



# “Tenemos que empezar a certificar procesos, no resultados”

Kelly Laino es ingeniero agrónomo y hasta hace pocos meses formaba parte de Laino Hnos. SA, una empresa familiar dedicada a la producción orgánica. Actualmente está retirado.

Es tercera generación de productores y conformó una sociedad junto a su hermano Raúl, con la premisa de que cuando uno de los dos se jubilara, el otro heredaría el negocio hasta el momento en que decidiera dejarlo. Junto a él también es dueño de Fruempac, un galpón de empaque fundado por su papá, junto a un grupo de amigos, hace 50 años en la ciudad de General Roca.

En una extensa entrevista habla de sus orígenes y de cómo descubrió la agricultura biodinámica, decidiendo apostar por ella.



*Contáme de vos, de tus comienzos e interés por este sistema de producción.*

Me recibí en 1979 y desde 1980/81 hasta el 2010/2011 fui convencional. Trabajé para la firma Liguori, comprada luego por Moño Azul, y después me fui a la sociedad familiar que ya venía realizando producción orgánica. Desde allí llegué a la biodinámica, por intermedio del Dr. René Piamonte<sup>1</sup>. Conocí un proyecto sobre naturaleza viva en el norte de Santa Fe y pensé: “Se puede producir -y producir bien- sin la necesidad de poner sales en el suelo”, por lo que empecé a

estudiar y a probar, ya que la biodinámica tiene el karma de no tener experiencias medibles porque trabaja, entre otras cosas, sobre energías.

<sup>1</sup> Nacido en Colombia en 1961, René Piamonte fue un gran impulsor del movimiento biodinámico en Sudamérica. Como asesor y capacitador, sentía un profundo compromiso por guiar a las personas y proyectos en su camino por el biodinamismo. Hombre de gran experiencia y conocimiento en la agricultura creada por Rudolf Steiner. Fuente: <https://koyle.cl/>

sigue >>



*Te diría que la biodinámica es para la agricultura lo que la homeopatía es para la medicina. No digo con esto que tenés que creer o no creer, sólo digo que funciona. El tema del rigor científico es una de las cuestiones que se le discute, partiendo de la base de que, difícilmente, alguien que se dedique a la ciencia acepte que según la posición de la luna, en su salida, si está en un momento ascendente o descendente, tenga influencia sobre la germinación de una semilla. ¡Y eso se puede probar, existe! Entonces ¿por qué negarlo?*

*Reconozco que en mi formación, que ha sido técnica, cuestioné muchas cosas de la biodinámica, por ejemplo, algunas cuestiones esotéricas; sin embargo, al ver los resultados finales y que realizarlo no tenía nada de malo, ¿por qué no hacerlo?*

### *¿Qué entendés por biodinámico?*

A mí me molestan mucho las etiquetas, pero podría decirte que la fruticultura biodinámica es una producción orgánica con agregados ancestrales. Y está más orientada a pequeños que a grandes productores. Es muy difícil, desde la experiencia personal, hacer agricultura biodinámica real en grandes extensiones. Sí certificar Demeter<sup>2</sup>, la cual exige que utilices compost, que en el mismo pongas preparados biodinámicos y que, en el campo, pongas dos de esos preparados. Pero eso solo no es la biodinámica. Va mucho más allá. Por ejemplo, hacer una poda de regresión cuando hay luna llena o desmalezar con esa misma luna, para sacarle vigor a la planta, etc. Son cuestiones que no son esotéricas, sino prácticas. Ahora bien, ¿cómo hacés eso a gran escala, todo con luna llena? Por eso creo que la agricultura biodinámica como tal está más orientada a pequeñas producciones y, más aún, a huertas o granjas.

### *¿Lo biodinámico se rige sólo por el calendario lunar o también utiliza otros?*

Si nosotros tuviéramos la capacidad en tiempo de poder aplicar todo, tendríamos que ocuparnos de la luna, el sol y los astros. Es decir, la posición de la luna dentro del calendario astrológico hace que tengas mayor o menor influencia para ciertos procesos. El tema es demasiado profundo. Lo que yo llegué a aplicar fue la utilización de las fases de la luna y su movimiento: ascendente o descendente. Si hacés una aplicación en suelo durante una luna en movimiento descendente y en un momento menguante tenes muchas posibilidades de que toda la humedad y el potencial de ese suelo queden cerca del suelo. En cambio, cuando lo hacés en una luna ascendente y llena, se dice que "saca los ajos hacia afuera" porque tiene mucha potencia. El tema es delicado y profundo como para concluir que sólo se rige por un calendario.

### *¿Hay un componente ideológico en la decisión de producir bajo esta modalidad?*

Todo tiene ideología, lo convencional también. ¿Para qué producimos? Para ganar dinero y para mantener nuestro medio ambiente. La biodinámica, la agro-ecología y lo orgánico tienen más acentuado lo segundo, pero la agricultura convencional también lo considera, porque no son parásitos imperfectos que quieren destruir el lugar donde se están desarrollando. Que se hayan dado cuenta más tarde es aceptable.

*Todos los sistemas necesitan de las dos cosas: la ganancia económica y la preservación del ecosistema, sino terminan siendo una agricultura de nicho o de un "grupito de hippies" al que se le ocurre irse a vivir a un rincón del mundo; y deja de ser el objetivo final lo que yo entiendo como "agricultura sustentable"; a fin de que el planeta siga produciendo, porque cada vez somos más personas para alimentar.*

### *Mencionás el tema de la sustentabilidad. ¿A qué te referís, puntualmente, con ese concepto?*

La sustentabilidad no significa no aplicar productos de síntesis. Significa no aplicarlos porque sí.

### *¿Entonces esos productos pueden tener su origen en la industria?*

Para mí, sí. Para los sistemas de producción que mencionamos, no. Pero todo siempre tiene alguna relación con la industria.

Esto mismo lo hablé con Eduardo Cerdá<sup>3</sup> y con Carlos Banacloy<sup>4</sup>. Que dejemos de jorobar con las etiquetas y empecemos a producir y a incentivar la producción sustentable, utilizando lo mejor de todos los mundos: la defensa a ultranza del suelo (biodinámico), la defensa del medioambiente (orgánico) y lo mejor que tiene lo convencional que es atacar el punto donde tenés un problema o un daño económico muy grave. Entonces, si se puede, ¿por qué no nos ponemos de acuerdo? Porque a cada uno le conviene estar en su nicho, y las certificadoras ayudan mucho para esto. *Cada quien quiere tener el "papelito" firmado y con eso, hoy por hoy, vendés más papeles que fruta. Es decir, te revisan más los papeles que la calidad de la fruta. Es duro lo que digo pero es la realidad.*

<sup>2</sup> La Federación Biodinámica Demeter Internacional es la organización de certificación más grande para la agricultura biodinámica y es uno de los tres certificadoros orgánicos predominantes. Su nombre es una referencia a Demeter, la diosa griega del grano y la fertilidad. El símbolo Demeter se introdujo y registró como marca comercial en 1928 y, como tal, fue la primera etiqueta ecológica para alimentos producidos orgánicamente. Fuente: [https://en.wikipedia.org/wiki/Demeter\\_International](https://en.wikipedia.org/wiki/Demeter_International)

<sup>3</sup> Director Nacional de Agroecología.

<sup>4</sup> Ministro de Producción y Agroindustria de la Provincia de Río Negro.





“Cada quien quiere tener el “papelito” firmado y con eso, hoy por hoy, vendés más papeles que fruta. Es decir, te revisan más los papeles que la calidad de la fruta. Es duro lo que digo pero es la realidad”.

*¿Por qué quisiste certificar biodinámico, siendo que la chacra familiar venía produciendo orgánico?*

Porque el sello Demeter valía más, te abría mercados. El hecho de ser biodinámico garantiza que el producto sea *full* orgánico. El nicho era muy chico, pero otros mercados, al ser biodinámico, te compraban. Te daba “chapa”.

*¿Cuáles son las principales prácticas de manejo para conseguir rendimiento y calidad en la producción biodinámica?*

Cuando hablamos de calidad, hablamos de formas, aspectos o cómo se ve y no de calidad intrínseca, de energía vital, nutrientes, azúcares... Es calidad para lo que entiende el mercado y ese es uno de los grandes problemas que tienen lo biodinámico, lo orgánico y lo agroecológico: que tienen los mismos parámetros para medir calidad que la fruta convencional. Nos exigen el mismo color, tamaño, firmeza, inocuidad en cuanto a la picadura de un insecto, y es así como nos terminamos “fundiendo”.

sigue >>





*Que no se cumpla ese estándar de calidad no significa que la fruta sea mala o no apta...*

Exacto. Una fruta que tiene un golpe de granizo tuvo todo el proceso de nacimiento en un suelo vivo, tuvo el cuidado de un grupo de gente que ama esa actividad (porque ese es otro de los factores positivos que tiene la biodinámica: incluye al que trabaja en la chacra, la cual se toma como una unidad en la que adentro está el que produce, el que poda, el que desmaleza). Entonces, esa fruta no puede ser descartada porque tiene un golpecito o porque no tiene *full color*. Y termina siendo industria, jugo orgánico.

*¿Es posible sostener la agricultura biodinámica durante todo el proceso de producción?*

La agricultura biodinámica tiene como objetivo producir sano y producir frutas con una energía vital alta;

coincidimos -y creo- que no es lo mismo una lechuga hidropónica que una que crece en un suelo de permacultura<sup>5</sup>. Quizás sus nutrientes básicos sean los mismos, pero los micronutrientes y la energía vital de ese producto son diferentes. Lo mismo asume la agricultura biodinámica: si yo tengo un suelo rico (enriquecido con compost), ese compost ha tenido los preparados biodinámicos en tiempo y forma durante un tiempo sostenido (en nuestro caso fue durante 10 años, logrando triplicar la materia orgánica del suelo). ¿Y eso cómo lo obtenés? Con manejo.

<sup>5</sup> La permacultura es un sistema de principios de diseño agrícola, económico, político y social basado en los patrones y las características del ecosistema natural. <https://es.wikipedia.org/wiki/Permacultura>

La biodinámica defiende mucho el suelo porque si la planta crece en un suelo vivo, ella va a estar viva, la van a atacar menos los hongos y el resto de las plagas. Lo único que no permite es utilizar fertilizantes orgánicos procesados (provenientes de la industria). Uno tiene que hacer sus propios fertilizantes.

Ahora, del cuello para arriba de la planta (su parte aérea), lo que hacemos es orgánico, básicamente. Lo único que recibe mucho cuestionamiento -tanto en biodinámico como en orgánico- es la utilización del aceite mineral -derivado del petróleo- para el control de las plagas. Cuestionado por su origen, no por su resultado.

#### *Además de esto, ¿qué otra práctica de manejo realizaban?*

Solíamos aplicar sílice como incentivador de los procesos biológicos de la planta, en tres momentos del ciclo productivo (poscosecha, logrando que se cierren las yemas; prefloración, para incentivar movimientos de azúcares; y cuando la fruta tenía el tamaño de una avellana). Otra práctica es la aplicación del '508', que es un té de cola de cabello, con alto valor de sílice, que tiene un control sobre hongos bastante marcado. El momento en que lo hacíamos se sujetaba a cuestiones rítmicas de la naturaleza. Por caso, durante la luna llena, donde los hongos estaban 'en su mejor momento'.

#### *¿Cómo es el manejo del monte frutal frente a las plagas?*

Nosotros fuimos unos de los primeros en hacer liberación de *Goniozus legneri*<sup>6</sup> en chacras orgánicas. Para carpocapsa se hacen labores culturales: aplicación de fajas de cartón corrugado, raspado de troncos, aplicación de insumos aprobados dentro de la producción orgánica (spinosad<sup>7</sup> y carpovirus<sup>8</sup>) y uso de confusión sexual.

#### *¿Qué sucede en el caso del monte frutal con producción biodinámica (u orgánica) afectado por plagas de una chacra vecina?*

Tenés dos opciones: ideológicamente sostenés tu convicción y te bancás tener un 35 % de carpocapsa o mirás para el costado y cuando no te das cuenta "uy, pasó 'algo' y el bicho se fue". Creo que me entendés...

#### *¿Y eso certifica igual?*

Si nadie sabe...

#### *¿Hay instancias donde se haga un seguimiento o control de lo que se produce?*

Hay instancias donde intentan evaluar y terminan haciendo daño. El año pasado lo sufrimos en Fruempac SA: nos hicieron análisis de hoja (que es una esponja) y hubo producto que apareció con trazas, resultado de deriva del valle. Terminaron descertificando algunas chacras, porque no creyeron que esos niveles, a pesar de ser muy bajos, venían de deriva. Lo que sucede es que no hay estudios sobre las curvas de degradación de los productos en hojas. Todos los que existen están hechos sobre frutos. La hoja en noviembre-diciembre, más o menos, deja de crecer, no adquiere más tamaño y no diluye nada. Mucho menos las trazas de producto que usa un vecino a 100 metros de tu chacra.

#### *¿Demeter qué certifica, entonces?*

En el caso biodinámico, el compost, la aplicación de los preparados 500<sup>9</sup> y 501<sup>10</sup>, y si no transgrediste ninguna de las normas orgánicas. Vienen y te preguntan qué hiciste, se fijan en el papelito. Hay mucho de credulidad. En mi caso particular, había logrado eso y nos pasó lo de la deriva. *Como no quise dejar de ser "filosóficamente correcto", me terminé yendo de la actividad. Por eso mismo creo que tenemos que sacarnos las caretas y empezar a pensar en una producción sustentable, dejarnos de tanta etiqueta.*

<sup>6</sup> *Goniozus legneri* Gordh (Hymenoptera: Bethyilidae) es una avispa ectoparasitoide generalista hallada sobre larvas de carpocapsa en nogales y manzanos del Alto Valle de Río Negro y Neuquén. Fuente: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta\\_plagas-y-enemigos-naturales-en-nogal.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_plagas-y-enemigos-naturales-en-nogal.pdf)

<sup>7</sup> Insecticida de origen natural, de baja toxicidad y baja sistemia en la planta. El agregado de tensioactivos penetrantes aumenta la acción y actividad sobre los insectos. Fuente: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta\\_insecticidas\\_utilizados\\_en\\_soja\\_caracteristicas.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_insecticidas_utilizados_en_soja_caracteristicas.pdf).

<sup>8</sup> El virus de la granulosis (carpovirus) es el primer insecticida biológico para el control de carpocapsa, registrado en Argentina por INTA.

<sup>9</sup> Aplicación en suelo de guano compostado en cuerno.

<sup>10</sup> Aplicación de sílice en parte área de la planta.

### *¿Cómo se lleva adelante el manejo nutricional del monte?*

Con la aplicación de compost. Nosotros de la chacra lo único que sacamos es fruta. Las hojas y el desperdicio de poda quedan en el campo, la fruta caída queda en el suelo y la de descarte se utiliza para el compost mismo. Tratamos de que el proceso sea cerrado y de que la chacra sea la unidad. Sobre la cantidad de fruta obtenida calculamos, para un balance nutricional básico, cierta cantidad de nitrógeno, el cual lo aportamos con guano, que no debe provenir de *feedlot*<sup>11</sup> ni de animales que se encuentren hacinados. Resulta todo muy filosófico: el guano es guano y la caca es caca. Si lo sometés a un proceso de compostado, los antibióticos se liberan. Así y todo, utilizamos guano de vacas "felices" de un productor de Stefenelli o de chivos de la meseta. A ese compost se le agregan los preparados biodinámicos y lo usamos para el manejo nutricional.

### *Habláme de esos preparados...*

Existen nueve preparados cuyos nombres son números y van desde el 500 hasta el 508. Algunos están hechos con hierbas medicinales; otros, con partes de animales. En cambio el 501 es sílice y el 500 es a base de bosta fresca de vaca. Hay preparados que llevan un proceso de compostado en suelo; otros, un proceso de insolación.

Todo es rítmico, vengo diciendo. El día y la noche. Durante el día todo "aparece"; durante la noche, todo "se va para adentro". En otoño-invierno la tierra introspecta; en primavera-verano, "explota". Entonces, si quiero captar esa energía de introspección de la tierra, usaré ciertos preparados en otoño. Y así en otros casos.

*Los preparados 500, 501 y 508 son de aplicación al cultivo, el resto se hace vía compost, fladen o biofertilizantes.*

### *¿Qué opinás sobre los costos de producción y de industrialización con respecto a un sistema convencional?*

El costo de producción por kilo de fruta es mucho mayor en un sistema orgánico y biodinámico que en uno convencional. El orgánico/biodinámico produce un 25-30 % menos de fruta por hectárea. En tanto que el convencional, con la aplicación de algunas hormonas, fitohormonas y demás, logra producciones mayores. En cambio el orgánico está muy encerrado en la posibilidad de qué hacer.

En cuanto a los costos de industrialización, también son elevados. En Fruempac SA hay un momento del año en que tenés 200 personas trabajando un mes y medio solamente, porque la fruta orgánica se debe procesar rápido, no se puede conservar por mucho tiempo. Tenemos un gran flujo de trabajo durante tres meses y el resto del año la planta está parada, generando costos y requiriendo mantenimiento.

### *¿Se producen muchas pérdidas por causa de afectación de plantas o fruta por plagas?*

Cuando empezamos con la actividad se embarcaba por *container*. Mi familia empezó con un par de chacras, luego se sumaron otras; y cuando ingresé a la sociedad empezamos con una cuestión mucho más filosófica, que también nos trajo problemas, porque una de las chacras llegó a tener 27 % de carpocapsa, cuando lo aceptable es menos del 1 %. A veces ser políticamente correcto o filosóficamente comprometido te puede jugar en contra. Imaginate vender un 30 % más caro lo que te quedó como "bueno" porque perdiste un veintipor ciento con una sola de las plagas. Esto generó que la actividad orgánica en sí, cuando se hace en un lugar que no es totalmente apto, se haga muy difícil de sostener.

### *En cuanto al recurso humano, ¿se requiere cierta cualificación o es a base de experiencia en la tarea?*

Con la capacitación en la chacra es suficiente. Ellos son los verdaderos agricultores, en cambio nosotros somos productores, industriales, empresarios; extraemos. Son nuestros colaboradores en la actividad.

### *¿Qué opinión tenés sobre el consumo?*

Pienso que falta un desarrollo a nivel país para hacer conocer qué es un producto orgánico. Falta comunicación, la gente lo hace más por snobismo que por otra causa. No hay consumo, entonces no hay producción.

### *Está el prejuicio de que los productos orgánicos son caros y eso limita su consumo. ¿Es así?*

Sí, es así. Pero si me dejaran poner en el mercado una manzana con un golpe de granizo, terminaría siendo el mismo valor. Si yo pudiera "diluir" con una fruta que me la tirás a la industria porque tiene un golpecito o porque no es *full color*, pero es igual de apta e inocua que otra estéticamente mejor, no sería más caro. La gente hoy compra bonito.

### *¿Tuviste vínculos con el INTA en estos años de trabajo en la fruticultura?*

Siempre. De hecho, fuimos de los primeros que utilizamos *Goniozus*. Liliana Cichón y su equipo estuvieron todo un año trabajando en una chacra en Godoy para bajar los niveles de carpocapsa, haciendo lineamiento orgánico. Desde que me recibí siempre fui muy asiduo al INTA. •

---

<sup>11</sup> En el engorde a corral o *feedlot*, los animales reciben, en espacios reducidos, dietas que favorecen el aumento de peso en el menor tiempo posible. Fuente: [sobrelatierra.agro.uba.ar/feedlots-una-actividad-con-fuerte-impacto-en-el-ambiente/](http://sobrelatierra.agro.uba.ar/feedlots-una-actividad-con-fuerte-impacto-en-el-ambiente/)