Plantas industriales del valle de Copiapó (*)

POR

Enrique Ernesto GIGOUX

(*Conclusión*)

La Higuerilla, (*Ricinus communis*). Otra planta que crece bien sin ningún cuidado, precisamente donde no incomoda, en los terrenos que no pueden o no se quieren aprovechar, porque si creciera donde hay sementeras o pastos, la arrancarían porque no sirve.

Hoy que sus semillas tienen buen precio porque el aceite que contiene, tiene a su vez tanto uso y demanda con el desarrollo de la aviación, fuera de su empleo en medicina, podría cultivarse esta planta con atención y técnica en los mismos terrenos inútiles donde crece, sino se quisiera hacer en otros mejores.

El Olivo, *Olea europea.* Este árbol se desarrolla hasta alcanzar una gran talla. Exceptuando la plantación de olivos hoy seculares, del fundo «El Mirador», nadie ha ha hecho otra igual y solo en poco número, o de a uno, se ven en los huertos.

Da frutos excelentes y por lo común grande. Tampoco ha habido agricultor que haga una plantación de este árbol que crece en tan buenas condiciones, que fructifique bien y en terrenos que sirven para otros cultivos.

La Higuera, *Ficus carica.* La tradicional, la planta de los dos frutos, la cosmopolita, tiene en algunas partes de este valle la condición de ser productora de una industria espontánea.

Esto ocurre, por ejemplo en el fundo de «Manflas», al pie de la cordillera, donde según me manifestó uno de sus propietarios, se cuenta ahí una cantidad de mil higueras, más o menos. Y nadie aprovecha los frutos frescos

(*) Este trabajo comenzó en el tomo anterior (1927), pp. 282-287.

porque no hay quienes los consuman, y porque cerca de las casas las hay también.

Como hace ahí mucho calor y el suelo es duro y casi todo empedrado naturalmente, los higos caen, se secan solos y en muy buenas condiciones de aseo y conservación.

La producción en años normales es de 50 kilógramos por planta.

La altura de algunas higueras de ese valle llega a proporciones que parecerían exageradas, lo mismo que la anchura de su follaje.

La Vid, *Vitis vinifera*. Nadie ignorará la bondad de la uva atacameña, célebre la de Huasco y muy parecida a la Copiapó.

Esa misma bondad que la hace la mejor uva de mesa del país, es la causa de que los vinos corrientes que produce sean muy inferiores a los que dan las viñas del centro del país.

Pero, los vinos dulces añejos, como los que se hacían en la Hacienda de Chamonate, de la casa Gallo, fueron excelentes y de gran calidad.

La industria vinícola en el valle, sin decaer, no prospera, manteniéndose más o menos a la misma altura de producción y compartiéndose las cosechas con la fabricación de chicha.

La viña francesa introducida con el propósito de obtener vinos como los del sur, no ha dado el resultado que se esperaba, porque se va adaptando a aquel medio y cada año su uva es más dulce.

En Copiapó no se seca la uva como en el valle del Huasco, para obteñer pasas, pudiendo hacerse, pues, lo permite la variedad blanca, grande y dorada.

La preparación de arrope de uva que iba unida a la de vinos añejos, no se hace tampoco con propósito comercial, ni industrial.

El durazno, *Persica vulgaris* Si hubiese un mejor y mayor cultivo de duraznos, la escasísima industria de huesillos, podría alcanzar a un desarrollo que no se estimula, conformándose con no plantar más árboles y preferir la venta de fruta fresca.

El Lino, *Linum usitatissimum*. Crece bien y se tiene

como planta de adorno. Por los ejemplares que se ven en los huertos y jardines se comprende que un cultivo técnico no sería un fracaso.

Hay las variedades de flores celestes y lacres.

El Cáñamo, *Cannabis sativa*. Como el lino, no se cultiva, pero nace y crece donde la semilla cae y se desarrolla con lozanía.

Yo lo he sembrado y obtenido éxito fácil en la experiencia. Las plantas alcanzaron buena altura y la semilla maduró bien.

El Trigo, *Triticum vulgare*. El grano que se obtiene es grande y grueso.

En 1925 recibí del sur del país muestras de 14 variedades de trigo con sus nombres respectivos y ninguno de aquellos granos equivalía a la mitad de uno de Copiapó. En un principio creí que se trataba de semillas apestadas y no de granos normales.

La producción no da lugar a una industria local. Se consume al natural o se exporta.