

Mujeres del Sector Agrario Ecológico Andaluz

*Visibilización
y Empoderamiento*



Asociación Red Andaluza de Dinamizadoras de
Consumo Responsable y Alimentación Ecológica

Mujeres del Sector Agrario Ecológico Andaluz

*Visibilización
y Empoderamiento*

Asociación Red Andaluza de Dinamizadoras de
Consumo Responsable y Alimentación Ecológica

EDITA

Asociación Red Andaluza de Dinamizadoras de Consumo Responsable y Alimentación Ecológica.

www.reddinamizadoras.com

SUBVENCIONADO POR

Instituto Andaluz de la Mujer, organismo adscrito a la Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales (Junta de Andalucía).

ASOCIACIONES COLABORADORAS

Asociación Luna Granada para la promoción de la mujer con discapacidad.

Asociación de Mujeres Mariana Pineda de Maracena.

Asociación Mujeres Lorquianas de Fuente Vaqueros

Asociación Socio-cultural de Mujeres Paulo Freire de Santa Fe.

Asociación para la Integración Laboral de la Mujer “Caminar” de Huelva.

EQUIPO DE TRABAJO

Banda García, Iluminada.

Campos Peregrina, María del Carmen.

Soria Herrerías, Joaquina.

GRANADA, 2014.

IMÁGENES PORTADA/ CONTRAPORTADA

Ilustraciones extraídas de la obra de Maria Sibylla Merian (Fráncfort, 2 de abril de 1647 - Ámsterdam, 13 de enero de 1717). Naturalista, exploradora y pintora alemana. Aunque ignorada durante mucho tiempo, es considerada actualmente como una de las más importantes precursoras de la entomología moderna, gracias a las observaciones detalladas y a su descripción, con ilustraciones propias, de la metamorfosis de las mariposas y otros insectos.

Publicación gratuita.

Impresa en papel 100% reciclado certificado con



IMPRIME

GRX Servicios Gráficos

grx@grxserviciosgraficos.es

DEPÓSITO LEGAL

GR 854-2014

Contenidos

1	Introducción	7
---	--------------	---

2	Experiencias	10
---	--------------	----

CONCHA LÓPEZ	11
AMALIA ALCALDE	14
PAN PARA TODOS Y MÁS	17
Mar Carranza.	19
Jessica Arrieta.	21
Meryl Lambotte.	23
Belem Marres.	25
Victoria Sierra.	28
INMACULADA BENDALA	31
ISABEL BACA	34
SILVIA CASADO	37
ESPERANZA MARIN	40
DE BIO LUZ A SUBBÉTICA ECOLÓGICA.	42
Maria Martínez.	43
María Del Carmen Alcalá	46
Rosario Jurado	48
ERNESTINE LÜDEKE	51
TERESA MARTÍN GARCÍA	54
MARÍA DEL CASTILLO RUIZ	57
MARTA MARTÍNEZ	59
INMACULADA CANO Y ANA BELEN GARCÍA.	62
MARTA CASTILLO	66
LIVIA ROMANCEAC	70
MARÍA JESÚS RODRIGUEZ	73

ECOVALLE	76
Marta Ibáñez	77
Lourdes Bueno	81
Noemí Pezuela	84
MANUELA JIMÉNEZ	88
ISABEL MARÍA CORDÓN	90
ENCARNI MARTÍNEZ	93
MARÍA ORZÁEZ	96
MARÍA DOLORES LÓPEZ	99
MARGARITA COBREROS	102
EDURNE CABALLERO Y CIARA ZANOTTI	105
MATILDE CASTRO	109

3	Anexos	113
---	--------	-----

A. Las protagonistas y sus empresas.	113
B. Información sobre los Ecomercados.	117

4	Agradecimientos	120
---	-----------------	-----

Esta guía ha sido subvencionada por el Instituto Andaluz de la Mujer, mediante Orden de 24 de abril de 2013, por la que se convoca la concesión de subvenciones a Asociaciones y Federaciones de mujeres para la realización de proyectos que fomenten la participación social de las mujeres y la promoción de la igualdad de género.

1 Introducción

La imagen de que la actividad agraria es mayoritariamente masculina, oculta la presencia y el trabajo de miles de mujeres que ejercen la agricultura, la ganadería o que trabajan en la transformación o comercialización de alimentos, como actividad principal, y la de un ingente número, que como consecuencia de la estacionalidad de los trabajos que realizan o porque su labor es multifuncional dentro de la economía familiar agraria, permanecen invisibles.

Esta situación de invisibilidad favorece a que la contribución y el papel que juegan en el sector, sea poco conocida y reconocida.

Uno de los principales objetivos de esta guía es contribuir a que esta situación se invierta y para ello nos invita a conocer el testimonio de 35 mujeres del sector ecológico andaluz.

Los textos que aparecen en la guía han sido elaborados a partir de las entrevistas a través de las cuales comparten, con el lector o lectora, su perspectiva del sector agrario, del consumo o del sistema alimentario y nos invitan a conocer su trabajo, cotidianidad, dificultades, logros e intereses.



Cada experiencia pone de manifiesto la diversidad de situaciones y de formas de enfrentarlas y también nos permite concentrarnos en los aspectos comunes.

Los ecomercados que se organizan en diferentes municipios de nuestra geografía han sido el escenario a través del cual hemos conectado con nuestras protagonistas. Estos mercados están ofreciendo un espacio, a productores/as ecológicos/as, donde ofertar su producción y representan una extraordinaria iniciativa para el fomento y consolidación de los canales cortos de comercialización. Los ecomercados han sido valorados muy positivamente por las entrevistadas, que destacan que los mismos se brindan como un lugar de acercamiento con el/la consumidor/a en donde se dan a conocer ellas, sus productos y su proyecto; están contribuyendo a que se dignifique y valore el trabajo que realizan, avalado por la calidad de los alimentos que producen; y suponen un importante trampolín para crear y fortalecer un mercado interno, que todavía está por construir; además son un impulso necesario para mejorar y asegurar las economías locales y proteger el patrimonio cultural y la biodiversidad que hay alrededor de la agricultura y ganadería autóctona y tradicional de pequeña escala, a través de la venta de productos diferenciados.

Varias características queremos destacar de estas mujeres que están abriendo vías dentro del sector agrario ecológico y que poseen una hoja de ruta bien definida. En primer lugar, su defensa y protección del patrimonio cultural agrario, en relación a los conocimientos acumulados por la tradición y el patrimonio natural y cultivado, conjugado con un alto grado de innovación y creatividad y con el distanciamiento de los roles tradicionales asociados a los trabajos femeninos y masculinos y por último, su prominente compromiso con la salud de las personas y el medio ambiente a través de la producción y consumo de alimentos ecológicos, y la perseverancia que muestran por obtener alimentos de alta calidad y producidos a conciencia.

Con esta guía esperamos cumplir con uno de nuestros propósitos, contribuir al logro de una producción de alimentos saludables que indefectiblemente vaya acompañada de un modelo de producción y consumo agroalimentario equitativo, justo y sostenible y que tenga en cuenta la equidad social y de género. Es nuestra responsabilidad, hacer el mejor uso posible, de los medios que ponen a disposición de agrupaciones como la nuestra las imprescindibles y necesarias Políticas de Igualdad, y el recordar que las políticas de igualdad también están en cada gesto y en cada acto de nuestra vida cotidiana.

“Lo personal es político”

Kate Millet

Valores

Autorrealización, bondad, honradez,
sencillez.

Cuidado de la Salud.

Respeto a la naturaleza.

Conservar nuestro patrimonio cultural y
agrario: agrobiodiversidad y tradiciones.

Dignidad, Solidaridad.

Creatividad.

*Valores y estrategias de las
mujeres en el sector agrario
ecológico*

*Experiencias, motivos, valores,
estilos de vida, coherencia...*

Estrategias

Innovación.

Priorizar canales cortos de comercialización.

Diversificación en la explotación agraria.

Aumento de la biodiversidad en la explotación

Utilización de especies y razas autóctonas.

Cooperación en redes.

Mejorar la confianza entre colectivo de
producción y consumo (SPG)

2 Experiencias

Ecomercados
de Granada

Ecomercados
de Sevilla

Ecomercados
de Huelva

Ecomercados
de Málaga

CONCHA LÓPEZ ROLDÁN

El Cortijo del Pino



Ecomercados
de Granada

«En mi familia llevamos tanto tiempo bregando con casos perdidos que el intentar recuperar lo que ha sido El Cortijo del Pino ha supuesto un reto mas y bastante importante. Recuperar el Cortijo, poner en marcha una actividad de turismo rural, trabajar tantísimo y dar el paso del turismo rural a la agricultura ecológica ha sido como una prolongación de mi trabajo, no ha sido una ruptura».

En el Cortijo del Pino, una edificación de 1873 que rezuma historia y se ha convertido en un baluarte de defensa de la Vega de Granada, nos encontramos a Concha que nos acoge con su habitual sonrisa.

Esta churrianera granaína emprendió junto a su familia, allá por el año 98, la rehabilitación de esta edificación para dedicarla al turismo rural, buscando una actividad económica que les permitiera seguir manteniendo el Cortijo, propiedad de su familia desde 1964. La rehabilitación la han realizado con esmero, manteniendo, como ella dice, la estructura original, elementos arquitectónicos, maderas, suelos.... El trabajo no la arredra y cuando ya tenía más o menos consolidada la actividad de turismo rural decidió dar un paso más y emprendió un cultivo de frutales que certificó en ecológico en noviembre de 2007. Se trata de dos hectáreas de perales, albaricoques, manzanos y ciruelos que ha plantado en esta fértil tierra de regadío que ella trata de cuidar lo mejor posible.

“Lo que he intentado a la hora de planificar la plantación es poner distintas variedades de cada una de las especies para que vayan madurando escalonadamente y así tener fruta a lo largo de todo el verano e incluso todo el otoño y poder abastecer el mercado local.”

Las raíces de Concha tienen mucho que ver con esta nueva actividad tal y como ella lo cuenta “Mi padre ha sido agricultor toda su vida, nosotros nos criamos en torno a la actividad agrícola, mi madre también era hija de agricultores de Valderrubio y hemos ayudado a mi padre en algunas tareas del campo como el tabaco, pero yo nunca pensé que me iba a dedicar a la agricultura”.

Por otro lado, su compromiso con la Vega de Granada la llevaron a participar, desde muy joven, en colectivos de defensa y protección de este entorno agrario, un compromiso que ha llevado hasta sus últimas consecuencias “A mí una de las cosas que más me impulsaron a hacer agricultura fue poner en valor la Vega de Granada, un territorio de un grandísimo valor agronómico y con una población con una gran capacidad de consumo. Como va a ser posible que la Vega de Granada, su actividad agraria no sea capaz de subsistir, de crear actividad económica, de crear empleo. Yo creo que la Vega es capaz de producir alimentos de calidad para una población cada vez más responsable y preocupada con su salud y por la salud de su propio entorno. La Vega de Granada es su actividad agrícola, por esto yo creo que la Vega de Granada no se defiende sino con la agricultura.”

El abandono en que se encontraban unas tierras de su tía, situadas junto al Cortijo del Pino y “el CIFAED que apareció por ahí con un proyecto de agricultura ecológica y una pequeña ayuda” supusieron también un impulso para ella.

“Yo empecé sin formación, solo con la experiencia de estar en un entorno agrícola y de escuchar a mi padre o las cosas que contaban mis abuelos.”

Concha nos cuenta que, desde 2007, se ha ido apuntando a todas las jornadas y cursos que se han organizado, para hacer un buen manejo de su finca de frutales. Además de la formación considera esencial un buen apoyo técnico y tiene palabras de agradecimiento hacia los técnicos del CIFAED con los que hizo amistad y que le han seguido asesorando en todo lo que han podido, incluso después de cerrar este centro.

“Los primeros años fueron mucho más difíciles, sobre todo por el riego y estar sin maquinaria, porque cuando empecé la actividad no quería correr ningún riesgo económico, quería hacerlo todo paso a paso y solo tenía una desbrozadora de hilo. A los 2 años, con más experiencia y más confianza, me decidí a comprarme un tractor.”

Sacar adelante una plantación de 600 árboles exige mucho trabajo y cuidados a lo largo de todo el año, empezando por la poda en otoño que debe planificarse muy bien. Concha empieza la poda a primeros de diciembre y le dura hasta San José, cuando los manzanos comienzan a florecer.

“Me organizo la poda para poder hacerla toda yo sola, si tuviese solo una variedad tendría que tener ayudantes y mi plantación no da para mano de obra que no sea la mía.”

Después de la poda viene el control de las distintas plagas del frutal y a finales de mayo y primeros de junio empieza con los riegos, que, al principio, cuando los frutales eran pequeños se hacía semanalmente.

“El riego en esta zona de la vega es bastante complicado, nosotros regamos por turno y tanda...y nunca sabes a la hora a la que vas a regar. A veces te puede llegar el agua a las tres de la mañana o a las 10 de la noche y ya te tiras toda la noche sin dormir. En el verano, toca recoger la fruta, este año pasado fue malísimo porque cayó un escarchazo a finales de abril y se heló la flor. Bueno, y ya que tienes la fruta, después de tanto esfuerzo ahora ¿qué haces con ella? Ahora a venderla”.

“Yo en eso he sido también bastante previsora, al ser hija de agricultor las he visto bastante duras y sé que el principal problema de un agricultor no es producir, lo difícil es, después de superar todos los obstáculos, vender lo que se ha producido. La idea de poner muchas variedades era también no estar a expensas de una sola fruta y luego ir trabajando la comercialización desde el principio y para eso hicimos una pequeña asociación de agricultores de la comarca que se llama El Vergel de la Vega, donde estamos 8 productores de hortalizas y fruta. A través de la asociación tenemos venta directa a

domicilio y a grupos de consumo, también algún colegio, alguna tiendecita y la idea es que El Vergel vaya creciendo.”

El Ecomercado de Granada es fruto de un importante trabajo colectivo y para Concha ha supuesto “uno de los pasos importantes que se han dado en el último año, porque ahí se visibiliza que la producción ecológica en la provincia de Granada existe, que para muchos ciudadanos es absolutamente desconocido, que se está vendiendo a unos precios bastante razonables, y lo que yo creo que es más importante, es esta relación directa entre quien produce y quien consume.”

Empeñada en defender la Vega, ahora desde su trabajo en primera línea, Concha transmite entusiasmo cuando habla de lo que hace, le está poniendo mucha energía y esfuerzo a esta nueva actividad que ha emprendido y su cara refleja satisfacción por todo lo logrado e ilusión por lo que está por venir “Yo estoy bastante contenta con mi nuevo trabajo, es, como yo le digo a mi hijo Jorge, estos son mis nuevos niños. Es una actividad que me satisface, no es una actividad que haya iniciado sólo por tener un beneficio económico, sino porque a mí me gusta esa forma de cultivar la tierra y lo que quiero es producir fruta de calidad, mejorar mi entorno y también es verdad que estoy teniendo contacto con gente muy apañá, porque es un sector muy bonito en el que hay gente muy competente con unos ideales generosos y ese tipo de gente me motiva.”

*Entrevista y artículo realizados por
Joaquína Soria Herrerías*

AMALIA ALCALDE FERNÁNDEZ

Cortijo Bernardino

«Yo me harto de trabajar, estoy cansada de trabajar, pero cada noche me acuesto satisfecha, eso sí. Digo bueno, estoy cansada pero estoy feliz, que es lo más importante».



Ecomercados
de Granada

Ecomercados
de Málaga

El brillo especial que tienen los ojos de Amalia, cuando nos habla de la tierra, de lo que hace o de sus animales, nos da cuenta del amor y el respeto que siente por lo que le rodea y el lugar en el que vive. A ella y a su marido José Manuel los encontramos en el Cortijo Bernardino, una finca de 25 ha situada en el término del municipio alpujarreño de Torvizcón, en la falda sur de la Sierra de la Contraviesa, donde llevan el manejo de cultivos tradicionales de la zona tales como vid, almendro, olivar e higueras que complementan, además, con unas 700 colmenas y algo más de 100 gallinas.

“Me he dedicado a la agricultura toda la vida, de pequeña con mi padre y desde que me casé, siempre en el campo, vivimos de esto. Lo que más me gusta de trabajar en el campo es cosechar, criar las plantas, recoger sus frutos, saber que estás haciendo una cosa tan hermosa, aunque no lo queramos reconocer es que es así”.

Hace 15 años se certificaron en ecológico pero la agroecología estaba ya en la esencia de lo que hacían: “Nosotros en ecológico estamos de toda la vida, porque en mi finca jamás se han echado pesticidas y

lo que es abonos tampoco. Como yo he tenido siempre muchos animales, mulos, caballos y burros, todo el estiércol es para el campo. Tengo 4 mulos todavía, un caballo, dos burros, tengo gallinas, conejos y, cuando llega su tiempo, también crío cerdos para la matanza, yo no compro nada. Con nuestro estiércol fertilizamos y, aparte de eso, aquí las tierras son muy buenas y no necesitan tanto abono, además, las plantas se pican y eso se va quedando en la tierra. En la temporada de invierno, también tenemos un pastor y el ganado se come la hierba y deja abono. Los mulos son para el trabajo en el campo y el caballo y los burros los tengo porque me gustan mucho los animales. No tenemos maquinaria de ningún tipo y si necesitamos algo pues metemos un tractor alguna vez, pero la viña no se puede labrar con tractor, están muy juntas y hay que hacerlo con los mulos. Vivimos en una zona de mucha pendiente, con terrazas, aquí todo el terreno es así. En cuanto a los venenos, estoy muy en contra, no los soporto, me dan pánico, cuando veo gente que no piensa lo que se está haciendo... es que nos estamos matando a nosotros mismos, es muy triste”.

Escucho emocionada a esta mujer y sus palabras traen a mi cabeza el recuerdo de Primavera Silenciosa de Rachel L. Carson, parece mentira que haya transcurrido más de medio siglo desde la publicación de esta obra... “Es triste porque antes el campo era precioso, veías mariposas y muchas clases de animales y ahora vas por el campo y no ves nada. Yo me he criado de siempre en el campo y recuerdo, de chica, jugar con las mariposas, con cigarrones, con lagartijas, incluso los pájaros, tanto animalito como

había en el campo y ahora pasas por algunos sitios y dices uf, por dios! y no me puedo explicar como no nos entra en la cabeza lo que estamos haciendo, qué futuro les vamos a dejar a nuestros nietos, por ejemplo, incluso a nuestros hijos”.

Tienen una producción pequeña, en palabras de Amalia, pero muy diversificada. Aún así, parte de alguna de sus producciones la tienen que vender en convencional: “Apenas vas viviendo pero bueno, no hay tanta salida a las cosas porque hay muy poca gente que consuma aún, si vas a los ecomercados sí, pero el consumo en esta zona es poco. La gente se tendría que ir concienciando más de lo que son estas cosas, lo que pasa es que tienen el concepto de que es un poco caro y en realidad no es así. Lo primero que habría que hacer es concienciar a la gente, eso es lo más importante, pero es difícil.” Trabajadora incansable y humilde: “Mi marido se encarga de lo más duro y más difícil, el campo.

Yo participo en la recolección de los frutos y mis hijas también ayudan, en cuanto a la elaboración me encargo yo, todo a mano. Recogemos la almendra y en casa la pelamos, luego la parto y la envaso”.

Marcona es la almendra que más tienen, se trata de una almendra muy dulce. Los higos los secan en un lugar habilitado para ello en el cortijo y los envasan para la venta. Elaboran vino tinto, rosado y blanco, preparan, envasan y venden miel de mil flores y pronto, cuando se incremente su producción,

también sacarán su aceite al mercado.. Las gallinas son el proyecto más reciente de esta vital e infatigable mujer: “Las gallinas también las tengo en ecológico, ya están todos los papeles, me faltaba la maquinita para poner los números a los huevos y ya la tengo. Lo que pasa es que no tengo muchas todavía, tengo unas 100 de gallinas de las que siempre ha habido aquí, rojas, y las he ido criando de unas para otras, tengo unas pequeñas que son las que me sacan los pollitos. Están en el campo, en libertad, tienen una vaya grande pero tienen todo el terreno que quieren”.

Comercializan a través de la Cooperativa Las Torcas, de la que son socios, venden también en ecotiendas como Consumo Cuidado, una tienda en Monachil, El Encinar y grupos como Ecovalle y El Vergel de la Vega. Participan en ecomercados de Málaga, Granada y mercadillos de la zona, en Bubión y Pampaneira, en verano y otoño. Su marido hace Málaga y Amalia participa en el Ecomercado de Granada con la Cooperativa: “La verdad es que en Granada está muy bien, la gente es estupenda.

Yo me vengo muy contenta cada día, muy satisfecha, empezando por lo que vendes pero también por la gente. Tratas directamente con el cliente, eso es muy gratificante, para el vendedor y el consumidor. A veces te preguntan, esto como se hace o esto que es, y poder contar y explicar es para mí muy bonito.

En Málaga también nos va muy bien. La verdad es que la gente es muy agradable, valora mucho estas cosas porque tienen mucho esfuerzo y mucho sacrificio, en ecológico no es tan fácil y cuesta mucho trabajo llegar donde estamos llegando”.

Las manos de Amalia, una mujer que cautiva por su trato afable y su cercanía, nos hablan de la incesante y dura faena que trae consigo cada nuevo día: “Siempre voy saturada de trabajo porque tampoco te compensa para meter mucha gente y son cosas que las tienes que ir haciendo tú. En temporada de vendimia solemos contar con alguien y para la almendra mis hijas también ayudan. Tiempo libre no me queda ninguno, además, como dicen mis hijas, mamá, si te sobra tiempo te buscas algo. El día que estoy muy agobiada, saturada, me pongo un ratico con las macetas y los animales y me desconecto, mi relajación es esa. Además, tengo el huerto, con mis patatas, mis cebollas, mis cosas, yo no compro nada, tomate a lo mejor en este tiempo, pero hago en conserva, cuando hay mucho guardo para el invierno y en el invierno en vez de hacer la ensalada con tomate pues la hago con lechuga, col...”.

Su mirada no da lugar a equívocos, Amalia nos lo dice muy claro: “Estoy trabajando en lo que me gusta y no lo cambiaría por nada, jamás me iría de aquí, yo estuve un año o dos trabajando en Almería, en un almacén, verme ahí encerrada todo el día, yo eso no lo soporto. La libertad del campo...”.

*Entrevista y artículo realizados por
Joaquína Soria Herrerías*

PAN PARA TODOS Y MÁS

Finca Los Portales



Ecomercados
de Sevilla

Pan Para Todos y Más S.C.A. es un obrador de pan y repostería ecológicas y artesanas. Se ubica en la Finca Los Portales, situada en la Sierra Norte de Sevilla, donde se cultivan las materias primas certificadas como ecológicas por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE). Cada semana salen dos hornadas gracias a la organización de todas las personas que viven en esta granja, una comunidad, que como cualquier familia, llevan a cabo la organización y distribución de tareas desde la co-responsabilidad, la conciliación y la igualdad.

Prólogo

Cuando conocí a Victoria de Pan Para Todos y Más, en el ecomercado de la Alameda de Hércules, y le ofrecí participar en esta publicación, ella me insistió en la importancia de comentarlo antes con otras mujeres del colectivo. No imaginé entonces la magnitud y profundidad del proyecto completo.

Los visto, lo comprendido:

1- Que Pan Para Todos y Más vende pan ecológico porque hay toda una comunidad de personas detrás, que se organizan, conviven y trabajan para que el reciente motor económico, el pan, pueda llegar al ecomercado de Sevilla.

2- Que cada uno de los que participa, mujeres y hombres, representa un pilar importante para el equilibrio del proyecto, porque no es un proyecto económico, sino un proyecto de vida, de vidas, de generaciones, de conocimiento y de autoconocimiento.

3- Que esta cooperativa, en el marco de Los Portales, es un proyecto sistémico, un verdadero organismo vivo, en el que el metabolismo basal es la coherencia.

4- Que la comunidad de personas que sostienen Pan Para Todos y Más representa la materialización activa del concepto de sostenibilidad como equilibrio dinámico: fluyen las personas; fluyen, cambian y mejoran los conocimientos; se nutren unos de otros, las personas y las familias implicadas establecen sinergias, trabajan y viven en igualdad y equidad; todas y todos aportan y desarrollan valores, ideas, inquietudes, proyectos, infraestructuras, técnicas y otros aspectos... cuidan su entorno, y cuidan, con su buen hacer y con sus productos, entornos menos próximos.

Por todo lo anterior, las siguientes entrevistas visibilizan a una parte de la comunidad, y por tanto, sólo a una parte de las experiencias y dinámicas que mantienen vivo este proyecto. También, desde estas líneas recogemos las críticas, que en positivo, nos han demandado la adaptación del enfoque del proyecto cuando la experiencia que se comparte ya parte desde una construcción en la igualdad de oportunidades y equidad entre hombres y mujeres. En este caso, los hombres, sus conocimientos y sus

experiencias, engarzados con el resto de los trabajos desarrollados, han quedado sin visibilizar.

La panadería representa la puesta en marcha de un primer motor económico en la finca de Los Portales, situada en Castilblanco de Los Arroyos (Sevilla). Las manos que se encargan de hacer este pan ecológico son las de Belem, pero ella puede hacer este pan porque hay otras personas que desarrollan otras áreas en esta finca de 200 ha. Se han entrevistado a un total de 5 mujeres, que tienen distinto papel en la vida de la finca y en la construcción de Pan para Todos desde la idea de autosuficiencia y sostenibilidad: Mar, Jessica y Meryl representan a esa parte de la



comunidad que aportan en co-responsabilidad su experiencia, en áreas diferentes (cultivos hortícolas, quesería, ganadería, etc.); Belem nos hablará de su trayectoria con el pan; y finalmente, Victoria, nos contará cómo se encarga de hacer llegar el pan a consumidores y consumidoras.

Agricultura ecológica y Biodinámica: un pilar, Mar Carranza.

Esta pasión imbricada entre rotaciones...

Esta naturaleza cultivando tiempo.



El proyecto WWOOF llevó a Mar, experta en agricultura ecológica, hasta la finca de Los Portales: “Yo estudié Ingeniería Agrícola porque me gusta el contacto con la naturaleza, el contacto con la tierra, me gusta estar en conexión directa. Y me di cuenta que estaba totalmente desvinculada, trabajaba en una oficina, delante de un ordenador, con millones de papeles... Entonces fui consciente de que la razón inicial por la que yo había empezado esta trayectoria profesional, se había disuelto. Y quería volver a este origen”.

WWOOF “es un movimiento internacional a través del cual puedes tener acceso a conocer distintas granjas en todo el mundo, distintas formas de vida, de voluntariado, trabajas para ellos y te ofrecen alojamiento y comida, a cambio de la experiencia. Comencé con esta ruta y cuando llegué aquí sentí una conexión muy fuerte con las personas de este lugar y con este lugar también. Decidí quedarme más tiempo, lo propuse previamente a la comunidad y aquí estoy”.

Mientras visitamos los cultivos hortícolas de varios invernaderos, Mar explica que “la finca, la propiedad entera son 200 ha; 1 o 2 ha de terreno se dedican al huerto; y además tenemos campos cultivables, cultivamos trigo (para nuestro pan), heno... también tenemos olivos, y la parte del vergel, de los frutales. Tenemos un huerto de exterior, en el que vamos haciendo distintas rotaciones y nos vamos adecuando también a los ciclos de las plantas. Los invernaderos los trabajamos sobre todo en invierno” y “ahora mismo, mi campo de trabajo es el huerto, principalmente”, con el que se intenta cubrir las necesidades de autoconsumo de la finca. Aunque Mar trabaja bajo las directrices de Eugenia, responsable de la planificación del huerto, en esta finca todos aprenden de todo y van rotando por distintas labores, de acuerdo a las necesidades.

En Los Portales hay una apuesta decidida por aumentar la biodiversidad y por aplicar estrategias de manejo para la conservación del suelo de los distintos cultivos, desde los hortícolas hasta los cereales. Por ello se asocian y se rotan los cultivos, tanto los protegidos como los no protegidos, y se mima el suelo dejándolo descansar; mientras dura el barbecho, con frecuencia se cubren con paja, técnica que mantiene la humedad y regula la temperatura del mismo. También se trabaja para aumentar su fertilidad utilizando abonos verdes, es decir, se plantan mezcla de leguminosas y cereales, que una vez crezcan, se incorporarán al suelo.

Las técnicas de cultivo no sólo se pueden catalogar de ecológicas sino que además se aplica el calendario biodinámico, razón por la cual toda la organización

de la granja se rige por un enfoque holístico, y no sólo se afanan en cuestiones como el cierre de ciclos ecológicos sino también en el trabajo diario a nivel personal:

“Lo que me parece muy importante en el sector que ahora mismo ocupa la mayor parte de mi tiempo, es el valor que le damos aquí a la alimentación, a todo el proceso, desde la semilla, como va creciendo en el huerto, la importancia que tiene la tierra, la importancia que tienen las personas que se ocupan de estas plantas, y como todo el proceso se gestiona de una forma, para mí, holística y recibiendo mucho amor”.

“Pienso que es importante, a la hora de recibir los alimentos cada uno de nosotros, que este proceso sea con estas condiciones de armonía”.

El futuro para esta joven y enérgica sevillana, se dibuja cada día, con una sonrisa y una mirada transparente: “Yo aquí lo que siento que apporto es mi energía, apporto alegría, dinamismo y, también, la experiencia que he tenido a lo largo de mi vida. Aporto mi mano de obra y la ilusión por querer seguir haciendo. Mi proyecto es este. Mi hoy está aquí, y toda mi energía está aquí”.

Quesos artesanales y ecológicos: un pilar, Jessica Arrieta.

Hay un rastro de migas de pan que lleva hasta el queso...



Pan para Todos y Más, está empezando. Se puso en marcha hace un año, en 2013, y hasta ahora, como cualquier otra empresa, necesita un tiempo de amortización de la inversión que permita obtener beneficios y poner en marcha otros proyectos. Jessica Arrieta nos cuenta que el pan y la repostería se venden en los ecomercados de Sevilla y “en las tiendas. Va muy poco a poco”. También “tenemos un puesto en el mercado del pueblo, pero nosotros producimos pan dos veces a la semana nada más, no hacemos pan todos los días”. Aunque el objetivo está claro: “Nuestra idea es generar desde aquí, para estar aquí”. Por eso, el próximo paso podría ser la quesería, pero por el momento la producción de quesos es para autoconsumo.

Jessica, lleva 17 años en la finca de Los Portales, y actualmente se dedica a la repostería en el proyecto de Pan para Todos, se encarga de la educación complementaria de los niños y niñas de las familias que viven en la finca y además, es la responsable de la quesería: “Una de mis ocupaciones es la quesería. Voy pasteurizando la leche que va llegando y hago quesos y yogur”.

La producción de quesos “es muy variable, dependiendo de la época del año. En nuestro caso, los partos de las cabras se concentran al finalizar el invierno y comenzar la primavera, por lo que los mayores volúmenes de leche se obtienen en primavera y verano, oscilando entre 50 y 60 litros al día. Después de verano, la producción de leche disminuye, por lo que el trabajo de la quesería se va adaptando a este ciclo. Cuando hay mucha leche intento hacer queso para la época en la que no hay, almaceno quesos curados y también congelo queso fresco, y así planificamos el año completo”.

Los quesos que elabora son de muchos tipos diferentes: “Queso curado, queso fresco, queso para untar... experimento. Voy cambiando, hago recetas nuevas y me gusta, me gusta mucho hacer queso”. Los quesos no se venden por ahora: “Tengo muy poca producción” y “de momento, hacer lo mismo que hemos hecho con la panadería es muy complicado, y necesitas mucho dinero”.

“La certificación ecológica la tenemos, el rebaño es ecológico, la leche es ecológica. Pero, independientemente de esto, todos los requisitos para poder comercializar quesos, son muy exigentes”, conllevan “una inversión muy grande. Tenemos un rebaño pequeño, no lo explotamos para producir mucho y de momento es así, es para nuestro consumo”. Jessica se ha informado de la normativa y de las condiciones que tendría que cumplir: “Si tengo que analizar de cada lote 5 quesos, que son los que hago... es absurdo. Digamos que a mí me piden lo mismo que una quesería industrial o semi-industrial”.

Esta problemática derivada de la normativa, ha animado a nuestra profesora de música bilbaína a seguir participando en red, para luchar por una normativa española que se adapte a la quesería artesana:

“Lo que me ha dado una satisfacción, es que hay un deseo de organizarse, de colaborar, un espíritu de hacer algo juntos y de ayudarse mutuamente”.

Jessica no sólo se siente orgullosa del proyecto de la panadería y de aportar en el mismo: “Me siento muy orgullosa de mis hijos, de haber sido capaz de crear una familia, para mí es un gran logro. También me siento orgullosa de lanzarme en una historia así y de que funcione, porque arriesgas mucho. Me siento muy orgullosa de formar parte de esta comunidad, de este colectivo, de nuestro proyecto. Y luego, concretamente también de que mis quesos son buenos. A la gente le gusta y estoy contenta”.

Una casualidad de la vida y su amor por la naturaleza la trajeron a esta finca. Ha aprendido el oficio del queso gracias a la unión y al compañerismo de otros queseros de Andalucía y en este momento, se encuentra exactamente donde quiere estar:

“Este es mi proyecto. Creo en lo que hago, me gusta lo que hago”, por eso “quiero dar las gracias, en general, a todas las personas que me han ayudado, que me han enseñado y que han hecho posible que llegara hasta aquí. Y a mi familia también”.

Ganadería ecológica: un pilar, Meryl Lambotte.

*En cuclillas, ordeño
una cabrita y un sueño.
[1924, Miguel Hernández]*



La historia de Meryl me lleva más allá de Pan para Todos, a los inicios de la Finca de Los Portales: “Yo me siento muy presente en este proyecto, desde los fundamentos de la casa. Llegué aquí con 15 años con mi madre. Vivíamos en la comunidad que teníamos en Bélgica, y allí quisieron encontrar un sitio en la naturaleza, buscar un terreno en la naturaleza para instalarnos. Vine aquí cuando en la finca había muy poquito todavía”; en aquella época

“estudiaba y ayudaba a reconstruir la casa, y en ese momento descubrí las cabras, porque fue mi primera responsabilidad, ordeñar las cabras, con mi mejor amiga (vivíamos las dos aquí). Ordeñábamos cada mañana y me enamoré de las cabras”.

Hace 30 años, esta comunidad aterrizó en Castilblanco de los Arroyos con la idea de vivir de la manera más autosuficiente posible, por eso, no sólo iniciaron los huertos de autoconsumo sino que además compraron un pequeño grupo de cabras, fuente de proteínas y leche, que a día de hoy se ha convertido en un rebaño de unas 100 cabezas y que, junto a los caballos y las gallinas, contribuyen a aumentar la diversidad y la complejidad del agroecosistema establecido.

Aunque Meryl vive en esta finca, su profesión –filóloga e intérprete– le ha exigido alternar su tiempo entre Andalucía, Madrid y Francia, razón por la cual no se hizo responsable de las cabras de manera continuada hasta hace tres años: “Hacía unos años que ya no había nadie responsable, como nos alternamos para todo, cuando me tocó el turno a mí, me di cuenta que aunque yo sabía bastante de cabras, realmente, sólo al cabo de un año empezaba a manejar el rebaño bien. Era necesaria una planificación de largo plazo para evitar los errores que hasta ahora se habían cometido”.

Actualmente, “organizo el ciclo productivo del año completo, es decir, el manejo de la reproducción del rebaño orientándolo a la producción de leche evitando la estacionalidad, aunque siempre hay más en primavera”. Se ordeñan dos veces al día, “manualmente, con una o dos personas de apoyo, depende de la cantidad de leche que haya”.

Esta joven pastora también desarrolla otros aspectos del manejo del ganado caprino: adecua la alimentación de los animales, establece y mantiene

las condiciones higiénico-sanitarias apropiadas e incluso, participa en los partos, atendiendo a los cuidados necesarios tanto del cabrito como los que requiere la madre, los destetes, etc. A la gestión global del ganado, se suman “todos los libros de explotación, que eso también es bastante complicado” y enseñar a los WWOOFERS que llegan, sobre este manejo.

De su experiencia se infiere que el adecuado pastoreo es el mejor instrumento para el mantenimiento de la buena salud de las cabras: **“Me encantan las cabras pero no tengo ningún conocimiento médico y voy aprendiendo cada día muchísimo”**. Cuando tienen algún problema las “trato con homeopatía y recursos naturales y sólo cuando realmente es necesario, pasamos al tratamiento tradicional, porque hay cosas que no puedes hacerlo de otra forma”, siempre bajo la supervisión del veterinario.

Meryl, que representa a todo un relevo generacional en la finca de Los Portales, ha encontrado su lugar en el mundo: **“Amo mi vida, gracias a mi madre. No sé qué hubiera hecho de no traerme ella en ese proyecto, no sé si lo hubiera encontrado por mí misma, pero eso se lo agradezco muchísimo”**. “Ella está muy contenta de que yo siga aquí, y yo estoy muy feliz de lo que vivo y de que mis niños hayan crecido aquí”.

El trigo antiguo y el arte de hacer pan: un pilar, Belem Marres.

*Come pan y bebe agua
y vivirás vida larga.
[Refrán popular]*



Belem es la responsable de fabricar el pan, es la panadera de Pan para todos y Más. También fue parte del grupo de pioneros belgas de Los Portales y empezó en el arte de panificar casi desde el principio:

“Lo he aprendido aquí con muchas personas diferentes, hace 25 años que estoy aquí y la fabricación del pan ha evolucionado mucho”.

“Al principio lo hacíamos con una harina a partir de un trigo moderno, y con levadura química, y ahora lo hacemos con un trigo antiguo, con el centeno también, y solamente con la masa madre. He tenido mucha suerte, porque han venido muchos panaderos de los que he aprendido”.

Cuando Belem habla de hacer pan, no olvida en ningún momento todo ese trabajo anterior necesario,

“todo el trabajo del trigo y de hacer la harina”.

Todo el trabajo del trigo...

Como compartía nuestra hortelana biodinámica Mar, al inicio de este capítulo especial, en esta finca se dedica una parte al cultivo del trigo. Este cultivo ecológico, del que se responsabiliza Jaime, se realiza en rotación de año y vez, es decir, cereal- barbecho, en parcelas de 6 ha que se alternan cada año. Las variedades de trigo “que tenemos son Chamorro y Aragón 03. Son dos trigos antiguos que cultivamos y no han sufrido de manipulación genética ni nada. Trabajamos también con el centeno”. Estas variedades son rústicas, adaptadas a condiciones agroclimáticas semiáridas y muy resistentes a las plagas.

... y de hacer la harina.

A nivel de los trabajos de panificación, el trigo Chamorro destaca por su calidad:

“Un panadero que trabaja en Francia con variedades de trigo autóctonas, del que he aprendido a trabajar, nos dijo que el trigo que tenemos es un trigo muy bonito, parecido a la espelta, y muy antiguo”.

Para llegar a disponer de estas harinas, el grano de trigo se limpia antes de pasar por el molino de piedra. Después, la harina obtenida de la molienda, se tamiza (para eliminar el 10% de salvado), separándose en 3 partes: harina fina, sémola y salvado. Sólo se fabrica

harina el día antes de hacer pan.

Y por fin, el pan...

“Cuando supe que íbamos realmente a montar una pequeña empresa de fabricación del pan, me planteé qué pan podría vender. He hecho muchos intentos, muchos tipos de pan diferentes, muchos ensayos para ver lo más interesante para la gente, y he indagado sobre el que se vendía menos, y sobre las variedades más valoradas”.

Belem cuenta que trabaja con masa madre. Para obtenerla por primera vez, mezcló harina, agua y miel y obtuvo el fermento natural que se ha ido conservando, activando, realimentando y utilizando para las distintas hornadas del año. La utilización de masa madre en combinación con estas harinas de alta calidad, proporciona mejor sabor y aroma en las piezas, una mejora en la textura de la miga del pan, una estética más rústica y, especialmente, contribuye a prolongar la vida media de conservación.

Tras experimentar con distintos ingredientes complementarios (semillas, pasas, frutos secos, etc.) y formatos, finalmente “me quedé con 4 tipos de pan, con el chamorro, en pan de hogaza y molde; el pan de centeno (también en hogaza y molde); y otros dos que aportan un poco más de variedad, que son pan dulce con avellanas y pasas, y otro con

semillas de sésamo. Estas son las variedades más representativas”.

Belem es la panadera del obrador pero también se ocupa de las funciones administrativas: “Tengo que rellenar mucha documentación, entre otras cosas, para mantener la trazabilidad del pan”. Destaca la gran cantidad de tiempo dedicado a generar registros, controles y responder a las exigencias establecidas por la normativa vigente relacionadas con la producción y la trazabilidad. Hacer el pan le impide acudir a los ecomercados pero no le faltan ganas de asistir: “Me gustaría ir para estar más en contacto con la gente, pero por el momento basta con la producción, porque se hace el pan durante la noche antes de la venta”.

Casi al finalizar la entrevista y tras haber echado la mirada hacia atrás en el tiempo, me afirma, con la seguridad de una persona totalmente empoderada y feliz:

“Cuando encontré el proyecto sabía que esto era lo que buscaba. Estoy muy contenta de mi elección. Animo a la gente a vivir así, en comunidad, a compartir a todos los niveles, es muy interesante”.

Comunicación y coherencia en la comercialización: un pilar, Victoria Sierra.

*Steps we take
Steps we trace
into the light of reunion
[1988, Paths that cross, Patti Smith]*



Victoria es la cara visible de Pan para Todos y Más y mi última entrevista en esta maravillosa experiencia.

Nos cuenta que sus responsabilidades en esta gran familia, se identificarían con la función de un comercial: “No soy una comercial típica pero entre mis responsabilidades principales se encuentra la búsqueda de clientes y nuevos mercados. También localizo, a través de internet, sitios donde poder ofrecer nuestro pan. Todo esto lo estoy desarrollando desde el año pasado, cuando empezamos”.

A lo largo de la semana también se ocupa de recepcionar los pedidos, de coordinar la fabricación sobre el pedido (cumpliendo el horizonte de entrega acordado con los clientes), del reparto y, en general, de la logística de la planificación y el control de la producción. Es consciente de que aún son poco conocidos pero entiende que este es un trabajo que necesita tiempo y constancia. Además, cada jueves, tienen una reunión informativa en la que se aborda cómo se han ido desarrollando los trabajos,

qué incidencias ha habido y, entre todas y todos, se acuerda la necesidad o no de acometer cambios.

Tal y como han ido puntualizando el resto de las personas entrevistadas, para que la finca pueda rodar y mantenerse en el tiempo, quizá como cualquier otra casa, nuestra reciente comercial participa en las distintas actividades, organizadas por turnos:

“El martes, preparo el almuerzo y los jueves por la noche, suelo hacer la cena para todo el mundo... A parte me ocupo de los niños, de las guarderías, de estar con ellos...etc. Es una vida muy activa, cuando no estás en un rol estás en otro, y no te puedes identificar con ninguno porque haces de todo”.

Victoria lleva viviendo en esta ecoaldea desde el año 98: “Yo empecé en la comunidad de Madrid, todo esto es nuestro proyecto general, pero a veces hacemos trabajos exteriores para ganar el dinero que necesitamos para nuestro proyecto, que es un proyecto de vida sostenible, de ecoaldea”. Con los años van cubriendo distintos flancos (por ejemplo, la agricultura y la ganadería ecológicas cubren las necesidades de alimentos; y las instalaciones de energía renovables cubren el consumo energético), por ello, el proyecto del pan apunta en la dirección adecuada, es decir, hacia la autosuficiencia económica de la finca.

Enfatiza que **la vida en comunidad “es un producto de futuro, y cada vez, habrá más colectivos de este tipo en el mundo”** ya que responden a un modelo de desmaterialización socioeconómica basado en la gestión comunitaria y participativa de los recursos naturales, desde una perspectiva local y de largo plazo. Ya no se trata de reducir la huella de carbono compartiendo coche para ir al trabajo, sino de buscar esta eficiencia ecológica priorizando las relaciones sociales y las formas de desarrollo individual poco intensivas en energía y materiales¹, en detrimento del consumo de bienes materiales y servicios mercantilizados, a través de una óptica grupal.



Desde esta lógica, se ha preocupado siempre de hacer llegar su pan lo más directamente posible a los consumidores y consumidoras, siempre canales cortos de comercialización, es decir, encargos directos, tiendas, puesto en la plaza de abastos del pueblo y el ecomercado.

Tiene claro que en todo momento hay que pensar con coherencia: tener valores, pero sobre todo, practicar esos valores. Por eso entiende que la organización de ecomercados es una gran oportunidad para el obrador, satisfaciéndola también a nivel personal:

“Me lo paso muy bien y estoy agradecida por ir.

Me encanta participar con otras personas que hacen lo mismo, que tienen la misma filosofía de vida: es como si formáramos otra gran comunidad con el objetivo de ofrecer un producto sano”.

No es fácil tener una tierra no contaminada de productos químicos; adaptarse al tiempo, si llueve o si no llueve, trabajar duro cada día para cultivar las verduras, las frutas o los cereales, para poder ofrecerlos a la gente después. Me satisface enormemente que haya gente meritoria de hacer esto”.

El futuro de Victoria está ligado a su pequeña familia, a su gran familia, al pan y a su vida en Los Portales: “mi proyecto es seguir con Pan para Todos y Más. No solo soy yo, a través de mi rol estoy representando este proyecto, y este trabajo lo tienes que hacer con honestidad, porque hay muchas personas que están aquí, entregado su vida: es su proyecto de vida y realmente hay que hacerles honor”.

Más pilares de Pan para Todos: Lisby, Eugenia, Mar, Filomena, Cris, William, Maxime, Jaime, Jeremy y muchos más...

1. Referencia Riechmann, J. en Biomimesis (2006, Editorial Los Libros de la CATARATA), pag. 118 sobre “Privilegiar las actividades de relación social”.

Nota: fotografía de prólogo (<http://www.losportales.net/new/>) y Belem Marres cedidas por Pan para Todos y Más a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevistas, artículos y prólogo de Pan para Todos y Más,
realizados por
Iluminada Banda García*

INMACULADA BENDALA TAMAYO

El Cabrero de Bolonia

La quesería de Inmaculada es una quesería de granja. La leche es de su propia ganadería que pasta en el Parque Natural del Estrecho (Bolonia) y es procesada en la misma granja en una pequeña industria quesera.

Es una modalidad de quesería que en España han debido pelear con las administraciones, ganaderas y ganaderos y maestros y maestras queseras, ya que no había una normativa que la regulara y autorizara.



Ecomercados
de Málaga

Ecomercados
de Sevilla

Inmaculada estudió veterinaria y se fue con una beca Erasmus a Bélgica, donde descubrió la homeopatía, tras trabajar un tiempo en clínicas veterinarias de pequeños animales en Sevilla, decidió cambiar de escenario, se mudó a Tarifa y decidió montar “una clínica a domicilio especializada en homeopatía y en acupuntura”. De ahí a ser quesera todo ha sido casi fortuito, un giro profesional de su marido que decide retomar su profesión de cuando era pequeño y la de su padre, cabrero, y una crisis del sector lácteo, en la que nadie les compraba la leche, les lleva a acelerar su proyecto quesero de futuro: “Esto ha sido muy rápido, porque fue conocerlo a él, empezar con las cabras, me quedé embarazada, yo tengo dos hijos, uno de tres años y medio y otro de cinco años y la ganadería tiene seis años, tu imagínate, para mí ha sido durísimo”.

“Los primeros años mi media de dormir eran 5 horas diarias”. La conciliación y el reparto de tareas ha llegado “después de muchas negociaciones y determinaciones”.

Inmaculada seguía con su trabajo veterinario a domicilio “porque los tres primeros años de una ganadería es meter dinero y eso para mí fue superduro”, hasta que se montó la quesería “apostamos por cerrar el ciclo y montar la quesería y por hacerlo bien”.



Del porqué en ecológico, nos transmite que: “La homeopatía poco a poco me lleva al concepto de la agricultura y la ganadería ecológica”. Hay que destacar que Inmaculada es una de las pocas veterinarias en España con formación y experiencia en homeopatía y acupuntura veterinaria, subrayando

el gran desconocimiento que existe sobre esta disciplina en nuestro país.

La quesería va muy bien, “tenemos toda la producción vendida y lo que teníamos superclaro es que la gestión iba a ser diferente, apostamos por que las cabras fueran las más adaptadas al pastoreo y que fueran ecológicas”.

Tienen raza payoya, autóctona de la sierra de Cádiz. Todas están tratadas con homeopatía, esto implica la individualización del tratamiento de cada animal, “tratamientos preventivos homeopáticos, buen manejo, le ponemos música clásica cuando se están ordeñando; el bienestar, la alimentación, la limpieza, todo eso es fundamental”.

Como resultado de todo lo anterior, en primer lugar está orgullosa de sus productos y de ver a sus “cabras felices y sanas”, después el acceso al mercado ecológico: “Poder acceder directamente a la clientela que tiene esa mentalidad de ecológico y que sabe de la calidad del producto, eso para mí es fundamental”.

Otra satisfacción es la creatividad:

“Esto es muy creativo, yo soy una persona súper creativa y me gusta la manipulación y me gusta experimentar cosas nuevas”.

Una de las innovaciones que ha introducido en la comarca, a pesar de las reticencias que encontró, ha sido suministrar el suero a las cabras como parte de su alimentación.

En cuanto al futuro, sobre las cosas por mejorar en el sector, ella cree que tendría que haber más comunicación entre productoras/es, más relación, más fluidez y aprovechar las tecnologías para la comunicación, montar redes de comunicación y herramientas donde la información sea más fluida; fomentar los mercados locales, ya que cada vez hay más concienciación por parte de las/os consumidoras/es.

Está a favor de los Sistemas de Garantía Participativa y cree en la política de puertas abiertas y el factor confianza. En cuanto a la empresa, no quieren

crecer en cantidad de cabezas y producción láctea, sino como mucho crecer en calidad, de hecho ha empezado a hacer quesos diferentes, la torta de cabra, queso azul, camembert.

Y en lo personal: **“Estoy orgullosa de estar viviendo en el campo y para el campo. Hay que dignificar nuestra profesión y sentirnos felices de lo que hacemos, porque es muy importante nuestro grano de arena”.**

Nota: fotografías cedidas por Inmaculada Bendala a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

ISABEL BACA HERNÁNDEZ

Bodega Méndez Moya



Ecomercados
de Granada

«Hay que poner de moda el consumo local para mejorar nuestra economía y estimular un poco más la tiendecitas de barrio, como toda la vida. Yo lo veo así, hay que consumir productos ecológicos de España que son buenísimos y en su mayoría se venden fuera del país»».

En el piedemonte suroeste de Sierra de Baza y con unas magníficas vistas a Sierra Nevada, en el marco de un paisaje de extraordinaria belleza, encontramos Bodegas Méndez Moya, una empresa familiar que surge de la pasión de José Méndez Moya por el mundo del vino. Isabel Baca, su mujer, se vuelca totalmente en la empresa a partir de 2006 y en la actualidad trabajan ellos dos junto a su hijo mayor en un proyecto en el que han depositado sus ilusiones y mucho trabajo.

En el año 2000 comenzaron la plantación con 20 mil cepas, el resto llegó entre 2000 y 2007. Poseen 10,62 ha plantadas con 45 mil cepas de las variedades Tempranillo, Syrah, C. Sauvignon y Sauvignon Blanc. La bodega está situada junto a la viña, en El Pocico, Dólar. Con los ahorros de su anterior trabajo han hecho la plantación y la bodega.

Isabel nos cuenta que la iniciativa partió de José, ella se encontraba bien en el anterior negocio de alquiler y venta de apartamentos que ambos tenían en

Sierra Nevada, pero “arrastrada” por su marido se introdujo en un mundo que ahora le atrae y le gusta. Con gran sencillez y naturalidad, que dan cuenta de su humildad, nos habla de cómo dieron un giro a su vida y emprendieron y aprendieron en un negocio que nada tenía que ver con lo que estaban haciendo hasta ese momento:

“Nos fuimos de Sierra Nevada a Sierra de Baza, empezamos a trabajar juntos y vivimos exclusivamente de esto. Ahora tenemos muchos proyectos pero todo relacionado con el tema ecológico y en torno a nuestros vinos”.

Seguro que no han sido años exentos de sacrificio personal y familiar, de esfuerzo y dedicación a un proyecto que impresiona y del que Isabel nos habla con orgullo: “Hacemos tanto vinos blancos como tintos jóvenes y con barrica. Elaboramos exclusivamente con uvas ecológicas, elegimos el mejor momento de maduración, para no tener la necesidad de hacer correcciones, vendimiamos a mano aprovechando para seleccionar los mejores racimos que después se despalillan y fermentan en sus propias levaduras, clarifica por decantación sin clarificantes ni filtraciones, no sometemos a bajas temperaturas de forma mecánica y no añadimos sulfitos”.

“Esta forma de elaboración da lugar a la formación de posos en las botellas al someterlas a temperaturas frías o con el paso del tiempo, por lo que recomendamos decantar. En cualquier caso,

siempre serán sustancias típicas de la uva, como la materia colorante, las sales de potasio o el ácido tartárico, entre otros, porque no se han tratado con ningún producto para eliminarlas. Desde el principio comenzamos a hacerlo en ecológico. Hacerlo así es continuar el ejemplo de nuestros padres, que se dedicaban al campo y no necesitaban tanto químico para tener una alimentación sana, estábamos bien y ahora vemos que cada día todo va a peor, hay muchos problemas y por eso optamos por la producción ecológica”.

Aunque la familia saca adelante toda la faena, en momentos puntuales -poda, tanto de invierno como primavera, y vendimia- llegan a tener entre 25 ó 30 personas trabajando en la viña. El trabajo, que es mucho y muy variado, dependiendo de la época del año, no da un instante de tregua: “Como es una empresa familiar me dedico un poco a todo, papaleo en oficina (llamadas a clientes, facturación, declaraciones de hacienda modelos de aduanas, Libros de Agricultura, pasar auditorias...), trabajos de bodega y campo. Toda la familia hacemos los trabajos necesarios del momento”.

En lo que se refiere a la comercialización: “Ahora mismo nuestro principal cliente está en Granada, vendemos también en Madrid, Barcelona Málaga, Sevilla, Asturias y Alicante, fuera de España tenemos en Japón que es al país que más vendemos en este momento. También tenemos clientes en Alemania, Bélgica y Holanda.” Lo que más resultado les ha dado es el boca a boca.

El Ecomercado de Granada también supone para ellos un lugar de venta y buen escaparate de presentación de su producto: “Me parece muy interesante porque llegas directamente al cliente final. Siempre hay quien nos quiere conocer y tiene la oportunidad de hacerlo de una forma cómoda y fácil”.

“El Ecomercado está teniendo bastante éxito y creo que los granadinos lo han acogido muy bien. Me he relacionado con otras personas que hacen productos ecológicos y nos compramos entre nosotros”.

Tal y como Isabel nos contaba al principio, tienen muchos proyectos en relación con lo que están haciendo y, por ahora, además de elaborar su peculiar vino: “En bodega recibimos muchas visitas, en particular nos gusta la de los colegios para incentivar que los niños sepan lo que es el producto ecológico, se lo enfocamos desde otra perspectiva, ya que ellos no pueden tomar vinos, huelen los aromas, toman un desayuno ecológico con zumos, magdalenas, pan con aceite, cosas de toda la vida, hay que educar a los niños desde pequeños”.

“También recibimos a particulares para promocionar los productos ecológicos. Lo interesante es que todo el mundo se atreva a probar el producto ecológico, porque, una vez que lo pruebe, yo creo que les va a gustar”.

Acabamos la entrevista con una reflexión de Isabel sobre la necesidad de consumir productos locales: “Pienso que deberíamos consumir primero nuestro producto y cuando falte traer de fuera. En Granada se dice que hay muchas bodegas, pero somos tan pequeñas que entre todas no llegamos a producir el vino que se consume en la provincia.” Apuntando, también, a la escasa importancia que le damos a la alimentación: “Normalmente, no escatimamos a la hora de comprar un coche, por ejemplo, y sí a la hora de comprar los alimentos”.

Y, con la esperanza de recuperar el sentido común y dar a nuestra alimentación la importancia y la dimensión que tiene, dejamos las Bodegas Méndez Moya y a Isabel, sabia bodeguera y viticultora, que nos ha guiado en esta breve pero grata incursión en su negocio y su vida.

*Entrevista y artículo realizados por
Joaquina Soria Herrerías*

SILVIA CASADO CAPILLA

Plantaromed



Ecomercados
de Sevilla

«Dedicado a Juanma:

Ya no estás con nosotros, pero las semillas que sembraste siguen esparciéndose y brotando mas allá de lo que podamos imaginar. Gracias Juanma.

Te queremos».

Plantaromed es un proyecto de cultivo ecológico y biodinámico. Su centro de producción se localiza en la finca El Viso- Los Romeros, situada en plena Reserva de la Biosfera de la Sierra de las Nieves, entre Alozaina y Yunquera (Málaga). El segundo sábado de cada mes, su punto de venta se instala en el Ecomercado de la Alameda de Hércules, en Sevilla, y allí conocimos a Silvia Casado, colaboradora, Community Manager y responsable de mantenimiento del sitio web de esta empresa.

Silvia Casado, ingeniera agrícola, trabajaba en una asociación con cargo a un proyecto, al término de su contrato decidió mejorar sus conocimientos prácticos: “Me había especializado en el tema de agricultura ecológica, aunque como siempre había estado en una oficina, haciendo inspecciones, me faltaba mucho tema de campo, experiencia práctica en cómo se hace un injerto, una plantación, cómo se sacan las semillas, como se guardan... muchas cosas prácticas que no sé. Me fui un mes de voluntaria a Málaga, a Alozaina, donde Alonso Navarro tiene este

proyecto de agricultura ecológica. En ese momento, en el vivero se trabajaban plantas aromáticas y medicinales, y ya se aplicaban los métodos de agricultura biodinámica. Yo le conocí a través de la Red Andaluza de Semillas, y él era el presidente. Después me vine a Sevilla otra vez, y al poco tiempo me quedé embarazada. Entonces, ya renuncié a buscar trabajo, y me he dedicado a la crianza de mi hijo hasta ahora, que tiene dos años”.

La buena capacidad de integración que Silvia demostró en el equipo de trabajo de Plantaromed, así como con su filosofía, debieron suponer factores fundamentales para contar de nuevo con ella: “Hace un año, Alonso me volvió a decir que si quería colaborar con él en los mercados que hay en Sevilla. También quería lanzar una página web, y me propuso ayudarle en ese tema. A mí como el tema de ordenadores me gusta, acepté y comencé a prestarle mi ayuda tanto en la web como en finca”.

“Mi trabajo de campo se centra, entre otras tareas, en la limpieza y organización de semillas. Luego, la página web requiere un mantenimiento, saber qué existencias hay, saber de etiquetas, de los pedidos, de las características de las plantas, de poner fotos; también estamos haciendo un catálogo con las variedades que tiene de pimiento, de tomate... todos los textos y todas las fotos los estoy organizando yo. Es un poco labor administrativa, un poco de página web, dinamizar el Facebook también”.

Su labor de apoyo es indispensable para el desarrollo del resto de los trabajos en la empresa: “La web tiene una tienda online, pero su hermano, su mujer

o él no podrían llevar todo eso, no tienen tiempo y tampoco sabrían cómo hacerlo, hubieran necesitado a alguien, si no hubiera sido yo, tendría que haber sido otra persona. Yo aportó todo ese tema de marketing y de organizarle todos los nombres, todas las variedades”.

A toda esta diversidad de actividades se suma la participación en el expositor del ecomercado:

“Me gusta porque es la única tarea que tengo de cara al público, esa es la oportunidad que tengo de ver a la gente, de interaccionar con la gente... que me sienta más partícipe del proyecto”.

Además “están muy bien. Tendría que ser más frecuente para normalizar el consumo de alimentos ecológicos”. Porque Silvia detecta que, precisamente, en el sector ecológico: “Lo que falla es el consumo, aquí en Sevilla han abierto varias tiendas de alimentos ecológicos, y han cerrado, y para el número de habitantes que hay... el consumo es muy bajito”.

Plantaromed cultiva, conserva y comercializa semillas de variedades locales, pero esta demanda parece no ser significativa ya que “todavía es algo que no se conoce muy bien y que cuesta mucho que los consumidores consumamos variedades locales. Porque son distintas, porque a veces no tienen el sabor al que estamos acostumbrados, porque los agricultores también son reacios a cultivarlas, pero sobre todo de cara al consumidor... a lo mejor la gente no sabe que es una zanahoria morada, o un brócoli morado”.

Aunque Plantaromed se encuentra certificado oficialmente por tercera parte, Silvia reivindica el papel de los Sistemas Participativos de Garantía (SPG) y alude a la necesidad de que sean reconocidos:

“Creo que la certificación es algo que está bien para las empresas grandes, que exportan, es una forma de certificarse de cara a los alemanes, a los austríacos... pero un pequeño agricultor que está cultivando, que encima tenga que pagar por demostrar que lo está haciendo bien, pues no me parece. La agricultura ecológica es más que no echar una serie de productos, es mucho más, creo que debería establecerse una relación de confianza entre la ciudadanía y la producción, visitando fincas o a través de agrupaciones de agricultores; son fundamentales los SPG”.

Llegando al final de la entrevista, nuestra ingeniera destaca la necesidad de establecer políticas reales de conciliación familiar en el ámbito laboral:

“Me gustaría que hubiese más trabajos en los que las mujeres pudiéramos compatibilizarlos con la crianza de nuestros hijos, que estuviésemos tranquilas mientras estuviésemos trabajando y de que pudiésemos dedicarles el tiempo que necesitan. Trabajos que fuesen flexibles, que no hubiera un horario y que las horas las pudieses organizar tú, y que diese para vivir, que no fuese un supersueldo, pero un sueldo mediano, digno”.

Nota: fotografía cedida por Silvia Casado a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

ESPERANZA MARIN MEDINA

Aceite Ecológico Bio Luz



Ecomercados
de Málaga

Ecomercados
de Sevilla



Esperanza es productora de aceite de oliva virgen extra y pate de aceituna; y ahora está haciendo pruebas con los aliños de la aceituna de verdeo para añadirla a su oferta de productos. Su olivar, de la variedad hojiblanca, está distribuido en tres parcelas distintas en el municipio de Lucena.

Su familia ha sido agricultora de siempre y desde niña estuvo participando, con sus padres, en las tareas del campo. Estudió y trabajó en diferentes oficios:

“Y siempre ayudando en la agricultura, hasta que un día, cuando mis padres me dejaron la tierra para que la cuidara, me planteé que yo quería hacer algunos cambios. Yo estaba muy concienciada con la salud y la naturaleza, y había un gesto que me dolía mucho, que era que cuando yo iba sulfatando con la tina, veía a los pajarillos salir del nido mareados y me encontraba pajarillos muertos; incluso, a veces yo también me mareaba. Me planteé que yo misma, con mis manos, estaba atacando a la naturaleza”.

En esa época Esperanza estaba haciendo formación en biología, alimentación industrial, entre otras: “Yo no podía cambiar el mundo, pero en mi casa si podía cambiar algo”. Entonces empezó a formarse

en agricultura ecológica y tuvo un pequeño huerto para experimentar durante tres años, hasta que hizo la reconversión del olivar. Tenía que constatar que el manejo y las técnicas ecológicas eran válidas y eficaces “porque había gente que me convencía de que el ambiente ya estaba contaminado y que ya estaba hecho al sistema convencional y si no utilizabas productos químicos pues no ibas a sacar nada. Esa era la mentalidad que había general en todo el mundo”.

Encontró dificultades cuando decidió que quería producir de una forma distinta y obtener un producto diferenciado: y una de ellas fue **“la de la incomprensión de quienes me rodeaban, que me decían que yo misma me había lanzado al vacío, porque era la única en el pueblo que iba a cultivar en ecológico”**.

Decidió entonces buscar asesoramiento técnico y así tener más datos en los que apoyarse para iniciar su proyecto y pensó: “Lo más que me puede ocurrir es que tenga que volver a hacer convencional ¿de que es entonces de lo que tengo que tener miedo? “.

Sus reflexiones al respecto y los buenos resultados de la huerta experimental hicieron que se decidiera a hacer la reconversión: “De hecho todo va bien, luego, es que lo estoy haciendo bien”.

Una vez que tuvo el olivar y el aceite certificado como ecológico comenzó a envasarlo con su marca Bio Luz:

“La etiqueta, el nombre y todo está basado en sentimientos y yo quise expresar al resto de la sociedad que a través de la vida, la luz y de la gente que trabaja en el campo, recibimos un alimento saludable”.

Hacer su marca propia está en relación con el reto que ella ve en la agricultura actual y con su desafío personal, poder vivir dignamente de su trabajo y que el producto llegue al mayor número de personas con un precio justo y asequible: “Me está costando mucho, pero hasta ahora va bien”. Para ello, los mercadillos están siendo un lugar muy adecuado para hacer venta directa, darse a conocer y además le está dando la oportunidad de contactar y acercarse a personas que están concienciadas con la salud personal y del medio ambiente, con el cultivo ecológico y el compromiso con quien produce.

En relación al futuro del sector, su opinión es que este “debe ir en auge, ya que uno de sus principios está basado en preservar la salud de personas y el medio ambiente, algo que es tan importante que todo lo demás huelga”.

Hablamos de la actividad diaria en el olivar, y nos comenta que el periodo de más tarea y la época más dura son los meses de recolección y que debido al volumen de trabajo, se trabaja en cuadrilla. Para ella, el aspecto humano es muy importante y es razón para que haya mantenido en la cuadrilla el horario antiguo, que ve más humano y menos estresante.

Con este horario “se almuerza en el campo. Almorzamos juntos y compartimos un tiempo libre que nos permite un acercamiento entre nosotros. Ahora se ha impuesto el horario intensivo, en el que trabajas como una máquina y te vas”. Conserva también una antigua práctica, en lo que a poda se refiere: **“A nosotros nos gusta mantener la tradición de tener la planta con sus hojas, para que esté resguardada del frío invernal, y por eso hacemos la poda a principio de primavera, que es cuando está empezando a subir la sabia, hacemos los cortes y la planta brota con más fuerza y ni se seca el corte, ni nada. Todo esto lo he vivido de mi familia, que han visto a las plantas como a un ser, y a las que se les ha tenido un tremendo respeto, y no como a un organismo que te da dinero”.**

Y por supuesto todo este cariño y consideración trasciende y “en el campo se ha creado una armonía entre los que estamos trabajando que se refleja en que haya mucha ayuda mutua, yo percibo un ambiente muy bonito. Este año además, hemos recuperado una antigua costumbre llamada el Arremate que consiste, en una comida de convivencia con las familias de los que estamos trabajando juntos”.

Desde luego estar con Esperanza es un gusto, sus palabras comunican tanto amor y respeto por el olivar y por todo lo que le rodea que es un ejemplo a seguir.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

De Bio Luz a Subbética Ecológica.

Durante la entrevista con Esperanza, surge la posibilidad de visitar una experiencia particular que combina ecomercados locales con grupos de consumo: la Asociación Subbética Ecológica.

La asociación de productores y consumidores Subbética Ecológica cuenta con algunos cientos de socios y socias repartidos por la zona sur de la provincia de Córdoba; como otras experiencias que se están llevando a cabo en Andalucía, representa el éxito de una alternativa basada en la venta de alimentos ecológicos a través de canales cortos de comercialización y la demostración de que pueden establecerse precios justos tanto para el colectivo de agricultores y agricultoras como para el colectivo de consumo.

Esperanza es socia fundadora de Subbética Ecológica, por ello nos invita a visibilizar a otras mujeres implicadas y representativas de la asociación. En las siguientes 3 entrevistas conoceremos a las precursoras de esta iniciativa: María Martínez, María del Carmen Alcalá y Rosario Jurado. A través de sus experiencias nos desvelan como se gestó esta asociación y nos describen cómo han evolucionado sus trayectorias, ligadas a esta economía alternativa en la provincia de Córdoba.

MARÍA MARTÍNEZ SANTOS

Subbética Ecológica



Es una de las ideólogas y promotoras de la Asociación Subbética Ecológica (SE):

“Al sector agrario estoy vinculada desde siempre. Teníamos campo, pero como mi padre no era agricultor, sino maestro, y arrendó solo parte de la finca, la otra parte la llevábamos entre la familia. Estudié Ciencias Ambientales y le incorporé la parte agraria, que a mí me llamaba mucho la atención”. Ha estado trabajando en una agrupación agraria durante años: “Sin perspectiva ecológica, pero a mí me interesaba esa parte más ambiental y poco a poco, profesionalmente, me he ido vinculando más con la producción ecológica, entre otras cosas, en asesoramiento y he impartido formación en agricultura ecológica. Tuve una huerta (en cesión) para poner en práctica todo lo que iba enseñando a los alumnos y ese fue un germen a su vez de SE”.

Consciente de su capacidad de transmitir su interés por la agricultura ecológica y aprovechando la tradición que había en Cabra de huertos tradicionales, se sumó a la propuesta que un grupo de personas le hicieron al IFAPA², impartir un curso

en la zona “y fue un éxito de convocatoria, tuvimos 30 hortelanos y de ahí 5 quisieron seguir”. Marián solicitó un aula de agroecología al IFAPA, siendo ella la responsable de la misma, y en ese proceso las personas del aula, empezaron a producir sus primeras frutas y hortalizas ecológicas: “Claro, si estaban produciendo había que venderlo. Buscamos familias que quisieran comprarlo”.

Estas familias, eran la familia de Marián y sus vecinas, también la concejala de medio ambiente implicó a su familia y sus vecinas:

“Y así empezamos, éramos 25 y ahora somos 318 unidades de consumo, aproximadamente 1200 personas que están comiendo ecológico en la comarca”.

Este importante crecimiento se ha dado por el efecto llamada, “no hemos hecho ninguna publicidad, y cuando hacemos encuestas entre las/los consumidores/as de porqué consumen en SE, dicen que por la dignificación de la agricultura y por salud”.

La difusión del proyecto y el contacto con el mismo se está haciendo a través de internet, tarea de la que se encarga el marido de Marián: “Y yo me encargo de la parte técnica: gestión burocrática y asesoramiento, planes de producción de semillas, etc., y planificación de cultivos”.

Le pregunto a Marián qué dificultades se ha ido encontrando en este proceso, en general, y nos responde que “en estos años, independientemente de que sea ecológico o no, el sector agrario es un sector de hombres, se piensa desde la cabeza de los hombres: los horarios de trabajo son para el hombre, incluso lo que una mujer les recomiende o les diga siempre está en cuarentena y si lo dice un hombre, no”.

“Como técnica, durante mucho tiempo he tenido la tarea de demostrar que no hubiera tenido un hombre, tienes que tener mucha seguridad en lo que dices y demostrarlo con experimentación práctica, porque si no, siempre se duda. En cambio en el sector ecológico, que es mucho más abierto a la innovación, a la experimentación y a la formación, yo he notado, que no se ha tenido tanto en cuenta que fuera mujer³. Esa es mi perspectiva como técnica”.

En otro orden de cosas, destaca algunas dificultades con que se encuentra en SE: “Y es que, al haber sido el sector agrario un sector que ha sufrido tanta guerra de precios, y que sacar un céntimo más por un kilo de cebollas fuera una batalla ganada, pues hay mucho individualismo y nos está costando que los hortelanos se coordinen (en la planificación de cultivos) y cooperen entre ellos”.

“Y nos estamos dando cuenta que cuando en la unidad de producción hay una mujer, cooperan más: intercambian productos, intercambian semillas, intercambian plántulas... se coopera más. Entonces desde esa empatía que muestran las mujeres, estamos buscando más mujeres. Ellas también se

muestran más receptivas a incorporar cambios e introducir nuevas prácticas o innovaciones, son más abiertas a la experimentación”.

Subbética Ecológica goza de buena salud, cada vez se acercan más personas a la asociación y se unen al proyecto como parte del colectivo de consumo, incluidos varios restaurantes, tiendas y centros de enseñanza. Organizan charlas sobre salud y ecología, que son impartidas por personalidades reconocidas del sector: “Todo lo que organizamos, sin darle difusión, se llena”.

También continúan realizando cursos de agricultura ecológica:

“De cada curso por lo menos sale uno (productor/a)”. Y así, de la mano, quienes producen y quienes consumen, paso a paso, va creciendo y consolidándose este interesante proyecto.

En la política de trabajo de Subbética Ecológica se ha incluido el criterio de paridad en Junta Directiva, esto permite ampliar el foco de visión: “Las sensibilidades ante distintos temas son diferentes y al final salen debates muy enriquecedores”.

1. Subbética Ecológica, en adelante escrita por sus siglas SE. Constituida en 2009.

2. IFAPA Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera.

3. En referencia a cuando ha asesorado en agricultura convencional.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

MARÍA DEL CARMEN ALCALÁ ARENAS

Subbética Ecológica



Una de las nuevas agricultoras que se han incorporado a Subbética Ecológica es Mari Carmen, una polifacética mujer que estudio biología y técnica de laboratorio, y que aunque era de Córdoba capital, siempre se había visto atraída por el campo y la agricultura ecológica. Actualmente trabaja en una quesería artesanal, cultiva una huerta con su marido e hijo -“esto es un proyecto familiar”- haciendo cestas semanales con la producción de la misma.

Fue a partir de la iniciativa del Ayuntamiento de Carcabuey, de hacer un banco de tierras con aquellas huertas del pueblo que sus propietarios no podían atender. Ellos decidieron solicitar una y se quedaron con una esas huertas: “Y como ya llevaba tres o cuatro años certificada en ecológica pues nos llamó más la atención”.

Y han pasado de ser socia/o consumidores a productores, con el apoyo de la asociación: “Nos han animado mucho, porque no había ningún productor por esta zona y los consumidores de aquí teníamos que ir a recoger nuestra cesta a Cabra. Llevamos poquísimo, un año y además sin tener ni idea, y sin tener de nada; pedimos una mulilla mecánica, y

compramos tres balandros, y así empezamos yendo por las tardes, a trabajar la tierra y empezar a hablar con los hortelanos antiguos del pueblo, a preguntar, a que nos dieran semillas de las de antes... preguntando muchísimo, también a los hortelanos que ya están en Subbética Ecológica y leyendo muchísimo”.

El pasado otoño hicieron su primer cultivo, zanahorias:

“Que como llovió tanto pues se nos fueron todas, pero luego nos salieron una habas buenísimas que la gente nos las quitaba de las manos, y decían que buenas (estaban), que sabían cómo las habas que ellos comían antiguamente”.

“Entonces ya nos fuimos animando y empezamos a plantar más cosas; ya de cara a lo que es primavera y verano pues sí que es verdad que hemos tenido muchos productos, muy buenos: pepino, sandía, pimientos. Siempre preguntando y teniendo en cuenta que somos inexpertos y no sabemos las cantidades que hay que sembrar o lo que da una mata de un cultivo, que eso un hortelano de toda la vida lo sabe”.

Han iniciado esta nueva etapa laboral con muchas incertidumbres como por ejemplo, si tendrían bastante producto para abastecer sus cestas semanales o sobre qué pasará dentro de dos años en que termina el periodo de cesión de la huerta, etc. Pero van marchando bien:

“Empezamos con una cesta, a la semana siguiente con dos, a la otra semana cinco”. Ya abastecen a diez familias y tienen lista de espera.

Cuando le pregunto a Mari Carmen sobre los retos, me dice que, personalmente, seguir aprendiendo y para el sector ecológico, el de llegar a la juventud y me habla de lo importante qué es llevar a los jóvenes la cultura de una buena alimentación: “Fíjate que mi hijo está en una edad muy mala, pero cuando yo le cambio las patatas (por convencionales), él lo nota”. Piensa que la franja de edad que va desde la pre-adolescencia a la madurez está muy desligada de la agricultura o de las consecuencias, sobre la salud, de una mala alimentación:

“Hay que ir a los institutos e informarles y que se den cuenta, y hacerles probar un producto y otro y otro y que sepan lo que comen”. También es consciente de la falta de información que hay en la calle sobre los alimentos y la agricultura ecológica “pero sobre todo en esa franja de edad de gente joven”.

Pues ahí nos deja Mari Carmen los deberes, que seguro ayudarán a dar continuidad a esta nueva concepción de la agricultura, el consumo y la salud.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

ROSARIO JURADO SERRANO

Subbética Ecológica



Rosario y su marido cultivan aproximadamente una hectárea de huerta, una parte de la misma está cubierta con un umbráculo para proteger a las plantas más sensibles del fuerte sol del verano. Ella es una de las agricultoras de la Asociación de Productoras/es y Consumidoras/es Subbética Ecológica¹ (SE).

Rosario siempre ha estado vinculada a la agricultura, de niña y jovencita en el olivar:

“Teníamos olivar y a eso sí me dedicaba yo estupendamente, yo hacía de todo y mi padre estaba la mar de contento conmigo”.

Olivarera de pro, al casarse comenzó a trabajar con su marido en la huerta de él. En aquel momento ya se había abandonado el manejo tradicional de las huertas de Cabra hacia un uso más intensivo de la agricultura: “Lo que pasa aquí en Cabra, es que cuando se ponen patatas, es la huerta entera de patatas, y cuando se sacan las patatas, se pone la huerta entera de lechugas y luego de cebollas” y así sucesivamente.

Y la situación de esta agricultura, que ahora han dejado atrás, les resultaba económicamente insostenible: “Por ejemplo, cuando sacábamos patatas, y te había costado la semilla un dinero y no te pagaban ni una parte de lo que las semillas te habían costado: ¡pues te desmoralizas! Es verdad que no querías dejar la huerta abandonada, y ¿las horas que había que echar?, las que hicieran falta; pero cuando no ganas ni un duro, es que ya se te viene el alma abajo”.

Esta difícil situación que ellos han vivido dentro de la agricultura y el mercado convencional, les animó a buscar otras alternativas y “tomar otro rumbo, porque lo último era dejar la huerta abandonada y ya que te pones a trabajar qué menos que aspirar a sacar el sueldo”. Así que cuando se enteraron de un curso de Agricultura Ecológica en Cabra, se decidieron a asistir al mismo buscando nuevos horizontes. Fue este curso uno de los gérmenes de SE, a la que pertenecen, y de cuya historia han sido partícipes desde sus comienzos.

Su marido, hortelano desde la infancia, también tuvo un puesto en el mercado de Montilla en el que vendía sus productos y ahora en esta nueva etapa ha vuelto a poner en práctica todo su conocimiento de manejo de la huerta tradicional y de venta y Rosario está incorporándolos a sus saberes.

Para llegar a la situación actual en que la huerta está saludable y en plena producción tuvieron que superar un periodo de conversión con una bajada de producción y un aumento de plagas que en algunos casos solo afectaban a la apariencia de las hortalizas

no a su sabor y rendimiento. Pero este periodo fue mucho más fácil de atravesar gracias al apoyo del grupo de consumo. Rosario aprecia y estima a conjunto de personas concienciadas, que ya son su familia, que entienden lo que es la producción ecológica local y de temporada y que saben reconocer la calidad de los alimentos de esta huerta: “El que no está concienciado y no sabe donde se ha metido, ese no dura, viene a lo mejor por una cesta o dos y ya no lo vemos más, se queda el que sabe de que va esto, el que sabe que los productos que hay son los que hay, y que en el verano están los tomates y ¡no me pidas tomates en enero!, ese aguanta”.

Pero este grupo de consumo no tiene que aguantar nada, solo puede estar encantado con Charo, una persona tremendamente empática, que cuida a todo el mundo y de cada detalle, y con las magníficas verduras que ofrecen. Es interesante ver el mutuo enriquecimiento entre las partes “de alguna manera (ellos) también me están cambiando a mí el chip”. Ahora ella también es más consciente de todo lo que conlleva la producción y el consumo ecológico.

Le pregunto sobre el futuro, los retos, hasta dónde le gustaría llegar, etc.: **“Yo el futuro lo veo bien, tenemos muchísimos consumidores y la huerta sembrada a tope, y nos piden también en restaurantes y tiendas”.**

“Y mi reto personal ya lo he conseguido, he conseguido lo que ni siquiera me imaginaba. Porque el trabajar en el campo, ha sido un motivo de que yo me sintiera como inferior a los demás, porque

solo soy del campo y eso de no haber estudiado una carrera universitaria hacía valorarme menos. Porque eso que se decía, quien no sirve para estudiar lo echamos al campo y ya está. Y claro que a mí no me dejaran estudiar, me dio que pensar”. Le hizo pensar que ella no tenía valía y tener la falta de autoestima de a quien no se le valora su trabajo y conocimientos.

El que hayan llegado a su casa, a su huerta, personas muy diferentes, que celebran cada semana las cestas que ella prepara y la selección de verduras que llevan, que se maravillan de la huerta y que valoran su trabajo ha hecho que:

“Tener a esta gente que viene aquí a por sus cestas y que proceden de tantos gremios distintos y a la que veo tan sencilla y tan sana me han hecho subir mi autoestima, y me valoro más”.

Y es que hay relaciones imprescindibles, necesarias, que aportan, que enriquecen, que nos hacen crecer como personas y Rosario, con su sencillez y claridad nos cuenta con el corazón abierto cómo **ha crecido y se ha empoderado gracias a este encuentro entre Quienes producen y Quienes consumen.**

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

ERNESTINE LÜDEKE

Fundación Monte Mediterráneo

En el extremo más oriental del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, se encuentra la Dehesa de San Francisco, ubicada en el municipio de Santa Olalla del Cala (Huelva) y sede de la Fundación Monte Mediterráneo. Esta finca de 700 ha se orienta a la conservación del patrimonio natural y agroganadero autóctonos, potenciándose los usos más tradicionales de la dehesa y fomentándose el mantenimiento de uno de los paisajes culturales mediterráneos más paradigmáticos, combinación perfecta entre sistema de explotación antrópica y ecosistema con alta biodiversidad.

Ernestine Lüdeke, fundadora y vicepresidenta de la Fundación Monte Mediterráneo y productora en esta finca ecológica, comienza a concebir este proyecto durante la celebración de EXPO'92, evento en el que trabajaba como Directora del Programa Cultural Alemán:

“La Fundación se crea por iniciativa de mi marido, Hans-Gerd Neglein, y mía. Nosotros trabajábamos en el pabellón alemán de EXPO'92, y allí creamos una fundación que se llamaba Fundación Doñana. Esta fundación se dedicaba a las aves migratorias de Doñana y era una fundación exclusivamente de conservación de la naturaleza. Cuando terminó la EXPO, queríamos seguir haciendo algo por la conservación de la naturaleza, pero no conservando



en el sentido puro y duro sino llevando a cabo la idea de desarrollo sostenible que había nacido ese mismo año también en la Cumbre de Río. Nació la idea de hacer, de crear una fundación donde conserváramos un trozo de la naturaleza pero trabajando en ella. Entonces buscamos amigos, buscamos gente que estuviera dispuesta a dedicar capital a este objetivo y con esta forma jurídica, porque era la forma de garantizar que eso nunca llegara a ningún otro fin que no fuera el de la conservación, la ecología, etc.”.

Hasta este momento, su trayectoria profesional se había desarrollado en el campo de la cultura: “No tenía nada que ver con la ecología” pero “de toda la vida he sido una persona que he comido alimentos ecológicos, que en Alemania he participado en muchas actividades y en el movimiento de los Verdes, **mi trayectoria personal sí que está comprometida con la ecología. Evidentemente nunca se me ocurrió pensar que un día podría estar en la agricultura, pero hay un compromiso personal con el tema de la conservación y la ecología. Yo siempre digo: me pasé de la Cultura a la Agri-Cultura**”.

Para llevar a cabo la idea de la fundación “estuvimos dos años buscando un terreno adecuado, con unos criterios determinados (buscamos en Cádiz, Córdoba, por toda la Sierra de Huelva...) y, finalmente, esta finca nos gustó: tenía un gran patrimonio ecológico, es decir, había recursos para conservar”. Además

está bien ubicada: “Como siempre habíamos tenido la idea de hacer formación e intercambios con jóvenes, también tenía que tener una cierta facilidad de comunicación”, con las carreteras y el aeropuerto de Sevilla.

Actualmente, las funciones de Ernestine se reparten entre actividades de apoyo y vigilancia de la explotación agropecuaria, la comercialización de los productos y la gestión de la entidad desde la coordinación y la supervisión: “Mi tarea principal es la venta de los productos, marketing, captación de clientes, presentación de los productos, etc. En la explotación agropecuaria, mi función es, más que nada, vigilar realmente el tema ecológico y el bienestar animal. También me dedico a la captación de becas y la coordinación de las actividades y el aprendizaje de los becarios, hemos empezado más fuerte con el tema de la formación (desde hace varios años hemos sido centro homologado por la Junta de Andalucía) así como a fomentar todo el tema de la investigación” en la Fundación, siempre en la búsqueda y desarrollo de un modelo de gestión sostenible que aúne la explotación tradicional y el conocimiento.

“El proyecto de más envergadura que hemos tenido es uno de fomento de la trashumancia, que empezamos en 2009. Hemos conseguido que esto, dentro del mundo ganadero, vuelva a tener cierto interés y un cierto peso. Alrededor de la trashumancia está también la formación de pastores. Hay muchos otros proyectos de conservación y de investigación que abordamos, por ejemplo, el tema de la seca, temas de investigación aplicada, etc.”.

Como cualquier explotación agroganadera, a lo largo de estos 20 años, Ernestine se ha enfrentado a distintas dificultades, como por ejemplo, “el tema burocrático. La burocracia te desanima, es muy difícil encontrarse con alguien que te diga: bueno, pues venga no te preocupes que eso ya lo solucionaremos” pero, en definitiva, “obstáculos siempre hay en la vida. No es mi forma de pensar acordarme de los obstáculos, yo siempre prefiero pensar en los logros”.

Reconoce que **“la gran ventaja de la agricultura ecológica en Andalucía es la oportunidad de crear realmente un producto donde el beneficio de toda la cadena se quede en España y pueda devolverle al sector agrario andaluz la dignidad y la autosuficiencia que se merece**. Por otro lado, el gran problema que veo es de concienciación”.

Por todo ello “hay que trabajar, hay una oportunidad que hay que intentar aprovecharla. Yo siempre intentaré aportar lo que pueda en todo el proceso y las dificultades intentar resolverlas. España es un país con un tesoro natural impresionante, y todo lo que se pueda hacer para aprovecharlo equilibradamente, estableciendo sinergias entre el mantenimiento y disfrute de esos recursos y el desarrollo local, está bien hecho”.

Defensora de la eliminación de intermediarios en la venta de alimentos ecológicos y de los canales cortos de comercialización, destaca que:

“El concepto de los ecomercados me gusta muchísimo porque es donde realmente el productor va, vende su producto, el cliente ve al productor, le puede contar, le puede informar, y da una transparencia y una credibilidad al productor y a los productos y es lo auténtico. En mi tierra los había, cada productor vendía, orgulloso, sus productos y los clientes iban para conocer y comprar al productor y había una relación personal entre el producto, el productor y el consumidor. Eso es lo que me gusta y lo que me gustaría fomentar y eso es lo que hay que cambiar aquí, hay que educar y concienciar a la ciudadanía. Además como consumidora siempre he vivido así, siempre he ido a las fincas a comprar. A mí el tema de las grandes superficies no me convence. A parte, la calidad deja mucho que desear”.

“Para nosotros el vivir en una finca ecológica y producir productos que benefician la naturaleza, que respeten el bienestar animal y que el producto sea una gozada para el consumidor final... para nosotros es una filosofía de vida, no es una forma de producción”.

Nota: fotografía cedida por Fundación Monte Mediterráneo (www.fundacionmontemediterraneo.com) a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

TERESA MARTÍN GARCÍA

Sol y Tierra



Ecomercados
de Huelva

Me encuentro en el Mercado Campesino Madre Tierra, instalado en Galaroza (Huelva), donde Teresa y Chema, pareja de apicultores, han aprovechado un sábado más para vender sus productos naturales y artesanos, al aire libre, fomentando un espacio de intercambio con otras productoras y productores del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, y un escenario de venta local de productos de calidad en el que los consumidores y consumidoras pueden conocer directamente a las personas que producen estos alimentos ecológicos.

Teresa, bióloga de formación, se trasladó a Encinasola por amor y desde hace 17 años se ha dedicado junto a Chema al cuidado de la colmena: “Sol y Tierra es una pequeña empresa artesanal y familiar, tenemos unas mil colmenas entre los dos y un pequeño almacén en Encinasola, donde envasamos nuestros productos. Dependemos de las floraciones y recolectamos miel multiflora, lavanda, azahar, eucalipto y encina. Llevamos dos años sin miel de brezo por las condiciones climáticas adversas”. También “trabajamos polen seco, polen fresco y pan de abeja”.

La certificación de sus productos como ecológicos, la obtuvieron en 2001, aunque el manejo de sus colmenas siempre respondió a estas prácticas:

“Antes no había ecológico o no ecológico, todo era ecológico. Pero cuando la apicultura empieza a tener una vertiente más comercial y otra vertiente más artesana y ecológica” se optó por buscar esa marca de diferenciación.

“Por nuestra forma de vida era lo coherente, si yo consumo productos ecológicos, el manejo de mis colmenas tiene que ser también de ese modo”.

Y advierte, con especial énfasis, que “hay que tener mucho cuidado, porque se suele decir que toda la miel es natural: No. Antigüamente toda la miel era natural, al igual que todos los productos del campo; ahora hay miel comercial, que lleva pesticidas y fungicidas de los cultivos donde han libado esas abejas, antibióticos de los tratamientos para la varroa y además, es miel desnaturalizada, porque la someten a altas temperaturas”.

Por tanto, hay muchas diferencias entre la producción de miel convencional y la miel ecológica: “El punto de partida es dónde sitúas las colmenas. Las abejas tienen que pecorear en floraciones silvestres o en explotaciones en ecológico, por supuesto no pueden estar libando en ningún sitio donde estén echándole pesticidas a las plantas. Nosotros estamos en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, con lo cual el lugar ya lo tenemos”.

El segundo punto es el manejo: no se puede estimular la colmena con determinados alimentos ni las enfermedades que tienen se pueden tratar con antibióticos. Nosotros utilizamos ácidos orgánicos:

ácido oxálico, timol, ácido fórmico... hemos ido probando y últimamente, con el ácido oxálico, estamos bastante contentos”.

Pero las técnicas ecológicas de producción de miel no acaban ahí, también se extiende a la fase de extracción de la miel: “Tiene que ser también de forma artesanal, sin someterla a temperaturas altas ni microfiltrarla y centrifugarla siempre en frío. Después de una filtración mecánica por decantación se envasa”. Ahora bien, “no tenemos toda la miel envasada, la miel está en unos maduradores de acero inoxidable a temperatura controlada: 30-35º, y cuando hay un pedido se prepara con su etiquetado y loteado”.

El ciclo de funciones realizadas en esta explotación responde al ciclo vital de las abejas: “El trabajo de la colmena es estacional. A finales de otoño- invierno la colmena se encuentra en su sitio de descanso, de invernada, se ha terminado de sacar la miel. Nuestra ocupación en este periodo es atender a la clientela y participar en alguna bioferia – Biocultura en Madrid y BioCórdoba- y en ecomercados como el de Galaroza”.

“Cuando termina la invernada, con los primeros soles, empieza el trabajo de campo. Chema va revisando los diferentes colmenares y trayendo al almacén las bajas. Se limpian las cajas y se retira la cera vieja. Vamos metiendo todos los cuadros en una cámara de fundir la cera, para volverla a laminar. Me encanta pegar láminas nuevas de cera en los cuadros limpios... para que al día siguiente, esos cuadros vayan al campo; con la floración primaveral

la colmena necesita expandirse y empieza el trabajo de enjambrar para reponer las bajas. Cuando las jaras están en su apogeo, como si hubiera nevado en la sierra, colgamos los cazapolen, al atardecer recogemos el polen y luego hay que extenderlo en la cámara de secado, se va cribando, ventilando y guardando... Durante toda la primavera se mezcla el trabajo de nuevos enjambres y la recogida del polen. Yo me ocupo de las tareas de almacén y Chema va cada día al campo. Son días sin horario. Se termina de sacar el polen en mayo”.

Después le llega el turno a la miel: “Esperamos a que la abeja selle los cuadros: síntoma de que la miel está madura y empezamos la castra. Se van retirando las alzas -porque las mieles monoflorales son mieles de alzas- y en función de donde ha libado la colmena, sacamos la miel de naranjo, la miel de lavanda... se hacen pequeños traslados en la sierra y se termina con la castra de la miel multiflora”.

“En septiembre, la miel pura y sin cera está metida en sus bidones marcados. Como ves es un trabajo precioso, acompañamos a la abeja en todo su ciclo y tenemos la suerte de poder llegar al consumidor final”.

La principal dificultad detectada se centra en un tema crucial a nivel local y global, la disminución en la producción anual de miel y polen y el aumento de bajas debido al cambio climático:

“Las campañas son cada vez más escasas, las abejas están acusando en gran medida todo el cambio climático: las estaciones ya no son como las conocíamos, y sobre todo estamos perdiendo la larga primavera de la sierra de Huelva; sí, la abeja es un animal muy sensible”.

“La abeja es especialmente sensible porque su ciclo reproductivo es largo: la reina empieza la puesta cuando siente las condiciones favorables. Ese huevo necesita 21 días para convertirse en abeja adulta, que empieza sus labores como nodriza, limpiadora, pecoreo... y si las floraciones se acortan....”

El conocimiento y la claridad de nuestra apicultora, despiertan las ganas de seguir aprendiendo de esta experiencia, pero hoy, en Galaroza, hay un mercado que atender, un mercado local con el que Teresa identifica claramente la dirección en la que hay que caminar: “El trato directo con las personas, los ecomercados, las tiendas pequeñas, los grupos de consumo, creo que es el futuro y la manera de luchar contra las grandes superficies”.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

MARÍA DEL CASTILLO RUIZ ROMERO

*La Soberana que Alimenta:
el principio de un sueño.*

«Yo no quiero ser rica pero quiero levantarme por la mañana e ir contenta a mi trabajo. Para vivir no necesito grandes cosas, sólo estar satisfecha con lo que hago. Somos gente muy sencilla, con muchas ganas de trabajar y mucha ilusión».



Ecomercados
de Sevilla

María, de 56 años, es miembro de La Soberana que Alimenta, una asociación de Lebrija (Sevilla) de productores ecológicos, una experiencia local que lleva a 4 personas a unirse por un sueño que auna alimentación sana y sostenible a través de la agricultura ecológica, una panadería, un albergue y una granja escuela: “Tenemos un proyecto muy bonito, pero por el momento estamos con la producción de los dos huertos, el de Leonardo y el de José Antonio”.

Esta lebrijana especializada en educación infantil -de formación profesional- explica con orgullo la gran diversidad de cultivos que manejan, “tomates, lechuga, patata, brócoli, [...] coliflores, coles...” y legumbres, todo de temporada y planificado para responder la demanda que genera la comercialización de sus productos, siempre a través de canales cortos: “Nosotros no tenemos ninguna intención de tener intermediario, vamos a estar siempre en contacto

con el consumidor, siempre, aunque trabajemos más, aunque tengamos menos tiempo para otras cosas, pero siempre en contacto con el consumidor.

Actualmente La Soberana abastece unas 100 cestas de alimentos ecológicos entre consumidores y consumidoras de Sevilla y Dos Hermanas, han crecido sin publicidad, siendo la calidad de sus productos garantía suficiente para que, en los dos últimos años, hayan alcanzado esa cifra tan sólo gracias al boca a boca.

María no tarda en mostrarme la razón inicial de su implicación en el proyecto: los tomates secos. Me cuenta cómo su hermano Leonardo tenía que estar en su huerto de la marisma de Lebrija: “En verano a las 9 de la noche aun hay sol, y él me decía, Mari ¿no te importa taparme los tomates? No le pueden dar el relente, en el momento en que le de el relente se te van”.

A día de hoy “me encargo prácticamente de todo, de clasificarlos, de darle la vuelta arriba, de taparlo, destaparlo, de todo”. Mientras cataloga una bolsa de tomates, me apunta que el sistema de secado es el más natural y más antiguo, al sol, colocándolos sobre una tela que transpira... fija su mirada en un pequeño montón y me cuenta que acudir a los ecomercados la hace feliz, que por ahora los esfuerzos de todos y el dinero se está invirtiendo en la Asociación y habla del siguiente paso del grupo: la panadería ecológica.

Enfatiza que cómo todos tienen que hacer de todo, todos tienen que aprender de todo. Destaca que Herminia es la que sabe hacer pan y la que transmitirá al resto del grupo sus conocimientos; y que José Antonio ya está cultivando el trigo ecológico para hacer la harina, ya tienen horno y local elegido.

Cuando María habla de La Soberana se le ilumina la mirada, habla de su sueño , de un sueño colectivo, del futuro, de su futuro, de la importancia de la gente con la que desarrolla esta idea... y tan consciente es de adonde quiere llegar, de cuál es su horizonte, que siempre tiene presente la importancia de adaptarse , de mejorar y de seguir construyendo el camino a la par con el trabajo de información y concienciación sobre los beneficios de los alimentos ecológicos: “La alimentación ecológica siempre va a ser más rentable”, a todos los niveles, reitera María, a nivel de salud, a nivel social, a nivel económico....

A estas alturas, el aroma de los tomates secos ya ha inundado toda la estancia ...

Nota: fotografía cedida por María del Castillo a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

MARTA MARTÍNEZ PARRA

Vivero la Mano Verde



Ecomercados
de Huelva

Vandana Shiva, en su manifiesto Seed Freedom, nos dice que la semilla es la fuente de la vida, es el impulso de la propia vida por expresarse, por renovarse, por multiplicarse, por evolucionar libremente en perpetuidad. Conocer el proyecto de Marta, sus ideas y su proyección nos acerca a esta energía desbordante de la vida intentando expresarse así misma en un vivero de producción local y sostenible

Marta Martínez es la titular de la empresa La Mano Verde, pero su marido, José Juan Cabezalí, también participa como apoyo fundamental en el desarrollo de la idea y desde su experiencia técnica; las aportaciones de ambos fortalecen el proyecto y mantienen y renuevan las ilusiones depositadas en el mismo: “Cuando empezamos a pensar en el proyecto teníamos que definir que íbamos a hacer y que no. Actualmente estamos produciendo planta forestal, planta ornamental, planta hortícola, y planta mediterránea en general, intentando trabajar especies autóctonas de la zona donde vivimos”. “José Juan es un apoyo fundamental, es el consultor perfecto a la hora de que esto sea ecológico realmente, cuando tienes un problema de plagas o cuando tienes que resolver una determinada cuestión en el cultivo en maceta huerta”.

La trayectoria que termina situando a Marta – madrileña, diplomada en Relaciones Laborales y Máster en Prevención de Riesgos Laborales en Cortelazor “ha sido una mezcla de proyecto

personal y proyecto profesional. Mi pareja es de aquí, aunque también ha vivido la mayor parte del tiempo en Madrid”, y “cuando decidimos vernos para acá, en vez de ver dónde nos empleábamos, decidimos autoemplearnos y emprender en un negocio propio”, además “queríamos probar lo que era una experiencia de vida rural, y aprovechando la experiencia y los conocimientos de mi compañero, que es técnico en recursos paisajísticos y naturales, se nos ocurrió la idea del vivero”.

La empresa debía incluir la utilización de técnicas ecológicas, de ser un proyecto sostenible, porque esto es lo que ellos han defendido y practican siempre:

“Antes de tener el vivero ya teníamos nuestro huerto y siempre hemos cultivado en ecológico; nuestros hábitos de consumo, en general, van en esa línea; por tanto, queríamos que fuera un vivero ecológico, evitando utilizar productos nocivos, incluso aunque estén autorizados por la normativa de agricultura ecológica, si puedes no utilizarlos, mejor”.

Los inicios de este negocio se traducen en “unos años muy duros de trabajo”, que ha implicado “compatibilizar el cambio de vida y montar el vivero –que aunque tiene unas dimensiones pequeñas es un trabajo muy grande para acometerlo una persona con ayuda de otra”. Esto no ha impedido

a Marta dedicar tiempo al aprendizaje autodidacta y proponerse asistir a diferentes actividades: “Me he puesto en contacto con la escuela de jardinería Joaquín Ronmero Murube de Sevilla, para interesarme por la oferta formativa y la próxima semana asistiré a las Jornadas sobre Agroecología y Género, y bueno estoy siempre pendiente de este tipo de actividades porque soy muy consciente de la formación y sé que es importante”.

Si bien la falta de experiencia en esta aventura empresarial ha constituido una dificultad, a día de hoy, salvada, Marta nos destaca que este “es un sector que no depende sólo de tu trabajo, dependes del sol, de la lluvia, del tiempo que hace”.

Otra dificultad que está resolviendo activamente es “no poder cuantificar qué producción vas a tener, sí sé qué voy a producir pero es difícil estimar cantidades”. Además “la visibilidad del vivero” condiciona y aumenta el esfuerzo que hay que hacer en publicidad: “Estamos en un núcleo rural muy pequeñito y éramos conscientes, desde el principio, que tendríamos que hacer un esfuerzo extra en costes y en tiempo también para darnos a conocer”.

Los ingresos “son muy justos, todavía estamos arrancando y tenemos que administrarnos contando con la variación de venta en el año, en primavera y verano hay bastante demanda pero en invierno no”. En relación con estos meses de ingresos más débiles, reivindica un sistema de cotización y cuotas progresivas para los autónomos, ya que el actual no “atiende a las necesidades de los diferentes autónomos, como pasa en otros países de la UE; si

no se puede bajar, intentar que fuera progresivo, acorde a los ingresos que generas, porque así daría un empuje real a la gente”.

Por “lo demás... no hay horarios, y si no dispones de grandes presupuestos una misma hace prácticamente todas las labores, contabilidad, publicidad, atención al cliente, producción, venta, asesoramiento, etc.”.

La Mano Verde es una empresa adherida al Sistema Participativo de Garantía (SPG) establecido desde la Red Sevilla EcoArtesana: “Conocimos la Red Eco Artesana de Sevilla, por una mujer de aquí de la sierra que elabora y vende queso, y fui para presentar mi vivero, mi proyecto”. Esta red se integra por grupos de consumo y personas productoras. Las tareas de coordinación y gestión de la red se organizan en torno a una serie de comisiones de trabajo, entre las que se encuentra la relativa a su SPG, formada por personas productoras y consumidoras que asumen las responsabilidades que se deriven, de forma rotatoria:

“El SPG, se basa en la confianza principalmente, mediante el conocimiento del productor al que se le compra, igual que yo conozco al cliente que me compra. En la Red las productoras se tienen que involucrar no sólo con la oferta de sus productos sino con la asistencia a las Asambleas y colaboración a la hora de planificar y repartir el trabajo”.

El Mercado Campesino de la Madre Tierra (ecomercado) de Galaroza, al que acude desde hace un año y medio actualmente, representa “un canal corto de venta, directo, de productor a consumidor. También ha servido para darnos a conocer. Es una experiencia positiva y por eso lo seguimos haciendo, me gusta mucho el ambiente que se crea y además de ser un posible canal de venta en este espacio también es posible el intercambio o trueque con otras productoras, se comparten inquietudes, criterios de cómo cultivar en ecológico”.

Para finalizar, Marta reivindica la necesidad de continuar trabajando en dos aspectos vitales: por un lado, la necesidad de seguir informando/ concienciando a la ciudadanía sobre los alimentos ecológicos, locales y de temporada; su repercusión en la salud y en el medio ambiente. Por otro lado, reitera la oportunidad que representan los SPG para el sector: “Los SPG da una opción a la certificación ecológica oficial, son un paso intermedio entre la productora que no ofrece ninguna garantía en el cultivo y tratamientos de sus productos y aquella que se certifica oficialmente con alguna empresa privada”.

Nota: fotografía cedida por Marta Martínez a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

INMACULADA CANO NÚÑEZ Y ANA BELEN GARCÍA GALINDO

De la Huerta a la Carta

En Tócina se encuentra esta empresa hortícola formada por Inmaculada y Ana Belén, en ella se une tradición, innovación y tendencias gastronómicas actuales incorporando a la cesta, además de las verduras tradicionales, Flores comestibles, brotes, microgreen, verduras asiáticas, mini y babies, estos productos los comercializan a través de cestas, a través de internet, en su asociación y en los ecomercados. También tienen una tienda con productos para el campo y veterinarios.

Los inicios de Inmaculada Cano Núñez:

“Mi familia se ha dedicado siempre a la agricultura y la ganadería y lo he visto como algo normal en casa”. Inmaculada es el relevo generacional de la finca familiar, ella estudió fuera Ingeniería de Montes “pero siempre tuve la ilusión de volver y dedicarme a esto...a mi lo del campo, los animales y todo eso es que me encanta, mis padres no me inculcaron esto, al revés, tus padres siempre quieren que tu no te dediques al campo,...ellos te dan unos estudios, eran otros tiempos, ...lo vinculan a trabajo precario y nunca han querido que yo me dedicara a esto”.



Ecomercados
de Sevilla

Las motivaciones por las que hacer cultivo ecológico las tiene claras:

“Por respeto al medio ambiente, por salud, por un valor añadido a los productos, por darle a lo mejor ese punto que le falta a la agricultura convencional, por la cercanía, puedes hacer una venta directa al consumidor, por la calidad, por todas esas cosas”.

Esta cercanía de venta no se daría en el cultivo convencional, ya está orientado a la intensificación “si pones lechugas, pones 5000 lechugas y no puedes atender directamente al consumidor vendiendo solamente lechugas”.

Los inicios de Ana Belen García Galindo:

Arquitecta técnica de formación, tenía su estudio en Utrera, pero como consecuencia de la bajada de actividad en el sector tuvo que cerrarlo, es entonces cuando se traslada a Tocina, “...bueno yo entré en este campo a través de Inmaculada que tenía este proyecto...en la vida me hubiera imaginado que iba a tener un huerto ecológico...pero llegó el 2008, llegó la crisis y había que reciclarse”, no quería emigrar, el proyecto le pareció muy bonito y siempre ha estado vinculada al mismo. Ante la pregunta de por qué ecológico, responde: “siempre fue un objetivo, nunca nos planteamos que no fuese ecológico”.

La idea de ambas...

...siempre ha sido hacer venta de cercanía, basada en la confianza y en la que no fuese necesaria la inscripción en un organismo control, pero las dificultades de acceder al mercado las llevó a certificarse “...con los costes que ello lleva, costes añadidos bastante fuertes”.

En este momento Ana Belén va a atender a un cliente y seguimos la entrevista con Inma y hablamos sobre los obstáculos que están enfrentado: “Al principio nos costó muchísimo encontrar insumos, información... y ponernos en contacto con otros productores...”, entrar en contacto con Manuela, del GDR Campiña Alcores, “fue como agua de mayo”, muchas de estas dificultades se han visto subsanadas y además se ha creado la Asociación de Consumo y Producción de la Campiña y Los Alcores (A.C.A).

También hemos hablado de la presión social, si bien ellas no lo viven como un problema, sí resulta una contrariedad: “Tú te vas al campo y te ve la gente llena de barro y como que se sonríen..., que no, que yo creo que todavía no terminan de acostumbrarse”, tampoco terminan de creerse que ellas sean capaces de llevar una finca agraria.

Por otro lado el bajo estatus social que tiene la profesión agraria da origen a estos comentarios “uf que lastima hija con lo que has estudiado”, “...es que eso no está bien visto, la gente no lo ve como que te estás realizando profesionalmente...pero bueno si es que aquí yo estoy bien... esto lo he hecho porque me gusta y además ha mejorado hasta mi salud”.

La credibilidad de su proyecto cuesta: “Luego viene Tierra y Mar a hacernos una entrevista y ellos no lo comprenden ¿...y como vienen a hacerle una entrevista a esas personas, si no tienen nada?”, Ana Belén añade “yo creo que las mujeres somos poco creíbles...lo ven como un entretenimiento... se mezcla la juventud con lo de mujer. ¡Porque nos reafirmamos y somos bastante fuertes... sino desde el minuto uno ya, no lo hubiéramos hecho!”.

A pesar de todo, esta es una comarca que cuenta con personas que tienen esperanza de salir adelante dentro del sector agrario y hablamos de los retos por superar, Inmaculada aborda la falta de cultura de trabajar en colectivo y de la dificultad para coordinarse entre productores para diversificar más los cultivos hortícolas y tener una mayor oferta: “Verte como una comunidad, verte como una asociación, que todo el mundo es uno, apoyarse todos a una, a la gente le cuesta”.

Otro reto es el darle salida a la producción de verano, en estos meses se da el mayor volumen de producto pero el consumo disminuye. Ana Belén nos comenta la cantidad de requisitos para obtener un registro sanitario, en el caso de decidirse a transformar y hacer conservas, que además de resolver el problema de los excedentes de verano, aportaría valor añadido al producto.

En cuanto a los desafíos del sector ecológico para Ana Belén, uno de los más importantes es convertirse en una Alternativa:

“Se supone que el ecológico tiene detrás una serie de valor añadido y de conciencia social,... hablo de conciencia social cuando el agricultor puede vivir de su tierra sin necesitar una subvención”, “la agricultura convencional a pequeña escala no puede sobrevivir”, “si los agricultores solo pueden vivir sin subvenciones si tienen 300 ha entonces volvemos al sistema de latifundios que teníamos antiguamente”.

Aquí el diálogo es de ambas:

“Hay que buscar que la gente cambien su forma de consumir y que tenga un compromiso con el productor”, la ventaja para quien consume es que “consume ecológico al precio de convencional”, “la venta directa tiene eso, a mi me viene bien porque yo cojo lo que realmente vale mi trabajo, la semillas y todo eso y al consumidor le repercute en que lleva calidad y un producto ecológico a muy buen precio”.

Ellas están encontrándose con las dificultades de la agricultura de pequeña escala que enfrenta la falta de rentabilidad, ya que se tienen que asumir grandes costes como el pago de autónomos, certificación, semillas, etc., que no están en función, ni tienen correspondencia con la superficie, volumen de producción, venta e ingresos.

Sobre las semillas, que Inmaculada ha mencionado varias veces a lo largo de la entrevista, nos dice:

“Es un problema, porque comprar semillas certificadas ecológicas, tiene unos precios que se disparan, entonces yo tengo que ajustar mucho los precios (de venta) a las semillas” y aunque intentan autoabastecerse siempre tienen que comprar semilla para algunos cultivos y **“valen carísimas”**.

En cuanto a la mecanización agraria, el diseño de la maquinaria está orientado al latifundio y el consumo de petróleo, **“tienen que hacer cosas que no gasten gasolina, no gasten luz, que sean manejables y que las puedas guardar en cualquier lado”**, **“yo meto un tractor y me compacta toda la tierra y tengo una serie de repercusiones, ahora yo meto un burrito, me hace la labor, tarda un par de días, el come hierba por allí y es mucho mejor”**, para plantar han comprado una máquina manual en los EE.UU. a través de Internet. Para esto Norte América e Inglaterra son pioneros en maquinaria agrícola ligera, nos indican: **“Nosotros aquí, para una hectárea todo el mundo tiene un tractor y eso es una barbaridad”**, **“tenía que haber un tractor comunitario”**.

De cara al futuro quieren incrementar el volumen de venta, algo que se va resolviendo a medida que aumenta el número de cestas, y ecomercados en la comarca y crece la asociación; poner el riego por goteo y mejorar la mecanización de la huerta son también asuntos pendientes.

Nuevos aires, nuevas visiones y compromiso con la tierra, la calidad y el medio ambiente y la dignificación de la agricultura y de quienes la practican, es lo que traen estas dos mujeres seguras y orgullosas de los que hacen.

Nota: fotografía cedida por “del Huerto a la Carta” a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

MARTA CASTILLO RODRÍGUEZ

Ecosurco



Ecomercados
de Granada

«Ojalá podamos vivir de la huerta, me gustaría. Lo que más me gusta es el contacto con la naturaleza, con la tierra, con las plantas, ver las plantas crecer, cuidarlas, observar si se ponen enfermas o no, los bichos que aparecen, si son buenos o malos, tratar de averiguar si nos van a ayudar o nos van a fastidiar, tienes que estar constantemente vigilando. Me parece un trabajo muy interesante, muy variado y en el que se pueden experimentar y aprender muchísimas cosas».

En Güéjar Sierra encontramos a Marta, Licenciada en Ciencias Ambientales, entre otras cosas, y, durante varios años, guía e intérprete en el Parque Nacional de Sierra Nevada hasta que, en 2012, se queda en paro y comienza a dedicarle más tiempo a la huerta, junto con Juli, su pareja, que se dedicaba a esto ya antes que ella. Güéjar es el pueblo de su abuela y las tierras que trabajan pertenecen a la familia de Marta y a la de Juli, en ellas están tratando de poner en marcha proyectos e ideas que les ayuden a hacer de esto un medio y un modo de vida.

“Tenemos las huertas en varios sitios, con hortalizas, frutales, olivar y almendros, unas 3,5 ha en total. Ahora estamos montando un proyecto nuevo, vamos a intentar producir setas, para que sean ecológicas el sustrato base es tronco de árboles. Estamos haciendo las primeras pruebas y vamos a intentar poner una producción más o menos grande en funcionamiento.

En el otoño esperamos tener las primeras. Vamos a probar en varios de los sitios que tenemos, para ver en cual de ellos se habitúan, producen mejor y necesitan menos cuidados. Las que voy a poner ahora son Shiitake, de ostra, de cardo y pie azul. Las dos primeras son más conocidas, las otras, creo que va a ser más difícil sacarlas al mercado, pero vamos a probar. Esto es experimental y no sé como va a resultar, pero tenemos esperanzas”.

Esta dedicación de Marta a la tierra no es nueva ni ha surgido porque haya dejado de trabajar en el Parque Nacional: “Esto me interesa desde hace muchos años y ahora que estoy en paro puedo dedicarle más horas, lo que pasa es que, en Güéjar, en invierno hace mucho frío y son muy pocos los cultivos que se dan, entonces, la idea de las setas es para poder complementar un poco y, si conseguimos adecuarles unas condiciones óptimas para que se desarrollen, podemos tener otro producto que nos complemente el otoño y la primavera”.

“En verano ponemos mucha habichuela, que se da muy bien, sobre todo la variedad local, la habichuela lacia. Estamos haciendo pruebas y hemos visto que los puerros no se nos suben, o las lechugas. Lo que en invierno es un inconveniente, que es el frío, en verano puede resultarnos una ventaja, podemos manejar cultivos que otra gente no puede tener por el calor, y nos estamos enfocando por ahí. Estamos intentando meternos con frutos rojos, tenemos una parte de fresa y hemos pensado cultivar frambuesa, arándanos, algunas cositas así que creemos que aquí se pueden dar bien, pero eso todavía está ahí medio en proyecto”.

“Nosotros estamos intentando encontrar nuestro nicho, las cosas que se den bien en el lugar que tenemos y que haya poco de ese producto en Granada, que es donde, principalmente, vendemos y queremos vender, aparte de en el pueblo. Quiero dar con mi cultivo estrella, tengo que encontrar mi huequecito, a ver que se me da bien, que no me cueste muchos quebraderos de cabeza y que a la gente le guste, ese es mi reto a nivel personal”.

Aunque los dos hacen de todo en la huerta, se coordinan para aprovechar los conocimientos de cada uno en las diferentes faenas: “Tenemos un invernadero donde hacemos nuestro semillero, intentando trabajar al máximo con variedades tradicionales y eso lo dirige Juli, porque él sabe más de ese tema. Nosotros guardamos las semillas de un año para otro. Cuando aparece un bicho raro pues yo me encargo de ver qué bicho es y cuál puede ser la solución. En el resto de tareas: buscar estiércol, estercolar, la poda, preparar la tierra, poner las plantas, si hay que coger el motocultor o lo que haya que hacer nos vamos organizando entre los dos”.

Marta sueña con trabajar exclusivamente en la huerta pero esto aún no es posible para ella: “A tiempo completo no, porque ahora mismo la huerta no nos da para vivir a los dos, y es que aún nos queda mucho que aprender y mejorar. Tenemos además el

inconveniente de que en invierno estamos limitados. Ahora estoy, también, estudiando y buscando otras cosillas que nos puedan complementar”.

Su principal salida de producto es a través de El Encinar, asociación a la que pertenece Marta desde hace unos 17 años:

“Yo siempre he querido tener una huerta ecológica y me metí en El Encinar porque quería consumir productos ecológicos.

Es una asociación que me ha aportado muchas cosas y a la que me gusta dedicar tiempo, participar y ser activa”.

“El Encinar me facilita asesoramiento y a la hora de vender los productos también me pueden orientar, oye mira que nos están faltando fresas y si pusieras seguro que las vendes. Nuestro compromiso principal es con El Encinar pero también hemos vendido productos al Vergel de la Vega, Ecovalle, Las Torcas, grupos de consumo y a familiares y amigos/as que nos piden verdura. En verano, la verdad es que si tuviéramos 20 ha más, podríamos vender mucho más”.

Poseen una certificación oficial y la certificación del SPG de El Encinar: “Aunque con la Certificadora no tenemos ningún problema, personalmente me gusta más el SPG, porque me parece que se ahonda más, mi experiencia es que con el SPG de El Encinar hay una relación más cercana. El reglamento de

funcionamiento del SPG se hizo a través de la FACPE y, basándose en el Reglamento europeo, se desarrollaron las preguntas que se tenían que hacer en la finca, cómo y cuándo hacer los análisis de los productos, los aspectos a tener en cuenta los que no, eso fue un trabajo conjunto con colectivos de toda Andalucía. En el SPG de El Encinar tenemos nuestras reuniones con productores, hacemos planificación, formación, solicitamos temas de interés, hacemos intercambio de semillas y visita a fincas; a mí la verdad es que me parece una experiencia estupenda”.

Entre los problemas con los que se enfrenta Marta en su día a día y los que atisba en el sector eco: “Pues que viene una plaga y se te va un cultivo y todo el trabajo que has invertido se queda en nada, o que, de pronto, llega el tiempo de las habichuelas y una semana es muy buena para la habichuela y dicen de cargarse y no tenemos donde vender tantos kilos o al revés, de pronto la gente te está pidiendo un montón de kilos y las plantas echan menos y quedas mal, es una cosa un poco inestable”.

“Respecto al sector ecológico quizá lo que veo es que hay gente con grandes extensiones que se está metiendo en ecológico y a los que tenemos pequeñas producciones, en cierto modo, nos dificulta un poco la vida, es posible que los pequeños nos quedemos fuera, si muchos grandes se van metiendo. La comercialización se podría mejorar si hubiera alguna forma de que las distintas organizaciones nos coordináramos un poco más”.

En el Ecomercado de Granada Marta participa con El Encinar:

“Yo estoy yendo, aunque muchas veces no llevamos ningún producto nuestro. Me parece muy interesante por la cantidad de gente que se acerca, creo que va mucha gente que no estaría consumiendo productos ecológicos en otro lugar, que es gente que va a grandes superficies donde son prohibitivos y aquí los está viendo a unos precios muy razonables, lo cierto es que los ecomercados están teniendo muchísimo éxito”.

“Como asociación nos supone un esfuerzo grande cada vez que vamos a un ecomercado, pero yo lo valoro positivamente, creo que merece la pena. **Estamos muchos colectivos allí reunidos y el hablar con otra gente, el intercambio de experiencias, esa parte también es importante, convivir con los/as productoras/es, las organizaciones, el hecho de que se haya creado entre tantos colectivos distintos, todos a una es interesantísimo, la verdad**”.

Marta es una mujer joven y con ideas claras, luchadora, como tantas, innovadora, humilde y, muy comprometida con lo que hace:

“Me parece muy importante que se mantengan en el tiempo colectivos y experiencias como los que están surgiendo: El Encinar, Ecovalle, El Vergel de la Vega... **Yo creo que el consumo ecológico no ha bajado, al revés, creo que está aumentando, a pesar de la crisis.**

Cada vez más gente prefiere un producto sano, producido por un pequeño agricultor y en una huerta cercana, me parece positivo que la gente sea cada vez más consciente con lo que consume”.

“Que habrá que seguir trabajando en esto pues sí, para que no se nos olvide, pero creo que vamos por el buen camino.”

Nota: fotografía cedida por Marta Castillo a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Joaquina Soria Herrerías*

LIVIA ROMANCEAC

Bio Romansel



Ecomercados
de Málaga

Entre los cachivaches de una almoneda [...] encontró una cerradura herrumbrosa del siglo XV en la que su llave encajaba y funcionaba perfectamente. [...] Metió la llave en la cerradura, la accionó varias veces y con palabras pronunciadas en ladino meloso me dijo: así es cómo se abre y se cierra el destino.

Manuel Vicent, La Columna de El País

(16 febrero 2014)

En Álora (Málaga) encontramos Bio RomanSel, una empresa que han ido construyendo poco a poco Livia y su marido, con trabajo y tesón. Cultivan aproximadamente 6,5 ha entre olivar y cítricos y 1,5 ha de huerta. Livia también hace aceituna aliñada de la variedad manzanilla-aloreña y ha comenzado con el aceite de oliva.

Normalmente la producción se comercializa en venta directa, cestas por encargo a través de internet y ecomercados. Parte de la producción de cítricos, aceituna aliñada y aceite va a un grupo de consumo de Francia. Para completar la cesta semanal de sus clientes y aumentar la oferta de su puesto en los ecomercados Livia hace intercambios con otros productores y comercializa algunos productos ecológicos que ellos no cultivan.

Livia llegó a España hace 11 años, desde Rumania, y comenzó a trabajar como jornalera en la agricultura convencional, en la comarca del Valle del Guadalhorce: “Pero no me gustaba lo que había, llegabas hasta con la ropa pegajosa”.

Hace algo más de ocho años conoce a la que hoy es su pareja, y ambos jornaleros, deciden arrendar algunas fincas de cítricos, olivar y huerta y autoemplearse:

“Ahora vamos buscando hacer nuestro el camino, seguir nuestro objetivo y nuestro sueño para seguir hacia delante, que necesita su tiempo. Es más duro pero se queda uno más tranquilo”.

Y siempre en cultivo ecológico, “buscando el verdadero sabor de las cosas (...). Aquí no le encontraba el sabor, no le encontraba la esencia”.

Livia es una persona muy versátil, ella es la que se encarga de la comercialización y reparto de cestas, gestión y procesado de aceituna: “Mi marido me enseñó y he aprendido de él, pero ahora tiro yo”.

También realiza todo tipo de trabajos en el campo, pero su función primordial y su responsabilidad es la recolección y la plantación de la huerta, encargándose también de la planificación de cultivos: “Eso me viene de mi madre, porque siempre ha vivido en el campo y más o menos sabe lo que gasta al año y sabe planificar que va a sembrar, por el camino también aprendes alguna cosita nueva, pero

sobre todo me viene de mi madre que me enseñó cosas tan importantes como a guardar todos los años las mejores semillas (...)”.

Aquí ha mejorado sus conocimientos, sobre asociaciones y rotaciones de cultivo:

“Sobre todo preguntando a los vecinos, porque el clima Malagueño ofrece más alternativas de cultivo que el clima donde yo había aprendido de agricultura”.

El comienzo “ha sido muy duro, todo el mundo trabajaba, ganaba mucho dinero y me decía que íbamos por mal camino (...), y ellos estaban trabajando en la obra; y ahora hay mucha gente que se ha venido para el campo y vienen y preguntan ¿te hace falta una mano?”. Los comienzos “fueron duros y ganábamos muy poquito dinero”. Además de no encontrar mano de obra estaba la opinión de la gente, que les decían que se estaban equivocando y que la agricultura ecológica daba poco rendimiento, era muy complicada y no se podía realizar. Hace ocho años iban a contracorriente: “Ahora ya no, ya ha cambiado un poquito la gente y han visto que se puede trabajar y se puede vivir”.

La mayoría de parcelas que han ido arrendado era: “Lo que estaba abandonado, llevaba a lo mejor 10 años abandonado (...) y claro hay que podarla, hay que limpiarla, para poder trabajarla y poquito a poco...”. Un inconveniente es que al ser tierras arrendadas, con algunas fincas, después de la energía que han empleado en ellas y de pasar el periodo de reconversión, no tienen seguridad sobre la continuidad del arrendamiento.

El mercado ha sido otro batalla a superar “por ser mujer y extranjera, nos costaba mucho abrir camino en el tema de la venta, (...) y ha sido bastante duro el camino para tirar para adelante”.

Comenzó vendiendo en los ecomercados de Coín, sólo fruta, ya que la huerta que tenían era solo para autoconsumo. Sin embargo, al principio: “Buscando darle salida a los productos vendíamos a una empresa que lo exportaba a Alemania y nos dijimos y bueno, por qué va todo lo bueno para afuera cuando podía quedarse aquí”.

De esa actitud, junto con otros colegas del sector, surge la Asociación Guadalhorce Ecológico. La asociación es la que se encarga ahora, a todos los niveles de organizar los ecomercados. Actualmente hay ocho mercados al mes en Málaga y su producción de hortícolas y cítricos ha crecido.

Del futuro, Livia dice que “para las mujeres el sector es muy duro y se necesita mucha fuerza, muchas ganas, echar muchas horas y buscar nuevos mercados y siempre en ecológico por principios. A nivel de trabajo, las mujeres tenemos que luchar mucho y hay que empezar a coger un tractor (...). A mi me gustaría encontrarme muchas más mujeres en la agricultura”.

Para ella también las semillas también enfrentan un futuro difícil y complicado, debido al monopolio de las multinacionales: “Hay muchos obstáculos con el tema de las semilla y encontrar las semillas que nosotros no tenemos, cuesta mucho, y semillas antiguas no se encuentran”.

Se siente satisfecha de haber demostrado que se puede vivir de la agricultura y yo me quito el sombrero ante esta mujer de fuerza titánica, amable, generosa y tremendamente entrañable.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

MARÍA JESÚS RODRÍGUEZ CERQUEIRA

Quesería Monte Robledo

La quesería Monte Robledo se ubica en Aracena, en pleno corazón del Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche (Huelva), dispone de ganado caprino propio y la receta de sus quesos se asienta sobre la base del conocimiento popular y cultural de esta zona de la sierra onubense.



Ecomercados
de Sevilla

La pasión por el queso, por el sector agrario y por la naturaleza le vienen a María Jesús de la mano de su madre y de su padre, su gran apoyo: “Mi padre es una persona a la que le ha gustado siempre mucho el campo, procedía de una familia agrícola”, y aunque había sido arrendatario de varias fincas, tras varios años de cambios, la familia optó por abrir una panadería en Aracena. Sin embargo, su padre siguió trabajando y ahorrando para volver al campo: “Toda su tarea era volver a la agricultura y ganadería, sobre todo ganadería, mi padre es ganadero más que nada. Y no paró hasta que pudo comprarse unas fincas”.

Por otro lado, a hacer quesos “he aprendido de mi madre y, prácticamente, sigo haciéndolo igual que mi madre, ella me explicó lo que sabía, y lo que sabía era lo que rudimentariamente se hacía en las casas aquí en la Sierra.

Me he quedado con lo que es el queso artesano sudao de la sierra de Aracena, yo sigo en mi tradición”.

Cuando su madre dejó de hacer quesos, los vecinos y vecinas del pueblo comenzaron a preguntar por este producto en el supermercado que María Jesús tenía entonces.

En este momento la idea de una quesería se convirtió en “una posibilidad de negocio. Entonces hablé con mi padre, estaba vendiendo la leche de sus cabras a una empresa, y digo pues vamos a empezar con poquita cosa, a ver qué pasa, y así empezamos. Empezamos con 40 litros de leche. Esto fue en el 93”.

Al sector ecológico “llegué porque cuando empezamos a salir a feria, para promocionar el queso, te vas enterando de las condiciones, de qué es un producto ecológico. Si yo a mis cabras no le hecho ni ningún tipo de alimento con transgénicos, si mis cabras están en un campo que no se fertiliza ni se echa pesticidas, si yo además no le echo nada extraño al queso, sólo cuajo y sal, es que mi producto es ecológico”. Aunque han estado varios años sin certificarse, por cuestiones económicas, desde hace dos años vuelven a oficializarse en este sector, si cabe con más fuerza e ilusión. Además, sus productos cuentan con la marca Parque Natural de Andalucía y Calidad Certificada.

A día de hoy en la explotación “tenemos una 150 cabras, más las chivas de reposición, que serán unas 40-50, hay también 8-10 machos, lo que es certificado en ecológico. Aproximadamente hay unas 300 ha para las cabras”.

Como complemento a su economía, crían cerdos y han abierto, la finca y la quesería, a visitas turísticas donde organizan comidas, catas y talleres de hacer queso:

“Los propios clientes nos mostraban su interés por conocer cómo se criaban nuestros animales, por conocer el espacio natural dónde se desarrollan y por experimentar de manera directa el proceso de elaboración de nuestro producto. Todas estas actividades involucran a la gente con nuestra realidad y les hace partícipes de la misma”.

La quesería tiene “mucho trabajo, mucho esfuerzo, muchas horas... Pero cuando hablo con mis hijos, les digo que lo positivo es que no nos falta de comer y que no nos falta un techo, y tenemos todos los días porqué levantarnos y qué hacer. Tenemos un trabajo para todos”. Sin embargo, la principal dificultad destacada por María Jesús han sido los costes de la certificación ecológica y de algunos aspectos específicos derivados del manejo ecológico de las cabras.

Los canales comerciales en los que se ha centrado esta quesera senior, han sido: “Ecomercados, ferias del queso, las ferias que se hacen aquí en Aracena, las dos tiendas y el bar-tienda”.

En particular, los ecomercados, de los que reivindica que hay que darles más publicidad, han supuesto “a nivel personal muchísimo. Primero, el contacto con personas que producen como tú, con tu ideología, esto no es la super-explotación de un animal o de un terreno, si no el producir lo que tienen que producir, y vivir de ello”. Por otra parte, el reconocimiento y agradecimiento de la gente:

“El decirte gracias por venir aquí desde tan lejos a traer este producto tan exquisito... hay cosas que no se te olvidan. Aprendes a valorar lo que tienes, lo que estás haciendo”.

Nota: fotografía cedida por María Jesús Rodríguez a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

ECOVALLE

Productos agroecológicos del Valle de Lecrín

Prólogo

A medio camino entre la Vega de Granada y la Costa, con temperaturas muy benignas que han favorecido el cultivo de cítricos, encontramos el Valle de Lecrín. Se trata de una zona con innumerables atractivos que, en los últimos años, ha ido recibiendo a personas provenientes de distintos lugares y que están protagonizando parte del relevo generacional en la agricultura.

Las tres siguientes experiencias que vamos a conocer, Lourdes, Marta y Noemí, forman parte de ese grupo de personas, emprendedoras que han cogido el testigo en una zona privilegiada por su microclima y biodiversidad, contribuyendo a preservar sus valores. Mucho esfuerzo y trabajo, combinado con una gran energía e ilusión por hacer las cosas de otra forma, son algunas de las características que definen a estas mujeres. Por diferentes caminos confluyeron en Ecovalle -organización sin ánimo de lucro que agrupa a productoras/es y consumidoras/es de alimentos ecológicos del Valle de Lecrín y Granada- tratando de hacer realidad un sueño: vivir de la tierra, cuidándola y mimándola. Ellas, junto a otras personas y colectivos, están trabajando en la búsqueda de alternativas al sistema agroalimentario industrial desde la Agroecología.



Ecomercados
de Granada

Marta Ibañez Verdú

La Tasquivera



Ecomercados
de Granada

«Hace ya ocho años que estoy metida en el mundo de la Agroecología, he estado trabajando para sindicatos agrarios, como técnica en la Junta y, al final, es como que me faltaba algo. Era, bueno sí, tengo un dinero todos los meses pero como que yo a esto no me quiero dedicar, este estrés por lo menos que sea para algo que me llene, y decidimos venirnos aquí hace cinco años y nos pusimos a cultivar».

Hablamos con Marta en su huerta de hortalizas en Nigüelas, después de varios días de lluvia amanece un día despejado y, con el gorjeo de pajarillos de fondo, charlamos al sol mientras ella prepara una caja de puerros.

Un tema y otro, sin tregua, y con una claridad meridiana. Ingeniera Agrónoma de formación, aunque nos cuenta que iba para farmacéutica, a Marta no le convencía el modelo de agricultura que aprendió en la carrera: “Cuando terminé la carrera en Córdoba me relacioné mucho con la gente del ISEC y Jorge también estaba estudiando allí el doctorado, fue entonces cuando empecé a ver la agricultura ecológica de otra manera, porque donde yo estudié ni se la nombraba, ni en la carrera ni en grupos alternativos, nada. Siempre he tenido una inquietud de que ese tipo de agricultura que me habían enseñado en la carrera no me gustaba, pero

tampoco conocía a fondo todo lo que implicaba, más que la agricultura ecológica, la Agroecología, que era como un paso más”.

Después de estar unos años trabajando como técnica, decide, junto a Jorge, irse al Valle de Lecrín a hacer algo con lo que sentirse más a gusto y forman La Tasquivera: “Somos un grupo de cuatro personas, está Pepe, Víctor, mi pareja Jorge y yo. Hace cuatro años que estoy como productora ecológica de hortalizas y, cuando Pepe y Víctor decidieron montar una panadería nos juntamos con ellos. También tenemos patatas en el Parque Natural de Sierra Nevada a 2000 m. de altitud”.

“Cultivamos variedades que ya no tienen patente, son variedades antiguas la Kennebec, Agria, Spunta, Desiree, la Copo de nieve la estamos recuperando, la hemos llevado a un instituto público del norte para que la limpien de virus y también tenemos una patata francesa y un montón de variedades locales”.

“En la vega tendremos casi 1 ha y en la sierra otra hectárea para patata y habichuela, que es lo que normalmente hacemos allí arriba. Tenemos, también, como 1000 m de ciruelos que pusimos el año pasado y que aún no están en producción”.

“Esas son mis actividades principales. Por desgracia, exclusivamente del campo y de la panadería, por ahora, no podemos vivir. Me lo planteo como mi actividad principal, lo que pasa es que, al legalizar la panadería, hemos tenido un montón de gastos y tenemos que hacer, de vez en cuando, trabajos técnicos para que entre algo de dinero.”.

“Con la verdura llevamos cuatro años más en serio y en verdad no tenemos un sueldo todos los meses. El pan va muy bien lo que pasa es que hemos tenido mucho gasto, pero ha habido muchos meses que el pan ha pagado las inversiones de huertas.”

“A nivel de grupo tenemos una reunión a principio de semana, hacemos un barrido de lluvia de ideas de lo que tenemos que hacer y nos repartimos las tareas. El grupo con el que estoy es muy apañado.”

Comenzaron con fincas cedidas en Dúrcal pero ahora todas las tierras las tienen en el término de Nigüelas con contrato: “Todas las tenemos con la Fundación Zayas, menos la de la sierra y otra que tenemos con una cesión en precario, a cambio de trabajo. Con la fundación el precio es muy barato y tienes la posibilidad de tener una finca a más largo plazo, hay gente que la tiene hace 50 años ya, y entonces te planteas hacer inversiones a más largo plazo, como poner frutales o arreglar muchas cosas porque esto está abandonado, tenemos árboles que aún están por recuperar incluso poner alguno nuevo.”

Tienen la tierra certificada por el SPG de Ecovalle y otra certificación oficial. “Me parece más seguro, un trato de cercanía, que venga la gente, que te pregunte, que es como más continuo. Un SPG bien llevado y que

la gente venga a ver lo que estás haciendo cuando quiera a mí me da más confianza.”

La comercialización la tienen canalizada, en su mayor parte, a través de Ecovalle: “Los cultivos que tenemos son los que nos han tocado en la planificación, pero siempre pones un poco de más y eso lo vendemos en El Encinar y El Vergel, sobre todo, no sobra mucho, está muy ajustada la producción”.

“El pan lo estamos vendiendo en El Vergel de la Vega, grupos de consumo que se han organizado en Padul y Nigüelas, en una panadería de Dúrcal, en un herbolario en el Mercao Social Ágora y ahora tenemos que hacer un plan para aumentar las ventas”.

El Ecomercado se está perfilando como un punto de venta importante: “Me parece muy buena idea, estamos muy contentos porque llegas a gente que de otra manera no llegarías. Nosotros apostaríamos por un mercado quincenal encantados, es que vas allí y es un ambiente tan acogedor, que yo disfruto, es verdad que pierdes mucho tiempo pero la mayoría de las veces nos compensa. Por ahora nuestro pan no lo estamos llevando al Ecomercado, nos gusta hacer las cosas bien y estamos esperando a hacer un SPG de elaborados, que es muy fácil, nosotros usamos todo ecológico, es mirar facturas, que tampoco sería tan difícil hacerlo para el pan en nuestro caso”.

A nivel productivo no están teniendo muchas dificultades: “La fertilización es como el gran punto de batalla pero plagas la llevamos muy bien, tampoco estamos obsesionados con la hierba y a nivel productivo muy, muy bien.”

Pero, en otros aspectos, los problemas a resolver son muchos y se necesita voluntad y ponerse a ello por parte de la administración y otros entes, “a nivel de legalizaciones, a nivel fiscal, ahí hay un batiburrillo de cosas que no sabemos quien nos lo puede explicar, a nivel de registro sanitario lo mismo, te tienes que pelear con la del Registro Sanitario para no poner una ducha o para que ... y vas a una gestoría y te dicen una cosa y vas a otra y te dicen otra y como lo que hacemos es a tan pequeña escala, es que no somos una multinacional ni una gran empresa, Jorge se está metiendo a leerse toda la normativa pero ese tiempo que él le está dedicando pues no está aquí”.

“El seguro de autónomo es otra cosa, lo deberían hacer progresivo, dependiendo de lo que ganes tendrías que pagar”.

No les gusta solicitar subvenciones por mantener su autonomía y no asumir requisitos tales como la compra de maquinaria nueva en vez de otra de segunda mano, que les puede ser igual de útil y salirles más barata.

La certificación oficial tampoco facilita mucho, “a los pequeños productores nos tienen amargados, la diversidad es un problema, tienes que hacer 25 papeles, que usas semilla tuya, peor, es mucha burocracia, que se tienen que asegurar pero yo no puedo perder dos semanas de trabajo en campo por todo eso, que venga, que vea, que haga el análisis o lo que haga falta, lo que quiera, que nosotros no escondemos nada”.

Sobre precios también nos cuenta Marta que: “Están muy ajustados, echas cuentas y es lo comido por lo servido, la gente está acostumbrada a comprar el producto muy barato y tienen que darse cuenta de que eso no es normal ni viable, ahí hay detrás explotación y muchas cosas que la gente tiene que ver, que si quieren consumir de cercanía y quieren que la gente siga trabajando eso tiene que cambiar, porque estamos un poco en precario y así no puedes hacer inversiones ni profesionalizarte, **hay que trabajar más con los consumidores, crear más unión entre ellos y nosotros**”.

Y el consumo “tiene que aumentar porque de El Encinar y de El Vergel no podemos vivir tantos, somos muchos ya intentando hacer esto y la verdad es que el consumo está un poco estancado”.

Uno de los retos de Marta es “poder vivir de esto dignamente”.

Que se cumpla su deseo y el de tantas mujeres que, como Marta, luchan para hacer realidad sueños y proyectos de vida con sencillez, poniendo en ellos sus energías y mucha sabiduría, dejando atrás, en ocasiones, la seguridad de un trabajo, haciendo cosas grandes con proyectos que pueden parecer pequeños, que se cumpla sin grandes sacrificios y que todas y todos podamos participar de sus logros que, también, serán un poco nuestros.

Lourdes Bueno Tomás

Huerta Budey



Ecomercados
de Granada

«La agricultura es reconfortante pero es dura, muy dura, porque hay mucha competencia y para crearte un canal de comercialización estable hay que trabajárselo mucho, hay que ser hasta original. A la huerta no viene nadie a comprarte, además de trabajar en el campo tienes que currarte la comercialización todos los días».

Hace dos años, Lourdes decidió hacer un cambio en su vida y junto a Francesco, su pareja, se vino al cálido y soleado sur, a Granada, para empezar de cero en un terreno desconocido para ambos.

En este tiempo, Lourdes, joven inquieta, curiosa y emprendedora se ha dedicado a conocer y aprender todo lo que ha podido sobre el queso. Después de un tiempo de rodaje decidió, junto a Francesco, poner en marcha una pequeña quesería y tener su propio rebaño de cabras, sin embargo, diez mil euros, se lo han impedido, de momento. Este obstáculo en el camino ha hecho que vuelquen todas sus energías en la huerta.

“Soy de Almansa, un pueblo de Albacete, y antes de venir aquí había estado viviendo en el extranjero, trabajaba en Dublín, en el sector de la sanidad.” Allí conoció a su chico, “y decidimos hacer un cambio e

irnos a un lugar con más sol, además de vivir ligero en la tierra y lejos de las injusticias del sistema, haciendo algo individual para cambiarlo, desde que tengo memoria, siempre me sentí fuera”.

“Nos vinimos al sur y, desde que llegamos, empezamos a buscar un lugar en el campo. He estado algo más de un año haciendo queso, pero antes ya había compartido experiencias con queseros. He hecho de todo, muchas pruebas, una cuajada láctica que es el típico queso cremoso francés, queso semicurado y curado, con azafrán, aceitunas, carbón y hasta mozzarella de cabra experimentando”.

“Lo vendía en las cestas de Ecovalle, en tiendas de Granada y la costa y a los vecinos de Nigüelas. Aparte de la pasión por el queso, me guió la curiosidad y el querer montar algo rentable”.

“Elaborábamos en la pequeña quesería artesanal de Nigüelas, pero asumir costes de leche y alquiler no era rentable, por lo que decidimos buscar un lugar donde construir una quesería de granja ecológica, por suerte el lugar lo hemos encontrado pero tropezamos a la hora de la financiación y seguimos buscando alternativas para llevarlo a cabo”.

Lourdes acaba de iniciar un curso de ocho meses de duración de maestro quesero, en el IFAPA de Córdoba. Su proyecto sigue latente y ella continúa formándose para cuando llegue el momento adecuado y puedan hacerlo realidad. Pero ahora, después de este contratiempo “estamos otra vez en la agricultura a saco, soy productora hortofrutícola y pertenezco a una asociación de consumidores y productores que se llama Ecovalle. Trabajamos cerca

de unas 2 ha de tierra entre Mondújar y Nigüelas. En Mondújar tenemos naranjos y huerta y en Nigüelas huerta y cerezos. Las tierras las tenemos cedidas por la gente del pueblo, bien porque están abandonadas o porque hay un vacío generacional, la gente mayor se ha ido del campo y nadie ha seguido trabajando pero no quieren tener la tierra abandonada y si te ven con ganas de trabajar te la ceden”.

“En Ecovalle tenemos una planificación conjunta, nos dividimos los cultivos por rotación de suelo, dificultad de cultivo y beneficio de cultivo, para que sea equitativo”.

“Cada uno se ocupa de un cultivo y luego los juntamos para hacer las cestas que repartimos cada lunes en Granada y alrededores, es una manera de potenciar la venta directa, los canales cortos de comercialización y de crear redes sociales con los consumidores. Además de el Ecomercado que se está consolidando como cita esencial el primer sábado de cada mes junto al palacio de congresos de Granada.”

“Trabajo en la huerta, estoy metida en el grupo de comercialización de Ecovalle y me encargo, junto a otra persona, de la elaboración de cestas, reparto con la furgoneta los lunes y abrir nuevos puntos de reparto”.

“La difusión y actividades la hacemos entre todos: talleres de conservas, alimentación y nutrición, talleres con niños. Tenemos nuestro sello SPG (Sistema Participativo de Garantía) desde el cual seguimos potenciando la relación basada en la

confianza entre productoras y consumidoras, enriquecemos el sello ecológico oficial con aspectos sobre la biodiversidad de la finca, manejo del agua y de la energía, criterios laborales y sociales, etc. Animo a los consumidores a participar en nuestros criterios, nuestros seguimientos con las visitas a fincas y el trabajo horizontal que venimos realizando. Si nos conocemos directamente productoras y consumidoras de productos ecológicos: ¿para qué queremos sellos y certificaciones?”.

En relación con el Ecomercado de Granada Lourdes nos cuenta: “La gente está encantada, cada vez hay más personas que vienen de continuo a comprar y, además, a conocer quiénes somos y que hacemos. Entre productoras ha sido lo mejor que nos podía pasar porque ha sido como el primer engranaje de crecimiento de una red agroecológica donde podamos trabajar conjuntamente en trabajos de concienciación, salud y soberanía alimentaria”.

Entre los problemas nos destaca la falta de compromiso político con el sector y los proyectos pequeños y la dificultad para sacar un proyecto adelante sin apoyos económicos, en definitiva, la precariedad económica.

Nada mejor para acabar que un deseo que nos expresa Lourdes...

“Que recuperemos nuestra capacidad de tomar decisiones sobre lo que comemos, a quién le compramos y qué apoyamos con nuestra compra”.

Y un sentimiento...

“Me gusta lo que hago y el ambiente, no trabajo sola sino que trabajamos en grupo y hay acuerdos, un trabajo, unas metas. Me he ido formando sobre agroecología aquí con los compañeros y leyendo e interesándome mucho, es difícil al principio pero con apoyos sí se puede hacer. Esto es una experiencia de aprendizaje para mí. Estar en el campo es la libertad por excelencia, no hay horarios, trabajas con la luz, es muy lindo”.

Dejamos a Lourdes y Francesco atareados en su huerta de Mondújar, entre semilleros, rotaciones, abonos verdes, árboles que están sanando... poniendo sus semillas en una tierra fértil con la esperanza de que alumbren un mundo diferente.

Noemí Pezuela Pérez

Huerta Nazarí

«Llevo 3 años trabajando con Ecovalle, me gusta lo que hago, hay días en que es un poco desesperante pero sí, me gusta lo que hago, tengo la energía puesta en que esto funcione y pueda ganarme la vida así».

Noemí trabaja, junto a su compañero Daniel, en varias parcelas que cultivan en El valle de Lecrín. Su actividad en la huerta la compagina con el trabajo en el grupo de comercialización de Ecovalle. Además, como ella dice, es madre y tanta ocupación y dedicación no le dejan una tarde libre.

Cultivan dos parcelas de hortalizas en Nigüelas y Dúrcal a las que llaman Huerta Nazarí. También gestionan una parcela de cítricos en Restábal desde hace 6 años y, junto a otras personas, llevan otra finca de cítricos en Múrchas. Todas están certificadas a terceros por Agrocolor y con el SPG de Ecovalle.

Trabajan la tierra en régimen de arrendamiento y en la finca de Nigüelas tienen un contrato con la Fundación Zayas. Esta fundación les da seguridad: “Nos gustó porque hay personas de tercera generación gestionando huertas con el contrato con la Fundación y si no abandonas el cuidado de la parcela te permite



Ecomercados
de Granada

pensar a vista, dándote una seguridad a largo plazo. Puedo aplicar estiércol cada dos años y no me va a pasar nada, incluso puedes pensar en plantación de frutales dónde la producción no se produce hasta pasados unos años”.

Le pedimos a Noemí que nos cuente cómo llega, desde Guadalajara, al Valle de Lecrín y desemboca en este trabajo:

“Yo estudié una ingeniería y en la universidad estuve muy relacionada con la agricultura ecológica. Después de terminar la ingeniería estuve trabajando. Mi padre es agricultor y he tenido relación con la agricultura desde pequeña, aunque él cultiva cereal y olivar y no huerta. He trabajado en muchas cosas de técnica pero siempre con un vínculo a la agricultura ecológica”.

“Me fui un tiempo a Perú, con un proyecto de cooperación y a la vuelta no sabía bien donde irme, tenía un amigo que estaba aquí viviendo y le dije que, si no le importaba, me venía para acá, así es como acabé en Dúrcal. Cuando llegué a Granada participé con la cooperativa Hortigas y como las huertas estaban en Dúrcal echaba muchos ratos en ellas. Nos juntamos un grupo de personas y ayudamos en planificación de cultivos para el grupo de trabajo, apoyo a plagas, fertilización... pero yo tenía otro trabajo, era una actividad que me gustaba mucho

pero no era mi forma de ganarme la vida. Hace 3 años terminó el contrato en el que estaba, me quedé embarazada y decidí parar, tenía dos años de paro y estaba gestando la posibilidad de vivir del campo. Estamos intentando vivir de esto exclusivamente, pero es difícil, porque no hay apoyos a la mujer agricultora”.

Los primeros tiempos en el Valle “Daniel, mi compañero, gestiona conmigo las huertas, pero por las mañanas suelo estar sola los días de diario y, al principio, te miraban, una mujer joven, de fuera además, esta que me habla fino, pero cuando te ven que estás ahí y hablas con ellos... estoy recogiendo, escardando y llegan y te preguntan cómo lo llevas y tratan de ayudarte, siempre con mucho respeto”.

Además de su producción en la huerta, Noemí también se encarga, junto a otras tres personas, de la comercialización en Ecovalle: “Ecovalle es una Asociación para la defensa y el fomento de la agricultura y la ganadería ecológicas en el Valle de Lecrín, seremos como 15 personas y está Hortigas también”.

“Dentro de Ecovalle surgió hace tres años un grupo de productores y productoras que somos los que estamos creando la venta de ecocestas, buscándonos la vida con esta actividad. Yo estoy en producción y también llevo una de las partes de comercialización de Ecovalle, gestión de pedidos, difusión, gestión interna nuestra, coordinación para la comercialización de cestas, somos cuatro personas las que nos dedicamos a esto. Nosotros/as queríamos que la comercialización la llevaran

personas productoras que estuvieran dentro, no alguien externo que no nos conociera”.

Desde Ecovalle trabajan distintas vías de comercialización, la principal son las cestas pero también venden a tiendas y otros grupos de consumo: “Tenemos una media de 70 cestas que vendemos en Granada y El Valle, son cestas cerradas y el consumidor/a se ha hecho un poco con la temporalidad de los alimentos. Estamos viendo otras posibilidades para intentar abrir el abanico porque dentro de la cesta cerrada tenemos cuatro formatos diferentes, una cesta pequeña, una cesta mediana, grande, una de fruta y luego el lote, entonces el abanico de cesta cerrada es abierto”.

“Al realizar una planificación conjunta todas las personas productoras que estamos en Ecovalle, te garantiza una salida de tus productos. Y cómo se hacen rotaciones entre cada una de las huerta siempre producirás y cultivarás de todas las hortalizas”.

Con los cítricos manejan grandes volúmenes y tienen otras opciones de comercialización como el grupo de La Naranja Orgánica: “Cuando tienes un volumen tan grande de producción o lo llevas a la cooperativa a 10 céntimos el kilo, que es lo que les pagan a los agricultores/as, o ves otras posibilidades porque la producción que tenemos es de 15 mil kg de cítricos más o menos en la hectárea de cultivo que gestionamos”.

“Los cítricos que tenemos son naranja dulce o de la reina, castellana de zumo, wachi, navelina, limones, pomelos y mandarinas. También llevamos cítricos al Mercao Social, venta directa a consumidores/as, tiendas y estamos en la Cooperativa Integral Granaina que están haciendo mercados de venta directa también. Otra opción de venta de grandes cantidades es a distribuidores para la importación, porque sus pedidos semanales oscilan entre 1000-1500 Kg de naranjas de diferentes tipos y así, sí que vendes una parte de la producción a un coste más o menos aceptable”.

El Ecomercado también es otro punto de venta y más: “Esto ha salido porque los colectivos queríamos que saliera. Para nosotros/as es un punto de venta importante y también de difusión de nuestro proyecto a posibles consumidores/as, informándoles de nuestros diferentes punto de reparto, contenido de nuestras ecocestas de esa semana y los productos extras que pueden añadir a las mismas. Está muy bien, **supone visualizar la producción a mucha gente que pasa por ahí, sin saber de nada, se le mete en su retina que hay posibilidades y, sobre todo, que la gran mayoría de los que estamos somos productores y productoras de las vegas de Granada”.**

Noemí se queja de la falta de apoyo institucional en la promoción de una alimentación ecológica, de la burocracia de la certificación oficial y habla con satisfacción del SPG de Ecovalle y de lo que hacen:

“Yo considero los SPG (Sistema Participativo de Garantía) como una certificación mucho más cercana a una persona consumidora que una certificación oficial. El trabajo que hay detrás de Ecovalle no sólo es producir, gestionar o planificar, sino sentirse muy cercanos a las personas consumidoras”.

“Una de las herramientas del SPG son las visitas a huertas por parte de productores/as y consumidores/as. Tienen lugar de forma periódica cada uno o dos meses. Y cada visita se realiza sobre una huerta concreta, siguiendo un orden, hasta que volvemos a empezar de nuevo. Para que puedan ver dónde, cómo cultivamos y quienes somos”.

“Se realiza una visita al mes aproximadamente a un productor/a de Ecovalle diferente, además las huertas cambian con cada temporada, así que nunca dos visitas son iguales.”

Acabamos la entrevista con un deseo flotando en el aire: Que el pequeño Marcos siga creciendo fuerte y sano entre naranjos y hortalizas, soñando y viendo como el sueño de su madre se hace realidad cada día y que la energía y el buen hacer que Noemí está depositando en su proyecto de vida de los mejores frutos. Que así sea.

Nota: fotografía cedida por Noemí Pezuela a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevistas y artículos de Ecovalle realizados por
Joaquína Soria Herrerías*

MANUELA JIMÉNEZ SÁNCHEZ

Huerta El Piñonero



Ecomercados
de Sevilla

Hay dos motivos por los cuales Manoli está en esta guía, uno, por ser agricultora ecológica, el otro, por su función como dinamizadora de la agricultura ecológica y el fomento de los canales cortos de comercialización en su comarca. Licenciada en pedagogía, hizo un Master de Agroecología y después de terminar los estudios se vinculó con el GDR Campiña-Alcores comenzando a dinamizar la agricultura ecológica en la región.

Emprendemos la entrevista hablando de cómo ha sido la dinamización en la comarca. Desde el año 2008, en que el GDR es reconocido como entidad RASE¹, comienzan a trabajar con agricultoras/es de la zona, principalmente haciendo funciones de asesoramiento; paralelamente este organismo ha apostado por apoyar los canales cortos de comercialización, como parte del desarrollo endógeno de esta comarca de tradición agraria.

El trabajo de Manuela está siendo el de dinamizar (crear), los engranajes de un motor, en que todas las piezas encajen y empiecen a moverse. Estas piezas han sido: la Red de Huertos Escolares, actividades de divulgación de los productos ecológicos y concienciación en el consumo de la población de la comarca, la creación de la A.C.A. Ecológicos², etc.

El motor desde hace un año está en movimiento y ha dado como fruto la creación de grupos de consumo (que van en aumento), también la participación de

las/os productores de la A.C.A. Ecológicos en los ecomercados comarcales, que les está ofreciendo nuevas oportunidades y alternativas de venta de sus productos y de darse a conocer. A este motor, gracias a la continua labor de dinamización, se le siguen sumando piezas: nuevas productoras/es, en breve suministrarán huevos y repostería y está en proyecto una pequeña industria conservera.

En cuanto a su faceta como agricultora, desde siempre ha estado vinculada a la tierra y el ganado, cuando su padre se jubiló, su hermana y ella se hicieron cargo de la finca familiar y de la ganadería.

Tienen hortalizas al aire libre, producción de planta para la obtención de semilla de variedades locales y un invernado para plántula. La cabaña ovina de 300 ovejas merino-segureñas, en régimen de pastoreo, no está certificada como ecológica, ya que al no haber mataderos ecológicos en la comarca, y tener que vender la carne en el mercado convencional no les merece la pena asumir los gastos de certificación.

Su hermana se encarga de la producción de semilla y del invernadero y ella se encarga del cultivo de hortalizas y aromáticas; al alimón, la ganadería. Forman parte de todo este renacer de la agricultura ecológica de la comarca, del que hemos estado hablando antes.

En proyecto tienen hacer una pequeña industria de procesado y conserva de hortalizas.

Ella tiene una visión integral del sector, y han incorporado actividades en su empresa que está demandando por el sector. Con esta visión de conjunto, nos habla sobre la gestión de los recursos locales y la innovación y nos da un ejemplo de optimización:

“En la comarca hay cooperativas y grandes empresas con importantes infraestructuras y que solo trabajan tres meses al año, porque se dedican solo a un cultivo y cuando termina ese cultivo se cierran todas esas instalaciones; y por otra parte tenemos pequeños agricultores y agricultoras, que quieren desarrollar un proyecto más amplio y que no pueden llevarlo a cabo, porque necesitan unas instalaciones y hacer unas inversiones que no pueden asumir, entonces cabría utilizar esas instalaciones por distintos sectores en distintos momentos, que se de colaboración entre varias empresas. Sería más provechoso para la comarca, entre todos colaborar en ese sentido”.

He aquí una persona con una visión de las cosas, que encarna todas las leyes de la biomímesis, y que nos lleva a un escenario de gestión con más lógica.

1 Entidad reconocida para prestar servicio en asesoramiento en producción ecológica.

2 Asociación de Productoras/es y Consumidoras/es Ecológicos Campiña-Alcores.

Nota: fotografía cedida por Manuela Jimenez a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

ISABEL MARÍA CORDÓN GALLARDO

Repla SCA

*La igualdad de género tiene que ser
una realidad vivida.*

Michel Bachelet



Ecomercados
de Sevilla

En la finca Peñuelas en Sierra Yeguas, nos encontramos con Isabel, una de las socias de Repla SCA. Repla lleva a cabo su actividad agraria entre Los Corrales, Sierra Sur de Sevilla y Sierra Yeguas, cultivan 50 hectáreas de tierra entre olivar y hortalizas y obtienen productos apícolas como pólenes y mieles, habiendo ganado la miel de Los Corrales de marca Almoraduz, diversos premios por su calidad.

Esta empresa ha sido una de las pioneras del sector ecológico a nivel nacional iniciando su singladura en la producción ecológica cuando nadie había oído hablar de la misma, allá por los primeros años de la década de los 90'. La cooperativa dirige su venta a consumidor/a directamente, a tiendas y a distribuidoras.

Cuando le preguntamos a Isabel como ha llegado a la agricultura ecológica, a ser una de las socias de esta cooperativa y si ha encontrado dificultades o no en este proceso, nos expone que ella había estudiado contabilidad y relaciones laborales y que su destino profesional se había dirigido a trabajar en banca,

pero que la actual crisis la dejó en desempleo. En ese momento, su padre que tenía problemas de salud y no podía seguir trabajando decidió hacer su relevo generacional, y fue Isabel quién lo tomó, incorporándose al proyecto en el año 2012.

Sin embargo, como nos cuenta Isabel, “lo que todo el mundo esperaba, era que mi hermano hubiese ocupado el puesto de mi padre, pero él es más chico que yo y está todavía estudiando”.

Y aunque haber llegado a ser socia de la cooperativa no fue un proceso complicado, esto no significa que no halla encontrado impedimentos.

Nos explica que los obstáculos han sido de carácter social, porque realizar un trabajo que tradicionalmente no es visto como de mujeres o apropiado para una mujer, como era el caso, ha dado lugar a opiniones encontradas o a que se dudara sobre su capacidad o idoneidad para el puesto. Un tránsito, difícil e incómodo, con el que ha tenido que enfrentarse. Y es que el mundo agrario, como nos dice Isabel, “es muy machista, aunque nadie quiera reconocerlo”.

A medida que ha ido pasando el tiempo, la presión social es menor, y en la cooperativa, su formación y versatilidad, está volviendo del revés cualquier expectativa adversa que pudiera haber existido, ya que lleva la oficina, la contabilidad laboral y en general todo el área administrativa y de gestión de la empresa, tareas que antes tenía que hacer personal externo; también se encarga de tomar los pedidos,

de su recolección de y prepararlos para la entrega, va a los mercadillos, y trabaja en el campo en tareas de siembra, deshierbe, etc.:

“Compagino campo-oficina, campo-oficina, ¿qué hay que envasar miel?, pues para allá que voy”.

Para ella los retos del sector, no son sólo agrarios y económicos, sino que también son sociales y pasan por superar una cultura en la que: “Aquí los hombres dirigen y las mujeres ejecutan”, y en la que el mismo hecho de ser mujer, reporta obstáculos en el trabajo agrario.

Este freno, se hace patente cuando hay trabajos, tareas, toma de decisiones o responsabilidades que no son consideradas de hombres, en estos casos ocurre, como nos cuenta Isabel, que las mujeres quedan excluidas, incluso puede suceder que las mujeres asuman esta exclusión o que se autoexcluyan. Nos pone el ejemplo del uso y manejo de maquinaria que está muy masculinizado y en el que las mujeres no participan.

Sobre como ve el futuro del sector, ella cree que está en un buen momento tanto en el plano productivo, como comercial, pero que es necesaria una revalorización del trabajo agrario y de la propia agricultura:

“En general, la agricultura está muy infravalorada, pero la agricultura ecológica aún más”.

Esta revalorización pasa por dar mayor información a la población de lo que son los productos ecológicos y los beneficios que aportan. El factor precio es un escollo para el sector: “El producto convencional hace una competencia desleal al producto ecológico y al contrario que el convencional, el ecológico sale al mercado con un precio más acorde a los costes de producción”, pero cree que es un sector con buenas expectativas de futuro y que seguirá avanzando por la vía de la información y la concienciación.

Isabel se encuentra satisfecha con su trabajo, de como está aconteciendo todo y desea que vaya caminando por la misma línea. Hoy por hoy es la persona más joven de cooperativa y está marcando un antes y un después en la agricultura de la comarca.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

ENCARNI MARTÍNEZ ORTÍZ

Bodegas Lureño



Ecomercados
de Granada

«Nuestro vino es un vino diferente, para mí es el mejor que hay, tiene unos sabores muy peculiares, yo creo que es por la altitud, por los contrastes de temperatura y la tierra que tiene.

Si la bodega me lo puede permitir seguiré haciéndolo en ecológico, esto es lo que estoy viendo en mi padre y se que es su ilusión, yo no voy a ser quien lo cambie».

Bodegas Lureño, Familia Martín, está situada en el pueblo de Lugros, junto al Parque Natural de Sierra Nevada. Las 3,5 ha de viña que poseen fueron certificadas en ecológico en el año 2003 y en 2007 le siguió la bodega.

Aunque la principal dedicación de Encarni no es la bodega, cuando se le pregunta si le gustaría vivir de esto algún día pronuncia un ojalá, suspirando. Todo lo que sabe sobre vino lo ha aprendido de su padre, Antonio Martín, que empezó a dar forma a este proyecto hace ahora 12 años. “Yo he hecho cursos, como mi padre, pero mi formación viene de lo que aprendo de él. Cuando yo he aprendido a podar, por ejemplo, ha sido en el campo con él”.

Actualmente la bodega se encuentra inmersa en un proyecto de reformas y ampliación, con la ayuda económica del Parque Natural de Sierra Nevada. Estas obras obedecen a las expectativas que tienen

de que su producción de vino se incremente: “Porque también tenemos viñas muy jóvenes que se han puesto hace unos 5 ó 6 años, que ahora dan poquito pero que pronto estarán en pleno rendimiento”. Además están haciendo, también, una sala de catas en la que quieren ofertar otras actividades como recepción de grupos o cursos de cata.

La bodega inició su andadura en el año 2002 y, actualmente, Encarni, como futuro relevo generacional de la misma se implica en todo lo que puede: “... A vendimiar, podar, embotellar, etiquetar a repartir, porque yo tengo otro trabajo. Mi padre lo ha hecho todo, la obra, la bodega, todo, tiene mucha ilusión con su bodega, disfruta muchísimo”.

“También a mí me gusta mucho trabajar en esto, lo que más me gusta es trabajar en bodega, embotellar, etiquetar, cuando hacemos pruebas de mezclar por probar otros vinos, todo eso me gusta”.

“Nosotros lo que más tenemos es Merlot, hacemos tinto monovarietal de Merlot. También tenemos un poquito de Tempranillo, un poquito de Chardonnay, Verdejo, y Garnacha para el rosado, aunque esas son, más que nada, para probar. Hemos empezado a hacer blanco y rosado, un rosado un poco semidulce, para probar, pero, aunque se vende, es más para nosotros. La verdad es que los vinos rosados y los blancos tienes que venderlos en el año y es más complicado, porque en esta zona, sobre todo a los rosados, no les tiran mucho, en cambio el vino tinto

aguanta en botella y gana muchísimo en botella, cuanto más tiempo pasa en botella más bueno está. Nosotros no tenemos enólogo, si el vino sale bueno como si sale malo lo hacemos todo nosotros.” Su producción oscila entre las 1500 y 2000 botellas, “depende de cómo venga el año, depende de las condiciones climatológicas, de todo”.



Tienen diversos puntos de venta en el ámbito local: “Vendemos en El Vergel, el Economato Ecológico de la Zubia, El Encinar, La Línea Verde y en bares y restaurantes de aquí de la comarca, aunque es complicado porque ahora la gente, con la crisis que hay, se modera mucho con el consumo”.

Entre los problemas que ha detectado esta joven bodega destaca, por ejemplo: “el inconveniente que veo son los precios, es difícil competir y cuando tienes una bodega tan pequeña mucho más, porque te tienes que ajustar mucho más. Nosotros estamos

en todos los sitios que podemos pero es que no se pueden abaratar más los precios. Es difícil competir con otros mercados.”

Por ello el ecomercado es para ellos un punto de venta importante:

“Me he dado cuenta que la gente que busca un producto ecológico sabe lo que quiere. A otro sitio vas a vender un producto ecológico y todo el mundo tiene el concepto de que es más caro y no siempre tiene porqué ser así, quizá la gente no está demasiado concienciada, pero la gente que va al ecomercado a mí me encanta porque van con sus bolsas...”.

Esperamos que cuando la bodega pase a manos de Encarni y sea ella quien la gestione en su integridad se cumplan sus aspiraciones y pueda vivir de esto y disfrutar llevando adelante la empresa familiar.

Nota: fotografía de interior bodega, cedida por Bodegas Lureño (<https://es-la.facebook.com/bodega.lureno>) a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Joaquina Soria Herrerías*

MARÍA ORZÁEZ GÁLVEZ

Lácteos Mare Nostrum

Lácteos Mare Nostrum es el proyecto creado por María, en el que también colaboran sus hijos. Elabora quesos de pasta blanda y postres.



Ecomercados
de Sevilla

En el año 2002 María, que no proviene del mundo rural ni agrario, decidió dar un giro a su vida y se trasladó desde la ciudad de Sevilla a Castilblanco de los Arroyos:

“Me atraían los lácteos, siempre me atrajo la leche, pero no tenía ni idea que fuera a hacer queso, lo que ocurre es que tengo justo enfrente una dehesa con un ganadero que tiene cabras de raza florida y yo las veía todos los días, las veía cuando me iba a trabajar a Sevilla, pero por fin llegó un momento en que dije yo quiero vivir aquí y hacer una actividad aquí y decidí que eso es lo que quería hacer”.

Por no encontrar dónde instruirse dentro de nuestras fronteras en la elaboración de quesos de pasta blanda, buscó dicha formación fuera, algo que a pesar de la dificultad que supone, valora en positivo porque le abrió a otras perspectivas y puntos de vista.

Asumió el riesgo de producir un producto que no existía en su entorno y que tampoco había forma de hacer y su determinación la llevó a hacerlo. Los quesos de pasta blanda se suelen importar:

“Un queso con poco cuajo, con una leche tan exquisita como la que se produce en Andalucía no tenía sentido que entrara de fuera...para más inri el 90% de nuestra leche se les vende y ellos nos la venden transformada como queso, así que eso me dolía más todavía...Tenemos una leche de gran calidad y no podemos hacer algo que no esté a su altura”. El sinsentido de los alimentos kilométricos tampoco es algo que ella apruebe.



Los comienzos fueron muy complicados, en principio por la reglamentación y la burocracia, ya que estaba tratando de hacer un producto que era “desconocido” y en un lugar de dimensiones

pequeñas, estaba viviendo en el campo y con dos niños pequeños:

“Desde luego eso no era nada fácil, pero por otro lado estaba mi propio sentimiento de lo que quería hacer y no quería traicionar mi verdad. La primera vez, para conseguir el registro sanitario, cuando los inspectores vinieron no sabían a que se estaban enfrentado, una quesería de estas características no la conocían, conocían instalaciones grandes, lo que se estaba promoviendo, pero yo no quería eso, yo quería una quesería de campo”.

Ella no es productora de leche, pero tiene una conveniente simbiosis con su vecino de enfrente, cabrero, que tiene una pequeña cabaña de cabras de la raza Florida.

La clientela se la ha tenido que hacer desde cero, la intuición -dice- fue de gran ayuda para acercarse “a quienes pensaba que podría interesarles nuestro producto”, los restaurantes gourmet en un comienzo fueron fundamentales y durante 4 o 5 años han tenido que vender casi toda la producción fuera de Andalucía: “Cataluña es nuestro mejor cliente, País Vasco, Galicia”. Venden en el sector de restauración y tiendas especializadas: “Ese era el camino de salir adelante”.

“No somos conscientes de las grandes posibilidades que tenemos, cada vez va a existir una mayor necesidad de acercarse a la tierra, al sector primario porque finalmente es de donde viene todo, si no cuidamos ese sector estamos equivocándonos con las transformaciones, sobre todo con las transformaciones industriales, aquí progreso se ha asimilado a algo industrial”.

Cuestiona que la gran industria alimentaria que precisa de importantes inversiones pueda hacer productos de calidad, “...y dudo que esto sea beneficioso para el mundo rural, eso desarraiga a la gente de su zona, de su territorio y a mi me importa mucho el territorio (...), cada territorio tiene algo autóctono y valioso y se trata de ponerlo en valor”.

Por eso, compartir con aquellas personas que aprecian las materias primas sin grandes transformaciones están en su proyecto de futuro; y advierte de los peligros de aquellas innovaciones y cambios que, aunque en un principio puedan parecer “una panacea”, a la larga sean desastrosas, que además no permitan la vuelta atrás y que supongan pérdidas valiosas, a la historia se remite “...en ese sentido me parece que hay que ser muy consciente y tremendamente respetuoso con la naturaleza”.

Contenta con los ecomercados, por lo necesario que ve en esa conexión entre quien consume y quien produce, piensa que otra vía importante para vincular producción y consumo es la venta en el centro de producción. Mucha gente está llegando a Mare Nostrum, le preguntan sobre sus productos, quieren saber, y como ella es partidaria de “no llevarse los conocimientos, sino compartirlos”, está haciendo formación en elaboración de queso y tiene programados cuatro cursos para 2014.

Nota: fotografía de envasado de queso cedida por Mare Nostrum (www.lacteos-mare-nostrum.com) a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

MARÍA DOLORES LÓPEZ SÁNCHEZ

Finca Montefrío

«Todos los días, cada vez que realizamos nuestro trabajo lo hacemos con mucha energía, ilusión y ganas de aportar nuestro granito de arena para que este mundo vaya cambiando a mejor, cuidando nuestro entorno no solo para nosotros sino para quien venga después lo disfrute como nosotros lo disfrutamos».

Hace 25 años Lola junto a Armando, su marido, decidieron pasar de la teoría a la práctica materializando su pasión, la pasión de ambos por la ganadería, la dehesa y la naturaleza. Así nació el proyecto de Finca Montefrío.

Finca Montefrío es una dehesa ecológica, ubicada en el municipio de Cortegana (Huelva), cuya economía principal se basa en la cría del cerdo ibérico puro, de bellota y ecológico, y en la obtención de sus productos derivados: “Lo bueno es que empezamos muy jóvenes y teníamos muchísima fuerza y muchísimas ganas de trabajar”.

Por supuesto, al comienzo de esta empresa se encontraron con “obstáculos económicos pero con mucho trabajo fueron pasando. En la vida siempre hay cuestras arriba y cuestras abajo pero, tenemos la suerte de, como a los dos nos gusta tanto, cuando ha habido obstáculos, siempre hay alguien que empuja o estira, tanto en mi caso como en el caso de Armando. No quiere decir que no siga habiendo problemas, la vida es así. Pero tenemos claro que hay



Ecomercados
de Sevilla

que trabajar en lo que a uno le gusta. Siempre hay contrariedades, unas las intentarás salvar, otras las intentarás esquivar, y de todas algo se aprende”.

Esta empresa familiar diversifica y complementa su economía con el turismo rural, habiendo desarrollado una larga labor de rehabilitación de los cortijos de la finca. Además han mejorado su autosuficiencia y sostenibilidad a través de la huerta, orientada hacia el autoconsumo y las necesidades de complemento estival de la alimentación del cerdo ecológico; cubren sus necesidades anuales de leche gracias a un pequeño ganado de cabras; y diversifican su dieta y el ecosistema de esta explotación gracias a las gallinas y los conejos: “Todo está interconectado y todo esto es lo que conforma Finca Montefrío”.

Aunque hace 6 años que obtuvieron la certificación ecológica, el manejo del ganado porcino siempre ha sido la misma, tradicional, con alimentación natural, atendiendo al bienestar animal y respetando las cargas ganaderas de la dehesa para preservar los recursos.

En este aprendizaje fue fundamental “un tío de Armando; es el maestro que hemos tenido. Era un hombre mayor de campo, que se había imbuido de la tierra toda su vida, y todo aquello que nos enseñó era cuidando, respetando y aprovechando el medio que teníamos. Cuando empezamos a ir a las primeras reuniones de ecológico, nos dimos cuenta que, al fin y al cabo, es lo que hacemos, con lo cual hubo que hacer mínimos cambios para el tema de

certificación ecológica”.

A todo ello se le suma la certificación de la Denominación de Origen Jamón de Huelva con la designación de calidad Summum, otra marca de diferenciación que ampara la calidad de productos como el jamón y las paletas:

“Los controles de la DO con respecto a la bellota son muy estrictos y funcionan muy bien. En época de montanera hacen hasta 9 visitas”.

Esta experimentada ganadera nos comenta que cubren todo el ciclo completo del cerdo “desde el nacimiento hasta el sacrificio” y que cuentan con otra finca en Aroche, que aprovechan “sólo en la época de montanera, en la época en la que cae la bellota. Y entre una finca y otra nuestra producción está entre 80 y 100 cerdos, dependiendo de la montanera y de la bellota. Además, al ser cerdo en ecológico lo tenemos divididos en piaras pequeñas porque es más fácil controlar una piara de 20 cochinos, que en donde pueda haber 80”.

En invierno los cerdos pastan libremente en la dehesa, mientras que el verano exige un trabajo de distribución de alimentos por las diferentes cercas de la finca, para facilitarles alfalfa y calabazas, ambas de producción ecológica propia.

Para llegar a elaborar los productos “contratamos los servicios de un matadero, de un secadero, de una fábrica de embutidos, lo que se llama maquila. En el caso de jamones y paletas permanecen en secadero durante 1 año o año y medio. Una vez

que sale de secadero pasan a bodega, donde están sobre dos o más años, dependiendo del peso, una vez hayan cubierto su periodo de curación se envía mediante mensajería, o se vende en ferias o lo que corresponda”.

Dadas las dimensiones y la diversidad agropecuaria de la finca, las funciones de Lola varían en función de la estación desde el cuidado diario de los animales de la granja hasta colaborar en el huerto, pasando por las actividades de la siembra y limpieza de la dehesa, la elaboración de la alimentación de los animales, etc.

El ecomercado de Sevilla “fue todo un descubrimiento. Cuando empezamos con la comercialización de nuestros productos en ecológico nuestros clientes eran de Madrid para arriba, las primeras tiendas, los primeros restaurantes, los primeros cocineros, eran todo gente de Madrid, Barcelona, y Bilbao, a parte del círculo familiar o de amigos que te conocen”.

“En la Alameda en Sevilla hemos descubierto que aquí, en Andalucía, sí hay consumo de productos ecológicos”.

“Son personas que te visitan todos los meses y hay un contacto directo, hay gente que te compra y otra simplemente van a echar un rato contigo para informarse, vas conociendo esa gente que cocina, que le interesa la comida sana y natural. Y también estás en contacto con más productores, que siempre es agradable conocer y compartir con gente de tu mismo pensamiento”.

Lola tiene que volver al campo y antes de finalizar me reitera: **“Nuestro proyecto es siempre de dos y el orgullo viene en el momento en que tenemos 3 hijos** y los 3 se han criado aquí, que no sabemos si continuaran, pero lo que han aprendido aquí no lo han aprendido ni lo van a aprender en ninguna escuela, **saben de lo que es la vida en contacto con la tierra; el orgullo es el enseñar a valorar el medio que nos rodea**, cuando viene la gente a las casas rurales y te las llevas y le enseñas el árbol más viejo de la finca, y aprenden que hay cosas que simplemente hay que observarlas porque es belleza; el orgullo es que alguien valore tu trabajo en el día a día y te lo muestran llamando o diciendo que no han probado productos iguales con tanto sabor y tan buenos”.

“Tenemos mucha suerte de hacer lo que hacemos, porque nos gusta, y también mucha suerte de vivir donde vivimos”.

Nota: fotografía cedida por María Dolores López a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
Iluminada Banda García*

MARGARITA COBREROS RODRIGUEZ

Huerta La Tagarna



Ecomercados
de Sevilla

Huerta La Tagarna se encuentra en la Finca San José, en Villanueva del Ariscal (Sevilla), en ella Margarita está cultivando diferentes plantas hortícolas de temporada y así, además de hacer asociaciones de cultivo, puede ofrecer un mayor abanico de verduras que vende a través de canales cortos de comercialización, cestas, grupos de consumo y en ecomercados de Sevilla.

Conocer a Marga era una historia anunciada, el primer contacto entre ella y nuestra asociación tuvo lugar a través de las redes sociales. Su página comunica su amor por la huerta y nos regala magníficas escenas que acontecen en este pequeño cosmos, a través de su fotografía.

Proviene de una familia agricultora: “Tenemos olivos y tengo un apego especial con la tierra de siempre, igual que espero que lo tenga mi hija”. Y aunque se matriculó en Ingeniería Técnica Agrícola “pensando que eso era lo que tenía que estudiar...”, se diplomó en Trabajo Social: “Pero al final conseguí mezclar las dos cosas, lo que es el aspecto social y lo que es la parte agrícola”.

Durante 12 años ha hecho educación ambiental, formación agrícola, talleres hortícolas con personas con discapacidad e infantiles, huertos sociales, etc. “Avatares del destino, un despido improcedente después de mucho trabajo en la administración y el

encuentro con Ana Ariza y Juan Carlos, de mi época de cuando estaba en el Cortijo de Cuarto, que me ofrecen su huerta en cesión”, la llevan a la finca San José, y se quedó con la huerta hace un año: “Yo me sentía con valentía personal para hacerlo”.

El que esta finca estuviese certificada como ecológica y su manera de entender la agricultura, no prestaban cabida a practicar otro tipo de agricultura. Cuando le pregunto como ve el sector ecológico me dice que, lo ve como una gran oportunidad y piensa que las administraciones públicas deberían apoyar más al pequeño campesinado.

Sobre el modelo de comercialización que podría existir, todo cabe para ella: “Se podría seguir con el comercio convencional, hay tiendas que están especializadas, que está muy bien, gente que se dedica a cultivar grandes extensiones del mismo cultivo en ecológico, todo está bien”. Pero,

“la mayoría de la gente no tiene grandes fincas, este tipo de agricultura en pequeña finca y con un comercio diferente podría suponer una fuente de ingreso a mucha gente”.

Fomentar el canal corto de comercialización, piensa, facilitaría una agricultura más social y precios de venta más competitivos, además de una relación más cercana entre quien consume y quien cultiva: “Tú puedes ir a conocer la huerta, es otro tipo de relación económica y visto que la (economía) que tenemos no funciona muy bien, pues en ese sentido posibilita otro tipo de relación económica y social y

me parece que esto es muy importante”.

Hablamos de como están siendo los comienzos y nos dice que desde el primer momento está suministrando sus verduras al grupo de consumo La Reguerta de Gines:

“Han tenido confianza en mí, me han abierto muchas vías, sobre todo de hablar con otra gente en mercados agroecológicos donde ellos han participado y gracias a este grupo de consumo yo también he podido entrar”.

Pero necesita hacer más venta, abrir mercado y esto es complicado, sobre todo cuando “no saben lo que es la agricultura ecológica, no la valoran”; así que, como educadora, se ha planteado el reto de divulgar la agricultura ecológica y concienciar sobre lo que la misma aporta e implica.

En cuanto a su día a día como hortelana ecológica y cómo se organiza, nos cuenta que una sus mayores dificultades, se encuentra en compatibilizar la vida familiar y laboral: “Ese es un problema que tenemos las mujeres, conciliar la vida laboral con la familiar, por mucho que digan Conciliación ¡vamos, de conciliación nada!”.

“El invierno me resulta un poquito más cómodo porque tengo el horario de mi hija”, (el escolar), y en verano es diferente, tengo que pedir ayuda a la familia. Afortunadamente tengo una familia extensa que me apoya”.

“El verano supone un problema para quienes tienen peques, hay pocas guarderías abiertas, o sencillamente no las hay, y son caras, en cuanto a contratar a una persona que cuide a tu hija, prohibitivo para el bolsillo de una horticultora.

Cuando le pregunto a Margarita sobre alguna cuestión que quiera destacar, nos dice que ella se ha hecho cargo de la huerta:

“Porque yo soy así de echá pa'lante, pero puede ser una dificultad importante, no ya la falta de apoyo o la crítica directa a que una mujer se haga cargo de una explotación agrícola, a lo mejor directamente no, pero indirectamente sí, tú recibes un montón de mensajes, aunque sean mensajes soterrados: ¿Tú como vas a poder?, ¿Dónde vas tú con la mula mecánica?, ¿Dónde vas tú con el zacho? A lo mejor no te lo dicen directamente, pero si recibes esa sensación de que no estás en tu sitio”.

Esto es algo que ha tenido que enfrentar y que vencer: “Yo creo que **ese salto también es importante, ese salto mental de decir ¿y por qué no?** (¿Por qué no voy a poder hacer este trabajo?)”.

Margarita ya lo ha hecho, ha dado el salto. Demos toda la sociedad andaluza, hombres y mujeres, el salto de romper con los estereotipos de género y así construir un futuro más libre y mejor.

Nota: fotografía cedida por Margarita Cobreros a efectos de ser utilizada en la presente publicación. Todos los derechos pertenecen a su autor/a y/o propietario/a.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

EDURNE CABALLERO Y CIARA ZANOTTI

Finca Caña Dulce



Ecomercados
de Málaga

Caña Dulce es una de las primeras fincas de permacultura de España, con una concepción holística de cómo vivir; los artífices de este proyecto han abierto las puertas de su casa a aquellas personas que querían aprender sobre permacultura e integrarla en su vida personal.

Edurne y Ciara están vinculadas a Caña Dulce en distintos ámbitos del proyecto, y las hemos entrevistado para que nos cuenten su experiencia.

Las frutas y verduras de la finca Caña Dulce se venden en los mercadillos de Guadalhorce Ecológico y a través de cestas por encargo. Esta finca se encuentra situada en Coín, en la localidad de Río Grande, con una superficie de 1,5 ha cuenta con un pequeño huerto y un bosque comestible.

Edurne Caballero.

Edurne se incorporó al proyecto hace 8 meses, ella trabaja en el huerto de Caña Dulce. Le preguntamos cómo llega a la agricultura ecológica y a la permacultura, siendo su formación y orientación profesional factores que han contribuido a esto. Estudió biología y trabajó en educación medioambiental, años más tarde hace un master en agricultura ecológica,

“siempre me había llamado la atención”. En dicho master tuvo la oportunidad de conocer experiencias que le interesaron sobremanera “y decidí que eso era lo que quería hacer. Vine a hacer a Caña Dulce las prácticas durante 4 meses”.

De ahí pasó a trabajar en una ONG de cooperación al desarrollo en proyectos agrarios, con enfoque agroecológico, pero llegó un momento en que: “Decido cultivar el campo, y trabajar la agricultura no tanto en papeles que era lo que yo conocía”. Necesita afianzar conocimientos, ponerlos en práctica y para ello regresa a Caña Dulce.

Sobre los obstáculos que ha tenido que ir salvando hasta llegar aquí: “El primero, el enfrentarte a lo establecido en la sociedad, yo tenía un trabajo que podía haber mantenido durante algunos años y que me permitía una calidad de vida aceptable y en una organización que me gusta y con la que de hecho sigo vinculada, pero había algo que me decía que tenía que vivir esta experiencia”.

“He tenido que vencer eso, pasar de la seguridad a la incógnita y al vacío económico... ha sido un gran salto. Pero lo que tengo claro es que no quiero abandonar el campo, ni dejar la tierra”.

“Mis otras dificultades tienen que ver con los vacíos de conocimiento, yo soy de ciudad, entonces tengo un desconocimiento total de las plantas, de los ciclos, es más difícil integrar estos conocimientos, que si eres de zona rural. De todo ese conocimiento que

tienes en papeles, hace que luego te sea todo más fácil y que establezcas más fácilmente las conexiones lógicas”. Por ejemplo entre prácticas agrarias que se realizan sobre el suelo y las repercusiones que tienen en el mismo. “Esta construcción del razonamiento te sirve, pero luego en la práctica tampoco te vale mucho”. Aquí Edurne nos da una lección de cómo la Academia y el hacer campesino tienen que ir de la mano: “A mí me falta construir toda esa parte práctica”.

De la permacultura una de las enseñanzas que destaca, es que uno de sus principios es la diversificación y esto lo ve también aplicable a nivel de sus ingresos. Le interesa seguir cultivando por el beneficio que aporta hacer ese tipo de agricultura a las personas y al planeta, pero también se plantea lo duro que le pueda resultar, por el nivel de dedicación que supone, dedicarse exclusivamente a la actividad agrícola.

Y de todo este proceso vital personal que comparte con nosotras, comenzamos a hablar de su visión sobre los desafíos que tiene el sector a escala global, uno de los cuales es el de transmitir e informar para que “haya más conciencia de cómo alimentarnos, y del trabajo que implica obtener esos alimentos, hemos entrado en una rueda en que parece que los alimentos salen de una fábrica y pagamos nada, e invertimos mucho más en otras cosas mucho más superfluas que en alimentación, que a mí me parece básica y producir alimentos sanos y saludables para nosotros y para el planeta que también es fundamental”.

Cambios personales y cambios colectivos es una invitación que Edurne plantea para que la vida y la humanidad permanezcan en armonía, PERMACULTURA.

Ciara Zanotti

Tras años de viajar por el mundo, y de tomar conciencia de una realidad insostenible, llega a la permacultura, impregnada de fundamentos filosóficos que la lleva a buscar su lugar, donde seguir formándose y donde vivir.

Siguiendo el sueño de aprender y entender, estudió en Brasil en un centro de permacultura. De ahí, al regresar a España, hace tres años, de forma fortuita conocieron el proyecto Caña Dulce, ella y su compañero, justo en un momento en que se estaba buscando gente que colaborase en su mantenimiento, a través del trabajo en la huerta y la venta de los productos de la finca “y estamos encantados de poder compartir con personas tan afines y tan cercanas”.

Quedarse en Caña Dulce les permite obtener unos ingresos y seguir aprendiendo, porque como nos explica Ciara, la permacultura es una disciplina muy amplia, que no establece normas rígidas sino que estas van cambiando según el sitio.

La tarea principal de Ciara dentro de Caña Dulce es la comercialización de sus productos, al tener una producción pequeña es difícil poder vivir

exclusivamente de esta actividad, “pero tenemos puesto mucho cariño en este proyecto y es un trabajo digno porque estamos vendiendo salud a la gente”.

Para alcanzar unos ingresos mayores compagina su trabajo en Caña Dulce con formación que ella imparte en un Granja Escuela de la comarca y organiza cestas semanales en las que ofrece la producción de Caña Dulce, que gracias a la organización en el proyecto, es muy buena, venden todo lo que producen y el rendimiento de la huerta es inmejorable. Completa la oferta de productos de las cestas intercambiando o distribuyendo otros productos ecológicos, de otras/os agricultoras/es de la zona, y de la cooperativa comarcal.

Ciara nos dice que: **“No sé si habrá algo más importante que comer alimentos saludables, habrá cosas afectivas, que nos mueven mucho, pero comer alimentos sanos se está haciendo cada día más raro, más difícil, así que nos sentimos orgullosos de hacer este trabajo y esta labor”.**

“Y lo más importante que puedo decir después de dos años trabajando en un huerto, es que es un trabajo que no está nada dignificado, con lo importante que es y el esfuerzo que hay que echarle a la tierra para hacer las cosas bien: respetando el equilibrio, y las relaciones que se crean en el sistema, aumentando la fertilidad del suelo; y no con los atajos que la agricultura industrial ofrece”.

Nos comenta que en una sociedad tremendamente consumista, el/la consumidor/a valora multitud de objetos de consumo, pero no valora, ni la calidad de los alimentos, ni el esfuerzo y trabajo que hay detrás, ni el precio que deben de tener. En este sentido, hace una crítica al enmascaramiento de precios que sustentan las ayudas agrarias y el precio de alimentos de dudosa calidad y ética de producción, que han introducido en el mercado las grandes corporaciones: “Los pequeños también tenemos que luchar con esa idea que tienen los consumidores de que la comida es barata”.

Cree que fomentar la autoproducción, podría ser una buena vía para que las personas tomemos conciencia sobre el VALOR de los alimentos “que cada persona tuviera la oportunidad de experimentar lo que es un huerto”.

Hacer cambios desde dentro, nos dice, da sus frutos hacia afuera, incluso valoraríamos también más lo local, los cambios pequeños se convierte en grandes:

“Es que de otra forma no vamos a poder vivir en este planeta, miramos a otro lado y hacemos como que no es verdad, pero es así”.

Destaca que este proyecto de permacultura trasciende lo puramente productivo, ya que también implica lo personal, “además de un proyecto de agroecología es un proyecto de amistad, porque llevar las relaciones bien en un trabajo también es una asignatura pendiente que tenemos los humanos, al menos los occidentales. De trabajar en grupo, no somos capaces, o de resolver los conflictos, entonces por este lado también en este proyecto estamos aprendiendo mucho”.

Nada de lo que nos cuenta Ciara es baladí, ella sabe que este proceso de su vida es la vida misma y que encontrar su armonía, es encontrar la armonía entre los seres humanos y la de los seres humanos con el resto de los seres y el planeta, y lo que es más importante, ella sabe que se encuentra en el camino y en el lugar correcto.

*Entrevista y artículo realizados por
María del Carmen Campos Peregrina*

MATILDE CASTRO RODRÍGUEZ

Huerta de la Fuente

«Estoy cultivando lo mejor que se hace, lo más sano posible, lo que quiero para mi hija es lo que quiero para todo el mundo, con mucho esmero, con mucho respeto por el entorno y me gusta compartirlo con la gente y darles consejos, recetas y modos de aprovechar las cosas y de no tirar. A mí me gusta mucho verle la cara a quien se come lo mío».



La Huerta de la Fuente, algo más de 1 ha de tierra en la que Mati ha depositado sueños, esperanzas y mucha ilusión, un lugar para la biodiversidad en el que cultiva hortalizas de otoño, invierno, verano y primavera: hinojo, apio, dos tipos de escarola, nabo, espinaca, acelga achicoria, calabazas, cebolla, ajo, rúcula, puerro, zanahoria, habichuela, de mata alta, baja o espagueti, pepino, tomate huevo toro o rosado, zapallos, cebolla de verano, pimiento, sandía, melón, berenjena, albahaca, espárrago, guisante, haba, lechugas....

“Mi huerto está entre Fuente Vaqueros y Valderrubio, en pleno corazoncito de la Vega, en las Huertas de Asquerosa que ahora son el Soto de Roma, para mí es un sitio muy bonito, muy acogedor. Es un lugar de mucha tradición agrícola en el que cada vez se va viendo menos variedad de cultivos en la agricultura convencional”.

Ecomercados
de Granada

La adolescencia y juventud de esta fuentenerina, que soñaba con tener una granja con animales, transcurrieron en Barcelona: “Cuando volví yo era muy ajena al tema agrícola, era muy urbanita, tenía a mi padre que me ponía en la mesa tomates maravillosos y yo sabía sacarles el sabor, pero mi vida era trabajar en la hostelería. Cuando me acomodo aquí conozco al que hoy es mi marido, Chano, y empiezo a darme más con el campo. Él trabaja con el tractor y entre los dos iniciamos el cultivo del espárrago en convencional, aunque con un manejo muy tradicional de abonado orgánico”.

Y en 2005 entra en contacto con la producción ecológica: **“Las primeras noticias de lo que eran los productos y la alimentación ecológica me llegaron a través de lo que ahora es la Red de Dinamizadoras, en una cita maravillosa con AMPAs y Asociaciones de Mujeres, entre otras, en la que nos empezaron a hablar de lo que eran los alimentos ecológicos.”**

Posteriormente, en 2008, Mati se apunta en un Taller de Empleo de Agricultura Ecológica, en Fuente Vaqueros, con la intención de formarse y poner en práctica esos conocimientos en una parcela que tenían sin cultivar. “Una vez que termina el Taller de Empleo, quedaba la posibilidad de poder seguir cultivando la tierra en la que se había experimentado, llevándola el grupo de mujeres que habíamos formado el curso, pero de ahí no surgió nadie más que yo y decidí lanzarme, con el apoyo de

mis amigas de la Red de Dinamizadoras, ese empuje, ese arropamiento y esas ganas de trabajar de estas mujeres me ayudaron a arrancar”.

“En el Taller de Empleo recibí formación pero la parte práctica de trabajo diario la he aprendido de mi marido, de fijarme en los mayores, de Eduardo Solana que es nuestro padre, que nos ha enseñado a todos tantas cosas. Esto no ha sido un sueño para mí, me llegó así y me he sentido muy a gusto, en parte por el reconocimiento de la gente. Mi familia piensa que es un trabajo excesivo para mí como mujer y es cierto que requiere tanto esfuerzo que tu vida familiar se anula prácticamente”.

Ese primer año transcurrió para Mati en una tierra prestada y sin apoyo familiar: “En la familia me decían qué tomates más buenos, se los comían y seguían diciéndome *tú estás loca, eso no es para ti, tú no podrás, tú no llegarás a nada...*”.

Un año más tarde Mati convence a su marido para que le deje una parte en una tierra heredada del padre y poco a poco la ha ido ocupando y ampliando: “He invertido todos mis recursos en comprar otro pedacito de tierra más y sumarlo a la que tenía mi marido.” Comenzaron los intercambios con otras personas productoras, la necesidad de trabajar conjuntamente y se empezó a dar forma a lo que es hoy El Vergel de la Vega: “Necesitamos trabajar juntos porque en solitario no llegas a nada”.

En su sexto año de certificación, las adversidades que afronta Mati cada día no son pocas: “Las dificultades que me han pesado más han sido las familiares. Mi marido, al principio, pasaba de largo.

Poco a poco sí se ha ido implicando y ya toma parte en muchos cultivos que a él le gustan”.

“En los comienzos, las dificultades eran estar en el campo y vender. Ahora, con la asociación, esto se ha aligerado bastante pero, aún así, tenemos que avanzar más”.

Lidiar con sus vecinos convencionales, sobre todo en la tierra en la que estuvo el primer año, tampoco fue fácil, “se ponen supernerviosos si ven una brizna de hierba y trincan la mochila y, si no estás, te atizan donde te hacen más daño y, si te descuidas, hasta te meten fuego, como me hicieron a mí al final, quemando gomas y de todo. Aquí abajo estoy más tranquila en ese sentido”.

La calidad del agua del acuífero de la Vega es otro problema “me trae de cabeza porque no quiero regar por acequia, necesito un acuífero mejor cuidado del que tenemos”.

La dificultad económica para comprar maquinaria adecuada y su dependencia de Chano para las labores: “Si quieres más producción tienes que mecanizarte un poquito más, yo, para esas faenas de maquinaria, dependo de mi marido y no nos ponemos de acuerdo nunca. Un tractor pequeño me iría muy bien pero con la bici arado me voy a apañar, ya le he encargado una al herrero de mi pueblo, aunque llevo nueve meses esperando”.

La inexistencia de una normativa que regule la transformación artesanal, “los requisitos que

necesitamos para hacer unas mermeladitas artesanales son los de una gran fábrica y, en todo esto, hay que seguir dando caña, porque si esto no cambia vamos a acabar todos negreando. Estremendo porque si vas de legal, de autónomo, certificaciones, registro o si quieres envasar no llegas, en pequeño es ir asfixiado siempre”.

También hay algún miedo que se perfila en el horizonte, “cuando veo a los grandes me da miedo, porque cada vez hay más grandes superficies y pienso que estas producciones van a copar y no vamos a poder competir en precio, en calidad sí, por supuesto que vamos a competir, porque esas producciones no son más que producciones tipo convencional pero con los tratamientos que te autorizan en ecológico. Todo eso me ha estado dando miedo, pero ya no, porque nosotros estamos trabajando al consumidor cercano y de trato cara a cara”.

“Hay mucha gente que piensa hacer el cambio por interés económico, yo espero que esta gente no se mantenga, porque tienes que tener tu visión de vida austera, natural, ecológica, sencilla, si no, no puede ser, eres simplemente alguien que quiere vivir del mundo ecológico”.

Las dificultades nos abruman pero, para ella, pesan más las satisfacciones que la animan a seguir : “Para mí es muy satisfactorio trabajar en mi huerta, me llena muchísimo y vender a la gente que me consume me pone las pilas. Este verano pasado estuve repartiendo las cestas de El Vergel y conocer a los consumidores fue una gozada.”

“Otra cosa que me satisface mucho es servir a comedores escolares, eso lo hemos empezado este año”. Formar parte de El Vergel de la Vega y haber participado, desde el principio, en su constitución, la hace sentirse también muy feliz: “No es que con la asociación hayamos solucionado nuestra vida, pero lo que más me gusta es que a través de El Vergel tenemos un trato muy directo con el consumidor, hay un trato familiar. Tengo otros canales para sacar la producción, El Encinar, grupos de consumo que se están organizando y tenía algunos consumidores personales pero todo lo he metido a través de la asociación y nos estamos planteando canalizar toda esta venta que tenemos fuera los socios a través de El Vergel”.

Otro punto de comercialización ha sido el Ecomercado de Granada: **“Es un canal de venta muy importante y de contacto, debería ser quincenal. Lo más satisfactorio es que la gente vuelva y repita ese producto que se han llevado y les ha encantado,** simplemente con que estén ahí presentes ya te están valorando, es muy importante. **El ecomercado está dando pie a más intercambio entre productores”.**

Y sobre la certificación Mati considera que “el consumidor que te conoce no necesita una certificación, ni tú necesitas demostrarle que estás certificado porque te conoce, viene a tu huerta, te ve. Para una comercialización como la que pretendemos nosotros, yo creo que, en unos años

no sería ni necesaria. Un seguimiento nuestro sí lo veo muy interesante, entre la misma asociación deberíamos mirarnos, independientemente de que estés certificado o no”.

A lo largo de esta Guía hemos hecho un recorrido conociendo experiencias de mujeres que son conscientes de la gran carga ética y política que tiene la actividad que desarrollan y están tratando de vivir de la tierra en lugar de comerse la tierra¹.

Con Mati concluimos nuestro periplo, la fuerza y valentía que desprende, su energía, su fe absoluta en la necesidad de hacer las cosas de otra forma, para poder cambiar este mundo y hacerlo mejor, la hacen mantenerse firme y trabajar con entusiasmo pese a las adversidades.

Esos valores, y más, están presentes en todas las experiencias que recoge esta Guía y para nosotras han supuesto una gran inspiración. Gracias a Mati, gracias a todas las mujeres que hemos conocido en este trabajo y a todas aquellas personas que se esfuerzan por crear esperanzas en el logro de un mundo mejor para todas y todos. Ellas son el ejemplo de que, si queremos, podemos.

“Para que nuestras sociedades sean ecológicas, justas y pacíficas sólo nos hace falta ejercer el poder que ya tenemos”. Kelly, P².

1 Riechmann, J., (2003), Cuidar la T (tierra). Políticas agrarias y alimentarias sostenibles para entrar en el S. XXI, Icaria, Barcelona.

2 Kelly, Petra K. (1997), Por un futuro alternativo, Paidós, Barcelona.

*Entrevista y artículo realizados por
Joaquína Soria Herrerías*

3 Anexos

A. Las protagonistas y sus empresas.

Cádiz

INMACULADA BENDALA, QUESOS EL CABRERO
DE BOLONIA:

<http://elcabrerodebolonia.blogspot.com.es/>

elcabrerodebolonia@gmail.com

Bolonia

Córdoba

ESPERANZA MARIN MEDINA, BIO LUZ:

Aceite de Oliva y Paté de Aceituna

<http://aceiteecologicobioluz.blogspot.com.es/>

aceitebioluz@hotmail.com

Lucena

ROSARIO JURADO SERRANO, MARÍA DEL CARMEN
ALCALÁ ARENAS Y MARÍA ANTONIA MARTÍNEZ
SANTOS, SUBBÉTICA ECOLÓGICA:

Cestas de temporada

<http://www.subbeticaecologica.com/>

Granada

AMALIA ALCALDE FERNÁNDEZ, CORTIJO
BERNARDINO:

Productos Ecológicos Bernardino
La Contraviesa Alpujarra. Móvil 689827371.

LOURDES BUENO TOMÁS, ECOVALLE:

www.ecovalle.org
quesodelcarmelo@gmail.com

MARTA IBÁÑEZ VERDÚ, LA TASQUIVERA:

www.ecovalle.org
latasquivera@gmail.com

MARTA CASTILLO RODRÍGUEZ, ECOSURCO:

ecosurco@gmail.com

CONCHA LÓPEZ ROLDÁN, CORTIJO DEL PINO:

www.cortijodelpino.com
<http://elvergeldelavega.org/>

ENCARNI MARTÍNEZ ORTÍZ, BODEGAS LUREÑO:

<http://vinodelugros.blogspot.com.es/>

ISABEL BACA HERNÁNDEZ, BODEGAS MÉNDEZ
MOYA:

<http://www.mendezmoya.com/>

MATILDE CASTRO RODRÍGUEZ,
LA HUERTA DE LA FUENTE:

Móvil 645093831.

NOEMÍ PEZUELA PÉREZ, HUERTA NAZARÍ:

La naranja Orgánica. Móvil: 651661890.

Ecovalle, informacion y pedidos:
ecovalle.pedidos@gmail.com
Móvil 622 30 46 05.

Huelva

MARÍA DOLORES LÓPEZ SÁNCHEZ,
FINCA MONTEFRÍO:
<http://www.fincamontefrio.com/>
fincamontefrio@hotmail.com
Cortegana

ERNESTINE LÜDEKE, FUNDACIÓN
MONTE MEDITERRANEO:
<http://www.fundacionmontemediterraneo.com/>
info@fundacionmontemediterraneo.com
Santa Olalla del Cala

TERESA MARTÍN, SOL Y TIERRA:
<http://mielsolytierra.es/>
mielsolytierra@yahoo.es
Encinasola

MARTA MARTÍNEZ, LA MANO VERDE:
Producción sostenible de plantas
<http://www.lamanoverde.info/>
vivero@lamanoverde.info
Cortelazor

MARÍA JESÚS RODRIGUEZ CERQUEIRA, QUESERÍA
MONTE ROBLEDO:
<http://www.monterobledo.com/>

Málaga

ISABEL MARÍA CORDÓN GALLARDO, SCA REPLA:
Hortalizas y Miel
<http://replasca.blogspot.com.es/>
Sierra de Yeguas

CHIARA ZANOTTI:
Cestas de temporada
ecokiara@gmail.com
Coín

LIVIA ROMANCEAC, BIO ROMANSEL:
Cestas de temporada, cítricos, aceituna aliñada y
aceite de oliva
pepeselmalaga@yahoo.es
Álora

SILVIA CASADO CAPILLA, PLANTAROMED:
<http://tienda.plantaromed.es/prestashop/>
info@plantaromed.es

Sevilla

PAN PARA TODOS Y MÁS Sooc. Coop. And.:

Pan y repostería

<http://www.panparatodosymas.com/>

<http://www.losportales.net/>

Castiblanco de los Arroyos

MARÍA ORZÁEZ GÁLVEZ, MARE NOSTRUM:

Lácteos

<http://www.lacteos-mare-nostrum.com/>

ventas@lacteos-mare-nostrum.com

Castiblanco de los Arroyos

INMACULADA CANO Y ANA BELÉN GARCÍA,
DEL HUERTO A LA CARTA:

<http://delhuertoalacarta.blogspot.com.es/>

delhuertoalacarta@gmail.com

Tocina

MARGARITA COBREROS RODRÍGUEZ, HUERTA LA
TAGARNA:

Hortalizas.

<http://agrieocol.com/latagarna/>

Villanueva del Ariscal

MANUELA JIMÉNEZ SÁNCHEZ, HUERTA EL
PIÑONERO:

Hortalizas

mjmoscoso@hotmail.com

El Viso del Alcor

B. Información sobre los Ecomercados.

Granada

Es un espacio en el que se venden alimentos ecológicos de la Vega de Granada, el Valle de Lecrín, la Alpujarra, el Altiplano, el Poniente, los Montes, Guadix y la Costa Tropical y productos no alimenticios que se respaldan en una propuesta ambiental clara.

Se celebra el primer sábado de mes de 10 a 15 h. en la Ribera del Genil. Junto al Palacio de Congresos de Granada.

Las organizaciones que promueven el EcoMercado son:

- Asociación Arieco Productos Ecológicos
- Asociación de artesanas y artesanos Al-Muntasy
- Asociación de Productores y Productoras Ecológicos de la Provincia de Granada
- Asociación El Encinar - Asociación de consumidores/as y productores/as de productos ecológicos
- Biblioteca Social Hermanos Quero
- Librería Atrapasueños
- Bodega de vino ecológico Méndez Moya
- Consumo Cuidado - Tienda de consumo responsable
- ECOLOMAR - Aceite de Oliva Ecológico
- EcoValle Agroecología en el Valle de Lecrín, la Costa, y el Área Metropolitana (Granada)
- El Vergel de la Vega - Asociación de consumidores y productores ecológicos y artesanales
- Horno María Diezma
- HORTOAN - Asociación Hortofrutícola de las Vegas Andaluzas - Comete El Valle
- Las Torcas S.C.A. Cooperativa de productos ecológicos
- Proyecto de Investigación PLANPAIS - Universidad de Granada
- Valle Monachil Eco Tienda
- Intermon Oxfam
- Asociación Textil Hilando Fino
- “De trapo” Muñecas con alma
- Anaël Creaciones
- A cucurumbillo. Portabebés artesanales
- El Moralejo. Carne de Ternera ecológica

Huelva

MERCADO CAMPESINO DE LA MADRE TIERRA

Se celebra todos los sábados de cada mes en el municipio de Galaroza (Huelva).

Las organizaciones que promueven el EcoMercado son:

- Los productores y productoras que participan actualmente en el mismo
- Universidad Rural Paulo Freire
- Ayuntamiento de Galaroza

ECOVALIA

El punto de contacto de las mujeres entrevistadas procedentes de Ecovalia, respondió al ecomercado organizado por esta entidad durante los días 13-14 de diciembre de 2013 en la ciudad de Huelva.

Más información:

<http://www.ecovalia.org/es/>

Málaga

MERCADILLO GUADALHORCE ECOLÓGICO.

Se celebra el:

- 1^{er} sábado del mes, MARBELLA. Avda de España. Pinares de Elviria.
- 1^{er} domingo del mes CÁRTAMA. Parque Urbanización Los Naranjos Cártama Estación.
- 2^o sábado del mes MÁLAGA. C/ Cervante. Malagueta.
- 2^o domingo del mes MIJAS. Las Lagunas. Avda de los Lirios (junto Iglesia San Manuel).

- 3^{er} sábado del mes COIN. Plaza de la Villa.
- 3^{er} domingo del mes BENALMADENA. Avda de la Estación. Arroyo de la Miel.
- 4^o sábado del mes MÁLAGA. Parque de Huelin
- Último domingo del mes CALA de MIJAS. Bulevard.

Más información en:

<http://www.guadalhorceecologico.org/>

Sevilla

ECOMERCADO ORGANIZADO POR COAG.

Se celebra el:

- 2º sábado de cada mes en la Alameda de Hércules de Sevilla.

MERCADO AGROECOLÓGICO DEL ALJARAFE.

Organizado por la Asociación La Regüerta Ecológica del Aljarafe, Ayuntamiento de Gines y COAG - Sevilla.

Se celebra el:

- 3^{ER} sábado de cada mes en Gines (Sevilla).

Más información:

<http://mercadoecoaljarafe.blogspot.com.es/>

4 Agradecimientos

Durante cuatro meses el equipo técnico de la Asociación Red Andaluza de Dinamizadoras de Consumo Responsable y Alimentación Ecológica ha trabajado para desarrollar cada una de las acciones establecidas en el proyecto “Mujeres del Sector Agrario Ecológico Andaluz; Visibilización y Empoderamiento”, del que nace la presente guía. Pero, para ejecutar con éxito un proyecto de estas características, muchas otras personas y entidades se han implicado y nos han apoyado. Por ello, desde estas líneas, queremos expresar nuestro agradecimiento a:

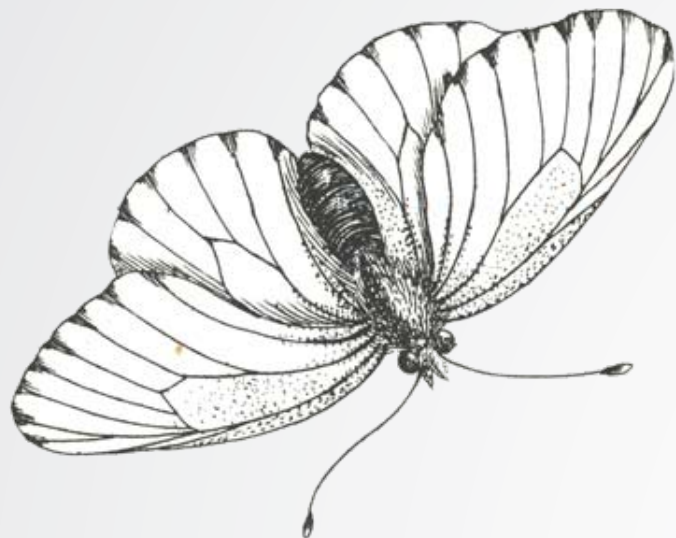
- La Asociación “Mariana Pineda” de Maracena, Asociación Luna Granada para la promoción de la mujer con discapacidad, Asociación Cultural de Mujeres “Paulo Freire” de Santa Fe, Asociación para la Integración Laboral de la Mujer “Caminar” de Huelva y Asociación de Mujeres Lorquianas de Fuente Vaqueros por haber creído en este proyecto. Sin ellas esta Guía seguiría estando en nuestro imaginario. Compartir inquietudes e ir de la mano con nuestras diferencias y las muchísimas cosas que nos unen nos hacen avanzar hacia un mundo más equitativo y justo.
- Las entidades organizadoras de los diferentes Ecomercados y personas que nos han ayudado y facilitado el trabajo: a Juan Acosta, por su inestimable labor de asesoramiento y apoyo; Universidad Rural Paulo Freire, y todo el colectivo de productoras/es que hace posible la organización y la celebración del mercado campesino de La Madre Tierra en Galaroza; COAG, el grupo de consumo La Regüerta Ecológica y a todos los que trabajan cada día para hacer posible cada uno de los ecomercados en la provincia de Sevilla. A Ecovalia. A Subbética Ecológica y Guadalhorce Ecológico. A las personas, asociaciones y entidades que hacen posible el Ecomercado de Granada, integradas en la Asociación Red Agroecológica de Granada, y en especial a Isabel M^a Haro Pérez por estar siempre que la hemos necesitado aportando y resolviendo dudas.
- Al Instituto Andaluz de la Mujer.
- Gracias también a las personas que nos han mostrado su interés por participar en el proyecto pero que, por diferentes motivos, no se han podido incluir en la guía: MamaTierra; Miel Rancho Cortesano;

Angelika Schaub (la Cabra Verde); Bio Vega de los Ríos; Inmaculada de la Torre; Concha de Finca Fuentizllejos; Montse Casado de Postres Yemaya; Marcela Alzerreca Achondo de Finca Bala Gopal; Sheila Arana Garcia de Frutas Ecológicas Sebastian Arana.

- A la Agrupación de Voluntariado Ambiental de Santa Fe (AUCA) por su continuo apoyo no sólo materialmente sino a nivel humano, para el desarrollo de los proyectos de la Red desde hace casi una década.

Por último, queremos expresar nuestro respeto, admiración y agradecimiento a las protagonistas de esta Guía, a todas las mujeres que generosamente han compartido con nosotras parte de sus vidas, sueños, esperanzas y desesperanzas, amor y pasión por lo que hacen. Nos habéis emocionado con vuestro ejemplo de buen hacer, dignidad, coraje, valentía, humildad y sencillez y esperamos y deseamos haber sabido trasladar, aunque sea en una pequeña parte, toda esa emoción y la fuerza de vuestras historias a este documento, para que llegue a todas aquellas personas que tengan oportunidad de leerlo.

Hay mucho por hacer, pero, afortunadamente, cada día se encienden lucecitas que nos permiten pensar y soñar en un mundo mejor: vosotras sois parte de esas luces que nos iluminan el camino. Poner un pequeño foco sobre estas experiencias ha sido un gran placer para quienes hemos tenido la oportunidad y el honor de acometer este trabajo. Desde nuestra asociación seguiremos trabajando con todas nuestras fuerzas en los fines que nos propusimos hace ya ocho años. Esperamos hacer el camino junto a vosotras y vosotros, de modo que os damos las gracias de antemano y os deseamos una grata lectura.



2014

Subvencionado por



Instituto Andaluz de la Mujer

CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

