

Experiencias alternativas de producción Nuevos profesionales para nuevos tiempos

Alberto López de Ipiña

No corren buenos tiempos para la agricultura alavesa, la globalización, la imposición de precios de la mano de las grandes empresas agro-alimentarias que controlan el mercado mundial están condenando a las explotaciones ganaderas y agrícolas a la desaparición por falta de rentabilidad.

Sin embargo una nueva generación de "intelectuales de la tierra" está surgiendo. Mujeres y hombres valientes que rompiendo con los moldes de la agricultura convencional escenifican un nuevo modelo de entender esta ancestral profesión y que está comenzando a dar sus frutos.

Sus premisas: El respeto por el medio ambiente, valorización de su producto y comercialización directa. Una ecuación que vuelve a poner en su sitio a nuestro sector primario. Veamos algunos ejemplos de nuestro Territorio Histórico.

MUSEO DE LA MIEL EN MURGUÍA



La abeja, representada en este museo de la miel, es un símbolo del buen hacer de los habitantes de Zuia, valle amante de sus costumbres y tradiciones.

De la mano de los apicultores Inés Iturrate y Carlos Fernández conocemos el Museo de la miel en Murguía, que hace las veces de laboratorio de extracción para los cincuenta y cuatro apicultores de la asociación del Gorbea, también pertenecientes a Apicual, asociación creada en 1985 y que

agrupa a tres mil trescientos productores de todo Euskadi.

El citado edificio cuenta con excelentes medios audiovisuales que hacen que el visitante se sumerja en el apasionante mundo de las abejas y en el proceso de extracción de la deliciosa miel. A través de ellos y de la experiencia -fruto de más de 40 años como apicultor- de Carlos Fernández conocimos el insecto, su organización y sus curiosas peculiaridades.

Está surgiendo una nueva generación de "intelectuales de la tierra": mujeres y hombres valientes que escenifican un nuevo modelo de entender la agricultura.

Una cata de mieles clasificada por localidades de la zona nos mostró las cualidades organolépticas y la calidad de este producto. Aunque la miel más apreciada es la que se elabora con la flor de cada unas de las seis variedades de brezo que abundan en el Gorbea, no faltaron mieles de castaño, de romero, roble, acacia, de zarzamora, etc., en sus variantes monoflorales o multiflorales, sin olvidar la miel de flor de rosal.

Esta experiencia se completó visitando sus colmenas en Manurga, donde pudimos apreciar in vivo y en directo el trabajo de los incansables insectos, así como en algún caso comprobar las excelentes armas contra intrusos de que dispone esta perfecta comunidad para proteger este excelente producto que Inés y Carlos comercializan directamente en cuantas ferias y mercados se disponen en nuestro Territorio.

EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA-GANADERA EN AZÁCETA

Otro ejemplo de estos nuevos agricultores es Raúl Rituerto, de Azáceta, que dirige una explotación agrícola-ganadera de tipo familiar con quinientas cabezas de ovino y cincuenta de equino, cuya producción esta destinada a carne.

En agricultura tienen unas ochenta hectáreas dedicadas al cultivo ecológico del cereal y prados y base de la alimentación de su cabaña. Esta producción ganadera esta ligada al suelo y tiene como



Ecología, salud y medio ambiente, premisas de desarrollo en la zona de Azáqueta. Una feria del cordero y el potro ecológico.

objetivo principal ofrecer a los consumidores alimentos de origen animal de gran calidad tanto desde el punto de vista sanitario, como del nutritivo y el organoléptico, para cuya obtención es necesario respetar los siguientes principios básicos:

1º.- Conservación del medio ambiente

2º.- Máximo respeto hacia el bienestar y protección de los animales. Manejo extensivo. Alimentación ecológica, respeto de la lactancia y reproducción natural.

3º.- Renuncia al empleo sistemático de sustancias químicas de síntesis.

Como nos cuenta Raúl, comiendo carne ecológica no sólo estamos protegiendo nuestra salud sino que estamos contribuyendo a la conservación del medio ambiente y nuestro entorno natural. Premisas que cada vez más valoran los consumidores a los que vende directamente su producto.

SIDRA ECOLÓGICA EN OZAETA

Otra sorpresa que nos encontramos en Álava es la única bodega de sidra ecológica. La misma se encuentra cerca de la capital alavesa, en la localidad de Ozaeta.

En la finca Errotabitarte nos recibe Koldo López Borobia, para darnos a conocer cómo esta familia se inicia en la aventura de elaborar sidra. Koldo, de profesión docente, es un productor totalmente sensibilizado con el respeto al medio ambiente y defensor de la agricultura sostenible.

Doce años atrás heredan de su madre, natural de Ozaeta, esta parcela entonces dedicada al cereal. Koldo, de formación Biólogo, junto a su hermano, de formación Ingeniero Agrónomo, pero sin formación práctica alguna en la agricultura, pensaron en darle una utilidad que fuera compaginable con sus respectivos trabajos. Se lanzaron a hacer manzana para sidra. Pensaban que rompían moldes y que por primera vez se realizaba esta producción en la lla-



Tras la actividad de Koldo hay una apuesta personal por lo que uno cree. Después de tres generaciones regresa a las raíces, Ozaeta, a hacer sidra.

nada alavesa, pero pronto se dieron cuenta que no eran pioneros y todavía quedaba algo de tradición y cultura de la sidra en el entorno. Iniciaron su andadura con nueve variedades asturianas y guipuzcoanas y luego han ido incorporando otras. Diseñaron un manzanal no al uso ya que la distancia entre árboles es inferior a la habitual. Esta atípica separación entre los frutales está relacionada con el tipo de raíz (raíz enanizante) sobre la que se injerta y que van a dar plantas de porte mediano. Tampoco es muy habitual dejar crecer el árbol en vertical para aprovechar una tercera dimensión recogiendo luz en la parte alta

En Larrea, pueblo cercano a Ozaeta, Patxi Segura tenía un vivero de manzanos de variedades autóctonas que han ido sustituyendo a las variedades iniciales que no han funcionado como se esperaba. Hace siete años comenzaron a injertar estas variedades locales que aguantan mucho mejor los ataques de enfermedades y además dan un exquisito mosto. Disponen de una sencilla pero coqueta bodega para la elaboración de diez mil botellas, cuya única energía es suministrada por placas solares.

La producción de sidra ecológica, en principio, no difiere respecto a la elaboración convencional, pero la manzana que entra en bodega debe ser manzana certificada como ecológica, para lo cual se realizan rigurosos análisis que desechan la utilización de pesticidas u otros productos prohibidos. Posteriormente se realiza una segunda certificación del mosto, que proporciona al consumidor un plus de garantía de calidad del producto.

“En las discotecas luce más decir que eres cocinero o ingeniero que decir que eres pastor”. (Josu San Vicente Sáenz de Ugarte)

