, nurseries, and when I was 16 years old, after school, I would go and watch and learn, and that's what I did for five years until I knew the craft quite well". He has his own nurseries now and is a proper businessman: "I've launched my business with the Internal Revenue Service", he says with well-earned pride.

His daughters also live a different reality, the elder working as an

accountant, the other one finishing secondary school and also set on having a profession.

He, talented and organized, was made supervisor in the packing shed, because he has this special sensitivity needed to ascertain the moment when the fruit is ready, a fundamental art when everything depends on pointing to the exact time when the fruit is ready to start the long journey to its destination, but not so ripe or so hard that it would end up rotten, green or inedible.

He is not even impressed by the latest earthquake: "That's what happens in the cities because they are so close to each other. Here, a few houses got damaged, but they're being reconstructed. One 6-hectare vine arbor came down but there're storms that do more damage. A real pity about the old silo, which was somewhat of a symbol of this place, but it was left a bit shaky so we had to knock it down". He has seen many things happen in four decades and not much impresses him anymore.





Exequías Cáceres. 55 años, casado, 1 hijo

Exequías Cáceres. 55 years old, married, 1 child

Exequías Cáceres Valenzuela, quien nació en Coltauco en familia campesina. A los 15 años se inició en un huerto de manzanas, en temporadas corta de verano al principio, pero con la mayoría de edad asumió la jornada completa y nunca se ha alejado de las manzanas.

Lo conocen bien en el fundo, lo respetan, y después de una experiencia en la capital, de unos meses, no quiere abandonar nunca más el campo. Incluso, le parece cada vez más liviano el trabajo, menos de fuerza, y mejor organizado: "Los campos se manejaban sin ciencia. Antes uno aprendía en un rato a manejar un tractor y partía, sin estar bien capacitado, ahora para todo hay que tener una licencia, en aplicación de productos, en todo. Para comer, nos sentábamos en el suelo, al lado de los huertos, como los antiguos". Al hijo pudo darle una educación más completa, y hoy él es vendedor de una empresa de San Fernando, en vehículo recorre la zona; ya pertenece a otra época, muy distinta a la que vivieron todos sus ancestros en este mismo valle, por generaciones.

Exequías Cáceres was born in Coltauco in the bosom of a rural family. At the age of 15 he began working in an apple orchard, in the short summer seasons at first, but already as an adult he decided to work full time and he has never looked back.

He is well-known and respected around the estate and after he got some experience in the capital, for a few months, he doesn't want to leave the countryside ever again. He even finds the work lighter now, requiring less effort and also better organized: "The fields were managed without science.

Before, you'd learn to drive a tractor driving in circles for a couple of hours and then you'd get on and start, without real training but now you need a license for everything, a license for pesticide application, for everything. At lunchtime, we'd sit down on the ground, next to the orchards, like our ancestors". His son got full education and today he is a salesman in a company in San Fernando, driving a car that comes to this area; he is part of other times, very different from the ones experienced by all his forefathers who lived in the same valley for generations.



RUBÉN CARREÑO MIRANDA ES UN HOMBRE MÚLTIPLE. EN LOS HUERTOS, EN LA CAZA DE CONEJOS, EN LAS VARIEDADES NUEVAS DE FRUTA QUE SE ENTRETiene EN ESTUDIAR, EN CORTAR CHOCLOS, EN LO QUE SEA: “ANTES CORRÍA MARATONES, AHORA NO, PERO TODAVÍA JUEGO TENIS CONTRA LOS PATRONES”.

RUBÉN CARREÑO MIRANDA IS A MAN OF MULTIPLE SKILLS. IN THE ORCHARDS, HUNTING RABBITS, IN THE NEW FRUIT VARIETIES THAT HE LIKES TO STUDY, HARVESTING CORN, IN WHATEVER TASK IS AT HAND: “BEFORE, I’D PARTICIPATE IN MARATHONS, NOT NOW, BUT I STILL PLAY TENNIS WITH THE BOSS”.



Rubén Carreño. 53 años, casado, 3 hijos.
Rubén Carreño. 53 years old, married, 3 sons



Luis Céspedes. 33 años, soltero, 1 hijo
Luis Céspedes. 33 years old, single, 1 child

Luis Céspedes Madrid nació en Coltauco, y como su padre trabajaba en el mismo fundo, a los 12 años comenzó a acompañarlo. Conoce el lugar como pocos. Tercer y Cuarto Medio los tuvo que cursar en el Liceo Nocturno C40 de Coltauco, esforzadamente, porque la familia y él mismo ya se habían acostumbrado a su aporte al ingreso del grupo.

Así fue cosechando manzanas, uva, ciruelas, duraznos, primero en los veranos y luego de seis temporadas cortas ya comenzó a organizar su vida en torno a la fruta, trabajando en varios fundos en distintas funciones.

Lamenta no haber alcanzado a tener una mejor educación, como las que obtienen los alumnos internos de Quinamávida, o los que asisten a la Escuela Agrícola Las Garzas de San Fernando, también de mucho prestigio, dice, y que incluso tiene laboratorios de análisis cuyos estudios contratan los fundos.

Aunque es joven, no cree que pueda cambiar mucho su nivel de trabajo, porque la gente en el campo, dice, cada vez estás teniendo más educación. Y él no está dispuesto a irse, ni a Rancagua ni a San Fernando, porque su vida es en Coltauco. A los más, concede, trabajar en Rancagua pero seguir viviendo aquí en el campo, donde tiene sus amigos, los de siempre, con los que se junta los sábados, en familia, para hacer un asado, y los domingos para jugar partidos de fútbol del Campeonato Comunal.

Todavía no hay un estadio verdadero, pero llegaron a la final que se jugó en Castro (Chiloé), una hazaña porque entre las 345 comunas de Chile hay muchas de población varias veces superior, por lo que están confiados de que, al menos, pronto tendrán entrenador y kinesiólogo aportados por la municipalidad.

Él se desplaza hasta este fundo de Doñihue, pero reivindica su Coltauco querido, comentando que es más grande, con discotheques y pubs más importantes.

Luis Céspedes Madrid was born in Coltauco and, as his father worked on the same farm, at the age of 12, he began to accompany him. He knows the place like few others. He finished the third and fourth grades of secondary school with a lot of effort and in the evenings, at the C40 School in Coltauco, because the family got used to his contributing to their income. He harvested apples, grapes, plums, peaches, first in the summers and after six short seasons he organized his life around the fruit business, working on several farms at different tasks. He regrets not having managed to get better education, like those who study at the of Quinamávida school, or those who go to the Las Garzas Agricultural School in San Fernando, with a lot of prestige too, and that even has labs for chemical analysis and whose services are hired by local farms.

Although he is young, he does not believe he can change his

place too much, because country people, he says, get more and more education nowadays. And he does not want to go to Rancagua or to San Fernando, because his life is in Coltauco. At most, he concedes, he might work in Rancagua but he'd stay here to live, in the countryside, where his friends are, the ones he met in his childhood, who join him every Saturday, who organize family barbecues and who play football in the local championships each Sunday. There is no real stadium as yet, but they reached the finals playing against the Casino team (Chiloé), a real feat because among 345 boroughs in Chile there are many that have many more people and they feel sure that soon they'll get a coach and a therapist paid for by the municipality. He travels to the Doñihue estate but he says that his beloved Coltauco is bigger, with discotheques and pubs.





Oscar Benavides. 53 años, casado, 3 hijos
Oscar Benavides. 53 years old, married, 3 children

Oscar Benavides Moya es nacido en Talca: "Me vine después del 8º Básico, porque me inscribieron en la Escuela Agrícola Quinamávida". Le gustó tanto que en el verano se quedaba: "Cinco tenían que quedarse, no se podían dejar botados los campos de la escuela todo el verano, y además pagaban". Enamorado de ese lugar, formó el centro de Ex Alumnos y, con otros, el Centro de Padres y Apoderados: "Aportamos para mejorar la calefacción, las duchas calientes. Antes había menos alumnos pero ahora es tanto el interés en lo agrícola que muchos jóvenes no quieren irse a la ciudad donde hay desempleo, ni sus familias necesitan que se vayan porque hay más trabajo en el campo. Ahora hay 220 internos". Para él fue una escuela de vida, y es feliz aportando para que también lo sea para muchos otros: "Hay que pensar que ahí uno está muy lejos de la familia, en muchos casos no puedo ir a verlos el fin de semana, pero como es buen ambiente para mí fue una etapa muy alegre, los fines de semana también, jugando fútbol, lo que fuera, con los que se quedaban".

Oscar Benavides Moya was born in Talca: "I came after I finished primary school, because my parents registered me at the Quinamávida Agricultural School". He liked it so much that he would stay in the summer: "Five of us had to stay, the fields could not be left alone for the summer and, besides, we'd get paid". He fell in love with this place and set up the association of alumni and, with others, the Parents and Representatives Association: "We collect money to improve the heating system, to get hot water for the showers. Before, there were fewer pupils but now there's so much interest in

city where there's a lot of unemployment, and their families don't need them to do so because there's more work in the countryside. Now the school has some 220 boarders".

For him it was a school of life, and he is happy contributing to the possibility that it should be so for others; "We must think that there are pupils here from far away, far from their families, in many cases they cannot go and see them at the weekends, but as the atmosphere here is good, for me it was a very happy time, the weekends also, playing football, hanging around, doing stuff, with the others who had to stay".



Alejandro Trincado. 27 años, soltero
Alejandro Trincado. 27 years old, single

ALEJANDRO TRINCADO VALENZUELA, ES DE UN GRUPO DE 8 TRABAJADORES QUE SE EMPLEAN JUNTOS, JUEGAN FÚTBOL EN LA CANCHA DEL FUNDO LOS SÁBADOS, CELEBRAN CON ASADOS LOS TRIUNFOS Y SUFREN SUS DERROTAS, SIEMPRE JUNTOS. NO SOPORTA LAS OFICINAS: “AQUÍ UNO VE UN PÁJARO Y SE DIVIERTE”.

ALEJANDRO TRINCADO VALENZUELA IS PART OF A GROUP OF 8 WORKERS WHO ALWAYS WORK TOGETHER, PLAY FOOTBALL ON THE PITCH EVERY SATURDAY, CELEBRATE SUCCESSES AND MOURN FAILURES WITH BARBECUE PARTIES - ALL THE TIME TOGETHER. HE CAN'T STAND WORKING IN THE OFFICE: "HERE YOU SEE A BIRD FLY AND YOU GET SOME AMUSEMENT".



Marianela Cabezas. 34 años, soltera, 3 hijos
Marianela Cabezas. 34 years old, single, 3 children

Nacida en el sector, Marianela Cabezas Soto, con padres campesinos que trabajaban en la fruta, a los 15 años, en el verano en que terminó su educación básica, comenzó a trabajar la temporada de octubre a marzo, seis meses en la uva: "Aquí es bastante corriente, así es que en los liceos a uno le dan facilidades para que pueda trabajar sin perder el año".

Dice que nunca fue muy buena para cosechar en los huertos: "Me agota el sol, a otros no les da nada pero a mí sí, entonces me inscribí en una lista para trabajar en el packing, y por suerte quedé porque como ahí pagan más siempre hay gente que quiere entrar".

Por lo mismo, le gustaría que sus hijos tuvieran un futuro bajo techo, climatizado, no al aire libre: "Yo voy a seguir trabajando, los años que haga falta, hasta que ellos terminen sus estudios". Como el padre de sus hijos no la ayuda mucho, ella lo ha organizado todo, e incluso logró ahorrar: "Y dejé de pagar arriendo, puse el pie y ahora tengo casa propia, de subsidio", dice orgullosa.

Born in this area, Marianela Cabezas Soto, from a rural family who worked in the fruit, started following the family tradition at the age of 15, in the summer when she finished her primary education. She started working from October till March, six months doing the grape: "It's quite common here so schools allow you to work and not lose the whole year". She says that she's never been really good at harvesting in the orchards: "The sun tires me out, apparently others are not affected but I am, so I asked to be included in the packing shed and fortunately they let me stay because, as they pay

more, there are always people who want to get in". She'd like her children to work under a roof, with air-conditioning, not outdoors: "I'll keep on working as long as I have to, until they finish their studies". But as her children's father is not of much use and doesn't help her a lot, she has organized everything, and even managed to put aside a little: "And I stopped paying rent, I had some money for a down payment and now I have my own house, with a state subsidy", she says with pride.



Irma Jordán. 39 años, soltera y 2 hijas
Irma Jordán. 39 years old, single, 2 daughters

Irma Jordán Jiménez nació en Peumo pero hace treinta años que pertenece a Coltauco, lugar de sus antepasados maternos, donde sus padres llegaron en busca de más oportunidades de trabajo.

Su padre era alcaide de prisiones, rol que cumplió en lugares muy apartados del país, a lo largo de catorce años, hasta que se vino al campo. No le parece buena idea: "Un santiaguino en el campo, na' que ver, no dio ley, na' que ver el trabajo de un temporero con la profesión que tenía. No se acostumbró y comenzó a tomar mucho".

Ella sí es de acá, y desde los 18 años que trabaja de seis a siete meses, en huertos o en packing, porque conoce los dos ambientes: "Hay gente a la que no le gustan los huertos, hacen dos meses y medio de packing en la temporada alta y se van, como muchos estudiantes que vienen para juntar la plata que necesitan para ahorra sus estudios, yo no, todo esto me gusta".

Los propietarios del fundo son amantes de los árboles nobles, y el lugar se recorre entre arboledas varias, rectas avenidas de palmas, rincones sombreados por sauces. En un sector pastan unos caballos poleros, otra afición de los propietarios, a la que se han sumado cinco lugareños, los mismos que cuidan los animales, hoy hábiles deportistas.

Frutas, árboles, caballos, para Irma es difícil entender que alguien prefiera estar en una ciudad: "Además aquí uno encuentra trabajo aunque no tenga un cartón, es lo mejor aquí, en el sur hay menos fruta, menos trabajo, tampoco me gustaría".

Entretanto, su hija mayor estudia Educación Parvularia en Rancagua: "Pero viene a trabajar conmigo en los veranos, así es libre, paga sus cosas sin tener que estar pidiéndole a nadie, me gusta que se acostumbre a ser independiente".

Irma Jordán Jiménez was born in Peumo but for thirty years she has lived in Coltauco, an ancestral place of her maternal grandparents and where her parents came in search of better work opportunities.

Her father was a prison warden, a job he did in some quite isolated part of the country; for fourteen years, until one day he came to the country. She doesn't think it was a good idea: "A person from Santiago - in the country; it's not right, there was no connection whatsoever between country work and his profession. He never got used to it and he took to drinking in the end".

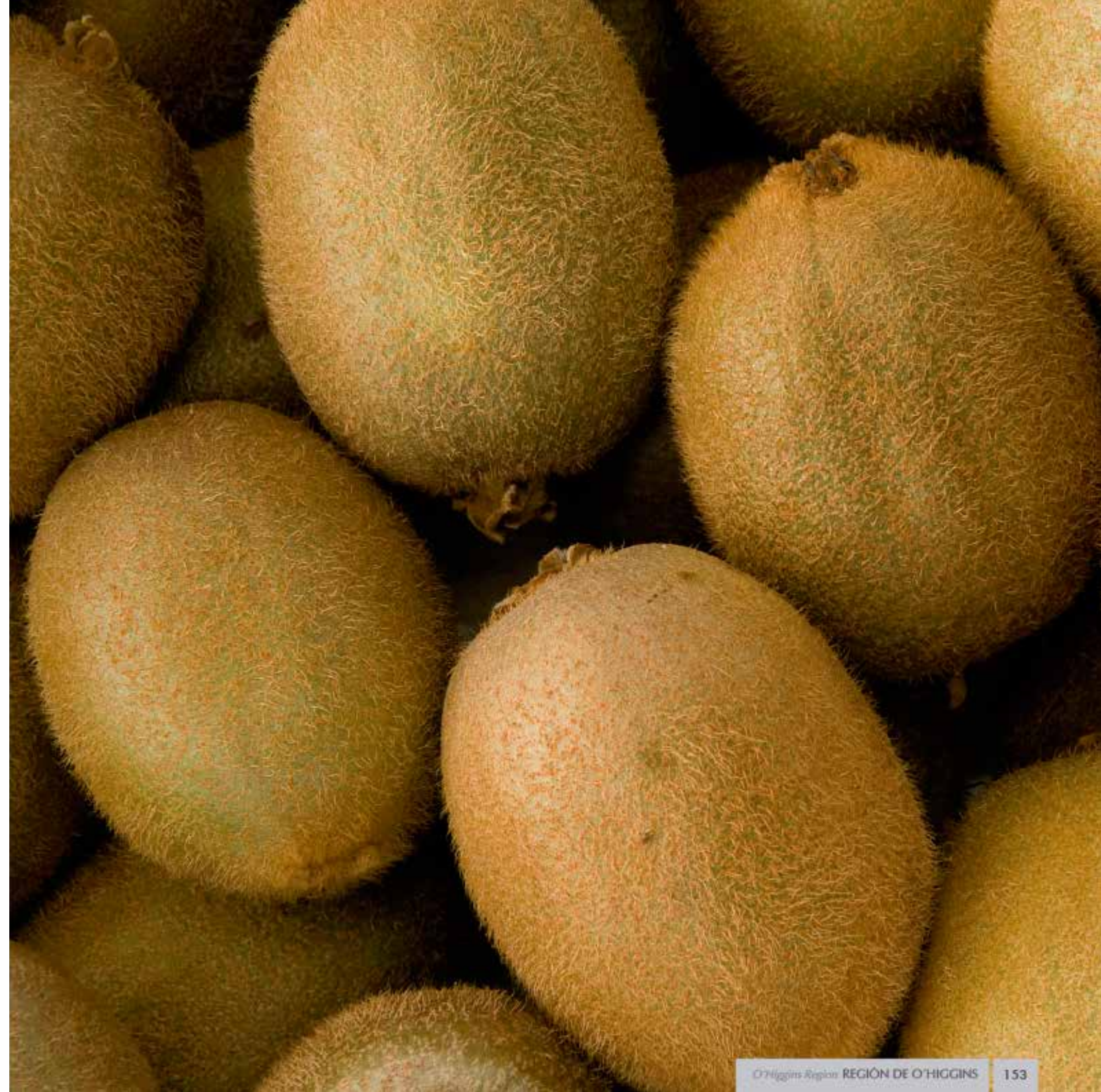
But she does come from here, and since she was 18, she has worked from six to seven months in the orchards or in packing, because she is familiar with both: "There are people who don't like the orchards, they do two months and a half in the packing shed in peak season and then leave, like many students who come

to earn some money for their studies; but not me, I like all this".

The owners of the farm love fine trees, and the place is full of groves, straight palm-shaded avenues, willows that dip their branches into the stream. One area is reserved for polo horses, another passion of the owners who, joined by five other locals, take care of the animals and have become accomplished sportsmen.

Fruit, trees, horses, Irma finds it difficult to understand why someone would prefer the city: "And here you can also find work even if you aren't a professional person, it's the best thing here, in the south there's less fruit, less work, I'd not like it either".

Meanwhile, her elder daughter is studying in Rancagua to become a kindergarten teacher: "But she comes to work with me in the summer, when she's free, and she can pay for her little fancies without having to ask anyone. I'm happy she's independent".





Soledad Moya. 48 años, soltera, 2 hijos

Soledad Moya. 48 years old, single, 2 children

Histriónica es Soledad Moya Durán, por lo que es número puesto en las representaciones teatrales en las fiestas de fin de temporada, con imitaciones y sketches de hechos que sucedieron ese año. Saben que pasarán meses sin verse, o tal vez trabajarán en otros predios y no se verán más, por lo que son fiestas muy emotivas, en las que hace falta el humor para aliviar el ambiente.

Una entre 18 hermanos, es en su propia casa donde encontró público para su talento, siendo una niña, porque a los 14 años el padre los retiraba del liceo para que comenzaran a trabajar: "Así era la cosa, antes, alcancé al 6° Básico, no más". En los campos, como tantos, aprendió a conocer la uva y la manzana, sus funciones de otoño e invierno, para tener trabajo casi continuo. Ahora es más descansado el trabajo, dice: "Así es que me queda ánimo en el fin de semana, para limpiar, lavar y atender mis aves de corral en la casa". Y claro, pensar en los actos teatrales que harán reír a su público, cuando termine la cosecha.

Soledad Moya Durán has some special talents for the stage which is why she is a stable participant in the shows put up on stage at the end of the season, doing imitations and sketches about situations that took place during the year. They all know months will pass when they will not see each other or, perhaps, they will work on other farms and will never meet again and that is why the festivities are an emotional occasion when it is necessary to relieve sadness with a bit of humor.

One of 18 siblings, it was in her own house where she found the audience for her talent, as a girl, because at the age of

14 her father took her out of school and put her to work: "That's what it used to be like in the past, I only finished the 6th grade of primary school, nothing else". In the fields, as so many people, she learnt about the grape and the apple, about autumn and winter tasks, to find work almost the whole year round. Now, one kind of rests at work she says: "This way I'm still strong enough and have the energy to do stuff at the weekends, to clean, wash and look after my poultry". And sure thing, to think about the plays she will act in and that will make the audience laugh when harvest is over.





Carlos Pérez. 27 años, casado.
Carlos Pérez. 27 years old, married

Carlos Pérez Rubio es de Pichidegua y allá están sus padres, pero se vino enamorado y aquí se quedó en las tierras de su señora: "Igual la mía era zona frutícola, conocía esto desde los 16 años cuando comencé a cosechar en la temporada corta, en lo que tocara, naranjas, paltas, limones, ciruelas, kiwis, peras"... Aprendió a redondear el año, sumando temporadas: "Hay unos huecos entre un contrato y otro, a veces, de quince o treinta días, pero los cubre el seguro de cesantía y así uno no pierde". Como muchos se acostumbró a recibir un ingreso importante en el verano, bien recibido en la casa paterna, y así fue abandonando los estudios: "Llegué hasta Primero Medio, por suerte en Peumo abren a veces unos programas nocturnos para completar, y en eso me quiero inscribir". Asumiendo un rol nuevo, ser padre de familia, con su mujer se van a pasear a San Vicente de Tagua Tagua los fines de semana, que queda a media hora en bus; es un tiempo para "ordenar el futuro".

Carlos Pérez Rubio hails from Pichidegua. That's where his parents still live but he came here on the footsteps of love and here he decided to stay – in his wife's native land: "The place where I come from was also a fruit-growing region, I've known it from the time I was 16 when I began harvesting during short seasons, whatever I could find, oranges, avocados, lemons, plums, kiwis, pears" ... He learned to work around the year, season by season: "There're a few unfilled gaps between one contract and another, sometimes fifteen to thirty days, but the unemployment

insurance covers it and this way I don't miss the money". As so many others, he got used to receiving a fine income in summer, quite welcome in his parents' home, and that is why he gave up his studies: "I barely finished the first year of secondary school fortunately, in Peumo, there are special night courses, and that's what I want to do". Taking on a new role, the role of a father, he and his wife go for walks in San Vicente de Tagua Tagua at the weekends, half an hour away by bus; it is time "to start making arrangements for the future", he says.



Daniel Vidal. 44 años, soltero

Daniel Vidal. 44 years old, single

Daniel Vidal Navarrete, nació en Peumo, hermoso pueblo, sencillo y tranquilo, que solo hace noticia en febrero, para el Día de los Enamorados, fecha en que se celebra el Carnaval de Verano que atrae a más de 2 mil visitantes de toda la provincia y de las cercanas.

La comunicación con la costa es fácil, porque pasa por el sector la Carretera de la Fruta, la famosa H-66 G, que une Pelequén con el puerto de San Antonio dando paso a cientos de camiones que van a embarcar casi el 30% de las exportaciones frutícolas de Chile, las que son cultivadas en esta fértil Región. No es extraño, entonces, que el padre de Daniel fuera porteño, y que, como tantos, un día decidiera establecerse en un clima más suave y moderado; tierra adentro.

Hace unos 30 años, cuando se estableció la familia, era toda zona de uva vinífera, hasta donde se pierde la vista, pero cuando Daniel comenzó a trabajar de temporero lo hizo en el nuevo paisaje de paltos y naranjos, especialmente de estos últimos, la imagen más típica de los campos de Peumo actuales. Eran tiempos de pioneros, se cosechaba con escaleras y sacos terciados al pecho.

Ahora no se carga más de 25 a 30 kilos, ni se trabaja cuando está lloviendo, y el pago es a trato, no por el día, lo que consideran preferible y más justo con los que se esfuerzan más.

Tiene firme la camiseta de Peumo, y le encantaría ver aumentar el comercio y la recreación en el pueblo propio, donde ha pasado toda su vida: "Es que todo lo que ganamos se va para San Vicente de Tagua Tagua, que es más grande, porque allá hay cuatro supermercados. Si uno piensa que casi todos los temporeros somos de aquí mismo, hay que reconocer que no es justo".

Daniel Vidal Navarrete was born in Peumo, a beautiful and simple if somewhat sleepy town which makes the news only in the month of February, for St. Valentine's day when the annual summer carnival held here draws crowds of up to 2,000 people from the whole province and nearby areas.

Access to the coast is easy because it is here that the Fruit Highway was built, the famous H-66 G linking Pelequén with the port of San Antonio and host to hundreds of trucks ferrying the nearly 30% of fruit exports grown in this fertile region and ready to depart the Chilean shores. It is not surprising, then, that Daniel's father was a port worker and that, like so many others, he decided one day that he longed for a more agreeable and moderate climate; away from the coast.

Some 30 years ago, when the family had already settled here, it was a wine grape production area, as far as your gaze could reach, but when Daniel began as a seasonal worker,

he did so amidst the new backdrop of avocado and orange trees, especially the latter, by far the most typical image of the fertile fields of today's Peumo. Those were pioneering times; harvesting was done climbing ladders and fruit was scooped into sacks tied to the neck and chest.

Now you are not allowed to carry more than 25 to 30 kilos at a time, nor can you work when it's raining, and you get paid for what you harvest, not per day, which is considered better and fairer so you also try harder.

He is a Peumo fan and he would love to see his town's commerce and entertainment grow because it is the place where he has spent most of his life: "The thing is that we spend all our money in San Vicente de Tagua Tagua, a bigger town than ours, as it has four supermarkets. If you take into account that almost all seasonal workers are from Peumo, then you have to admit it's not fair."

Marcos Gálvez Manríquez también es de Peumo, de la localidad que se llama Esperanza, y de padre lugareño: "Fuimos 11 hermanos, de ellos 6 hombres, y estamos cuatro trabajando en el campo".

La novedad para cosechar paltas son los Scurry, vehículos para desplazarse entre las hileras de árboles, y que se conducen con los pies, elevándose y descendiendo, dejando las manos libres para recoger las frutas, arte que aprendió en un curso de capacitación en el mismo fundo: "Antes había accidentes de repente, a alguien se le resbalaba la escalera, ahora es más seguro. Y además, ya no se golpea la palta como antes". Con las máquinas cambió el huerto, hay más distancia entre una fila y otra. Zona de noches y mañanas frías, pero de días a veces ardientes, la palta tiene un sabor intenso que es resultado de esas diferencias; pero hay que dejar crecer los árboles varios metros, porque lo que está a baja altura sufre con esas heladas. Le gustan a Gálvez los cambios, y considera que faltan más fundos grandes en la zona, porque están más mecanizados y también porque son los mayores empleadores, en tanto los pequeños y los parceleros casi se autoabastecen de mano de obra: "Aquí que es fundo grande hay cancha de fútbol, además, con partidos de campeonato los sábados".

Mira con aprecio el paisaje, donde los árboles frutales se combinan con los viñedos de hojas rojizas y púrpuras en el otoño, y con grandes avenidas de palmeras que dominan el valle desde sus alturas superiores. De noche, al ver las noticias en televisión, con tanta delincuencia que le muestran todos los días, menos ganas le dan de moverse de aquí: "Aquí hay muy poca delincuencia, prácticamente nada, uno puede irse unas semanas a otro lado y a la vuelta todo estará ahí, igual".

Marcos Gálvez Manríquez is also from Peumo, from a little place called Esperanza which in Spanish means hope. His father is from there, too: "There were 11 of us, 6 boys and the rest girls. Of the six, four work in the country".

The most important innovation in avocado harvesting are the Scurries - as the name suggests, they are vehicles that scuttle between rows of trees and are manipulated with feet. They can go up and down leaving workers' hands free to pick the fruit, an art that he learned on the same farm: "Before, there used to be accidents from time to time, someone would fall off the ladder, now it's much safer. And the fruit is not being knocked about as before".

With the arrival of the machines, the orchard has changed, too. There is more distance between one row and another. It's an area with cold mornings and nights but days are sometimes scorching hot. As a result of the differences, the avocado has an intense flavor but it's necessary to let the

trees grow really high as they might get frost-bitten by the ground-level ice.

Gálvez likes the changes, and he thinks there should be more big farms in the area, because they are more mechanized and also because they are the biggest employers, while the small ones and the plot farmers usually are self-sufficient as far as labor is concerned: "When the farm is big, we get a football pitch and we can play championship games each Saturday". He looks at his surroundings with appreciation - fruit-bearing trees mingle with vineyards speckled by red and purple autumn leaves and big palm tree-lined avenues loom over the valley shaking their impressive feathery crowns.

At night, when he watches the news on television, with so much crime broadcast each and every day, he wants to move from here even less: "There's so little crime here, practically none at all, one can go away for a few weeks and come back and find everything just as it used to be".

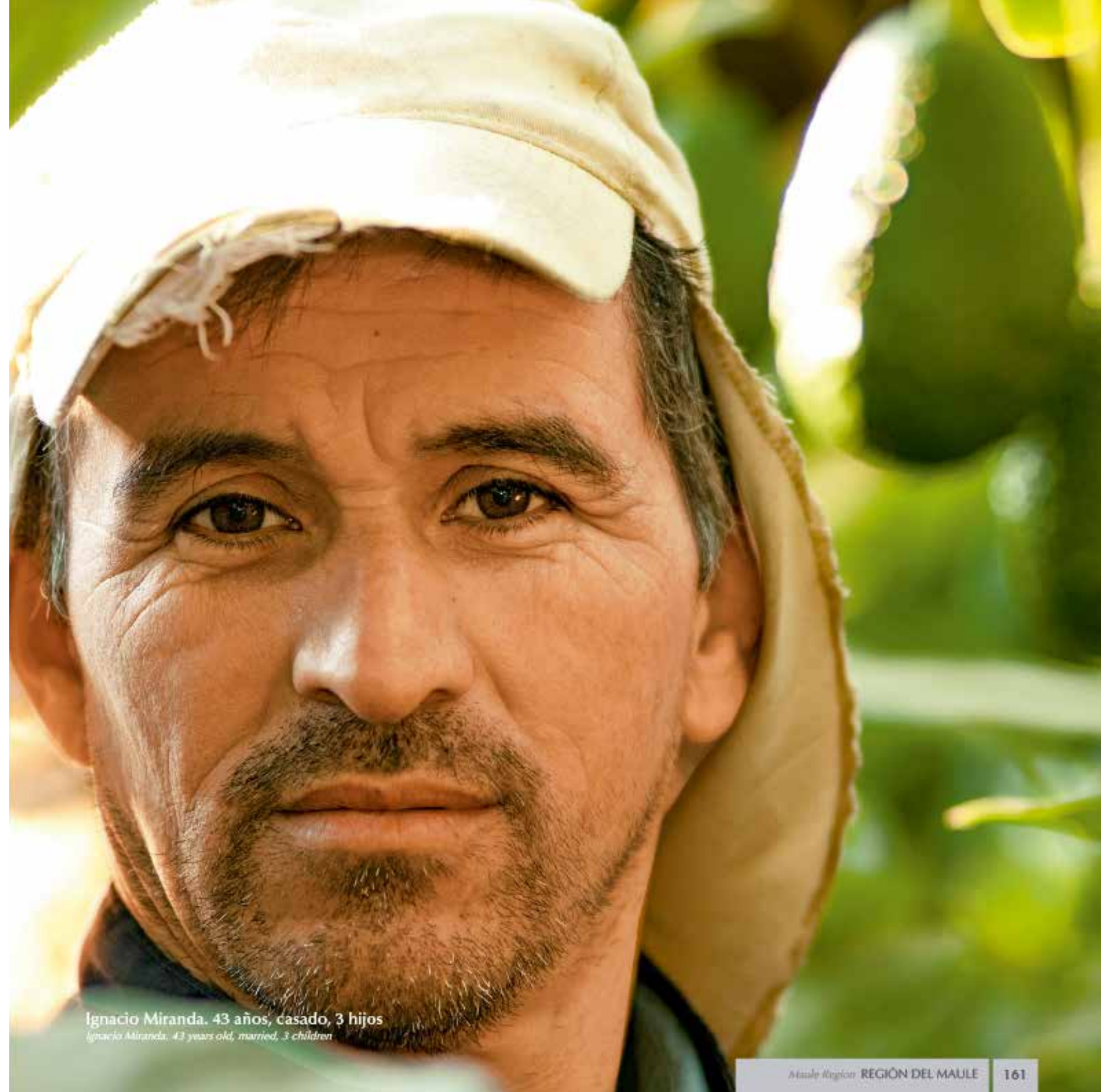


Marcos Gálvez. 38 años, soltero, 1 hija

Marcos Gálvez. 38 years, old single, 1 daughter

IGNACIO MIRANDA FUENTES: “TRABAJAMOS EN CUADRILLA, SOMOS UN EQUIPO, SIEMPRE LOS MISMOS. CON LA CANCHA DE FÚTBOL, LA PISCINA MUNICIPAL, EL CARNAVAL DE VERANO, NOS DIVERTIMOS CON TRANQUILIDAD, SIN PELEAS NI NADA, ACOSTUMBRADOS A ESTA VIDA DE CAMPO”.

IGNACIO MIRANDA FUENTES: “WE WORK IN TEAMS; IN FACT, WE ARE A TEAM, ALWAYS THE SAME PEOPLE. AS WE HAVE THE FOOTBALL PITCH, THE MUNICIPAL SWIMMING POOL, THE SUMMER CARNIVAL, WE HAVE LOTS OF FUN HERE AND NO FIGHTS OR ANYTHING, WE’RE USED TO PEACEFUL COUNTRY LIVING”.



Ignacio Miranda. 43 años, casado, 3 hijos
Ignacio Miranda. 43 years old, married, 3 children



Beatriz Castro. 28 años, casada, 2 hijos
Beatriz Castro. 28 years old, married, 2 children

Beatriz Castro Fuentes es de familia peumina pero es ella la que más siguió la tradición; sus dos hermanos estudian – uno gracias a sus ahorros de temporero en el verano-, en cambio ella no imagina otra actividad: “También empecé cuando estaba estudiando, a los 16 años, en las temporadas cortas. Después me casé y tuve los niños, y entonces venía también cuando podía, a la cosecha de verano, casi siempre”.

Pero cuando los hijos crecieron, ya pudo entrar a trabajar de firme casi todo el año: “El horario es muy bueno, mientras yo trabajo ellos están en el colegio en la mañana, y después, en la tarde, están en la casa acompañados de mi mamá hasta que yo llego, bastante temprano”.

Tiene un hermano en Valparaíso, estudiando, el que arrienda un departamento con otros estudiantes, y ése es el destino que sueña para sus dos hijos. Como es delicada, y le afectan las altas temperaturas del verano en los huertos, optó por postular al packing y fue aceptada. Ahí, con temperatura estable, trabajará hasta que los hijos hayan completado su educación.

Beatriz Castro Fuentes comes from a Peumo family but it is she who kept the country traditions alive; her two brothers studied – one of them paying his way with the money he saved from his seasonal work in the summer. But she cannot imagine doing anything else: “I also began when I was a student, at 16, for the short season. Later, I got married and had the kids, and then I’d come whenever I could, for summer harvests mostly”. But when the children grew older, she started working full time almost the whole year round:

“The schedule’s very good and, while I work, they’re at school in the morning, and later, in the evening, they stay at home with my mother until I get back quite early”.

She has a brother who studied in Valparaíso, renting an apartment with other students. This is the future she envisages for her two kids. As her health is quite poor and summer heat in the orchards affects her badly, she chose to work in the packing shed. There, with stable temperatures, she will work until the children have finished studying.



Bernarda Abarca. 45 años, casada, 4 hijos
Bernarda Abarca. 45 years old, married, 4 children

Bernarda Abarca Huerta es nacida y criada en el fundo donde ella trabaja hoy día, en el que trabajó su padre toda la vida, siempre en la misma casa que, salvo arreglos por sismos, es exactamente la que la vio nacer.

Probó de trabajar en la ciudad primero, recién titulada como Técnico en Enfermería, tres años en el Hospital Clínico de la Universidad Católica, pero la diferencia entre lo que ganaba y lo que gastaba para mantenerse en Santiago no se justificó: "Me vine a tener mi hijo acá, el primero, más cerca de mi familia, porque allá nadie me iba a cuidar a menos que pagara, y de ahí ya me fui quedando; había echado de menos"...

Antes había una escuela en el fundo, ahora la empresa les pone un bus que lleva a los niños hasta el colegio municipal de Rosario, que es de enseñanza básica. Ahí partieron los suyos, pero sus capacidades los llevaron mucho más lejos: "El mayor ya es ingeniero en Administración Agroindustrial, carrera que estudió en la universidad de Santiago arrendando un departamento con otros compañeros, y los otros estudian con Beca Presidencial porque salieron todos harto estudiosos, con hábitos de estudio. Cuando yo llego del trabajo, ya tienen todo listo, los trabajos, estudios, todo".

Satisfecha de su vida y orgullosa de este sector, dice que en otras partes tienen que subirse a los cerros, plantar en las laderas para tener paltas como las de acá, las de la variedad mexicola, que aquí en cambio eso no hace falta, por el contrario: "Los que saben dicen que aquí están los mejores huertos", afirma enfática.

Bernarda Abarca Huerta was born and raised on the farm where she still works today, where her father worked his whole life, always in the same house that, except for some odd repairs to the damage caused by the occasional earthquakes, is exactly the same as it was on the day she was born.

She tried working in the city first, after having graduated as a nurse, three years at the Universidad Católica Hospital but the difference between what she earned and what she spent living in Santiago was not really worth the effort: "I came here to have my son, the first one, to be closer to my family, because there, in the city, I had no one to look after him, not without having to pay, and gradually I kept staying on and on. In fact, I really missed it"...

Before, there used to be a school on the farm, now the company provides a bus that takes children to the municipal

primary in Rosario. That is where hers went but they worked hard and thanks to their efforts, they got much further that the Rosario primary: "The eldest is an agro-industrial engineer, a career that he studied at a Santiago university. He rented a flat with his mates there. The other children got the Presidential Scholarship because they were all diligent students. When I come from work, they have everything ready, the chores are done, and they've done their homework, the lot".

Satisfied with her life and proud of this area, she says that in other parts of the country plantations lie on hills and to get avocado trees like the ones here, the mexicola variety, growers must plant on hillsides. But here, it is not necessary, to the contrary: "People who know say that we've got the best orchards," she says emphatically.

Sandra Marambio Pinto tiene 41 años, soltera, natural de Peumo de padres campesinos, con cuatro hermanos que, en su mayoría, como ella, siguieron trabajando en los campos del sector.

Ella fue pasando de los huertos al packing, por razones que pensó muy bien: "Primero fui asesora de hogar pero poco tiempo, me gusta más la fruta. Al principio andaba en los huertos, en cosecha, en raleo, pero en los huertos la temporada es más corta para las mujeres, en cambio en el packing es constante, incluso si hay pedidos apurados una trabaja hasta dos horas extraordinarias esos días, y es un trabajo del año completo".

Se hace poca la gente en el verano: "En los meses de enero a marzo viene gente del sur, de Temuco casi siempre. Como aquí les dan albergue, comida, cobran el último día y se llevan todo lo que ganaron para allá, a pasar el invierno. Antes eran más hombres, ahora más mujeres, niñas también que estudian en alguna universidad".

También ha habido mejoras para los lugareños, como el bus que los recoge desde hace unos diez años, y el almuerzo que les dan hace cinco; antes partían a almorzar a sus casas, por suerte cercanas casi todas. Vive con su padre, que es rondín del mismo fundo hace treinta años, y como está soltera es ella la que asume el orden y el aseo profundo de la casa los fines de semana.

Según el mes, cambian los colores al interior de las instalaciones; por las manzanas, las peras, la uva, luego la naranja que tiene una temporada muy larga, hasta noviembre, en que se suman los damascos que ya anuncian el verano, de nuevo.

Sandra Marambio Pinto is a native to Peumo. Her parents were farmers and she has four brothers who, just like her, work in the country in this very same area.

She moved from the orchards to the packing shed, for reasons that she thought out well: "First, I worked as a maid, but only for a little while - I like the fruit better. At first, it was the orchards, harvesting, thinning, but in the orchards the season is shorter for women. In the packing shed, on the other hand, it's steady, and when there're urgent orders you can pick up some overtime and you also work the whole year round."

In summer, there are not enough workers: "From January to March, people from the south, mainly from Temuco, come to work here. They get accommodation, their meals, they get paid on the last day and what they earn during the summer must last them throughout the whole winter. Before, more

men came, now there're more women and even girls who study at university."

There have also been some improvements for the villagers, such as the bus that picks them up and that has been in service for the last ten years, and they have also been getting lunch for nearly 5 years now; before that, they would go home to eat something fast but fortunately most of them live nearby.

Sandra lives with her father who has been a security guard on the same farm for almost thirty years and, as she is still single, she does all the housework and cleans the house from top to bottom at the weekends.

The colors in the facilities change according to the month: a different color for apples, a different for pears, yet another for grapes, then come oranges and their color for a very long time, until November, joined by the ginger-hued apricots which announce that summer is just around the corner.



Sandra Marambio. 41 años, soltera
Sandra Marambio. 41 years old, single



Mariluz Aldea. 44 años, casada, 1 hijo

Mariluz Aldea. 44 years old, married, 1 child

Mariluz Aldea Hermosilla nació en San Francisco de Mostazal. Siendo estudiante en el sector, comenzó a ganar sus primeros ingresos en las cosechas: "Siempre he estado en la fruta, porque aquí se da muy bien y hay mucha, he trabajado en uva, kiwi, duraznos, ciruela, y ahora en la cereza".

Encuentra que la vida de la gente ha cambiado en los últimos 30 años: "En mi caso lo que gana mi marido se va todo en lo básico, las cuentas, la comida, y todo lo que yo gano es para que podamos vivir mejor; como conseguimos una vivienda básica, con mi plata la hemos ido completando, pisos, puertas, el entretecho... La entregan en obra gruesa y uno tiene que terminarla".

Espera que su hijo estudie, aunque él desea trabajar pronto. Los nuevos tiempos lo exigen, piensa. Porque hace algunos años todavía el campesino usaba ojotas artesanales o unas zapatillas baratas y delgadas, y podía no tener educación. Ahora, en que se trabaja con indumentaria y equipos de seguridad, y con maquinaria especializada en los packings y en algunos huertos, la educación sí importa.

Mariluz Aldea Hermosilla was born in San Francisco de Mostazal. When she was a student here she began earning her first money in the harvests: "I've always worked in the fruit because it grows really well here and there's a lot of it. I've done the grape, the kiwi, the peach, the plum, and now the cherry". She thinks that people's lives have changed in the last 30 years: "In my case everything my husband earns is spent on the basics, the bills, the food and all that I earn permits us to have a better standard of living; as we got a basic house, with my money we were able to

fix it, put in the floors, the doors, the loft... what they deliver is just the structural work and one has to do the terminations".

She hopes that her son will study, although he wants to start working as soon as possible. But the new times require education, she thinks. Because only some years back peasants would wear handmade sandals or a pair of cheap and thin-soled sneakers and they did not need education. Now, when one works in special clothing and uses safety equipment and special machinery in the packing sheds and in some orchards, education does matters.





Neftalí Valdívía. 53 años, casado, 2 hijos
Neftalí Valdívía. 53 years old, married, 2 children

Neftalí Valdívía Gálvez es de Codegua, y a los 15 años comenzó a trabajar esporádicamente “en cualquier cosa”; su padre era agricultor lo que le facilitó el acercamiento al mundo hortofrutícola. A los 20 años ya había logrado una buena experiencia en frutas de arboleda: “Me gustó trabajar, ganar mi dinero, desde chico. La verdad es que me da vergüenza decirlo, pero solo llegué a cursar el Octavo Básico por testarudez mía, la familia tenía los medios para que yo estudiara, pero con la rebeldía de la edad quise ser independiente, no pedirle nada a nadie”.

Ahora, vive la experiencia opuesta. Tiene una hija estudiando en una universidad de Viña del Mar, y sus estudios son lo que más lo motiva: “El hijo mayor ya es independiente, ahora prácticamente trabajo para ella, para que tenga estudios completos”.

Con casi cuarenta años trabajando en la zona, es testigo de la transformación de San Francisco de Mostazal y Codegua en el Valle del Maipo: “Cada vez aumentan más las plantaciones de fruta, a cambio del poroto, el maíz, lo tradicional. Yo estoy con la empresa que comenzó con la cereza, que mucho tiempo fue la única, pero como empezó a pasar el tiempo y la cosa seguía bien, ahora se han sumado otros”.

Le gusta la cereza, delicada, aunque obligue a cosechar a horas tempranas: “Antes de que comience el calor, que la deshidrata”. Todo es rápido y preciso, en dos meses hay que cosecharla toda y con mucha mano de obra para terminar a tiempo”.

Le gusta pensar que en China se consumen toneladas en un solo día: “Es una tradición para el Año Nuevo, así como los nectarines blancos para la fecha en que recuerdan a sus ancestros difuntos. A uno le gusta saber en qué termina todo el trabajo, el esfuerzo, imaginar dónde va la fruta y cómo es la gente que la consume”.

Neftalí Valdívía Gálvez is from Codegua, and at the age of 15 he began working “at whatever he could lay his hands on”; his father was a farmer, too and it made the move towards the fruit and vegetable growing business easier. At 20, he had already acquired ample experience in different fruits and trees: “I liked working, earning my own money, even as a child. The truth is, I’m a little ashamed to say that I only finished eight years of primary school because I was obstinate; my family didn’t lack the money for me to study but as a sort of a rebellious kid I wanted to be independent and not to have to ask anybody for anything”.

He is now going through a quite different experience. His daughter is studying at a university in Viña del Mar, and it is her studies that have become a driving force behind all his actions: “My elder son is already independent so now I practically work for her, to help her complete her studies”.

Working in the area for almost forty years, he has witnessed the

transformation of San Francisco de Mostazal and Codegua in the Maipo Valley: “The number of fruit plantations has been growing, replacing beans and corn – the traditional crops. I work for a company that began with the cherry, and for a long time it was the only one harvesting this fruit but, with time, others saw it as a good business opportunity and joined in”.

He likes the delicate cherry although one must pick it really early: “Before the heat comes which dries it up. Everything is fast and precise; one must harvest the fruit in no more than two months and using a lot of labour to be able to finish on time”.

He likes thinking that people in China eat tons of cherries in one day: “It’s a tradition for the New Year, as well as the white nectarine when the Chinese pay tribute to their deceased ancestors. It’s nice to know what the result of one’s work is, to imagine where the fruit goes and how the people who eat it are”.





Pedro Escobar
Pedro Escobar

Graneros es otra zona de la VI Región, con siglos de tradición agrícola, desde los incas – por esta zona estaba el límite sur de su imperio-, hasta la enorme hacienda de los jesuitas, que ocupaba casi todo el valle, y que ellos lograron irrigar construyendo kilómetros y kilómetros de canales, hasta hacerla tan productiva como para exportar productos al Perú. Ya en su tiempo, la fruta de la zona era conocida y cotizada.

Los cambios no cesan, nunca. Así, para Pedro Escobar, que lleva años en la fruta, la gran diferencia en el presente es que los fundos están ahora más comprometidos con los trabajadores que hace una década. Antes estaban a merced de los contratistas, en una relación compleja porque igual los necesitan si las empresas no contratan directamente y solo piden gente a ellos: “Para nosotros el contratista es bueno porque nos genera trabajo. Si no estuviera el contratista tendríamos que andar de aquí para allá con los monos al hombro, es mejor que él hable en los fundos y arme los calendarios, tal fecha en este lado, tal fecha al otro lado”...

Esa confianza y dependencia tiene sus condiciones: “Pero siempre que te paguen las imposiciones y que te paguen el sueldo. Hay buenos contratistas y malos, hay contratistas que vienen y se arrancan y dejan a todas las personas sin trabajo. Y no piensan en toda la familia que tiene uno atrás, les interesa no más el bolsillo de ellos.”

Afortunadamente, ya ha trabajado el tiempo suficiente para distinguirlos: “Es que uno al conversar con ellos se da al tiro cuenta qué clase de personas son. Pero hay pajaritos nuevos de repente y esos son los que caen. Como uno ya tiene amigos en el rubro, todos se ayudan y se van dateando, y el que sabe lleva a los otros, le avisa, “allá hay un contratista bueno”. Todas esas cosas se van dando por el camino, algo se aprende en esto, con el tiempo.

Graneros is yet another district in Region VI with a long tradition in agriculture. Back in the times of the Incas – it is here where the southern border of their empire was – their land reached up to the enormous estate of the Jesuits, taking up almost the whole valley but yet they somehow managed to irrigate it, constructing miles and miles of canals and made it such a success that they could send their products to Peru. Even in those far away times, the fruit grown here was renowned and appreciated for its quality.

But changes never stop, not ever. And for Pedro Escobar, who has spent a lifetime working in the fruit business, the big difference nowadays is that farms are more committed to their workers than they used to be a decade ago. Before, workers were at the mercy of contractors, entangled into complex relationships because they did need the contractors as companies refused to hire people directly: “For us, contractors are good because they create work. If there were no contractors, we’d have to ramble around with a begging cap in our hands so it’s better for them to do the talking in

the farms and manage the calendars - on such a date here, and on another date somewhere else.”

This trust and dependence do come with certain conditions: “What matters is that they pay your social security contributions and your wages. There are good contractors and there are bad ones, there are contractors who come and then vanish leaving everybody high and dry. And they don’t think about families they leave behind, they only think about filling their own pockets.”

Fortunately, he has worked long enough in the business to tell the good ones from the bad ones: “You know straight away when you talk to them what kind of people they’re. But there are new workers who’ve no experience and they usually get taken in. I, for one, have friends in the business, we all help each other and pass on information and when one knows, others will know as well, you just tell them “this one’s a good contractor”. All these things you learn little by little, along the way, you learn with time.”





Patricia González.
Patricia González.

Patricia González se vino hace 10 años por primera vez. Faltaba plata en la casa, el sueldo no siempre alcanzaba, había meses duros algunos inviernos, y siendo de zona frutal (de Graneros), ya sabía de la posibilidad de trabajar de temporera por un tiempo, cada año, para mejorar la situación familiar.

No fue fácil el comienzo, en los huertos, haciendo algo que desconocía; y cada fruta es distinta, con sus características, que había que conocer: "Hasta he trabajado en el campo, en los árboles, subida en los árboles, en todo. Me costó al principio porque nunca pensé que iba a llegar a esto, mis expectativas eran trabajar en otra cosa, en un supermercado, cosas así, pero esto nunca lo olvidé tampoco; o sea, todo trabajo es lindo".

Pero salir de la casa le cambió la vida a Patricia: "Yo era una persona de mi casa, no salía de mi casa jamás, tenía pocas amistades y aquí conozco mucha gente que nunca pensé conocer, y oigo muchos problemas y los míos son más chiquititos que los de ellos. Creo que me ha servido mucho para crecer, como persona he crecido montón, conocer toda clase de gente trabajadora y que quiere surgir igual que uno".

Sabe que hay gente que comenzó barriendo, y que hoy ocupa cargos en la jefatura. Que hay algunos, discapacitados, que también han sido contratados a pesar de moverse en silla de ruedas. En el año va de packing en packing para redondear el año, como integrante de un grupo de cinco amigas que se desplazan juntas, acompañándose y apoyándose a pesar de las quejas de algunos maridos: "Él de primera no le gustó, se enoja a veces, todavía, pero creo que ahora la mujer se impone y si a él le gusta o no le gusta yo salgo a trabajar, porque yo necesito mis cosas y mis hijos también. Entonces independiente que le guste o no le guste, yo salgo porque es mi responsabilidad como mamá, luchar para ellos también. Para mí, eso es una satisfacción."

Patricia González came to this valley 10 years ago for the first time. Money was scarce at home and her father's salary hardly covered bare necessities. Some winters were particularly hard but it was a fruit growing area (Graneros) and she knew she could work as a seasonal worker for a little while each year, improving the family's situation.

The beginnings in the orchards were not easy. She had to do something she was not familiar with; and each fruit is different, with distinctive characteristics she had to learn: "I even worked in the fields, then high up in the trees; I did a little bit of everything. It was really hard at first because I never thought that that's what I'd end up doing, my expectations were different, something like working in a supermarket, things like that, but I'll never forget this work, what I mean is that all work's beautiful".

But when she left home, her life changed: "I was a home body, I hardly ever left the house and had few friends, but here I got to know many people that I never thought I'd

meet. People tell me their problems but in comparison with theirs, mine are insignificant. I believe that this work has made me grow, grow as a person, you know, I have met all kinds of people, hard-working people who want to get ahead just like me".

She knows there are people who started by sweeping floors and who today are big bosses up in the headquarters. There are others, disabled people, who have been hired despite being confined to wheelchairs. During the year she moves from one packing shed to another as a member of a group of five friends who get around together, accompanying each other, supporting each other despite the complaints from some of the husbands: "At first, my husband didn't like it, got angry sometimes, he still does, but I believe that women put their foot down now and that's that, and if he likes - good and if not - I still go to work because I need my stuff and so do my children. So whether he likes or not, I do my things because it's my responsibility as a mother to fight for my kids and it makes me happy."





REGIÓN DEL MAULE

MAULE REGION



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

Los valles de Curicó, el Teno y el Lontué, y el de Mataquito que baja a la costa, se han ido afrutando más en estos años. En Curicó, la ciudad cabecera, es la actividad principal de la economía de la zona. Célebres eran las cerezas de Romeral – concentradas ahí por una topografía que las protege de las heladas-, pero era una excepción en medio de un panorama de muchos cultivos tradicionales. Luego, fuerte entró el kiwi que tuvo aquí su núcleo mayor en Chile, en momentos en que valía oro y había que tener guardias armados cuidándolos, por la casi nula competencia. Pero hoy ya son variados los huertos, del durazno, la naranja, el damasco, la ciruela, el higo, la frutilla, la guinda ácida, la mora, la papaya hacia la costa, toda una constelación que tiene los valles en movimiento, y que incluso impulsó parcelas de agrado y barrios nuevos en esta ciudad hoy bordeada de packings en la salida hacia el norte.

Eso sí, no faltan las voces que reivindican la hermosa plaza de la ciudad y su comercio circundante, escenario opacada por la novedad del mall, en las afueras, y lamentan que la ciudad se extienda.

Entre la gente ligada a la fruta, también hay muchos asociados por las mermeladas, las frutas en almíbar, las confitadas, las frutas en alcohol- como el célebre enguindado que espanta el frío en el invierno más crudo, sin contar las almendras y las nueces. Hay una cultura de la fruta podríamos decir, antigua, que aportó arte y conocimiento a la fruta de exportación. La manzana habría que destacarla por su calidad y, aquí, una amplísima diversidad que incluye casi todas las variedades; además de ser la materia prima de la popular sidra. La uva vinífera de Lontué, hacia Molina también, era otro enclave histórico tradicional.

No es nada de extraño, entonces, y más bien era fácil de predecir, que en esta zona central del valle se expandirían, por sus características favorables, varios e importantes productores de frutas de exportación. Tan numerosos que tuvieron que convocar trabajadores de Teno, Sagrada Familia, Molina, La Montaña, San Rafael e incluso localidades más alejadas, las que recorren a diario los buses de sus empresas para facilitar el traslado de la gente de la fruta.

The valleys of Curicó, Teno, Lontué, and of Mataquito which goes all the way to the coast, have been bearing more fruit recently: In Curicó, the main city, it is the core economic activity of the area. The Romeral cherries are celebrities – concentrated there because of a topography which protects them from the frosts - but they were an exception in the middle of a panorama of many traditional crops. The kiwi entered strong and it was here that it had its largest nucleus in Chile, in the times when it was worth gold armed guards had to protect it given the almost total lack of competition. But today, there are various orchards: peach, orange, apricot, plum, fig, strawberry, morello cherry, blackberry, and papaya towards the coast, a constellation that keeps the valleys moving and which has even led to the construction of small private properties and new housing estates in this city that today is lined with packing facilities in the exit towards the north.

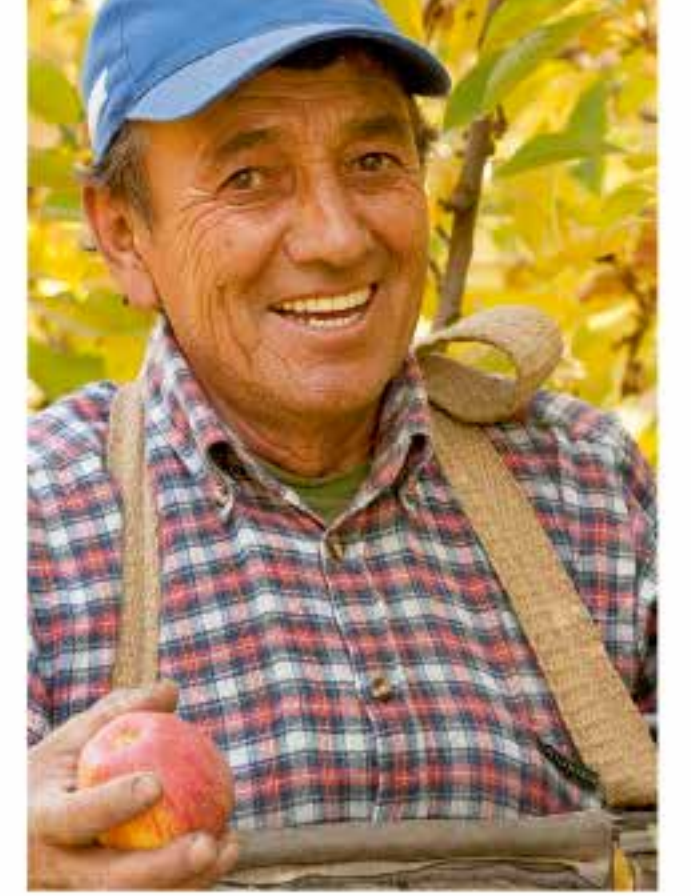
However, there are still those who claim that the beautiful plaza in the city and the surrounding businesses are being overshadowed by the novelty of the mall on the outskirts, and lament that the city is extending.

Amongst those who are linked to the fruit industry, there are also many who are associated through jams, fruit syrups, sweets,

fruits in alcohol - such as the famous "enguindado", blood-red concoctions of cherries in strong liquor, which scares off even the harshest winter; not to mention the almonds and walnuts. One can say that there is a fruit culture, a history which brought art and knowledge to the export of fruit. The apple stands out due to its quality and here one can find the widest range which comprises almost all varieties; as well as being the raw material in the popular cider. The wine grape of Lontué, towards Molina, was also another traditional historic enclave.

It is not strange then, and rather easy to predict, that in this central zone of the valley there would develop, given its favorable characteristics, numerous important producers of fruits for exports. So numerous that they had to call on workers from Teno, Sagrada Familia, Molina, La Montaña, San Rafael and even from towns and villages further away, where the company buses pass every day to make it easier for the fruit people to get to work.





Andrés Muñoz. 60 años, casado, 6 hijos
Andrés Muñoz. 60 years old, married, 6 children

Andrés Muñoz Valenzuela es de Lontué y su familia ha crecido entre los viñedos locales, tan característicos de la zona, desde que tiene memoria. Comenzó a los 14 años, mientras estudiaba en el Liceo Nocturno de Lontué: "El papá se fue, tuve que empezar a trabajar temprano". Desde entonces le ha puesto el hombro: "Es lo normal, salvo por un tiempo que uno esté parado por un accidente en los caminos, cuando uno va en bicicleta".

No ha faltado el trabajo: "Antes era más difícil, ahora no, hasta viene gente de Chillán, de Los Ángeles, porque hay mucha más plantación de fruta que antes, en este valle". No es de quejarse, es hombre fuerte. Incluso, para recordar que sus hijos le salieron despiertos, inquietos, tal vez como él cuando joven. Y no cambia de expresión para recordar que, luego de terminar la enseñanza media, los seis partieron, repartidos por Chile. Mientras él sigue en su Lontué de siempre, querido y conocido, donde él mismo es figura familiar y reconocida, poniéndole el hombro como lo ha hecho siempre.

Andrés Muñoz Valenzuela is from Lontué and his family has been raised amongst the local vineyards which are so characteristic of the area, for as long as he can remember. He started at 14, whilst he studied in the Night School of Lontué: "My father left, I had to start working young." Since then he has worked hard: "It's normal, except for a time when I had to stop because of a road accident, cycling to work". He has always had work: "Before, it was more difficult, not now, people even come from Chillán, from Los Ángeles,

because there're a lot more fruit plantations than before in this valley". He is not one to complain, he is a strong man. Even to recall that his children are bright, restless, maybe like he was when he was young. And his expression does not change when he remembers that after finishing secondary school the six left, spread out over Chile.

Whilst he remains in his beloved and well known Lontué, where he himself is a familiar figure, recognized, working as he has always done.



A Jorge Valderrama Barra lo encontramos terminando un día de cosecha, con el sol bajando, listo para tomar el camino de regreso a su casa. Es de familia de la zona, de Sagrada Familia, y después de terminar la Enseñanza Media, a los 17 años, empezó a trabajar temporadas de seis meses - en manzana, pera, después mucho más el kiwi-, las que con el tiempo aumentaron a diez meses: "Entremedio hago trabajitos en cerámica, los fines de semana, especialmente pavimentos, o pisos de interior".

Así pudo dar una buena educación a los hijos: "La mayor estudia y trabaja, pero pasa pensando en la ciudad, ella no es de campo, estudia en el AIEP fotografía y modelaje, esas cosas que ve en la televisión y que la dejan ilusionada, pensando que la vida en la ciudad es cosa fácil".

Él relata los hechos sin tomar parte. Pero algo en el tono sugiere que no está muy convencido. Él, siempre en Sagrada Familia, que de Curicó hacia la costa es el portal de ingreso del valle que baja al mar, parece muy dispuesto a no moverse nunca detrás de los señuelos de la gran ciudad. Y de moverse, sería hacia el mar; que aquí cerca se unen los ríos Teno y Lontué, que aquí nace la Cuenca del Mataquito, un valle que baja casi 100 kilómetros hasta la desembocadura: "Es un valle bien ancho, con pueblitos de adobe, mucha plantación de fruta, muy bonito".

Está claro, lo que le muestra la televisión no lo conmueve. Él es de aquí. Se aleja, hacia el gran parque del fundo, de inmensos árboles plantados junto a la casa patrimonial a fines del siglo XIX. Su paisaje.

As for Jorge Valderrama Barra we find him finishing a day of harvest, with the sun setting, ready to take the road back home. His family is from the area, from Sagrada Familia, and after finishing secondary school at 17 he started to work six-month seasons - in apple, pear and much later kiwi which over time increased to ten months. "In between, I do some odd tiling jobs, or on weekends, paving or interior floors".

This way he was able to give a good education to his children: "My eldest studies and works, but she spends her time thinking about the city, she's not for the fields, she studies photography and modeling in the AIEP, things that she sees on television and which leave her with illusions that life in the city is easy."

He tells the facts without taking part in them. But something

in his tone suggests that he is not convinced. He has always been in Sagrada Familia, which from Curicó towards the coast is the entry point to the valley that reaches the sea. He seems to not want to ever be lured to the big city. And if he did move, it would be to the sea; close by, the Teno and Lontué rivers meet, and here the Cuenca del Mataquito is born, a valley which spreads almost 100 kilometers to the mouth: "It's a wide valley, with adobe villages, a lot of fruit plantations, very pretty".

It is clear that what is shown on the television does not move him. He is from here. He goes away, towards the big park on the estate, with immense trees planted close to the manor house at the end of the XIX century. His landscape.



Jorge Valderrama. 45 años, casado, 2 hijos
Jorge Valderrama. 45 years old, married, 2 children



Alejandro Vergara
Alejandro Vergara

Alejandro Vergara Muñoz nació en Molina, donde su padre tenía una tierrita: “Es muy buena la tierra por aquí, se da de todo, menos la papa, antes había viñas viníferas, ahora en los últimos 25 años se plantó otra fruta, ahora último arándanos, y todo se da. Hasta la cereza que antes decían los viejos que solo en Romeral se podía plantar, porque está como en un hoyo, ahora usted va por Lontué, por Santa Rosa, y va a ver huertos de cerezas”.

En el campo de su padre empezó a trabajar, a los 13 años a la salida de la escuela, en el verano todo el día, de sol a sol cuando la fruta ya estaba casi madura, en invierno desde las 2 de la tarde hasta que se iba la luz: “Al principio en los veranos yo era el aguatero, el que le llevaba agua para tomar a las temporeras, y no me importaba porque no era trabajo pesado”.

El trabajo de los hombres sí lo impresionaba entonces: “Es que antes se sacaba la maleza con pala en las viñas, como que todo se hacía con chuzo o con pala, y eso era pesado”.

No, no se movería de esta zona: “Es que me gusta esta tranquilidad de aquí. Antes fui muchas veces a Curicó, a trabajar en lo que fuera, pero en las ciudades hay mucho robo y no volví más, aquí es más tranquilo y además siempre hay algún trabajito, no como en las ciudades donde uno tiene que encontrar un empleo completo, indefinido, o no hay nada.”

Alejandro Vergara Muñoz was born in Molina, where his father had a small piece of land: “The land around here’s very good, everything grows, except the potato, before there were grape vines, in the last 25 years other fruit was planted, the latest the blueberry, and it all grows. Even the cherry; the older folk said that you could only plant it in Romeral, because it’s like in a hole, now you go through Lontué, by Santa Rosa, and you see cherry orchards blossom”.

He started to work in his father’s field at 13, when school was over. In the summer, he worked from sunrise to sunset when the fruit was almost ripe. In winter from 2 in the afternoon until

the sunset: “To start with in summer I was the water carrier who carried water for all of the season workers, I didn’t mind because it wasn’t heavy work.”

The work of the men did impress him: “They would remove the weeds from the vines with a shovel, as everything was done with a stake or a shovel, and that was heavy”.

No, he would not leave this area: “I like the peacefulness of this place. Before, I went many times to Curicó, to work in whatever, but in the city there’s a lot of theft and I never returned, here it’s more peaceful and there’s always a little job to do, not so in the city where one has to find a full-time job, indefinite, or nothing.”





Jaime Beltrán. 55 años, 2 hijos
Jaime Beltrán. 55 years old, 2 children

JAIME BELTRÁN SOTO: “DE LOS ÁNGELES ME VINE A UNA FÁBRICA DE ACEITES, PERO EMPECÉ A TRABAJAR EN LAS COSECHAS LA MITAD DEL AÑO, PARA LA TEMPORADA ALTA, Y ME GUSTÓ MÁS; AHORA YA ESTOY DE PLANTA Y TENGO UN HIJO, EL MAYOR, TRABAJANDO EN EL PACKING”.

JAIME BELTRÁN SOTO: “I CAME TO AN OLIVE FACTORY FROM LOS ÁNGELES, BUT I STARTED TO WORK IN THE MID-YEAR HARVESTS, FOR THE HIGH SEASON, AND I LIKED IT MORE. NOW I AM IN THE FACTORY AND I HAVE A SON, THE ELDEST, WORKING IN PACKING”.



Rosa Hernández. 26 años, casada

Rosa Hernández. 26 years old, married

Rosa Hernández Arenas tiene 26 años. Está casada y, por primera vez, está esperando familia. Oriunda de un pueblito que se llama San Rafael, es una de las beneficiadas por el internado de la ciudad de Molina donde entregan formación de técnico agrícola o, como es ahora, técnico agropecuario. A un costo mínimo, solo para niñas, postulan de varias provincias para ocupar alguna de las plazas que, en todo caso, no son pocas: hay 500 alumnas.

Igual es solo teoría en ese lugar: "Aquí tuve que reaprender casi todo, pero una ya llega con interés en estas cosas y además respetan el título, pagan un poco más." Muy joven, pertenece a una generación distinta: "Justo cuando cambió el rol de la mujer, que antes dependía del hombre, totalmente. Con dos sueldos en una casa se tiene otra calidad de vida, tiene otra importancia la mujer entonces, hasta se puede ahorrar, y además si una queda sola puede salir adelante." Su título también le dio una base en la vida: "Como decía mi padre, es la única herencia que no podrás vender, si te pica el bicho, y que nadie te puede quitar".

Rosa Hernández Arenas is 26 years old. She is married and for the first time is expecting a family. Native to a small town called San Rafael, she is one of the beneficiaries of the boarding school in the town of Molina where agriculture or, to be more specific, agro-fishery is taught. At a minimum cost, just for girls, people apply from various provinces to fill the places which are numerous; there are 500 students. The place only teaches theory: "I had to learn almost everything again, but you arrive with an interest in these things and they do acknowledge your title and pay a little

more." Very young, she belongs to a different generation: "Just when the role of the woman totally changed. Before, one depended on a man. With two incomes in a house you have another quality of life, and the woman takes on a new importance, you can even save and if you end up alone, you can move forward also alone." Her career also gave her a foundation in life: "As my father said, it's the only inheritance which you cannot sell, when you have a knack for something, and nobody can take it away".





Marcela Olivares Araya es de Curicó y su padre trabajaba en la construcción, no en el campo: "Pero para ayudar en la casa como a los 13 o 14 años empezaban a retirarnos antes del colegio, como en noviembre, y también nos autorizaban para entrar más tarde por las cosechas de marzo y principios de abril. Era tan común que en todos los colegios se hacía así"

A pesar de ello, disciplinada, Marcela cursó hasta el Cuarto Medio completando su educación secundaria, y siguió adelante: "El año pasado terminé de estudiar para Técnico en Agroindustria, en el Instituto AIEP, gracias a que aquí en la empresa me dieron facilidades horarias para que pudiera estudiar. Ahora solo me falta dar el examen".

Ha hecho el recorrido completo en el packing: "Partí como todos, en selección, en embalaje, y por el trabajo y los estudios a los dos años me ascendieron a supervisora y luego a encargada de línea, primero de la pera, ahora de la manzana".

No oculta su alegría al recordar que lo logró antes de obtener el título, por su experiencia, y que fue la primera mujer en esa posición: "El título es algo muy personal, te permite expresarte, dirigir, no es solo saber de algo, también te pone a relacionarte con gente muy diferente y tienes que descubrir cómo hacerlo. Entonces no es cosa de obtener un título y ya".

Tampoco oculta otra realidad: "En la casa, nada. No sirvo para lavar, planchar, nada de eso."

Su hija de 13 años sigue sus pasos, estudiosa, por lo que recibió un computador de premio: "Pero no se ven cambios totales para la mujer, el hombre llega a ingeniero, la mujer solo a técnico, incluso cuesta encontrar una mujer gerente en una empresa agrícola".

Ella misma, aunque parece no darse cuenta, ya es un signo de cambio en el mundo de la mujer de campo; de una generación que aprendió a expresar sus deseos, y que se permitió aspirar a cosas en grande. Más allá de todas las anteriores generaciones.

Marcela Olivares Araya is from Curicó and her father works in construction, not in the fields: "But to help at home, when we were around 13 or 14, they'd come looking for us before school was out, around November, and we were allowed to start back later because the harvest ended in March or even the beginning of April. It was so common that almost all the schools were like that".

In spite of this, and due to her discipline, Marcela studied until she graduated from secondary education, and she continued: "Last year I finished studying to be an Agro-Industrial Technician in the AIEP Institute, thanks to the company where I work facilitating my schedule so that I could study. Now I only need to take the test".

She has done the complete journey in the packing shed: "I started as everyone does; in selection, in packaging and thanks to my work and studies, after two years I was promoted to supervisor and then to head of the line, first pears and now apples".

She does not hide her joy at remembering that she achieved this

before obtaining her degree, because of her experience and that she was the first woman in this position: "The title is something very personal, it allows you to express yourself, to lead. It's not only knowing something, it also means you have to interact with very different people and you have to discover how to. So it's not just a question of getting a degree and that's that".

She doesn't hide another reality either: "At home, I'm useless. I'm no good at washing, ironing, nothing like that".

Her 13-year old daughter is following in her footsteps, she likes studying, for which she received a computer as a prize: "But the change for women is not complete, a man becomes an engineer and a woman only a technician. It's also difficult to find a woman manager in an agricultural company."

She herself, although she doesn't seem to notice, is already a sign of the changes in women's world in the countryside; of a generation who learnt to express its wishes and who allowed itself to aspire to greater things. More than all previous generations.



Marcela Olivares. 32 años, soltera, 1 hijo
Marcela Olivares. 32 years old, single, 1 daughter



Natalia Acevedo. 54 años, casada, 2 hijos
Natalia Acevedo. 54 years old, married, 2 children

Natalia Acevedo Saavedra nació en Curicó y conoce el mundo de la fruta de toda la vida: "Mi mamá trabajó en este packing hasta que jubiló, yo entré cuando tenía 20 años así es que voy a cumplir 35 años en este trabajo".

En su larga experiencia, recuerda años buenos y otros malos: "Es que hay años que por el clima no sale tanta fruta, se acaba y después no hay más trabajo de revisar, seleccionar o embalar, y ahí hay que irse a la casa no más". Su calendario tiene color y sabor a fruta: "Yo soy de la línea de la pera, en lo principal, desde enero hasta junio, después en julio paso a la manzana y en noviembre y diciembre trabajo la cereza, y ahí vuelvo a la pera con el nuevo año".

Cuando se casó solo tenía la educación básica: "Por suerte aquí es obligatoria la educación completa, y le dan facilidades para tener el Cuarto Medio con estudios vespertinos, gracias a eso me motivaron y lo hice, con harito apoyo de mi marido porque una estudia de 7 a 11 y llega tarde a la casa, menos el miércoles que es libre. Todo ese tiempo mi marido era el que cocinaba..."

Matrimonio bien avenido, los dos querían que ella cumpliera esa meta: "La verdad somos ordenados, siempre nos ponemos metas, como ahorrar hasta comprar algo que queremos. Uno vive mucho más tranquilo, no entiendo cómo hay matrimonios que trabajan aquí los dos, y con dos sueldos no se organizan y ni ahorran, incluso pasan endeudados".

Serena, cumple con sus horarios y metas, y se alegra cuando hay mucha fruta y tiene que trabajar horas extraordinarias, porque esos ingresos adicionales, inesperados, que no estaban previstos, permiten disfrutar de algo extra; premiarse, con marido incluido: "Pero por supuesto, si estamos juntos en esto"...

Así va por la vida, saliendo del trabajo a las 5 de la tarde, en su casa a las 5:45, en paz con el mundo.

Natalia Acevedo Saavedra was born in Curicó and has known the world of fruit all her life: "My mother worked in this packing shed until she retired. I started when I was 20 years old and so I'm going to celebrate 25 years in this job".

In her many years of service she remembers good years and others bad: "There are years in which because of the climate there's not so much fruit, it's over and then there's no more work of revision, selection or packaging and then you just have to go home".

Her calendar has the color and taste of fruit: "I am in the pear line, mainly, from January until June, then in July I pass over to apples and in November and December I work in the cherry and then it's back to the pear with the New Year".

When she married, she only had basic education: "Luckily, here you must complete your education and they help you finish your schooling, you can study in the evenings, thanks to that I was motivated and I did it, with a lot of support from my husband

because you study from 7 p.m. to 11 p.m. and are late home, apart from Wednesdays which are free. During all that time it was my husband who did the cooking "...

A well-matched marriage, both wanted her to succeed: "The truth is that we're organized, we always set goals, such as saving until we can buy something we want. One lives a lot more relaxed, I don't understand how some married couples work and with two wages they still cannot get organized and save, and they're even in debt".

Serene, she meets her schedule and her goals, and she is happy when there is a lot of fruit and she has to work overtime, because this additional income, unexpected, unforeseen, enables her to enjoy something extra; to treat herself, with her husband: "But of course, we're in this together"...

And this is her life, leaving work at 5 p.m., at home by 5:45 p.m., at peace with the world.

Irene Parra Moreno es nacida en Curicó. Aunque sus padres no tenían relación con el campo, como a los 18 años comenzó a ayudar a la familia trabajando de temporera. Alcanzó a cursar hasta el 1º Medio solamente, porque sus ingresos eran necesarios: "Además que aquí se gana más que en una tienda, y uno se ahorra la locomoción porque de aquí de la empresa pasan buses recogiendo el personal, y se ahorra el almuerzo que aquí lo dan, sin contar que en la temporada de cosecha alta una trabaja horas extraordinarias y gana más todavía".

En sus veinte años en la actividad, se transformó en una conocedora: "Así fui viendo que algunas se iban a trabajar al centro, por la ciudad, por la calefacción, pero después volvían casi siempre. Porque igual si una es constante puede llegar a ser supervisora".

Como natural de la zona, tiene una predilección por la guinda: "Es una temporada muy corta, es un momento en que todos los packings la están procesando, pero es como de la historia de aquí".

Recuerda el Festival de la Guinda, que marcaba el apogeo del verano, de las cosechas, de la llegada de los turistas, de la juventud divirtiéndose; como ella misma hace algunos años, pendiente de qué artistas iban a venir al festival de ese año.

Tiempos cuando la industria de los jugos de fruta y el boom de la exportación de manzanas pusieron fin a décadas de esfuerzo agrícola sin grandes avances visibles en la zona. Cuando al festival venía un artista tan consagrado como Patricio Renán, Scottie Scott o Rolando Alarcón, que estrenaban canciones que, varias, después serían populares en todo el país.

Y vino la madurez, el hijo, la casa propia, los diplomas por las capacitaciones, un mundo que ella, cumpliendo su trabajo, ganándose las confianzas de los jefes, construyó por sus propios méritos.

Irene Parra Moreno was born in Curicó. Whilst her parents had no roots in the countryside, at around 18 years old she started to help the family working as a seasonal worker. She studied only until the first grade of secondary school because she needed an income: "I earn more here than in a shop, and you don't have to pay for transport because the company lays on buses which pick up workers, and you don't have to pay for lunch as we are given it, and when we're in the height of the harvest you can work overtime and earn even more".

In her twenty years in the industry she has turned into an expert: "I've seen some leave to work in the center, for the city, for heating, but they almost always come back. If you are a constant you can become a supervisor."

As a native to the area, she has a preference for the cherry: "It's a very short season, it's a time when all the packing sheds are processing them, but it's like the history of the place".

She recalls the Cherry Festival, which marked the height of the summer, of the harvests, of the arrival of the tourists, of the young having fun; as she herself did some years ago, anxious to see which artists would come to the festival that year.

Those were the times when the fruit juice industry and the boom of export apples ended decades of effort without leaving any great progress in agriculture. When artists as well known as Patricio Renán, Scottie Scott or Rolando Alarcón would come to the festival to perform songs that later would become popular all over the country.

And then she grew older, she had a son, her own house, the training diplomas, a world where she, by carrying out her job, won the trust of her bosses and which she built by her own merit.



Irene Parra. 42 años, soltera, 1 hijo
Irene Parra. 42 years old, single, 1 child



Eugenia Álvarez. 23 años, soltera
Eugenia Álvarez. 23 years old, single

Eugenia Álvarez Muñoz es de Teno y sus ambiciones son amplias. Si estudió para Técnico Agrícola por venir de una familia de campo, ahora trabaja de día y al atardecer cursa una carrera nueva, la de Técnico en Enfermería: "Aquí en la empresa me arreglaron los horarios para que pudiera hacer las dos cosas al tiempo". La influencia paterna fue decisiva: "Mi papá tiene 16 hectáreas, como muchos pequeños propietarios de la zona, pero prefiere trabajar aquí en una empresa, a la segura. Hay varios que arriendan sus tierras a los grandes productores, que pueden comercializar mejor".

Y es que para los pequeños, un mal año agrícola puede ser un desastre: "También por eso preferí tener dos títulos, ya que ahora somos muchos los jóvenes técnicos agrícolas, demasiados se podría decir".

En todo caso, no se queja. Empezó a los 19 años, haciendo su práctica agrícola en frambuesas, y desde entonces trabaja el año redondo, salvo las vacaciones que son en octubre, antes del inicio de las cosechas.

Eugenia Álvarez Muñoz is from Teno and has many ambitions. She studied to be an Agricultural Technician as her family come from the country. She now works in the day and at night studies a new career, nursing: "The company I work for fixed my hours permitting me to do both things at the same time".

Her father's influence was decisive: "My father has 16 hectares, like many small landowners in the area, but prefers security and to work for a company. There're many who rent their land to larger producers who are better at marketing".

It is because for the small producer a bad year can spell disaster: "That's why I prefer to have two degrees, as there are a lot of young agricultural technicians, too many you could say".

In any event, she doesn't complain. She started at 19 years old, doing her agricultural training in raspberries and since then she has worked all year round, except for the holidays in October, before the start of the harvest.



Cristina Bravo. 46 años, soltera, 1 hija
Cristina Bravo. 46 years old, single, 1 daughter

CRISTINA BRAVO ROJAS: "GRACIAS A ESTE TRABAJO, Y CON EL APOYO DE UNA BECA BICENTENARIO, PUDE PONER A MI HIJA EN LA UNIVERSIDAD DE TALCA. VA EN EL 4º AÑO DE INGENIERÍA CIVIL INDUSTRIAL, PERO OJALÁ QUE SIGA MEJORANDO LA ZONA, PARA QUE NO SE VAYAN LOS PROFESIONALES JÓVENES."

CRISTINA BRAVO ROJAS: "THANKS TO THIS JOB, AND WITH THE SUPPORT OF THE BICENTENARY GRANT, I WAS ABLE TO PUT MY DAUGHTER INTO THE UNIVERSITY AT TALCA. SHE IS IN HER 4TH YEAR OF INDUSTRIAL CIVIL ENGINEERING, BUT HOPEFULLY THE AREA WILL KEEP IMPROVING SO THAT YOUNG PROFESSIONALS WON'T HAVE TO LEAVE."

MARÍA URETA VENÍA CON SU NIÑA, PERO ELLA CRECIÓ, TIENE 18 AÑOS, Y ESTUDIA FILOSOFÍA EN LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO, EL CUARTO AÑO, GRACIAS A ESTA MADRE: “FUI AUMENTANDO LOS MESES, DESDE SEPTIEMBRE, CON LA PALTA, NECTARINES Y CIRUELAS, PARA PAGAR EL AÑO COMPLETO”.

MARIA URETA USED TO COME HERE WITH HER DAUGHTER, BUT THE DAUGHTER HAS GROWN UP, SHE IS 18 YEARS OLD NOW, AND A PHILOSOPHY STUDENT AT THE UNIVERSITY OF SANTIAGO, DOING HER FOURTH YEAR, THANKS TO HER MOTHER: “I’D GRADUALLY INCREASE THE NUMBER OF MONTHS, FROM SEPTEMBER, WITH THE AVOCADO, NECTARINES AND PLUMS, TO PAY FOR THE WHOLE YEAR”.

María Ureta. 46 años, casada, 1 hija
María Ureta. 46 years old, married, 1 daughter



INTRODUCCIÓN

INTRODUCTION

El Salto del Laja anuncia el comienzo del sur. Para los mapuche, era el portal de su territorio. Con la llegada de los españoles esta zona se transformó en La Frontera, zona de guerra con plazas fuerte como Los Ángeles, la que fue luego una modesta aldea hasta que en 1925 se construyó el Canal del Laja, capaz de regar 40 mil hectáreas. Los Ángeles, que había recibido inmigrantes emprendedores, se transformó en ciudad cabecera de un polo frutícola y lechero.

Grande fue el daño del terremoto de 1939, pero luego de los estudios de CORFO, para la reconstrucción y desarrollo de la zona, se decidió hacer de Los Ángeles "la capital del azúcar". Las innovaciones siguieron a partir de los años 80 del mismo siglo XX, ahora con los berries.

La ciudad se ha dinamizado, y en un solo año, 1989, se duplicó el volumen construido, fenómeno que superó la capacidad de respuesta de las autoridades, las que ahora desean que la población rural circundante, de unas 50 mil personas concentrada en siete pueblos, no se siga desplazando a la ciudad. De ahí que los berries sean una buena noticia en la provincia, al grado que la ciudad, antes relacionada al azúcar, ahora se piensa ligada a ellos, como símbolo, "los arándanos de Los Ángeles".

La mano de obra es fundamental en su producción, porque no es fruta que madure homogénea: son algunos frutos primero, luego otros. Puede que se llegue a 8 selecciones en la misma planta, recogiendo cada vez solo los que por tamaño y madurez ya están en su momento. Además, se debe cuidar la delgada capa cerúlea que envuelve el fruto (pruina), para que no desaparezca, ni dañar el pequeño arándano al momento de desprenderlo de la planta. Todo esto implica una gran cantidad de personas en la faena.

Además de las plantaciones grandes, que trajeron el cultivo a la zona, muchos campesinos, que tenían una cultura relacionada especialmente a manzanos y cerezos, ahora último están descubriendo el arándano, que llegó hace treinta años a cambiar el paisaje; mucho les interesa, porque tiene la gracia de que puede ser rentable en pequeñas superficies.

Salto del Laja announces the beginning of the South. For the Mapuches, it was the gateway to their territory but with the arrival of the Spanish conquerors it became the Frontier - a war zone dotted with sturdy military camps such as Los Angeles, which later became a modest village, until 1925 when the Laja Canal was constructed - a man-made structure capable of irrigating 40 thousand hectares. Los Angeles, home to enterprising immigrants, turned into one of the most important cities in the fruit and dairy industry.

It was heavily damaged in the 1939 earthquake, but after CORFO, the Chilean Development Agency, carried out studies aimed at reconstructing and developing the area, it was decided that Los Angeles would become the country's "sugar capital". Innovations continued in the beginning of the 80s of the 20th century, but now in berry production.

The city became more dynamic and in one year only, in 1989, infrastructure nearly doubled - a phenomenon that local authorities found well beyond their response capacity. They now wished that the surrounding rural population of approximately 50 thousand people and concentrated in seven villages, would stop flooding into the city. That is why the arrival of the berry in the area proclaimed good news for the province, to the extent

that the city, previously linked to sugar production, is now closely associated with the symbol of the tiny fruit - "the Los Angeles blueberry".

Workforce is fundamental in their production because it is not a fruit that matures all at the same time: some fruits reach maturity first, and then come others. In some cases, the plant must be harvested 8 times and each time workers collect only the fruit that is ripe and the right size at the time of picking. Furthermore, pickers must not remove the thin deep-blue waxy layer covering the fruit and must not damage the small berry when it is picked from the plant. All this means that a lot of people are involved in the task.

In addition to the big plantations that brought the crop to the area, many farmers who previously grew products such as apples and cherries, are now at last discovering the benefits of the blueberry that arrived here more than thirty years ago and that eventually changed the landscape; and interested they are because it can be highly profitable when grown on small plots of land.





Ruth Sepúlveda. Casada, 2 hijos.
Ruth Sepúlveda, Married, 2 children

En las grandes plantaciones el horario de trabajo es ahora distinto. A Ruth Sepúlveda le vino muy bien lo de la nueva jornada corrida: “Mi hija menor llega a las 4 del jardín infantil y ahora ya estoy en la casa a esa hora, con todo ordenado”. Tiene dos hijos, el mayor es un niño de 10. Ella, como tantos campesinos, solo llegó a 8º Básico en la escuela, pero espera algo mejor para ellos.

Para eso trabaja de temporera y el resto del año está alerta por si necesitan gente en los fundos para otras faenas. Tiene la mirada determinada, mientras un viento – es zona ventosa a veces-, le hace entrecerrar los ojos: “Estaría dispuesta a trabajar de planta para estar segura de sacar los niños adelante”... Hay lugares de la región famosos, pero no ha tenido tiempo para recorrer, volcada al trabajo. Sabe de bosques nativos, de volcanes, de lagunas de la cordillera, de la siempre nevada Cordillera Blanca. Más adelante, más adelante, dice. Pero sabemos que, de nuevo, está pensando en sus hijos. Ellos viajarán, conocerán, tendrán otra vida.

On large plantations work schedule is different now. Ruth Sepúlveda has welcomed the new order: “My younger daughter comes back from the kindergarten at 4 in the afternoon but now I’m already back and the house is neat and tidy”. She has two children, the elder one is ten. She, just like so many other small farmers, has only eight years of schooling but she does want something better for her kids. That is why she does seasonal work and the rest of the year she keeps her eyes open in case something comes up on one of the neighboring farms. There is a resolute look in her

eyes while the wind – it’s windy here at times - makes her squint: “I’d definitely be willing to work in a plant if this would meant that I and the kids could get ahead” ... There are famous places in the region but she has had no time to visit them, dedicated to hard labor. She knows a lot about native forests, about volcanoes, about mountain lakes, about the snow-capped mountain range. One day, she says, one day ... But we know that, once again, she is thinking about her children. They will travel, get to know places, have a better life.

NELSON ORELLANA NO SERVIRÍA PARA ESTAR TODO EL DÍA EN UNA OFICINA: “ES UNA SUERTE TRABAJAR AL AIRE LIBRE EN ALGO SALUDABLE QUE LLEGARÁ A DISTINTOS PAÍSES DEL MUNDO”. ESTÁ ORGULLOSO DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA, SIN QUÍMICOS “CON CORREDORES ECOLÓGICOS POR DONDE TRANSITAN LOS INSECTOS”...

NELSON ORELLANA NEVER GOT USED TO STAYING IN THE OFFICE ALL DAY: "I'M LUCKY TO WORK OUTDOORS, DOING SOMETHING HEALTHY AND HARVESTING A PRODUCT THAT WILL REACH DIFFERENT COUNTRIES AROUND THE WORLD". HE IS PROUD OF THE ORGANIC PRODUCTION, WITHOUT CHEMICALS, "WITH ECOLOGICAL CORRIDORS WITH INSECTS BUZZING ALONG" ...



Nelson Orellana, Casado, 2 hijos
Nelson Orellana, Married, 2 Children



Mario Valdebenito. Casado, 2 hijos
Mario Valdebenito, Married, 2 children

Mario Valdebenito comenzó de temporero en 1985, a los 18 años, época de auge de la frambuesa. Luego de siete años, convencido de que la fruta era lo suyo, ingresó a la planta de una empresa. Antes venía a la cosecha y el resto del año estudiaba en un liceo técnico, por lo que el trabajo le servía como práctica. Eso le dio una base sólida ante la empresa, que lo distinguió como Encargado de un campo en Virquenco que, en plena temporada de cosecha, emplea unas 700 personas.

Se quedó aquí cerca, en su Negrete natal, ahí se casó y tiene dos hijos, apenas se demora 25 minutos en llegar al trabajo. Cuenta que todos los que viven a esas distancias se vienen en bicicleta, el resto espera el bus de la empresa.

Le gusta que la gente temporera sea de la zona. Todos se conocen, no hay extraños que, por desarraigo, podrían ser alborotadores. Aquí han crecido juntos y se reencuentran cada verano. La jornada es corta y corrida, de 7 a 14 horas. Llegan cada día a almorzar a sus casas, en familia.

Mario Valdebenito started work as a seasonal worker in 1985, at 18, at the time of the raspberry boom. After seven years, convinced that the fruit business was his thing, he began working in a plant. Before that, he used to study a part of the year in a commercial secondary school and just do the harvesting seasons which, at the same time, were his apprenticeship. It also let him get well established in the company where he was later named Manager of a plantation in Virquenco that, in full season, employs some 700 people. He stayed close by, in his native Negrete, there he got married

and there his two children were born. It takes him barely 25 minutes to get to work. He says that all the workers who live nearby cycle to work and the rest take the company bus. He finds it nice that most seasonal workers are from the area. They all know each other; there are no strangers who, without proper roots, might be troublemakers. Here they have grown up together and here they meet each summer. The workday is short and non-stop, from 7 a.m. till 2 p.m. They can get home for lunch with the family each day.



Sebastián Carrasco. Casado, 4 hijos
Sebastián Carrasco, Married, 4 children

Sebastián Carrasco Castillo nació cerca de Los Ángeles, donde su padre tenía una hijuela. Con él trabajó de los 18 a los 27 años, hasta que la curiosidad lo sacó de ahí y lo trajo a estas tierras cuando estaban cubiertas de pinos y eucaliptos.

Tiene el orgullo de haber plantado los primeros arándanos con sus propias manos. Cuanto ven nuestros ojos fue él quien lo plantó, incluso los pequeños bosques que ya son de árboles de altura. Tras uno de ellos está su casa, donde vive con su familia de cuatro hijos: "A Dios gracias les ha ido bien, estudiaron para el trabajo del campo y ya hay dos trabajando, uno en el papeleo y otro en el packing, en este mismo fundo, los dos con buena evaluación".

Ni necesita alejarse de este paisaje hecho por sus manos: "Muchos fines de semana ni salgo siquiera, no me doy cuenta, aunque de repente vamos al río Huaque, o al Salto del Laja, para bañarnos y hacer un pic-nic". Igual ha viajado, sin pensarlo ni imaginarlo, muy lejos: "El patrón me contrató para comenzar una plantación en Sonora, México, como yo había comenzado aquí, para que allá hiciera lo mismo y enseñara a formar un huerto".

Sabe de variedades, vio cómo unas medraban y otras no, diferencias de calidad, rasgos también que eran preferidos en unos países pero no en otros, por lo que también ha debido arrancar huertos para ampliar las plantaciones de las variedades más demandadas. Unas veinte son las que conoce bien, cada una con su diferencia. Amante de la naturaleza, le impresiona pensar que varios de los blueberries que ha plantado nacieron en los sotobosques de la América del Norte, entre coníferas, y ahora crecen aquí y en otros varios países, lejanos algunos: "También se probó con berries de aquí, como la murta, el calafate, el maqui, pero aquí por lo menos no resultaron. A lo mejor faltan más estudios", piensa.

Sebastián Carrasco Castillo was born in the vicinity of Los Angeles, where his father had a tiny farm. He worked there from the age of 18 till he was 27 but then curiosity got the better of him and made him move to this place which, at the time, was overgrown by pines and eucalyptuses.

He says with pride that he planted the first blueberries with his very own hands. The plants, as far our gaze can reach, were planted by him, even the little woods that now have become big forests. And behind one of them is his house where he lives with his wife and four children: "They are doing well, thank God, they studied professional careers in the agro-business and now two of them are working, one in administration and the other in packing, on the same farm, and both of them are held in high esteem".

There is no need for him to move away from this landscape sculpted by his own hands: "Many weekends I don't even go out, there's no need, although from time to time we set off for the Huaque river or we go to Salto del Laja to bathe and have a picnic".

All the same, he did travel quite far, without having planned it or even without having imagined it: "The boss hired me to set up a plantation in Sonora, in Mexico, because I had done the same here. So he sent me off there to teach them how to plant an orchard".

He knows a lot about plant varieties, he saw some of them thrive while others withered. Different qualities, features favored in some countries but unappreciated in others, which is why he also had to uproot orchards to make space for plantations full of the preferred varieties. The ones he does know well number twenty, each one with its own special quirk. A nature lover, he is amazed when he thinks that some of the blueberries he planted had originally grown in the North American undergrowth, in the shade of conifers, and now they grow here and in several other countries, some of them far, far away: "We also tried other berries here such as the murta, the calafate, the maqui, but they didn't take well to the land. Perhaps some studies should have been done first," he thinks aloud.

Vienen algunos universitarios a la temporada, como Delfina Roa Valderrama, recién titulada de Técnico en Trabajo Social en la Universidad Santo Tomás, sede Los Ángeles. Como no encontró trabajo en esa área, se vino a la cosecha como lo hacía antes: "Empecé a venir con mi mamá, porque entonces no había escuela de verano para dejar a los niños. Venían las mujeres con sus niños porque muchas eran madres solteras y no tenían con quien dejarlos. Se trabajaba la frambuesa, la mora, el morón y la frambuesa amarilla" Ahora hay jardines infantiles, escuela de verano, y los niños no pueden ingresar a los huertos, aunque ella recuerda los primeros veranos como un juego, ayudar a la mamá a llenar una caja más, o dos, que aumentaban el ingreso: "Ahora se puede firmar un contrato a los 14 años, pero autorizado por los padres, hasta que cumpla 18".

No recuerda molestias por pesticidas, de uso intensivo cuando comenzó porque los aplicaban de noche. Donde advierte cambio es en los buses: "Entonces eran micros de campo, las que sacaban de la ciudad por viejas, ahora son buses mucho mejores, todos vamos sentados, y los choferes esperan y así si llueve nos llevan de vuelta a las casas".

En vez de pesticidas usan el azadón para cortar la maleza y limpiar el huerto. Para los insectos dañinos aplican unas soluciones orgánicas hechas de caparazones de cangrejos, y se trazan corredores biológicos donde enemigos naturales "atajan" a los que pueden atacar la fruta.

No cambia Nacimiento por la ciudad: "En verano hay carnavales, ferias de artesanía, espectáculos para atraer a los turistas, y en el día paseos por el río Vergara. La municipalidad, además, hace unas fiestas de aniversarios, de barrios y poblaciones". Al mediar del verano emigran los estudiantes: "Cuando ya juntan algo de plata parten de viaje y se van a veranear"...

Some university students also come during the season, for example Delfina Roa Valderrama, a recently graduated Social Assistant from Santo Tomas University. She could not find work in her profession so she joined the harvesting team again – just like before: "At first, I only accompanied my mother, because there was no school in the summer and the local children had nowhere to stay. Women came berry picking with their kids in those days because many of them were single mothers and didn't have anyone to leave them with. The fruit we harvest here is raspberries, blackberries, and yellow raspberries".

Now, there are kindergartens, summer schools, and children are not allowed in the orchards, although she remembers the first summers as a game, helping her mum fill one more box, or even two as it increased her wages: "Now, you can recently sign a contract when you are 14, but only with your parents' consent until you are 18".

She can't remember having been bothered by pesticides, intensively used when she began. At the time, they were

applied at night. Where she does see a change is in the buses: "Back then, they were just simple country buses, taken out of circulation in the city as they were so old, and now they're much better, we can all sit down, and drivers wait for us and take us back home". Instead of pesticides, they now use hoes to cut the weeds and clean the orchard. To get rid of harmful insects they apply some organic solutions made of crab shells, and orchards have biological corridors where natural enemies 'capture' insects that might damage the fruit.

She would not swap Nacimiento for the city: "In summer, there are carnivals, craft fairs, shows to attract tourists, and during the day, you can take boat trips along the Vergara River. The municipality also organizes anniversary parties and neighborhood celebrations." The middle of the summer sees the departure of the students: "When they manage to put by a little money they set off to start their holidays".



Delfina Roa. Soltera
Delfina Roa, Single



Arnoldo Flores. Casado, 4 hijos
Arnoldo Flores. Married, 4 children

Arnoldo Flores Parra no es la excepción: también es oriundo de la zona. Antiguo en el fundo, al que conoció ganadero lechero, ya estaba en 1982 cuando empezaron con los berries: “Llegábamos como a las 5 de la mañana, oscuro todavía, con tarros, y hasta la señora del dueño trabajaba, anotando en una mesa lo recolectado”.

La variedad de las primeras frambuesas resultó muy blanda para la exportación, y hubo que partir de nuevo: “Fueron ahí diez años los buenos, porque todos empezaron a plantar frambuesa y mora y hubo que bajar y bajar los precios hasta que hubo que sacarla, y ahí nos pasamos al arándano”.

Su familia creció con el tiempo, hasta 4 hijos: “Uno está en la empresa y muy bien, de Ayudante de Jefe de Sector a Jefe Administrativo en Villarrica y después Administrador de campo en México”.

Arnoldo Flores Parra is not the exception: born and raised in the area, he has worked on the farm for a long time, started when it was still a dairy farm. Then, back in 1982, the berry business began: “We used to arrive at 5 a.m., when it was still dark, with pots, and even the boss’ wife sat there writing down what was collected”.

The first raspberries were too soft for exportation, and it was necessary to start once again: “We had ten good years but then everyone started planting raspberries and blackberries and they had to bring down prices. In the end, they had to remove all the

raspberry bushes and plant blueberries”.

His family increased with time, he had 4 children: “One works for the company and he’s doing very well, he started off as a supervisor’s assistant and then became a Managing Supervisor and finally, he got to be a farm manger in México”.





Claudio Cortés.

Claudio Cortés.

Claudio Cortés es de Rancagua, de familia de esa zona. Su padre es uno de los muchos mineros que trabajan el cobre de la precordillera de la Sexta Región, y ése es el camino que siguieron sus hermanos: "Pero a mí, siempre me gustó el campo. Como a los 9 años ya estaba hablando en la casa de que quería ser técnico agrícola".

Y así fue, estudió, se tituló y entró a trabajar en una empresa avícola en la que permaneció por diez años, cerca de La Calera. Ahí mismo se encontró con compañeros de estudios que le hablaban de la fruta, y lo fueron tentando: "Terminé cambiándome para ganar un veinte por ciento menos que antes, al principio, pero no me he arrepentido nunca, ni un solo día. En la fruta estaba mi vocación".

Ese descubrimiento lo cambió la vida: "Por eso, siempre les digo a los jóvenes que sigan su vocación, y que ojalá lo hagan en su propia zona. Yo soy de Curepto y nada más estar ahí siento un ambiente de tranquilidad que no encuentro en ninguna otra parte, uno es de donde es".

Tiene dos hijos, uno de nueve y otro de seis años: "Cuando les conté que nos íbamos a juntar a hablar de estas cosas, aproveché de preguntarles a ellos, qué les parecía el lugar, la vida que llevamos. Y me dijeron que no quieren saber de las ciudades, que por las noticias relacionan con delincuencia y contaminación. Ellos son de ahí y ahí quieren quedarse".

Claudio Cortés is from Rancagua and his family is from the area, too. His father is one of the thousands of miners who work in the copper mines located in the Andean foothills of the Sixth Region. Mining was also the career chosen by his brothers: "But I always liked the countryside. When I was around 9 years of age I already started telling my family I wanted to be an agro technician".

And that's the way it happened - he studied, graduated and began working in a poultry plant near La Calera where he stayed for ten years. It was there that he met some former schoolmates who told him about the fruit business and their story was alluring: "I ended up changing to the fruit business, at first earning twenty per cent less than in my previous job but I have never regretted it, not even once. Fruit was my vocation".

This discovery has changed his life: "That's why I always tell young people to pay heed to what their heart tells them, to follow their vocation and, hopefully, in their own region. I am from Curepto and when I am there, I really feel at peace - a sensation that I get nowhere else in the world, your roots have a

strong pull on you".

He has two sons, one is nine and the other one is six: "When I told them that I was going to meet you to talk about these things, I asked them what they thought about living here, about the life we have in this place. And they said to me that they didn't care about big cities, that because of the news on television they associated cities with crime and contamination. They are from here and here they want to stay".

Marcelo Vera Muñoz es de Linares. Sus padres trabajaban en su campo, cultivos tradicionales de esa región, como arroz, trigo, porotos, y así sus abuelos y no sabe cuántas generaciones más.

Casi automáticamente entró a la Escuela Agrícola del Colegio Salesiano Don Bosco de Linares, creada y dirigida por sacerdotes italianos, la que es una institución en la zona; enorme, prestigiada, siempre con jóvenes interesados en formarse ahí. Hoy, muchos de sus profesores son chilenos que se educaron en ella. Agradece Marcelo, hasta hoy, la disciplina que allí asimiló, la que le ha facilitado tanto la vida.

Como técnico agrícola titulado, se presentó a la primera entrevista y fue aceptado. Sigue en la misma empresa, por tratarse de un gran emprendimiento bien conocido por sus innovaciones tecnológicas. Lo que aspira a encontrar, como lugar de trabajo, cualquier técnico.

Le ofrecieron un ascenso, con más responsabilidades, trasladándose a la zona de Curacaví. Con su esposa, compañera de curso en la Escuela Agrícola, partieron a iniciar una vida nueva. Comenzó cultivando, en viveros, arándanos y frambuesas; ahora sigue dedicado a los primeros.

Han pasado veinte años y está feliz de su destino, Linares o Curacaví, siempre es el campo: "La tranquilidad que no tiene precio, incluso para mis hijos, ni ellos quieren ir a otra parte".

Dentro de las políticas innovadoras de la empresa, hace ya tres años que los campos son orgánicos, cambio que supuso experimentos con apoyo de académicos universitarios, asesorías de instituciones...

Dice que no es masivo todavía: "En Estados Unidos pagan el sobreprecio por el producto orgánico, pero en otros países no. No es fácil para el productor pasar del producto químico a las soluciones naturales, es algo que todavía se está creando, probando, qué es lo mejor en qué latitud para cada fruta".

Marcelo Vera Muñoz is from Linares. His parents worked in the fields, in the crops traditional to this region such as rice, wheat and beans and so had his grandparents and God knows how many generations before them.

He joined the Don Bosco Salesian Brothers' Agricultural School almost as a matter of routine - an educational establishment set up and run by Italian priests which, with time, became a real institution in the area - an enormous and prestigious academy with youngsters always willing to join its ranks. Today, many of its teachers are former alumni. Up to this day Marcelo is grateful for the discipline he learnt there and which has helped him succeed in his private and professional life.

As soon as he graduated as an agro-technician he secured his first interview and immediately got the job. He still works for the same company, a large enterprise well-known for its technological innovation. Just the kind of company any technician dreams of as a workplace.

He was offered a promotion, with more responsibilities and a move to Curacaví. With his wife, a classmate from the

Agricultural School, they decided to embark on a new life. Marcelo began planting crops in nurseries - blueberries and raspberries mainly; now, he spends all his time on the first ones. Twenty years have passed since and he is happy with his life - either in Linares or Curacaví, as both are in the country: "You can't put a price on the peace and quite we have here and even my children don't want to move away".

One of the most important innovation policies of the company where he works was the shift to organic production - a change that involved experiments supported by university professors and the assistance offered by other institutions. He says that the conversion to organic farming is not implemented on a massive scale so far: "In the United States customers are willing to pay extra for an organic product, but in other countries not yet."

It is not easy for producers to move from chemical products to natural solutions; it is something that people are still creating, still trying to find what the best solution for each fruit and at each latitude is".



Marcelo Vera. 38 años, casado, 3 hijos

Marcelo Vera. 38 years old, married, 3 children

AUSPICIADORES OUR SPONSORS

Nuestros más sinceros agradecimientos a todos quienes nos han colaborado en la edición del libro "La Gente de la Fruta y su Historia".
Esta obra está dedicada a reconocer la labor realizada por parte de los trabajadores de los huertos y los packings, cuyo rol ha sido determinante en el desarrollo de la industria.

Our most sincere thanks to all who have collaborated in the preparation of the book "The People behind the Fruit and its History".

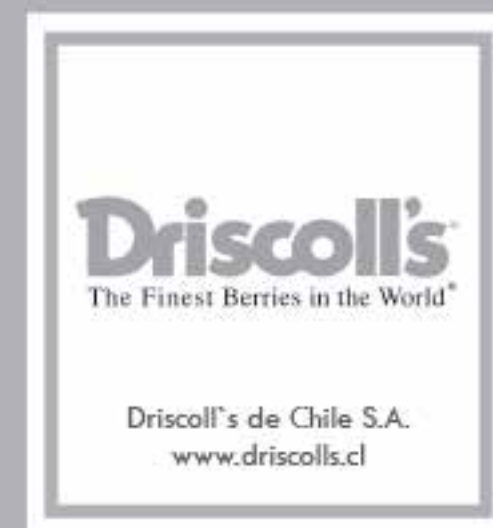
The aim of this book is to pay tribute to the workers of orchards and packing sheds whose role has been decisive in the development of the fruit industry.

Asociación de Exportadores de Chile, A.G.
Chilean Exporters Association (ASOEX)



PATRIMONIO
CULTURAL DE CHILE
Ley de Dignificación Cultural







Exportadora y Servicios Rucaray S.A.
www.rucaray.cl



Frutícola y Exportadora Atacama Ltda.
www.atacamagrapes.com



Frutera San Fernando S.A.
www.frusan.cl



Prunesco S.A.
www.prunesco.com



Servicios de Exportaciones
Frutícolas Exser Ltda.
www.exser.cl



Sociedad Exportadora Verfrut S.A.
www.verfrut.cl



Gestión de Exportaciones
Frutícolas S.A.
www.gesex.cl



Hortifrut S.A.
www.hortifrut.com



Exportaciones Agropecuarias Ltda.



Sociedad San Francisco
Lo Garcés Ltda.
www.sfg.cl



Sofruco Alimentos Ltda.
www.sofruco.com



Silvia Valenzuela Luis Escobar Paulina Escobar Jimena Lameles Teodora Alave Luis Cortez Fabián Alvarez Juan Espinoza Robinson Maldonado María Cartagena Maritza Espejo Gloria Roco Francisco Muller Karen Trujillo Carlos Alvarez Victor Tapia Mario Véliz



Hilda Michea Verónica Araya Cecilia Fernández Ruth Pizarro Camila Araya María Veas Jorge Ogalde María Cortés Susana Jara Hugo Muñoz J. Manuel Contreras Luis Espergué Mauricio Bustamante Arturo Abarca Atilio Saavedra Fabián Alvarez José Arancibia



Patricia Tapia Rafael Carreño Gilda Peralta José Romero Evangelina Venegas Marisol Lobos María Ureta Verónica Parra Ana María Ovalle Mercedes Zúñiga José Maldonado Hernán Vivanco Carolina Zelaya Ismael Vergara Luis Palma Alejandro Bernales Ricardo Olea



José Pinto Johana Aedo Ricardo Olea Fernando Ramirez Ismael Aro Angélica Pizarro Luis Caro Rodrigo Murillo Pablo Hernández Jorge Orellana Exequias Cáceres Manuel Bravo Luis Céspedes Rubén Carreño Oscar Benavides Alejandro Trincado Mariana Cabezas



Irma Jordán Soledad Moya Carlos Pérez Fernando Ramirez Marcos Gálvez Ignacio Miranda Beatriz Castro Bernarda Abarca César Escalona Sandra Marambio Neftalí Valdivia Mariluz Aldea Pedro Ecobar Patricia González Andrés Muñoz Alejandro Vergara Jorge Valderrama



Jaime Beltrán Rosa Hernández Marcela Olivares Natalia Acevedo Irene Parra Eugenia Alvarez Cristina Bravo Yanette Orellana Ruth Sepúlveda Nelson Orellana Sebastián Carrasco Delfina Roa Arnoldo Flores Claudio Cortés Marcelo Vera

LA GENTE DE LA FRUTA Y SU HISTORIA THE PEOPLE BEHIND THE FRUIT



ASOEX



PATRIMONIO
CULTURAL DE CHILE
Ley de Donaciones Culturales



pro|CHILE