

Cultivo artesanal y producción orgánica: un vecino de Rama Caída sorprende con zapallos de hasta 12 kilos

28/03/2026



A sus 87 años, un productor local continúa trabajando la tierra de manera natural y logra cosechas llamativas que despiertan la curiosidad de vecinos y oyentes. Su método, basado en técnicas orgánicas y experiencia, combina tradición

y sencillez.

En Rama Caída, a la vera de la **Ruta Nacional 143** y en cercanías de la conocida curva donde se ubica el “chale sin techo”, un vecino mantiene viva una práctica que combina trabajo, conocimiento y pasión por la tierra. Se trata de **Domingo Bonardi, productor local**, quien a sus 87 años continúa cultivando en su finca y recientemente sorprendió con la cosecha de zapallos coreanos de gran tamaño, algunos de hasta 12 kilos.

El propio Bonardi relató a **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5** que su producción no tiene fines comerciales masivos, sino que responde principalmente a una actividad que realiza por gusto y como forma de mantenerse activo. **“Siempre lo planto sobre la orilla del parral y se dieron dos juntos, uno de esos de 12 kilos y el otro de 11”**, comentó, al tiempo que destacó que también obtiene “una cantidad enorme” de frutos en cada temporada.

Métodos naturales y sabiduría acumulada

Lejos de utilizar productos químicos, el vecino apuesta por métodos naturales. **“No le echo mucho guano, un poquito de abono, y después sulfatarlo todo orgánico: ceniza y cal, nada más”**, explicó. Esta forma de cultivo se replica también en otras especies que tiene en su propiedad, como ciruelos y damascos, donde aplica técnicas similares para el cuidado de las plantas.

La experiencia acumulada a lo largo de los años le permite identificar comportamientos del suelo y mejorar sus resultados. **“No sé, topará una parte de tierra más fertilizante que la otra”**, reflexionó al comparar el tamaño de los zapallos obtenidos en distintas temporadas, recordando que el año pasado también logró ejemplares de hasta 10 kilos.



El productor continúa trabajando la tierra a los 87 años con métodos tradicionales

Recomendaciones culinarias y comercialización

Además de su producción, Bonardi compartió algunas recomendaciones sobre el consumo del zapallo coreano, al que calificó como muy sabroso. **“Yo también lo hago en tajada, lo aliño, lo envuelvo en papel aluminio y lo pongo a la parrilla; se asa y es un espectáculo”**, detalló, resaltando su sabor “medio dulzón” y su color rojizo en el interior.

En cuanto a la comercialización, explicó que suele entregar parte de su producción a un familiar que tiene un local de verduras. Sin embargo, el tamaño de los zapallos representa un desafío: “Porque, ¿quién se va a llevar un zapallo de 10 o 12 kilos?”, señaló entre risas, y agregó que una solución efectiva fue venderlos en porciones, lo que permitió una salida más rápida del producto.

Un vínculo con la Pachamama

Más allá de los resultados, Bonardi remarcó el valor personal que tiene para él seguir en contacto con la tierra. **“A la edad mía, trabajé mucho la tierra y siempre estoy agradecido de lo que me da la Pachamama”**, expresó, dejando en claro que su vínculo con el cultivo trasciende lo productivo.

Quienes transitan por la zona suelen sorprenderse al observar el tamaño de los frutos y la disposición de la plantación. “La gente se admira, porque se cruzan tres camellones y hay cosas inmensas”, contó. Su finca, ubicada a unos 200 metros antes de la entrada a Los Claveles, se ha convertido así en un punto llamativo para vecinos y visitantes.

Finalmente, el propio Bonardi extendió la invitación a quienes quieran conocer su producción de cerca: “Cuando gusten, bienvenidos”, dijo, reafirmando el espíritu abierto y comunitario que caracteriza a su trabajo cotidiano.