

Producir patatas ecológicas: un alivio lleno de satisfacciones

Nuestra zona es productora de patatas por excelencia, y nuestro pueblo, Lastras de Cuéllar (Segovia) es una buena prueba de ello. Desde siempre habíamos cultivado patatas, pero a finales de los 90 la situación ya era insostenible, nos veíamos obligados a



producir mucho, con una inversión por campaña muy elevada y cada vez más difícil de recuperar, para intentar poner en el mercado un producto (patatas) a unos precios bajísimos en el mejor de los casos, porque en otras muchas ocasiones no tenían ni salida.

Queríamos seguir viviendo de la agricultura, y veíamos en las producciones

ecológicas posibilidades de futuro no exentas de miedos y riesgos, así que en el 2000 iniciamos la reconversión de nuestra tierra a ecológico. Nos sentíamos inseguros, dando un salto al vacío, pero algo acompañados por técnicos y otros agricultores, y sobre todo empujados porque en la zona todavía había gente que había cultivado patatas antes de que existieran los pesticidas (curiosamente, pero no por casualidad, la gente del lugar los llama comúnmente sulfato o veneno), y sus técnicas de cultivo seguían vigentes. El tema de la comercialización también nos asustaba: a quién, cómo, dónde vender

...

En la actualidad tenemos 30 ha en ecológico donde cultivamos patatas, garbanzos, trigo, avena, cebada y girasol, aunque mayoritariamente nos dedicamos a las "papas". Además nos hemos animado a hacer unas instalaciones para la conservación y envasado de patatas de producción ecológica, para dar un paso más allá de la mera producción, e intentar participar también de la comercialización y distribución con nuestra propia marca "ECOMANJAR". (Fig. 1)

Ciertamente ha sido un alivio poder salir de los circuitos convencionales, y nos llena de satisfacción la demanda de lo que producimos, porque realmente hay que cubrir la necesidad cada vez más creciente de todos aquellos que quieren alimentarse con productos ecológicos.

La producción. Nuestra experiencia nos demuestra que una de las claves es que el suelo esté en buenas condiciones, lo que conseguimos con una buena rotación de cultivos, muy importante la función de las leguminosas, y en especial en nuestro caso, el cultivo de garbanzos, y un buen estercolado bianual. El tema de las adventicias (por no llamarlas "malas hierbas", ¡pobrecitas!) se puede manejar bien con las rotaciones y las técnicas de cultivo del lugar (no hay que dejar perder los conocimientos de la gente que cultivó antes

de que existieran los herbicidas) y con mano de obra. Y para las plagas y enfermedades se pueden utilizar productos autorizados. Los costes de cultivo son inferiores, y si bien es cierto que las producciones obtenidas pueden ser la mitad de las producciones convencionales, lo cual se puede compensar en precio, también han de tenerse en cuenta los beneficios medioambientales para el entorno, la contribución a un desarrollo sostenible y cubrir las necesidades de una parte de la sociedad que quiere consumir ecológico por todo lo que ello supone.

La comercialización. Aunque el hecho de no poder vender a través de los circuitos convencionales de comercialización pueda verse como un impedimento para el desarrollo del sector ecológico, nosotros creemos que lo beneficia porque nos obliga a crear formas de poner las producciones en el mercado, con lo que se consigue un cierto protagonismo en todo el proceso, que siempre es mucho más gratificante.



También hacemos realidad la investigación participativa al llevar a cabo junto con el ITACYL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) un proyecto de experimentación para seleccionar el mejor sistema en la conservación de las patatas de producción ecológica.

Creemos importante que cada vez haya más

agricultores tradicionales/ convencionales que decidan producir en ecológico, porque nuestra experiencia nos demuestra que es una alternativa viable y además daría al sector un halo de normalidad, sin duda necesario para que no se lo siga tachando de demasiado alternativo (Fig. 2), así que os invitamos a conocernos mejor a través de nuestra web <http://www.ecomanjar.com/> y del artículo <http://www.eladelantado.es/noticia.asp?sec=6&id=79869>, y para animaros a visitar nuestras tierras, nos despedimos con la última estrofa de la jota del lugar, que –como casi nada- no es por casualidad: "*Allá va la despedida/ la que echan los de Lastras/que cuando no tienen vino/lo sacan de las patatas*".

Qué lejos queda Canarias de la meseta castellana, qué dispares son nuestros climas (aquí puede haber temperaturas bajo 0 °C desde principios de septiembre hasta finales de abril), qué diferentes son nuestras tierras y qué distinta la situación, pero qué comunes y parecidos son los problemas de los agricultores de todas partes...