

PROYECTO JANUS

UN ORGANISMO AGRÍCOLA EN SINTONÍA

Janus es un proyecto, consolidado, que está en movimiento constante y que no solo obtiene productos agrícolas de excelente calidad y alto valor nutricional, sino que además representa una forma de vida basada en la buena alimentación y la sanidad de los alimentos que se consumen. Su carácter rural está fundado en que los agricultores viven en el lugar donde se cultivan los productos, siguiendo normas de características orgánicas, donde la utilización de todo tipo de agroquímicos y sustancias que no sean de origen natural, es

nula. Otra de las características prioritarias es la integración. Familias que se unen por la simple razón de consumir lo que se produce naturalmente y con los métodos que utilizaban nuestros ancestros, recuperando aquellos valores que los hacían más saludables y sabrosos.

Jorge Aragón, junto a su esposa **Cecilia**, son el eje central de esta forma de subsistencia. Ellos se conocieron en la **Universidad del Comahue**, siendo estudiantes de **Ingeniería**. Siguieron los cánones que la sociedad impone, se casaron, formaron una familia y tuvieron

dos hijos. Crecieron y se formaron en ese hogar, hasta que un día partieron, cada uno tras su propio destino y aspiraciones. La pareja se replanteó algunas cosas y comenzó a rondar en sus cabezas la idea y la posibilidad de instalarse en el campo, fue así que adquirieron una finca abandonada como tal, pero con terreno fértil, la readaptaron, la hicieron cultivable y se fue materializando esa idea que nació en Cecilia y que Jorge adoptó por contagio. A partir de ese momento comenzó a latir la posibilidad de que se concretara ese sueño del **Proyecto Rural** integrador.

VOLVER A LAS RAÍCES, FORTALECER LA TIERRA, AMAR LA NATURALEZA Y RESPETAR LA ESTACIONALIDAD SON ALGUNOS DE LOS PUNTOS SOBRESALIENTES EN ESTA FILOSOFÍA DE VIDA. SU PROPÓSITO NO SOLO ES COMER SANO SINO QUE, TENER UNA VIDA SALUDABLE, SEA UN HECHO NATURAL.

*Por Delfo Rodríguez.
Fotos de Julio Giménez.*





“Una buena vida comienza por alimentarse correctamente y consumir aquellos productos que se obtienen bajo las normas de la agricultura biodinámica”.

“Lo nuestro comenzó en una charla informal, venimos de familias de agricultores, estuvimos ligados a la agronomía y pensamos que era el momento de poner en marcha aquello que siempre sostuvimos: volver a las fuentes, a las raíces propias de nuestras vidas. No se trata

solo de buscar la tranquilidad de la zona rural, es más profundo, es vivir en armonía sosteniendo una filosofía de vida con rasgos de profunda espiritualidad, la bien entendida, aquella que nos fortalece por dentro y nos da las fuerzas necesarias para trabajar en pos de un objetivo

claro. Una buena vida comienza por alimentarse correctamente y consumir aquellos productos que se obtienen bajo las normas de la agricultura biodinámica”, comenta Jorge.

EL PROYECTO

“El inicio de nuestro proyecto fue la adquisición de la tierra, una lonja de 200 metros por 400 de fondo, al frente está la ruta 151, atrás el río Neuquén. Luego de ello y con los primeros cultivos, fuimos en búsqueda de las familias que se asociaran a esta iniciativa. Fue un trabajo a conciencia y los socios se fueron sumando, no solo porque apostaban a lo que les proponíamos, sino porque coincidíamos en una forma de vida y de ciertas normas que la deben regir. Como mencioné, compartimos



la misma filosofía de vida. La metodología está basada en la sigla CSA (Comunidad que Sostiene al Agricultor), en realidad es un movimiento mundial al cual nosotros adherimos. En la actualidad atendemos a 35 familias que son quienes sostienen el proyecto, llegamos a esa cifra y no queremos aumentarla, por eso hay familias que desean participar, pero están en situación de espera. No es caprichoso el límite, sino que si hablamos de calidad y servicio de excelencia no podemos incrementar el número porque incidiría en la pérdida de la calidad y salubridad. Es como industrializarnos y no queremos llegar a ello, sino mantenernos dentro de nuestras convicciones y de aquello que una vez nos planteamos como calidad de vida. Pero,

más allá de todo esto creemos que el principal motivo que impulsa a estas familias a mantener nuestro sistema es la confianza. La que han depositado en nosotros, siendo la que les asegura la calidad y la frescura de los alimentos que consumen y nosotros le proveemos”.

LA FILOSOFÍA

“Otro ítem a tener en cuenta es el respeto absoluto por la estacionalidad, ningún alimento natural de nuestra chacra debe ser consumido dentro de sus tiempos propios de maduración. No adecuarse a ello no solo rompe el equilibrio alimentario sino que provoca alteraciones que no lo hacen saludable”.

“Este proyecto es abierto y, en cierta forma, didáctico con la inten-

cionalidad sana de formar conciencia de que no hay nada mejor que un alimento sano, natural y nutritivo. Como dijimos, no queremos incrementar la cantidad de familias asociadas pero sí que surjan nuevos Janus como una forma de contribuir a un desarrollo pleno de la sociedad. En tanto más proyectos rurales integradores existan, más posibilidades de vida sana y saludable habrá. Esto es algo como la medicina preventiva, usar los recursos para una buena alimentación y no tener que emplearlos luego para curarnos porque estamos enfermos”.

Janus es el nombre del proyecto y fue adoptado porque es “un Dios que tiene dos caras” mirando hacia ambos lados de su perfil. Janus era el dios de las puertas, el dios de los

comienzos y los finales. Simboliza el cambio y la transición, la progresión de una situación a otra, de una visión y un estado... A otro nuevo. Pero lo más importante es representar el paso del tiempo, ya que su dualidad le permite, con una cara observar el pasado, y con la otra prestar atención al futuro.

Para Janus son muy importantes todas y cada una de las **Familias Asociadas**, con quienes se establece un compromiso anual, lo que implica hacerles llegar a sus domicilios una **Entrega Semanal** de alimentos frescos -cosechados el día de la entrega -a ello se agrega la posibilidad de acceder productos elaborados también a partir de materia prima de la chacra, como jugos y dulces naturales, deshidratados, encurtidos, escabeches y fermentados, entre otros.

Janus ya ha dejado de ser un proyecto para ser una saludable realidad. La vida es el bien más apreciable que tenemos. Nuestro cuerpo es lo que nos identifica y es una maquinaria compleja y muy delicada, cuidar el cuerpo es sostener la vida, para ello la alimentación es indispensable pero más importante es que los alimentos sean nutritivos y saludables. “*Todo ello hace que podamos sentirnos bien, nos recuerda a nuestros abuelos que tenían chacra, que cuando íbamos los domingos encontrábamos las comidas más ricas, no solamente porque estaban presentes las manos mágicas de la nona, sino porque el cultivo de todos los ingredientes utilizados era el correcto, porque el método utilizado era sano, más que orgánico y siguiendo las leyes de la naturaleza. El aroma y el sabor de esas comidas eran incomparables*”. Esa filosofía de vida es la que proponen Jorge y Cecilia. A través de Janus, volver a la plenitud, ser espiritualmente libres, regresando a las fuentes y a nuestras raíces, como una forma de entender que para alcanzar la felicidad basta con apostar a lo simple y verdadero. ☺

“Este proyecto es abierto y, en cierta forma, didáctico con la intencionalidad sana de formar conciencia de que no hay nada mejor que un alimento sano, natural y nutritivo”.