

EL AJÍ EN ITE (TACNA)

Por Humberto Rodríguez Pastor
y Rebeca Carrasco Atachao
Antropólogos

Información general

- **Ubicación:** El distrito de Ite se localiza frente a la costa del Pacífico, al noreste de la ciudad capital de Tacna, en la provincia de Jorge Basadre, región Tacna, Perú.
- **Extensión:** Su superficie es de 843,34 km².
- **Altitud:** De 50 a 175 msnm.
- **Clima:** Temperatura media de 19 °C a valores máximos de 32 °C.
- **Acceso:** Desde Tacna: 93 km, carretera Costanera Tacna (1 hora y 15 minutos). Desde Lima: 1.217 km, carretera Panamericana Sur (17 horas). Desde Ilo: 40 km, carretera Costanera (30 minutos)¹.
- **Historia poblacional según censos:** 1940: 9 habitantes. 1972: 758 habitantes. 1981: 1.327 habitantes. 1993: 3.073 habitantes. 2000: 3.490 habitantes. 2005: 1.763 habitantes. 2007: 3.299 habitantes.

La provincia de Jorge Basadre fue creada por Ley N° 24799 del 21 de abril de 1988, abarcando los distritos de Locumba, Ite e Ilabaya. La norma de creación de Ite fue la Ley N° 13660 del 12 de junio de 1961.

Conociendo el sistema ecológico y sus usos

Si entendemos el hábitat geográfico de lo que ahora es el distrito de Ite, comprenderemos su historia y lo que ha significado que ahora sea un territorio que la mano humana ha transformado para bien.

Una característica trascendente de su naturaleza es el río Locumba –el 75% de su caudal proviene de las precipitaciones pluviales y el resto de los lejanos deshielos glaciares–, al que también en un momento de su recorrido se le llama

¹ Municipalidad Distrital de Ite. Memoria Anual 2009.

Salado. Nace en las alturas y desemboca en el océano Pacífico luego de recorrer 171 kilómetros; este final ocurre donde ahora está Ite, constituyéndose por en el delta o ría del valle de Locumba. En ese encuentro de río y mar se hallan los bofedales. Las aguas dulces (aunque acentuadamente salobres) tuvieron gran riqueza camaronera y seguramente hubo también pececillos y algas; esas mismas aguas han sido utilizadas para ser desviadas y crear la irrigación de Ite hace más de setenta años.

Grandes empresas y la alteración de la tranquilidad pueblerina

A finales de la década de los años cincuenta la empresa que fabricaba la leche Gloria inició la construcción de su planta de enfriamiento en la localidad de Camiara, así pudo acopiar leche de los productores desde julio de 1961. Este fue un buen momento para el porvenir de Ite, ya que tenía un mercado seguro para un producto que en esos momentos era el de mayor importancia. Por eso mismo, poco a poco, la agricultura iteña se fue centrando en el cultivo de especies forrajeras para sostener la crianza de ganado bovino, cuya explotación tenía como objetivo la producción de leche. Posteriormente, sin embargo, la baja rentabilidad obtenida por los ganaderos de la zona condujo a que iniciaran el cultivo de ají, el cual inicialmente fue rentable. La agricultura alcanzó su pleno desarrollo hasta en los extensos pastizales, en la zona denominada Las Lomas, donde se suele criar bastante ganado vacuno de engorde y lechero.

Desde el año 1959 la SPCC empieza a trabajar las minas de Toquepala, cuyos relaves caen al río Locumba, destruyendo flora y fauna del río y del mar. El 55% de estos relaves tenía contenido sólido. Los principales elementos y sustancias eran cobre, plomo, mercurio, zinc, fierro, sílice, cianuro, grasas, etc. Aproximadamente unos 300 km² de la bahía de Ite quedaron contaminados.

Luego de un juicio, Ite obtuvo que la SPCC le indemnizara por la destrucción y que a la vez pudiera recibir una parte del canon minero, igual que todos los otros distritos de Tacna. Como algunos dicen, “con dinero se abren los cielos”.

Un semanario tacneño informaba que, casi dos décadas atrás, antes de que la minera hiciera su cancha de relaves, sus desechos eran arrojados directamente al mar, en la bahía de Ite, utilizando 21 kilómetros del cauce del río Locumba. Este daño ecológico se perpetró durante 38 años, hasta principios de la década de los noventa. Se depositaron miles de toneladas que, como ya se ha dicho, contaminaron 300 km² del litoral con restos de cobre, arsénico, plomo, mercurio y otros metales que le han dado una tonalidad verdosa y amarillenta a la arena de ese lugar.

Este mismo semanario recorrió la zona y la encontró llena de cadáveres de aves y lobos marinos. Algunos parecían tener muchos años allí y otros llevaban apenas algunos días. Pero algo igual de grave era que la minera, en un intento por ocultar este desastre ecológico, colocó una capa de tierra en varias hectáreas en donde luego hizo crecer pasto. No obstante, en la zona existe una enorme población de ganado caprino y ovino, que come los pastos contaminados y transita por las lagunas sulfurosas llenas de restos de mineral. Lo peor es que su carne es comercializada.

Los actuales iteños cuentan su historia²

En tiempos de la guerra del Pacífico la familia Cornejo era la más pudiente, tenía hacienda en Ite y otra en Locumba donde producía vinos. Los chilenos entraron por Locumba y asaltaron la productora de Cornejo, quien tuvo que darles vino de sus almacenes. Terminado el conflicto, los excombatientes tacneños recibieron terrenos en Ite para que los trabajaran, pero como los tacneños son un poco flojitos, no son de entrarle mucho a la chamba, encontraron una y mil dificultades: además de que el agua era salada, no había mercado seguro, no había financiamiento garantizado, los terrenos eran

² Nota: En esta parte, como en otras que se leerán, el autor ha preferido reunir en una sola la información que recibió de varios pobladores de Ite, de esta manera se trata de un coro de voces que transmiten su propia historia recordando lo que vieron, lo que vivieron o lo que les contaron. Entre otras personas tenemos registrados los nombres de Flores Mamani, Alberto Zegarra Ramos, Augusto Zea Chávez a quienes agradecemos su interés de exponernos su propia realidad histórica y actual.

arenosos (aunque cabe aclarar que no dejaban de ser productivos). Con todos estos inconvenientes juntos, esos primeros colonos se fueron retirando.

Finalmente, el gobierno de Leguía realizó el proyecto de irrigación para los tacneños. Se escogió el lugar por su clima, a pesar de que el agua es escasa y salobre. Ante este panorama los tacneños no dieron fuego, no rindieron, se retiraron. El Estado construyó los canales y enterados en Arequipa vinieron algunos agricultores y compraron terrenos; lo mismo hicieron los moqueguanos. Todo esto ocurría en la década de los años sesenta del siglo pasado. Hay que sacarse el sombrero ante los arequipeños, pues hicieron producir terrenos pedregosos. Por eso el 15 de agosto, día de Arequipa, era también bastante celebrado aquí.

Los arequipeños probaron primero con algodón, que produjo más o menos bien; después con higuierilla, cuya semilla se usaba en ese tiempo en el aceite de ricino, un purgante de uso remoto, incluso desde que había faraones en Egipto; a continuación siguieron con alfalfa para el engorde del ganado. En esos tiempos mayormente se vivía de la ganadería, se llevaba el ganado a las lomas donde engordaba, además se cultivaba trigo para vender a la molinera, maíz para el consumo, alfalfa para forraje, ají casi no interesaba, y lo poco que había era un ají colorado, no el negro que hay ahora. Esporádicamente aparecía un comerciante que compraba el ají rojo, el problema con el negro y el amarillo era que para secarse demoraban mucho.

Buena parte de estos arequipeños, cansados de ir y venir y con hijos que crecían, dejaron los terrenos, retornaron a Arequipa o se fueron a Tacna o a otros lugares, pues ya no eran tan jóvenes, tenían familia que mantener y los terrenos no daban para tanto. Ahora mismo los descendientes de esos primeros arequipeños son pocos. Los viejos sembradores de ají fueron Antonio Uceda (papá), Raúl Rivera (el único que vive) y José Alatuista, uno de los más antiguos, que ya falleció.

Cuando se retiraron los arequipeños un nuevo grupo de gente llegó a instalarse en esos mismos terrenos desde los pueblos de la parte alta de Tacna, llámense

Candarave (3.678 msnm) o Huanuara (3.222 msnm.), de tal forma que ahora constituyen la mayoría y los arequipeños son contaditos.

Es a partir de los años sesenta y setenta del siglo XX que empieza el cultivo de ají, el primero que trajo una planta fue Asencio Chávez, pero ya no el colorado sino el negro y el amarillo; de estos dos últimos se encontró una mejor semilla que se consiguió en el valle de Tambo (Arequipa) y hubo buen rendimiento, unos setenta u ochenta quintales por hectárea. Así, de manera definitiva, los agricultores desecharon el ají rojo. El ají negro es un poco rústico, no necesita mucho cuidado, es mejor y tiene demanda. Lima es un buen mercado y si el precio no es bueno está el mercado de Desaguadero, que no sé qué hacen los bolivianos con él pues su destino final es Brasil. La ruta que conozco y que sigue este ají es la siguiente: a través de comerciantes puneños llega a Desaguadero donde lo entregan a una segunda mano y luego va a La Paz donde lo muelen, de allí va a no sé qué sitio que es frontera con Brasil y termina en São Paulo donde el precio por quintal es ya de S/. 1.000. Allí no sé para qué lo usan, si para consumo humano o como un elemento más en la industrialización de otros productos; debe ser así pues el ají negro tiene color. Se debe hacer un seguimiento más preciso, para ver si los productores lo aprovechamos mejor buscando una venta más directa o haciendo la misma industria que hacen en Brasil. Si ellos pueden, nosotros también. En esto la Municipalidad debe ayudar y buscar más información de la que ahora tiene.

Antes de la reforma agraria de 1969 mi padre que era arequipeño ya sembraba ají. Las familias fundadoras de Ite fueron los Rivera, los Chávez y los Lazo. El año 1962 ya había sembríos de ají, aunque lo que predominaba era la alfalfa, no había mucho ganado porque el dinero era poco. Si una persona tenía diez hectáreas sembraba solo tres, por falta de capital no podía con el resto. Agua había, en esos años todavía no venía con relave, por eso en el río se encontraba bastante camarón.

A finales de la década de los años sesenta el ají comenzó a ser prioritario. Los sembradores habían empezado en sus huertas, probando, y de ahí poquito a poco se atrevieron a sembrar más, seguidamente se produjo el *boom*. Ocurrió

cuando se encontró el mercado boliviano, por el sur, ahí mismo entraron los comerciantes serranos y eso fue lo importante. Los sembradores encontraron quienes les comprarán su ají negro. Iba a Bolivia y a Brasil como ají con uso que desconozco. La producción de leche era y es paralela a la del ají. Hubo un momento de gran producción de ají y de gran producción de leche; en Ite hemos llegado a producir 28 mil litros diarios, ahora no pasan de cuatro mil.

Me acuerdo que me iba con mi madre en un burro llevando los peroles, donde ella cocinaba el chupe de camarones. La rutina de mi padre era así: primero ordeñaba la vaca, luego se iba al mar a “cordelear” durante unas dos horas y se traía como diez kilos de corvina. El relave de las minas de Toquepala mató todo. Más o menos eso ocurrió en los años setenta, tal vez antes. El cambio fue total y rápido, no hubo más camarones ni pescados ni mariscos. Antes había un balneario que era una poza, una piscina, los relaves la enarenaron y desapareció, era hermosísimo. Por Ite había lomas y la gente de Tacna y Moquegua venía a montar caballo y a disfrutar del lugar.

En tiempos de crecida del río nos íbamos con unas latas, que inicialmente habían contenido aceite para comer, y con ellas sacábamos camarones así nomás, de la orilla, los limpiábamos y ahí mismo hacíamos un fogón con leña que estaba seca, colocábamos encima las latas llenas de camarones y los sancochábamos para comer. Y como había en abundancia los poníamos en tendales a secar. Y en el mar las corvinas saltaban como lisas en la boca del río; la gente no comía toyo, la costumbre de comerlo es de los limeños, de los norteños. Sí en este mar salía toyo, tremendos toyazos que rompían el cordel, teníamos después el trabajo de buscar dónde botarlos; solo apreciábamos corvina y lenguado, ¡ah!, y las machas. Hace quince años he visto todavía a un pescador que venía en bicicleta y traía un lenguado tan grande que tocaba el piso. El pescador le dijo a mi madre que se lo vendía. Como era mucho, solo compramos cuatro kilos de la colita. Todo esto se acabó con el relave que cayó por el río y entró al mar.

Los relaves de la mina de Toquepala (de la Southern, que primero fue norteamericana y ahora es mexicana) caían al río Locumba que desemboca en

el mar, aquí cerca de Ite. Cuando vino mi padre por acá, en los años cincuenta del siglo XX, ese río era una mina de camarones, eran tantos que no alcanzaban las manos para sacarlos, se acumulaban, morían y atraían a los gallinazos que eran los que más aprovechaban. En las playas era extraordinaria la cantidad de machas, de mariscos. Entonces, la Southern, con autorización del presidente Fernando Belaunde, empezó a arrojar sus relaves con químicos al río a partir de los años sesenta y lo hizo durante 25 años. La consecuencia es que en el río no hay más camarones y en las playas no hay más machas. A finales de los años cincuenta hemos visto un cerro de machas muertas de unos 20 x 3 metros; lo mismo pasó con los camarones. Eran playas muy hermosas.

Hay una enorme contaminación y aunque la Southern esté ahora pagando nunca más va a mejorar el ecosistema. Y si hacen algo, lo hacen mal: toda esa costra de todos los colores que dan los residuos químicos (amarillo, verde) la han inundado con agua y han comenzado a plantar pastito, dicen que lo están verdeando, y si se abre algo de ese pastito allí siguen las tierras contaminadas. Aparte de que ya no comemos más camarones ni machas, en las chacras en sí la alfalfa ya no crece como antes, supongo que por la lluvia ácida. Los terrenos ya no dan buena producción, se abonaba una sola vez, ahora hay que hacerlo tres, cuatro, hasta cinco veces. Y el ají antes era de mejor calidad, más grande, un lindo color, aunque eso real y principalmente depende de la calidad de las semillas, que deben haber tenido una adaptación conveniente al tipo de suelo y a la calidad del agua, de lo contrario no sale un buen ají.

El canon minero ha matado la ganadería y la agricultura, los gobiernos de turno no implementan proyectos que permitan un desarrollo sostenido; si mañana se acaba el canon minero, Ite retrocedería a lo que era cincuenta años antes de su creación. Ya nadie quiere trabajar en la chacra, todos quieren hacerlo para el Municipio porque paga más. El precio de la leche está deprimido porque estamos en una economía de libre mercado, nos pagan lo que quieren. No podemos competir en leche ni con Chile ni con Nueva Zelanda que producen

con pastos naturales, mientras que nosotros tenemos que fumigar todos los días.

Los programas municipales para mejorar el ají son buenos, pero yo puedo ser el mejor agricultor del mundo, puedo producir maravillas, y para qué sirve eso si al final no tengo a quien vender mi cosecha, si el precio es muy bajo o si la comercialización está en manos de una mafia de acaparadores. Tenemos los recursos para saltarnos a la mafia, pero no se hace. Podríamos poner a alguien responsable para hacer el seguimiento de dónde va el ají y enseguida saltar la valla, hacer un trato directo con los compradores. Pero a uno de los comercializadores lo tenemos dentro, se ha comprado una chacra y maneja al resto, tenemos algo así como un espía, sabe quién tiene, quién no tiene.

Comercialización, problema de siempre

En el informe de la ONERN que anteriormente hemos citado, se presenta el problema de la comercialización del ají en los tres valles de Tacna hacia los años setenta del siglo pasado. Y esta modalidad interesa pues es similar a la manera como en tiempos actuales se comercializa el ají en Ite. Allí se indica que la compra del ají se estaba incrementando progresivamente y su sembrío en Tacna ocupaba el tercer lugar entre los departamentos del Perú donde se producía; se trataba de 440 hectáreas sembradas en sus tres valles (Caplina, Sama y Locumba). La producción ofertada en la campaña de 1972-1973 había sido de 418 TM de ají seco, provenientes de 1.254 TM de ají verde. El valle de Caplina era el de mayor producción con el 56%. De la cosecha total departamental, 95% del ají seco se vendió fuera de la región y solo el 5% se destinó al mercado local, mientras que una pequeña proporción se usó para aprovechar la semilla. La cosecha se realizaba entre los meses de abril a mayo.

En cuanto al volumen y valor de la producción de ají en los valles del departamento de Tacna en el año agrícola 1972-1973, el informe nos ofrece un cuadro importante:

Valles de Tacna: producción de ají (1972-1973)

Valles	Volumen		Valor	
	TM	%	Soles	%
Caplina	234	56,0	4.914.000	52,7
Sama	44	10,5	915.000	9,8
Locumba	140	33,5	3.500.000	37,5
Total	418	100,0	9.329.000	100,0

Fuente: ONERN, 1976, Vol. I: 742.

Si bien en el valle de Caplina había mayor cantidad de hectáreas destinadas al ají y por eso mismo hubo mayor volumen de producción, la rentabilidad por su venta era bastante mejor en el valle de Locumba. Y cuando se menciona al ají de este último valle, éste era ya en este año la localidad de mayor hectareaje dedicado al *Capsicum* en toda la cuenca.

La producción que iba fuera del departamento se dirigía mayormente a los mercados de la sierra sur del país, siendo el departamento de Puno el mayor consumidor (60% de la producción), 25% iba a Bolivia a través del Desaguadero, mientras que solo el 5% era destinado a los mercados de Lima y Callao; la diferencia cubría el consumo local. Y sucedía que el mayor volumen se movilizaba a partir de que los comerciantes intermediarios pactaban en chacra con los agricultores, estableciéndose así un compromiso de compra-venta por lote de cultivo determinado.

El productor se encargaba de la cosecha, de la preparación comercial y de la selección del producto; el intermediario ponía los envases y se responsabilizaba del transporte, fijando la fecha de entrega de común acuerdo. En los mercados de consumo, el intermediario vendía el producto a casas comerciales o a comerciantes mayoristas que, a través del minorista, lo hacían llegar a los consumidores. El comercio a Bolivia se realizaba usando el sistema denominado "hormiga", según el cual los comerciantes utilizaban a personas que cruzaban la frontera transportando 50 kilos de ají, carga por la que pagaban S/. 10,00 por derecho a inspección. En otros casos simplemente se

contrabandeaba. Estas transacciones se realizaban en moneda peruana y boliviana.

Por entonces los precios, según el lugar de comercialización, oscilaban de esta manera: en chacra por quintal entre S/. 350 y S/. 1.300, los comerciantes intermediarios lo renegociaban en los mercados de Tacna y Moquegua a precios por quintal de entre S/. 800 y S/. 2.000, en Puno tenía precios de entre S/. 1.000 y S/. 3.500, y en la zona de Desaguadero (Bolivia) se cotizaba entre S/. 1.500 y S/. 4.500 (ONERN, 1976, Vol. I: 741 y 742).

Iteños dan fe de la comercialización actual del ají y de las plagas

El mayor problema del ají es su comercialización, aunque para contrarrestar los precios caprichosos, lo que conviene es elevar la productividad; mayor cantidad de producción en menor espacio. Ahora tenemos que aceptar obligatoriamente los precios que los comerciantes nos ofrecen, ellos no consideran cuál ha sido el costo de la producción y no hay otro a quien vender. Cuando sembramos ají vienen los comerciantes que mayormente son de Desaguadero, acaparan la venta, no permiten que otros participen en la competencia; así, arbitrariamente, ponen el precio que quieren. Y no solo eso, uno de los tipos de ají siempre tiene mayor precio que el otro y al momento de la venta solo te compran el más caro; y si es "casadito", los dos tipos de ajíes juntos, te ponen el precio que quieren, que siempre es menor. Eso ocurre un año, al siguiente no se sabe qué puede ocurrir.

El comerciante se come al productor, aunque en realidad es su peón. Además de que los sembradores por lo general están endeudados con algún banco y urgidos porque deben pagar la deuda que tienen, entonces aceptan lo que les pague el comerciante. Si un agricultor no está de acuerdo con el precio que ofrecen, no hay manera de encontrar a otro a quien venderle. A Ite han venido compradores de Bolivia, de Chile, pero los acaparadores los han corrido, amenazan con matarlos. Si los chilenos ofrecen S/. 200 por quintal, ellos ofrecen S/. 300, los ahuyentan pero en seguida vuelven a sus precios bajos. Meterse con esa gente es bien bravo. Si los productores nos uniéramos,

podríamos formar una asociación, una empresa, y haríamos lo que ellos hacen, y moleríamos como ellos porque así lo compran en Bolivia, no es difícil. La Municipalidad tiene un centro de acopio inmenso, hecho con ese fin, pero allí está sin gran uso, es como un elefante blanco.

También a partir del Municipio se podría coordinar un control biológico de las plagas para no emplear tantos insecticidas. Acá entre los sembradores tenemos cierta experiencia en el control biológico. En la década de los años ochenta (siglo pasado), cada agricultor ponía por la noche de cinco a siete lámparas de kerosene con un trípode en los campos. Las lámparas encendidas atraían a los insectos que caían en un depósito de agua con aceite caliente, al día siguiente se sacaban kilos de esos animalillos y llegó un momento en que ya no era necesario ningún tipo de insecticida. Algo de eso se debe hacer con el ají. Yo hago mi propio control ecológico con trampas, en plásticos de color amarillo, que es el color que más les atrae, se chocan y se quedan pegados.

Eso hicimos en la campaña del ají de hace dos años en todo Ite, pero la falta de cumplimiento de las directivas que dio la Municipalidad condujo al fracaso. La gente no daba el mantenimiento necesario, no cambiaba en el momento adecuado el aceite repleto de los insectos. Si hiciéramos eso coordinadamente, en conjunto, daría resultados. La particularidad en Ite es su relativo aislamiento y si esto se hace en el valle de Locumba los bichos no pasarían a otros valles por su lejanía: recién a 60 kilómetros al norte está Ilo y el valle de Sama está al sur, a una distancia similar.

La comercialización no es el único problema del ají, también lo son las plagas. Hace unos años no se echaba azufre, ahora es obligación porque si no las hojas se arrugan con los hongos, con los gusanos y con la mosca blanca, por eso la inversión en insecticidas es fuerte. Hubo un año en el que los españoles se llevaron el ají y lo encontraron con tantos químicos tóxicos que nunca más regresaron.

Municipalidad de Ite: de la estrechez a la abundancia

La pobreza y falta de servicios no eran exclusividad de Ite. De acuerdo al informe de la ONERN, en los primeros años de la década de los setenta (siglo XX), el pueblo de Locumba era el único entre la totalidad de los centros poblados de la cuenca que podía satisfacer sus necesidades de uso doméstico mediante un sistema de agua potable y disponía además de una red de alcantarillado para la eliminación de los desagües; el resto de poblaciones del valle, incluido Ite, se abastecía de agua superficial sin tratamiento de potabilización y no tenían redes de desagüe para la evacuación de las aguas negras (ONERN, 1976, Vol. I: 36 y 37).

Según el libro de Luis Pinto Carbajal (s/f, tomo V), los alcaldes de Ite entre 1962 y 1969 no recibían ningún pago por sus labores y no tenían presupuesto. Los siguientes contaron con la ayuda del pueblo y fue recién a partir de 1977 que a los alcaldes se les asignó una remuneración y una partida del presupuesto del gobierno central. Ante la falta de recursos para solucionar incluso gastos menores, muchas veces el Concejo Municipal debía recurrir a la SPCC y a instituciones caritativas; se dependía de ellas.

No debe extrañar la información que hasta el momento hemos ofrecido en este acápite ya que Ite y los otros poblados del valle tenían poca población. En el censo del año 1940 Ite, que aún no era distrito, fue considerado como un campamento con solo cuatro familias y un total poblacional de nueve personas. Seguramente hubo algún error censal por las dificultades de tener en cuenta a familias que vivían bastante dispersas en el especial territorio de Ite.

Para 1994 la Municipalidad pudo ya realizar obras por mucho tiempo esperadas y con la SPCC se repartieron los gastos para el proyecto de electrificación de la red primaria. Hubo una serie de apoyos diversos para las escuelas en material didáctico y en el arreglo de los locales.

En junio del año 2001 sucedió un terremoto que destruyó en Ite los centros educativos, las cooperativas de vivienda y el local de la municipalidad. Felizmente ya desde un poco antes la situación y realidad presupuestal del

distrito de Ite, como las de otros distritos del país, habían cambiado notoriamente, pues comenzaron a recibir dinero del Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) en cumplimiento de la ley del Fondo de Compensación Municipal (Foncomun)³.

Hacia el mes de julio del 2002, cuando se supo que Ite iba a recibir el canon minero⁴, se hizo un presupuesto para los siguientes seis meses que incluía gastos por S/. 119.000. En los años siguientes los ingresos fueron incrementándose. La explicación válida no solo para Ite sino para muchos lugares es que en solo seis años, desde el 2001 hasta el 2007, el monto del canon minero creció en un 5.121%. En el 2007, los más favorecidos en el departamento de Tacna fueron el Gobierno Regional (S/. 152.468.644); Ilabaya (S/.109.199,417), distrito de la provincia Jorge Basadre donde se encuentra la mina Toquepala, y en tercer lugar Ite (S/. 65.249,678). En ese año se consideraba que si el monto que recibía era distribuido entre los pobladores, Ite era el que más ventaja obtenía con un per cápita de S/. 35.000.

Canon y ají en Ite

Observando las políticas decididas que la Municipalidad ha ido determinando en relación a los usos de los ingentes ingresos por el canon y la indemnización, parece que muchas de ellas han estado bastante cercanas a los requerimientos, costumbres y necesidades de la población, pensando también proyectarse a un mejor futuro. Es así que ante una secular falta de agua, se ha establecido un moderno sistema de riego (presurizado) para que solo se use lo necesario⁵. De esta manera los sembríos de productos forrajeros como alfalfa y

³ El Foncomun es un fondo establecido en la Constitución Política del Perú, con el objetivo de promover la inversión en las diferentes municipalidades del país, con un criterio redistributivo en favor de las zonas más alejadas y deprimidas, priorizando la asignación a las localidades rurales y urbano-marginales del país.

⁴ Para comprender el canon se debe saber que cada vez que una empresa minera registra utilidades debe pagarle a la SUNAT el impuesto a la renta. Sobre la base de lo recaudado, el MEF calcula los montos del canon minero que se transfiere a los gobiernos locales y que deben estar destinados al desarrollo de proyectos de inversión en la zona. Para el 2007, los departamentos que más canon minero recibieron fueron Áncash, Tacna, Cajamarca, Moquegua, Pasco y Cusco. *El distrito de Ite en Tacna fue el que más canon minero recibió por persona: S/. 35 mil* (las cursivas son del autor).

⁵ En el libro de Luis Pinto (*op. cit.*, pp. 96 y 97) antes mencionado, se informa que el Ministerio de Agricultura le otorgó a la Municipalidad Distrital de Ite la distinción "Mérito al Productor

maíz chala han favorecido el importante volumen de ganado lechero, asegurando así ingresos regulares, casi fijos, para la mayor parte de los parceleros. Pero también el uso del agua se ha destinado a cultivos como el ají y la cebolla que estos campesinos conocen bien, pero sobre cuya comercialización siempre tienen inseguridades.

La Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad ha desarrollado entre otros proyectos el de mejoramiento de la producción de ají, con actividades entre los años 2006-2010, tales como visitas de asistencia técnica, eventos y pasantías de capacitación (muy importantes las ferias), vivero hortícola (producción de plantines), investigación y experimentación, para los que se han destinado algo más de tres millones de soles. En el año 2009 se logró un incremento de 30% aproximadamente en la producción de ají, se capacitó a 130 agricultores en su manejo y cultivo, y en la adaptabilidad a nuevas tecnologías; se produjeron plantines de ají amarillo y negro en las instalaciones del vivero hortícola, los que se facilitaron a los agricultores en un total que ha cubierto 15 hectáreas. Para ampliar la cédula de cultivo se realizaron trabajos experimentales respecto de 26 variedades de ají⁶.

Una descripción de la situación en esos momentos, de los motivos por los cuales se requería proyectos para mejorar la rentabilidad de los cultivos –en los que se evaluaba a la vez la posibilidad de hacer de Ite un distrito agroindustrial con capacidad para exportar– era que la estructura productiva solo estaba orientada a la demanda local y estacional. Había variaciones de precios durante los meses de cosecha. Por eso la intención era buscar productos de demanda y precio estable, “para lo que es necesario concertar con mercados de consumo que tengan una demanda sostenible, siendo necesario ofertar un

Agrario 2006”, por “aplicar el sistema de riego tecnificado para irrigar 1.800 hectáreas, incrementar la productividad del ají y la páprika, la construcción de un centro agrícola de acopio y apoyo a los ganaderos”.

⁶ Los interesados en conocer algo más de estas experimentaciones con nuevas variedades de ají no tradicionales en Ite pueden consultar: WWW.youtube.com/watch?e1GK7TQNbXS
Respecto a las características de las variedades de ajíes en Ite y trabajos en ellos, ver las fichas técnicas del anexo 1 y el anexo 2.

producto homogéneo acorde a los requerimientos de los mercados internacionales”.

De manera formal y sin actividad real solo existía una Asociación de Productores Agrícolas en la zona bajo el nombre comercial de Ajite; por esta razón los agricultores realizaban su venta de manera individual a los acopiadores minoristas. “La infraestructura física existente se encuentra en estado de abandono, básicamente por la inexistencia de una cultura organizacional de los agricultores y una escasa cultura de comercialización, que pretende ser optimizada mediante programas permanentes de capacitación en buenas prácticas de manejo (BPM)”, principalmente en técnicas de secado en secadores solares, almacenamiento, cultura organizacional y comercialización a cargo de profesionales especializados de la Municipalidad Distrital de Ite.

Se consideraba, en suma, que el proyecto tendría un impacto directo en el desarrollo del sector agrícola, pues afectaría directamente dos problemas medulares: el valor agregado de la producción y los canales de la comercialización.

De esta manera se buscaba soluciones a los problemas principales del ají. Sin embargo su producción y su comercialización no eran desestimables en comparación con los otros centros productores de la región Tacna. Con este fin hemos elaborado algunos cuadros que muestran las dimensiones de la importancia del ají de Ite en la región e incluso en el país.

**PRODUCCIÓN DE AJÍ EN LA REGIÓN TACNA,
SEGÚN PARTICIPACIÓN DE LAS PROVINCIAS, EN TN**

Años	Total Región Tacna	Provincia Jorge Basadre		Provincia Tacna		Provincia Sama	
		Tn	%	Tn	%	Tn	%

1996	4506	3504	77.8	967	21.4	63	1.4
1997	4439	3409	76.8	994	22.4	36	0.8
1998	4427	3657	82.6	751	17.0	19	0.4
1999	5818	3832	65.9	1950	33.5	36	0.6
2000	6320	4411	69.8	1869	29.6	40	0.6
2001	4482	3896	86.9	545	12.2	41	0.9
2002	4783	3896	81.5	849	17.9	38	0.8
2003	5709	4073	71.3	1590	27.9	46	0.8
2004	6191	3854	67.5	2232	36.0	105	1.7
2005	5131	3851	75.1	1209	23.6	71	1.4
2006	7167	3756	52,4	3348	46.7	63	0.9
2007	7447	3548	47.6	3809	51.1	90	1.2
2008	1106 3	5659	51.2	5331	48.2	73	0.7
13 años	7748 3	5134 6	66.3	2544 4	32.8	721	0.9

Fuente: Elaborado por el autor a partir de información estadística del Ministerio de Agricultura, sede Tacna.

El cuadro anterior contiene una serie histórica de 13 años sobre la producción total de ají en toda la región Tacna, de acuerdo al aporte de cada una de sus provincias. Durante ese tiempo, la provincia de Jorge Basadre es la que en promedio ha aportado un poco más del 66% de toda la región, seguida por la provincia Tacna con 33%; lo poco que resta corresponde a la provincia de Sama. Si se ven las cifras absolutas de la provincia Jorge Basadre, se observa que mantiene una producción regular, mientras que la participación de la provincia de Tacna es irregular con una tendencia a aumentar, como se ve en los dos últimos años de la serie, cuando aporta casi el 50% del total de la región.

PROVINCIA JORGE BASADRE, PRODUCCIÓN DE AJÍ SEGÚN DISTRITOS

	Provinc	Distrito lte	Distrito	Distrito
--	----------------	---------------------	-----------------	-----------------

Años	ia Jorge Basadr e			llabaya		Locumba	
		Prod. en Tn	%	Prod. en Tn	%	Prod. en Tn	%
1996	3504	2465	70.3	79	2.9	960	27.4
1997	3409	2426	71.2	40	1.2	943	27.7
1998	3657	2611	71.4	43	1.2	1003	27.4
1999	3832	2556	66.7	132	3.4	1144	29.9
2000	4411	2824	64.2	278	6.3	1309	29.7
2001	3896	2560	65.7	359	9.2	1077	27.6
2002	3896	2410	61.9	282	7.2	1204	30.9
2003	4073	2541	62.4	288	7.1	1244	30.5
2004	3854	2478	64.3	304	7.9	1071	27.8
2005	3851	2965	77.0	246	6.4	640	16.6
2006	3756	2825	75.2	130	3.5	810	21.6
2007	3548	2489	70.2	229	6.5	830	23.4
2008	5659	4710	83.2	226	4.0	723	12.8
13 años	51346	35860	69.8	2407	4.7	12958	25.2

Fuente: Elaborado por el autor a partir de información estadística del Ministerio de Agricultura, sede Tacna.

En el cuadro anterior tenemos una serie histórica de 13 años para la producción de ají en la provincia Jorge Basadre; en todos ese tiempo la producción del distrito de Ite es relevante, tanto que en el promedio llega a casi el 70%. Esta presencia no tiene vinculación con los ingresos presupuestales de la Municipalidad por canon minero ni con la indemnización de la SPCC, quizás sí en el año 2008 cuando su participación aumenta de manera destacada, seguramente como consecuencia del asesoramiento a los parceleros dentro del proyecto de mejoramiento de la producción de ají.

PARTICIPACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL AJÍ DE ITE EN LA REGIÓN TACNA

Años	Total Región Tacna	Distrito de	
		Ite	
		Tn	%
1996	4506	2465	54.7
1997	4439	2426	54.7
1998	4427	2611	59.0
1999	5818	2556	43.9
2000	6320	2824	44.7
2001	4482	2560	57.1
2002	4783	2410	50.4
2003	5709	2541	44.5
2004	6191	2478	40.0
2005	5131	2965	57.8
2006	7167	2825	39.4
2007	7447	2489	33.4
2008	11063	4710	39.9
13 años	77483	3586 0	46.3

Fuente: Elaborado por el autor a partir de información estadística del Ministerio de Agricultura, sede Tacna.

En toda la serie histórica del cuadro anterior es evidente el aporte de Ite dentro de la totalidad del ají cosechado en la región de Tacna. En los tres primeros años esta participación es bastante importante, tanto que en 1998 llega a casi el 70%, baja en los dos siguientes años y luego retoma su nivel en el 2001 y 2002. Desciende nuevamente hasta el año 2008 con excepción del año 2005. Este declinar se debe a que en el cauce del otro valle productor del río Caplina (Tacna) había aumentado el hectareaje destinado al sembrío de ají.

No se debe suponer que si hay un aumento de la producción en Ite o en otro lugar habrá una ganancia mayor: todo depende de las arbitrariedades de los

comerciantes del ají, quienes a su vez están sujetos a los caprichos de la oferta y la demanda. No obstante, desde varias décadas atrás el ají en Ite estaba sembrado en los lotes, por lo que queda claro que el volumen producido satisfacía la demanda del mercado. Por eso la cantidad de terrenos en los que se sembraban las dos variedades de ajíes tradicionales en Ite ha variado poco en estos últimos quince años.

CULTIVOS PRINCIPALES COSECHADOS EN ITE (EN HA)

Año	Ají		Maíz chala		Alfalfa		Totales	
	ha	%	ha	%	ha		ha	%
1996	308	16.2	473	20.8	1126	59.0	1907	100.0
1997	303	21.6	465	33.2	632	45.1	1400	100.0
1998	340	22.2	564	36.8	630	41.1	1534	100.0
1999	312	21.4	545	37.4	599	41.1	1456	100.0
2000	343	20.4	730	43.4	609	36.2	1682	100.0
2001	346	22.1	590	37.7	629	40.2	1565	100.0
2002	290	19.7	550	37.4	629	42.8	1469	100.0
2003	307	21.2	517	35.6	629	43.3	1453	100.0
2004	313	22.2	468	33.2	629	44.6	1410	100.0
2005	268	19.7	460	33.9	629	46.4	1357	100.0
2006	305	20.6	550	37.1	629	42.4	1484	100.0
2007	295	19.6	583	38.7	629	41.7	1507	100.0
2008	405	30.1	342	25.4	600	44.5	1347	100.0
13 años	4135	21.1	6837	34.9	8599	43.9	19571	100.0

Fuente: Elaborado por el autor a partir de información estadística del Ministerio de Agricultura, sede Tacna.

En el cuadro anterior solo se encuentran los cultivos que más se siembran en Ite: ají, maíz chala y alfalfa. Hay otros que no siempre se siembran y si lo hacen no se les destina muchas hectáreas, como ajo, cebada, cebolla, maíz duro, maíz choclo, páprika o trigo. Ahora bien, de acuerdo a información de la Oficina de Mejoramiento de la Producción de Ají de la Municipalidad de Ite, el promedio de las 300 parcelas es de 10 hectáreas. Cada uno de los campesinos

parceleros iteños destina 2,1 ha al ají, 3,5 ha al maíz chala y 4,4 ha a la alfalfa. Según la misma fuente, del total de sembradores de ají, en el año agrícola 2009-2010 la proporción de terreno que se destinó a las dos variedades de ají fue de 232,7 ha (65%) para el ají amarillo paca y de 125,3 ha (35%) para el ají panca, lo que significó una producción total de 1.253 Tn, de las cuales 814,45 (65%) Tn correspondieron al ají amarillo paca y 438,55 (35%) Tn al ají panca. Es decir, en dicho año agrícola, en Ite se tuvo un rendimiento promedio de 3.400 kilos de ají por hectárea.

Comentario final

Si se tiene en cuenta el pasado de Ite podríamos estar de acuerdo en que era un lugar de singular belleza natural que proporcionó productos vegetales y animales del mar y de la tierra a los humanos desde tiempos de los yungas prehistóricos, cuando aún no elaboraban cerámica y desconocían técnicas de cultivo de la tierra. Desde aquellos tiempos se contó con un excelente clima y una temperatura muy adecuada para los seres humanos, aunque por estar cerca a placas tectónicas probablemente sufrió múltiples sismos, el más recordado de los cuales fue el de 1868.

Solo con la irrigación de Ite es cuando realmente se instalan de manera definitiva colonos que terminan siendo parceleros, quienes con su esfuerzo hicieron que la tierra pudiera ser utilizada en sembríos. El ají solo fue llevado por algunos de estos colonos que probaban primero en sus macetas, luego en retazos de sus chacras y después lo hicieron en mayores cantidades. Las hectáreas que en promedio se han utilizado para el sembrío de ají son en conjunto 350 a 400, de un total de 1.800 que trabajan. Sembrar ají para los parceleros de Ite fue siempre un albur, no lo fueron tanto ni la alfalfa ni el maíz chala, por eso en las parcelas siempre es mayor lo que se reserva a estos dos últimos cultivos que están destinados para alimentar reses que producen leche, que con toda seguridad terminará en la planta de Leche Gloria en Arequipa porque es lo que regularmente “gotea” y no es un riesgo.

Ni regional ni nacionalmente se percibe que los 300 parceleros de la irrigación de Ite podrían ejecutar un buen plan piloto que permitiera, con dirección estatal, destinar en su totalidad las 1.800 hectáreas de que disponen para el cultivo del ají, y lograr un volumen de producción suficiente que industrializado cubriera en buena parte la demanda total de los consumidores peruanos, además de las exigencias de ají en constante aumento, con la demanda internacional a partir del repunte de la gastronomía peruana que, según parece, no se va a detener. Téngase en cuenta que la producción total de ají de la región de Tacna representa el 34% de la producción nacional y que Ite le da casi el 50%, por lo tanto en Ite se produce el 17% de la producción total del Perú.

Debe considerarse, además, que los ajíes iteños son resultado de una serie de averiguaciones y experimentaciones de carácter científico que los han hecho originales, de un tamaño y un sabor especiales, y que lamentablemente la mayor parte de la producción termina en el extranjero (Bolivia o Brasil), con usos desconocidos que no necesariamente son las cocinas. Esto sucede desde hace varias décadas con uno de los mejores ajíes peruanos que no es consumido en el Perú.

Anexo 1

Informe del cultivo de ajíes en Ite

Los terrenos de Ite son por lo general de clase textural: arena o arena franca. Los cultivos de mayor extensión son maíz, forrajeros, alfalfa y ají. Con frecuencia, para sembrar ají, se utilizan terrenos que antes fueron de alfalfa.

La formulación utilizada en cuanto a fertilizantes es: nitrógeno 220 unidades, fósforo 160 unidades, potasio 270 unidades, calcio 100 unidades, magnesio 60 unidades y microelementos.

La principal fuente de nutrientes orgánicos la constituye el estiércol de los establos ganaderos del distrito. En cuanto a fertilizantes químicos se utiliza fosfato diamónico, sulfato de potasio, urea, nitrato de amonio, nitrato de potasio

soluble, nitrato de calcio soluble u ácido fosfórico, que se compran a la Municipalidad.

El tamaño de la parcela promedio en Ite es de 10 hectáreas por agricultor, cada uno de ellos destina parte del área que le corresponde a la crianza de ganado vacuno.

Los turnos de riego por gravedad son cada cinco días, con un volumen promedio de 100 litros por segundo.

Para los *Capsicum* en experimentación se usan cinco mil metros cúbicos de agua por hectárea / campaña. Para la páprika se utilizan ocho mil metros cúbicos por campaña.

La disponibilidad de mano de obra es permanente y se tiene la posibilidad de abastecerse de personal de la ciudad de Tacna en la cantidad que se requiera. La mano de obra es experimentada en labores de campo.

Referencias bibliográficas

Basadre y Chocano, Modesto
1884 *Riquezas peruanas*. Lima: Imprenta La Tribuna.

Gobierno Regional de Tacna
2010 *Gobiernos y gabinetes*, primera edición. Tacna, diciembre.

ONERN
1976 *Inventario, evaluación y uso racional de los recursos naturales de la costa. Cuencas de los ríos Moquegua, Locumba, Sama y Caplina*. Vol. I, II y III. Lima, octubre.

Panty Neyra, Óscar (coordinador)
2010 *Historia de la provincia Jorge Basadre*. Tacna: Municipalidad Provincial Jorge Basadre.

Paz Soldán, Mariano Felipe
1877 *Diccionario geográfico y estadístico del Perú*. Lima: Imprenta del Estado.

Pinto Carbajal, Luis
s/f *Tacna: geografía histórica y turismo*. Distrito de Ite, tomo V.

Revista virtual *Hallazgo* N° 106. Tacna, 5 de noviembre de 2010 (Internet).