

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)

El punto álgido de la sidra que se elabora en esta pequeña bodega se sitúa en torno al final de verano, pero conservada en condiciones adecuadas sobre todo de temperatura estable puede durar hasta tres años en perfecto estado.

CARNE ECOLÓGICA DE VACUNO EN MATURANA

Ismael Ruiz de Azúa es otro de los productores responsables y pioneros en Álava en la apuesta por la carne de vacuno ecológica de calidad, y la comercialización directa.



Aprovechar los conocimientos de nuestros antepasados puede ser positivo en una sociedad globalizada y uniformadora. Ismael lo está demostrando con el ganado vacuno en Maturana.

Ismael ubicado en la localidad de Maturana es un productor escrupuloso en el mantenimiento del medio. Realiza una fertilización del suelo con abonos naturales y el aprovechamiento racional de los recursos por animales autóctonos, con una carga ganadera adecuada para evitar cualquier tipo de impacto negativo en el medio ambiente.

Este ganadero tiene treinta y cinco reses y treinta tres hectáreas para su alimentación y esparcimiento, casi una hectárea por animal, facilitando las mejores condiciones necesarias para su desarrollo vital, evitando cualquier tipo de daño, malos tratos y molestias innecesarias a lo largo de su vida.

Comenzamos la visita por el almacén de cereal ecológico que él mismo produce para elaborar los piensos, ya que el objetivo prioritario de Ismael es depender lo menos posible de agentes externos y ser autosuficiente: "Volver a los tiempos de mi madre. En los últimos años hemos estado vendiendo el cereal para luego tener que comprar los piensos a precios que al final acaban ahogándote."

Bien es cierto que Ismael cuenta con la ventaja de ser ganadero y agricultor pudiendo cerrar el circuito de abastecimiento con el mínimo de intermediarios: "Mis animales producen abonos para mis cereales, luego ellos comen esos cereales y cerramos el ciclo, sin utilizar los productos químicos que otros se ven obligados a utilizar."

En esta explotación, una de las bases de la alimentación es el forraje completado con piensos de manera racionada y sin exceder del 40 % de la alimentación total. Este sistema extensivo en el que el animal está en total libertad decidiendo su permanencia en zonas cubiertas o al aire libre, proporciona un engorde lento (dieciséis meses) que va a originar unas cualidades organolépticas diferenciadas. A estos óptimos resultados contribuye también la salud de las reses a las que no se les proporciona ningún tipo de medicamento.

Actualmente Ismael está utilizando razas como la Salers, Charoles, Limusín y Pirinaica, intentando que sus cruces den el engrasado idóneo para satisfacer el gusto del consumidor. El objetivo final es comercializar directamente el producto repartiendo el beneficio actual de los intermediarios entre productor y consumidor.

OVEJAS, CABRAS, VACAS Y CABALLOS AUTOCTONOS EN GILARTE, KUARTANGO

En el pequeño pueblo de Gilarte, Adolfo Martínez de Santos es otro de los productores alaveses comprometidos en el mantenimiento de nuestra biodiversidad, apostando por razas autóctonas como la oveja Latxa, la vaca Terreña, la cabra Azpigorri, o el caballo de Monte del País Vasco (estas tres últimas en peligro de extinción), bastiones de la sostenibilidad.



Kuartango, a través de Adolfo, también apuesta por la búsqueda de nuevas vías de producción y comercialización, con ganado terreño.

Kalitatea beti kantitatearen aurretik ipintzea da kontua. Premisak honakoak dira: ingurumenarekiko errespetua, produktuaren balioztatzea eta komertzializazio zuzena.

Como en los casos anteriores, premisas en su explotación son "el máximo respeto hacia el bienestar y la protección de los animales, así como prácticas y manejo extensivo de la cabaña poniendo por encima, siempre, la calidad a la cantidad".

Adolfo, convencido de la necesidad de la conservación del medio y del entorno natural es, junto a su familia, una de las esperanzas que nos queda de mantener el patrimonio cultural alimentario de nuestro Territorio Histórico de Álava.

Su ganado está todo el año en el monte a excepción de los momentos de partos a causa de la proliferación del lobo y el peligro que corren las crías recién nacidas.

La vaca Terreña, preponderante en los montes de Álava en otras épocas, perfectamente aclimatada por su autosuficiencia en buscar pastos, por su resistencia al clima, por padecer muy pocas enfermedades fue desapareciendo cuando dejaron de ser necesarias en las labores agrícolas por la llegada de la mecanización del campo. Hace unos veinticinco años, quedaban en todo el Territorio Histórico de Álava unos cien ejemplares. Hoy en día y gracias a hombres como Adolfo y su filosofía están más cerca de su supervivencia.

En cuanto a su carne es de menor rendimiento que el de otras razas pero ésta es superior en calidad a la de otros bovinos; posee una alta cantidad de grasa entreverada que proporciona al paladar exquisitas sensaciones y agradables sabores.

CARNE DE POTRO EN OKINA

De los montes de Gilarte nos vamos a los de Okina donde Víctor López Izquierdo y Marisol Pérez de Onraita, pioneros en la comercialización directa

del producto que elaboran, miembros de la Red de Terra Madre y tutores de la carne de potro del Arca del Gusto de Slow Food Internacional, poseen una explotación ganadera extensiva que cuidan y miman como nadie.

Las yeguas de monte, presentes desde tiempo inmemorial, siempre fueron el nexo de unión entre pueblo y montaña. Las pequeñas yeguas de escasa conformación que pastaban durante todo el año sin apenas atención del ganadero, dieron paso en la primera mitad del siglo XX a animales mejor conformados para las tareas agrícolas mediante cruzamientos y selección de los ganaderos. Reconocimiento oficial que llegó mediante la publicación de la reglamentación específica del "Caballo de Monte" en el Boletín Oficial del País Vasco de 16 agosto de 1999. Está reconocida en la Unión Europea como raza en peligro de extinción.

En la actualidad las yeguas y sus crías siguen pastando libremente en montes comunitarios. Los potros, nacidos en libertad, son alimentados únicamente con la leche de sus madres hasta su destete con unos seis meses de edad. Una vez destetados son alimentados con pastos, forrajes y cereales hasta alcanzar 12-18 meses de edad. Las canales de potro tienen un peso medio de 165-185 Kgs.

"Nire animaliek nire laboreentzako ongarrria ekoizten dute, ondoren haiek labore horiek jan eta zikloa itxi egiten da, gai kimikorik erabili gabe" (Ismael Ruiz de Azúa).

La carne de potro es tierna, baja en grasas y rica en hierro y glucógeno. Estas características la hacen idónea para una dieta sana y equilibrada. Consumir esta carne no es sólo degustar un producto saludable y bueno, es contribuir al mantenimiento de una ganadería respetuosa con el medio ambiente y con el bienestar de los animales, es contribuir al sostenimiento de una comarca con hondas raíces culturales que anhela un desarrollo respetuoso con su pasado.



Víctor y Marisol están convencidos de que en los momentos actuales hay que arriesgar y que nadie viene a solucionar los problemas. Producen y comercializan carne de potro en Okina.

De los potros que nacen, Víctor separa las mejores hembras para convertirlas en madres. El resto pasan seis meses con las madres, seis meses en plena libertad y seis meses en un terreno amplio aunque acotado para que sus carnes vayan tomando terneza antes de ser sacrificados. El periodo de sacrificio lo va adaptando a la petición de los miembros de la Comunidad del Alimento que ha creado junto al grupo alavés de Slow Food de tal manera que vende la carne de los animales antes de llevarlos al matadero, donde se despiezan y se envasan al vacío en paquetes de cinco Kgs. con diversas piezas del animal (chuleta, filetes de primera, filetes de segunda, carne picada, carne para guisar, zancarrón o costilla).

QUESO DE ALTA CALIDAD EN SAN VICENTE DE ARANA



Hay pequeñas dosis de esperanza en el desarrollo rural si hay jóvenes que apuestan por el sector, como Josu, desde su pueblo de San Vicente de Arana, con la oveja latxa y el queso.

Otro ejemplo de estos nuevos profesionales es el joven Josu San Vicente Sáenz de Ugarte que, con sólo veinticinco años, es una realidad de ganadero responsable y elaborador de un queso de alta calidad.

Continuador de una tradición familiar de tres generaciones su secreto es la pasión por esta profesión. Como los grandes eruditos de otras artes, con apenas diez años ya prefería dedicar su tiempo extraescolar a tomar contacto con el sector primario, dejando otras aficiones más propias de su edad en un segundo plano. Desde los diecinueve ya tenía claro que quería ser pastor, "...aunque en las discotecas luce más decir que eres cocinero o ingeniero..."

Hoy administra una cabaña de cuatrocientas ovejas, junto con su primo Goito, teniendo como premisas incondicionales el manejo extensivo y el bienestar de los animales. Fruto de este trabajo es la elaboración de un queso tradicional de leche cruda, de pasta prensada y con un mínimo de sesenta días de curación, de una calidad ampliamente reconocida en cuantos concursos ha participado. Este éxito, nos comenta, no está sólo en la elaboración, el trabajo empieza en la base. La elección de una raza autóctona como la oveja latxa, que además contribuye a la limpieza de los montes, su alimentación en laboreo extensivo seleccionando sus pastos y el cuidado y trato exquisito de los animales son las premisas para un producto final digno del más exquisito paladar. Josu es partidario de la venta directa y del trato con el consumidor, como única manera de valorizar un producto, que junto al reconocimiento de la sociedad de esta ancestral profesión harán que los jóvenes se queden en el sector.

Esperemos que más jóvenes de nuestro agro sigan el ejemplo de Josu, para continuar con una labor impagable para toda la sociedad y para el mantenimiento de la biodiversidad y medio ambiente.



Slow Food®

Araba-Alava

Logotipo de la Red de Terra Madre y de la carne de potro del Arca del Gusto de Slow Food Internacional, sección Araba-Alava.

Cuidamos todos los pequeños detalles para que, en medio de una evolución complicada de la historia, nuestros pueblos sean pueblos con alma.



Musika, kirola eta kultura zaintzea gure lurak ereitea bezain inportantea da, modu horretan herriek bizirik iraungo baitute.