

AGRICULTURA ECOLÓGICA



Javier Herrero muestra algunas de las patatas seleccionadas en 'Ecomanjar', la empresa familiar que afronta su segundo año. Reportaje gráfico/ ROSA BLANCO SÁNCHEZ.

LASTRAS DE CUÉLLAR



Pasaron de la agricultura convencional a la ecológica convencidos de las bondades del producto que da una tierra sin a ditivos. Julio y M^a Jesús, viven y trabajan la tierra de Lastras de Cuéllar, que nada tiene que ver con el otro Lastras (Del Pozo) segoviano. A pocos kilómetros de la provincia de Valladolid, han reconvertido 32 hectáreas de cultivo que sanean la propia tierra y dan de comer patatas de buen aspecto y garbanzos que se deshacen en la boca. Y ajos y girasol y cebada y trigo. Así miman la rotación, secreto a voces de la ecología del terruño.

Manjares de la tierra reconvertida

TERESA SANZ TEJERO

Levan poco más de un año en el mercado, pese a que siempre han vivido del campo. Comercializan con un nombre elocuente, 'Ecomanjar', unos garbanzos delicatessen y patatas ecológicas que comparten la rotación...

...de la tierra con ajos, trigo, cebada y girasol. Es, como dicen sus 'culpables' «el secreto a voces de la ecología: no cultivar dos años seguidos en la misma parcela lo mismo». Julio Herrero era un agricultor convencional, radicado en Las-

tras de Cuéllar, donde la provincia de Segovia se inclina más hacia Valladolid.

Decidió, como dice él, «por convicción y por necesidad», reconvertir sus tierras y hacerse agricultor ecológico.

En Lastras de Cuéllar siempre cultivó patata, cereales y remolacha. Pero decidió dar «un paso más hacia la agricultura responsable» e inscribirse en el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Castilla y León, el conocido como CAECYL. Así montó una empresa familiar, con su mujer, María Jesús Vinet, con la que acaba de empezar la aventura económica del segundo año.

Trabajan la tierra ambos; siembran y cosechan y en la cadena de envasado y selección recién montada organizan patata cepi-



Exterior de la nave de selección y envasado, junto a una de las parcelas de cultivo.



M^a Jesús Vinet muestra los envasados a demanda que preparan con garbanzo y patata.

llada y en seco, en formatos de todo tipo de peso hasta 25 kilos, y garbanzos en paquetes de variados tamaños, «envasado a demanda» pero sobre todo en bolsas de un kilo.

«El paso de la agricultura tradicional a la ecológica se da por convicción y por necesidad», explica Julio. «La convicción llega porque ves que, cada vez más, hay abonos químicos y herbicidas que van destruyendo deprisa la tierra y te das cuenta de que

las plagas cada vez se hacen más resistentes y tienes que echar más producto químico y es un círculo vicioso del que es difícil salir bien parado».

Ellos decidieron romper «esa pesadilla que se muerde la cola» en plena meseta y están dispuestos a demostrarse que «si las condiciones son normales puede ser tan rentable o más la agricultura ecológica que la convencional». «Lo importante es transmitir a la gente la diferencia real

entre el producto ecológico y el convencional. Aunque salga de momento algo más caro, se paga calidad y excelencia», defiende este agricultor experimentado.

MINI EMPRESA. La estructura de la empresa es estrictamente familiar. Todo el trabajo, desde al siembra hasta la comercialización lo hacen ellos dos. Cuantificar la inversión en su totalidad les resulta difícil: «se mezcla todo un poco», señalan. «La empresa no podría funcionar sin la agricultura y las inversiones en agricultura están hechas desde hace años. Hay que hacer una inversión importante, muchos números y nosotros tuvimos la suerte de que solicitamos el dinero justo antes de que los bancos cerrasen el grifo del crédito. Así conseguimos la financiación; ahora hay que pagar», explican los emprendedores.

'Ecomanjar' afronta su segundo año y se mantiene a la expectativa «de lo que está por venir». «El mercado está bastante parado en lo que va de año», dicen.

Pensaron que el primer ejercicio económico de la explotación sería el más duro, pero el inicial 2009 sorprendió gratamente su esfuerzo y «las perspectivas fueron sobrepasadas», reconocen.

«Comercializamos más de lo pensado», apunta Julio Herrero que, sin embargo, se muestra cauto con las previsiones de 2010: «Este año no sé si la crisis se ha agudizado o qué, pero el mercado está muy parado», apuntan.

CULTIVOS DE PRUEBA. La novedad de este año la marcan los guisantes, que plantarán en secano y dependerá de la primavera para comercializar un producto más, «la novedad», o dejar la vaina en verde, si no hay buenas lluvias y se queda deslucida y pequeña la legumbre.

Como las cosas andan «un poco paradas», 'Ecomanjar' se conformaría con mantener las ventas de la producción de su primer año: algo más de 2.500 kilos de garbanzos pequeños y mantequillosos, y superar las ventas de 140 toneladas de patatas de tres variedades: monalisa, red-pontiac y agría.

Tienen su mayor y mejor mercado en Cataluña y Andalucía. Crean que en Cataluña el poder adquisitivo «algo más elevado», permite a los consumidores catalanes demandar más este tipo de productos ecológicos.

La red-pontiac, tiene tal demanda que los segovianos de Lastras reservan una parte de las 32 hectáreas de cultivo a esta patata de piel roja y carne blanca que viaja rumbo a Cataluña.

En Andalucía no saben si «por la política de la administración autonómica, que está favoreciendo el uso en los comedores escolares de productos ecológicos», pero venden varias toneladas de patata destinada a comedores de colegios.

SELLOS DE CLASE. Además de formar parte del CAECYL, son miembros de 'Alimentos de Segovia', de la más nueva 'Tierra de Sabor', e insisten en defender la calidad que certifica la máxima autoridad de control de los productos del campo. «Tendremos fama de algo más caros, pero es que somos mejores», defienden.