

Casa Pareja: Agroecología en familia

► Texto: Carmen Chocano Vañó Fotos: La Fertilidad de la Tierra



Casa Pareja y la familia Molina nos recuerdan a un enorme árbol con raíces bien consolidadas durante generaciones. El tronco es la unión de la finca y la familia; de sus ramas principales surgen ramas secundarias que no dejan de crecer y ampliarse poco a poco consiguiendo un proyecto agroecológico integral, en el que todos los ciclos de los recursos utilizados en la finca se cierran en la misma finca y en la misma familia, en un reciclaje pionero y modélico de todos los subproductos

Juan Molina, imaginación y tesón para llevar adelante una finca ecológica

La finca, de 350 ha, está situada en el término municipal de Jumilla (Murcia), en el paraje llamado "Las Casas de Lerma", antiguo emplazamiento que en el siglo XVIII contaba con 25 familias y plantaciones de olivos.

Actualmente en la finca se cuida de un rebaño de 400 cabras de leche y se cultivan 85 hectáreas de olivo, 46 de acebuche, 82 de vid, 25 de frutales (perales, melocotoneros, albaricoqueros, "chatos" o paraguayas, almendros) y cereal.

El antiguo pajar, que data de 1772, lo restauraron –la hermosa y maciza puerta de entrada procede de un antiguo convento– y lo convirtieron en almazara. Destaca junto a la casa grande o "Casa Pareja" y otras más pequeñas, llamadas antiguamente Casas de Lerma, donde sigue en uso para la recogida de aguas un aljibe árabe que en sus partes más antiguas data del siglo XIII.

Juan Molina y Casa Pareja

Enólogo de profesión, Juan es la cabeza visible de la familia, quien organiza y dirige con la ayuda de sus padres y hermanos, que viven en Valencia. Colaboran directamente en la finca Blas el tractorista; un matrimonio que se vino desde Madrid para intentar la aventura de vivir del campo; la cuadrilla del campo; el pastor; Pascualita que se ocupa de la administración, y los técnicos y colaboradores que pasamos por allí frecuentemente.

La vida hizo que Juan se dedicara por entero a la finca cuando en 1987 murió en accidente de tráfico su tío, Fernando Molina Pérez de los Cobos, y no había más elección que salir hacia adelante o venderlo todo. La única condición que se le impuso fue que no pidiera dinero, porque la familia no estaba en condiciones de poder arriesgar nada. Dicen que la necesidad espabila y así fue como Juan se hizo todo un especialista en el tema subvenciones, llegando a ser presidente del sindicato agrario al que se había afiliado.

Con imaginación y tesón consiguió restaurar todo el viñedo, montar un establo para las cabras y un vivero de cepas madres de viña. Recortando gastos y reinvertiendo ingresos consiguió plantar 13.000 perales y empezar a modernizar el riego.

Siempre con su estilo personal y autodidacta, el mejor guía ha sido su constancia, su capacidad de observar, su diario recorrido atento a los porqués, a los avisos de plaga, buscando soluciones sencillas y ecológicas. Desde este enfoque tuvo muy claras sus limitaciones y la urgencia de cortar con los tratamientos químicos aplicados "calendario en mano". Éstos estaban tan arraigados en la rutina de la finca que tuvo que despedir al antiguo capataz y empezar desde abajo, con la filosofía sincera y valiente de que en esta vida no se puede ir con el único objetivo de hacer dinero.

En 1997 inscribió el viñedo en el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (CAERM); le siguieron los olivos, los acebuches, los almendros y los cereales. En breve plazo inscribirá el resto de frutales y el ganado.



Juan Camacho

Un impulso importante

En 1998 se trasladó a la finca la antigua almazara, ubicada en el centro urbano de Jumilla y manejada durante 5 generaciones por la familia. Se hizo como Proyecto LEADER II de Desarrollo Rural, lo que impulsó a Casa Pareja a continuar con la elaboración de aceites de calidad (virgen extra) con oliva ecológica, y a reutilizar todos los subproductos generados en su agroindustria. De los olivos obtienen aceite, olivas de mesa, jabón, hojas de acebuche para infusiones (excelentes para regular la tensión), alimento para el ganado y compost.

Tras el molido de la aceituna obtienen el huesillo –el hueso triturado, separado de la pulpa y seco–, un excelente combustible que emplean en la calefacción y estudian emplearlo como sustrato de vivero y como material de bioconstrucción.

Otra de las grandes innovaciones de Juan ha sido su habilidad para, reciclando maquinarias y chatarras varias, adaptarlas a labores agrícolas ahorrando tiempo y dinero. Pionero en la utilización del vibrador para recoger la aceituna y de un intercepa con cuchillas para la viña, ideó un aspirador escoba para coger la aceituna del suelo. Introdujo las máquinas neumáticas para la poda, el sistema de paraguas en el almendro y un camión hormigonera que le sirve para mezclar el compost y para esparcirlo cómodamente a pie de cada árbol.

Han vuelto los pájaros insectívoros

El olivar, con las variedades arbequina, picual, cuquillo y hojiblanca, antes de entrar en agricultura ecológica, se fertilizaba vía foliar (asimilación muy rápida). Ahora alimentan la tierra con el compost que preparan en la misma finca.

En la primera campaña, hace 3 años, se elaboraron 6.000 litros de aceite de oliva ecológico. Este año obtuvieron 60.000.

En el olivar más joven (18.000 arbequinas de 8 años) y en algunas parcelas de cuquillo ha instalado un sistema de riego por goteo para momentos de sequía extrema. Dos líneas separadas 1m del árbol, con 8 goteros/árbol, utilizando solamente en primavera y si es necesario en junio, para



Juan Camero

el cuaje ("una oliva en San Juan, ciento en Navidad") y en agosto. Se trata de que los plantones desarrollen un sistema radicular fuerte.

Disponen de 2 pozos y un embalse de 75.000m³ en una zona donde la pluviometría (media de 273mm/año) no permite siquiera una siembra de abono verde en condiciones. Deja crecer la hierba espontánea y luego la controla en la parada vegetativa del olivo (fin de invierno y en pleno agosto), con dos pases de arado (máximo a 35cm de profundidad) y algunos pases superficiales (12cm) con el rodillo y la cuchilla.

La poda del olivo se hace a principios de la primavera (en marzo). Según Juan "la poda en floración equivale a la acción de las hormonas de crecimiento, porque aseguras cuaje".

Hace ya seis años que el olivar no ha recibido tratamientos fitosanitarios y eso se nota por ejemplo en que han vuelto pájaros que se echaban en falta, como curri-frailes, abubillas, mochuelos, urracas y se vuelve a ver telarañas de olivo a olivo. En el olivar se ha establecido una "estación vigía" para determinar curvas de vuelo. Se compone de 10 trampas de confusión sexual para prays (*Prays oleae*) y otras 10 trampas para mosca del olivo (*Dacus oleae*).

En 6 años sólo han tenido un aviso serio de mosca del olivo y lo frenaron con un trapeo masivo en los 500 olivos jóvenes, colocando en cada uno una botella de plástico de litro, con feromonas, fosfato biamónico, vinagre, agua, azúcar y ¡hasta Fanta de naranja! De todas formas la mosca del olivo prefiere las variedades de aceitunas gordas y tempranas, como la mollar y la cornicabra, a las de cuquillo y arbequina, que son olivas pequeñas.

Para controlar la castañeta (gusano que se come las raíces del olivo y que es más peligroso en árboles pequeños) cavan alrededor del olivo decaído en primavera y en otoño para sacar fuera los gusanos.

A mediados de marzo Juan organiza la "Mataoliva" una fiesta en la que se celebra el final de la campaña, la cosecha de oliva y la elaboración del aceite y se da las gracias a todos, incluida la Pacha Mama o Madre Tierra.

La poda de acebuches y olivos sirve de alimento y comida para el ganado



Viñas Monastrell, Tempranillo y Macabeo

La Monastrell (tinta) es la variedad típica de la zona. En la bodega de los Molina, en Jumilla, quedaron atrás los vinos jumillanos bien cargados en color y grado. Ahora se adelanta la vendimia y los caldos fermentan con temperatura controlada para evitar la pérdida de aromas y otras sustancias. Al Monastrell se suman Tempranillo (tinta) y la Macabeo (blanca) consiguiendo un vino ecológico de gran calidad.

En la finca, el manejo ecológico de la viña no difiere mucho de la forma tradicional de cultivo de vid en secano. Se estercola cada 2 o 3 años con 10 kg por cepa "en febrero, después de la poda, con luna menguante a poder ser" y sólo tienen que vigilar algún problema de polilla (*Lobesia botrana*) mediante trampeo con feromonas.

Acebuches y almendros

Las 46ha de acebuches, plantadas en 1996, constituyen un pulmón verde en la finca y una reserva de fauna útil muy valiosa.

Las podas de formación del almendro y el acebuche se hacen en invierno y son más severas que las podas anuales que se hacen al almendro en septiembre (después de la recolección). Todas las ramas de poda se dan a las cabras como alimento.

Para controlar la castañeta en el almendro utilizan el sistema de "las cañas peludas". Cada 10 árboles se coloca una caña en la que el gusano pone los huevos. Lo hace bajo la piel de la caña, en forma de panalillos. Una vez detectada la puesta se retiran las cañas y se queman. Esta operación se repite en primavera (febrero) y en otoño (noviembre).

Entre los almendros mantienen algunos almendros híbridos sin injertar para que atraigan gran cantidad de

pulgón y cochinillas y sus correspondientes predadores y parásitos.

A veces se detecta algo de glifodes y de dormilón (otiorrinco), es normal y se valora como alimento para la fauna útil y como una parte más del agrosistema, al que se trata de volver a equilibrar (1). En árboles pequeños se puede colocar una banda pegajosa en el tronco para que cuando el dormilón suba por la noche del suelo a comer hojas y brotes se quede pegado.

Con los restos orgánicos de la bodega y la almazara obtienen un excelente compost

Una almazara con historia

La entrada de la almazara conserva parte del sillar original de la almazara del abuelo. Combinando antigüedad y adelantos está diseñada para elaborar hasta 600.000 litros al año de aceite virgen extra de cultivo ecológico. Sus gruesos muros mantienen una temperatura constante en el interior (20 °C aprox) preservando la correcta evolución del aceite, cuyos principales enemigos son la luz y los cambios bruscos de temperatura.

Siguen el moderno sistema de dos fases (aceite + alperujo) frente al tradicional de tres fases (aceite + orujo + alpechín o jamila).

La aceituna entra en la almazara, se mide el % graso, no se suele lavar, se separa el hojín y entra en el molino sin sufrir esperas ni atrojados. Del molino va a la batidora para favorecer la separación de pulpa y hueso. Con la fuerza centrífuga se separa el aceite, del alperujo (orujo con hueso y agua).

No filtran el aceite (aunque tienen filtro) porque opinan que el filtrado es sólo por estética y con él se pierden sustancias mucilaginosas muy beneficiosas.

Jabón de aceite de oliva

A 200m de la almazara se halla el taller de fabricación del jabón, a cargo principalmente de Consuelo, la madre. Anualmente elaboran unos 1.500kg de jabón, que comercializan en pastillas de 150gr. Emplean el aceite puro procedente de las aceitunas que no reúnen las exigentes características de calidad para aceite comestible (aceituna procedente del suelo o picada). La fórmula es 3 partes de aceite de oliva, 3 de agua, cenizas de rama de olivo y sosa. Lo elaboran de forma artesanal, en frío y removiendo la mezcla siempre en la misma dirección. Cuando se forma la pasta se echa en moldes que luego se ponen a secar en sitios ventilados y sin sol directo.

Este jabón está muy cotizado porque, además de su poder de limpieza, es adecuado para tratar llagas y otras anomalías de la piel. Además se está investigando sobre nuevos jabones, como el jabón de leche de cabra, y métodos de elaboración sin utilizar sosa.



Carmen Chocoma

La almazara puede elaborar hasta 600.000 litros/año de aceite virgen extra



Devolver a la tierra parte de lo que dio

La era de compostaje, rodeada de olivos y viñedos, ocupa unos 2.500m² a medio kilómetro de la almazara. En ella se procede a la transformación de los restos orgánicos de la finca en compost. De la bodega retira cada campaña el raspajo para, mezclado con paja, utilizarlo primero como cama del ganado.

El compost lo prepara con un 50% de estiércol del ganado de la propia finca (restos de la cama –paja y raspajo vitivinícola– como fuente de carbono y esponjante de la mezcla, y los excrementos de los animales como fuente de nitrógeno). Le añade otro 50% de alperujo, residuo sólido de la almazara (unos 200.000 kg al año) precompostado.

Se han ensayado otras proporciones. Con ayuda de la hormigonera hace las mezclas y forma montones o pilas trapezoidales de 3m de base, 1,5-2m de altura y 18m de largo. El calentamiento de la mezcla comienza a los pocos días (subidas de temperatura a 60-65 °C). Periódicamente se controla la temperatura y el grado de humedad del montón, volteándose la pila 1 vez al mes más o menos (se utiliza el tractor con pala) y regando el montón si la humedad baja del 30%.

Una vez terminada la fase termófila la materia orgánica va estabilizándose (humificación); el indicador es la relación C/N, que se mantiene constante (ha ido bajando durante el proceso biooxidativo).

El producto final es una materia orgánica estabilizada, con cantidades significativas de nutrientes: N: 2%, P₂O₅:0,71%, K₂O: 3,5%. Cabe destacar el elevado contenido en Fe y en K y pH elevado que habrá que corregir con aporte de vinazas o azufre en el compostaje.

De nuevo con la hormigonera aporta 40kg/árbol un año sí y otro no. Se ha comprobado el aumento en materia orgánica, en diversidad de microorganismos y en la capacidad de cambio catiónico (almacén de nutrientes disponibles). En la tierra se observa una mejor aireación, mejor estructura y menor pérdida de agua.

Una finca ecológica como campo de investigación

Además de su experimentación día a día, la familia Molina apoya que organismos oficiales hagan mediciones y realicen sus propios estudios a pie de campo. Por ejemplo el CEBAS-CSIC de Murcia realiza ensayos sobre la elaboración de compost ecológico a nivel industrial a partir de los subproductos de almazara, con la Dra. Asunción Roig y su equipo. La Consejería de Agricultura de la Región de Murcia estudia el abonado de la variedad picual y ensaya pies y variedades de almendro así como su adaptación a las condiciones de la zona. El Dr. Mario Honrubia y su equipo de la Facultad de Biología de la Universidad de Murcia estudian el comportamiento de una plantación de vid micorrizada y la Universidad de Albacete está ensayando la utilización del hueso de aceituna como sustrato en semilleros.

A la izda. el compost en su proceso de maduración. Abajo esparcido al pie de árboles jóvenes

Es prioritario fomentar la biodiversidad

Para continuar con el fomento de la biodiversidad, Juan va a seguir plantando, en ribazos y líneas de setos, plantas adaptadas a la zona como laurel, baladre, romero y otras aromáticas, etc.

También se quiere adaptar "Casa Pareja" como casa de turismo rural, combinando turismo con aprendizaje e implicación en las tareas agropecuarias e iniciando un futuro centro formativo experimental.

Tiene claro que lo más difícil es la venta, por eso quieren ser transparentes en todos los aspectos y dar a conocer todo el proceso y el producto resultante, impulsando las ventas directas, la asistencia a ferias, el contacto con asociaciones nacionales y/o internacionales de consumidores y también la venta vía internet.

Seguirán en la línea de reciclar y de cerrar ciclos en la propia finca. A Juan no le faltan ideas y retos: "Me gustaría llegar a alcanzar la autosuficiencia del compost con los propios residuos de la finca e introducirme poco a poco en la homeodinámica". ■

(1) Ver Insectos habituales en el olivar I y II parte. *La Fertilidad de la Tierra* nº 11 y nº12.



Carmen Chocano