

# Un vergel surgido de la arcilla

► ..... Texto y fotos: Carmen Chocano

Quienes viven en el sudeste español, y en las cada vez más extendidas zonas semiáridas, incluidas las islas, sienten muy de cerca lo que supone cultivar en ese clima, con sus duras sequías estacionales y precipitaciones súbitas de gran intensidad que erosionan tierras de por sí pobres y de escasa vegetación. Por eso pueden valorar y tomar como un buen referente la experiencia y el ejemplo de agricultores que a pesar de las duras limitaciones no sólo obtienen y venden alimentos ecológicos de calidad, sino que contribuyen durante generaciones a mejorar la tierra que les tocó en suerte

**E**n Abanillas (Murcia) en un paisaje semiárido calcinado por el sol y más parecido al desierto que a otra cosa, la familia de Carlos Almarcha tiene la finca ecológica "Las Contiendas", un increíble islote de fertilidad de 5 hectáreas, donde se mantienen y alimentan mutuamente cultivos típicamente mediterráneos: 500 olivos –algunos centenarios–, de manzanilla y cornicabra y los demás, de cuatro años, de picual y arbequina; 600 higueras de higo negro que tienen desde quince a dos años –la última plantación en marzo del 2003–; 60 membrilleros de tres años; 200 algarrobos de cinco años y 100 nísperos de casi veinte. Además del vergel, entre los árboles crecen y se alternan las hortalizas: maíz, tomate, alcahofa, melón, fresas...

Conocí a Carlos en 1996, cuando acababa de inscribir su finca y productos en agricultura ecológica. Vendía directamente en la capital, en el mercadillo de los jueves, y yo estaba impartiendo un curso de agricultura ecológica. Acudí con los alumnos varias veces a su puesto de fruta y verdura ecológica y después a la finca, donde nos hemos seguido viendo regularmente. Me impresiona su tesón de buen agricultor, su optimismo, a pesar de los reveses que da vivir de la agricultura. Juntos hemos aprendido mucho



de agricultura ecológica y siempre ha recibido con los brazos abiertos tanto a los alumnos con los que acudía como aprendices de agroecología como a los ensayos que le proponíamos para llevar a cabo en Las Contiendas.

## "Las Contiendas, para quien la entienda"

Así solía decir su abuelo –que fue quien compró la finca–, y tenía toda la razón. Es una tierra que de haber caído en otras manos sería ya prácticamente yerma. Aquí han tenido que partir de unos suelos muy poco evolucionados, formados a partir de margas (arcillas calcáreas) y regosoles calcáreos. Su importante contenido en yeso y otras sales solubles, le puede dar problemas de salinidad según el riego y el manejo que se aplique; su elevado contenido en arcilla provoca encharcamientos y poca infiltración del agua en el terreno, y las lluvias son tan escasas que no pueden actuar lo suficiente para que se produzca la diferenciación de horizontes y la maduración del suelo. A simple vista se ve que estas tierras tienen colores muy claros, lo que indica una pobreza en materia orgánica y un elevado contenido en caliza, composición que las hace muy susceptibles a la erosión y se comprende que den una producción limitada al tener muy bajo contenido en nutrientes y ser dificultosa la absorción de agua por las plantas.

Pero a pesar de tener una tierra tan pobre y de apenas



poder contar con la lluvia, Carlos recuerda el milagro de ver a su abuelo sembrando –y cosechando– cereales como la avena, maíz amarillo de Abanilla (muy cotizado para palomas) y trigo raspinegro (autóctono de la zona). Aprendió también de él a recoger linzones, hierba parecida a la escarola pero más oscura, que les encanta a las perdices y a los conejos.

Al abuelo le han seguido tres generaciones más de agricultores en Las Contiendas –“de agricultores a título principal”, como especifica Carlos –, porque, si observamos los términos municipales de Abanilla y Fortuna, claramente agrícolas, tan sólo están inscritos como agricultores 35, de los cuales más de la mitad son mayores de 50 años y sólo 8 son jóvenes agricultores, como Carlos. Esto es una muestra de cómo la agricultura está claramente en crisis en estas zonas semiáridas. La gente abandona las tierras, prefiere trabajar en la construcción y vivir en la cercana costa mediterránea.

### El agua se paga y no se derrocha

Hasta 1998 la finca se abastecía de agua con un pozo alimentado por el acuífero de Jumilla que, debido a su sobreexplotación, ya presentaba problemas de abastecimiento y calidad del agua. Ahora riegan con agua del trasvase Tajo-Segura, pagándola “a casi 5 duros el m<sup>3</sup>” (en el campo aún se habla en duros y no en euros). Así que la cuestión es aprovecharla al máximo, regando con un sistema de riego por goteo.

Del cuidado y manejo de Las Contiendas se ocupan exclusivamente Carlos y su familia (sus padres, su esposa y los hijos). Todos ellos han ido evolucionando hacia prácticas y criterios agroecológicos. Por ejemplo, la plantación de árboles se hizo con variedades adaptadas a las condiciones del entorno y han ido recuperando variedades autóctonas. Para mejorar la estructura de la tierra cada año la abonan con estiércol de oveja y



### A pesar de la aridez que les rodea, la biodiversidad es patente, lo que también ayuda a hacer de esta finca un verdadero oasis



cabra compostado para contribuir a la formación del complejo arcillo húmico; siembran abonos verdes cuando las condiciones climatológicas lo permiten; cuidan las rotaciones y han ido diversificando los cultivos tanto como la elaboración de los productos que obtienen. Así, poco a poco, han conseguido no sólo mantener sino mejorar el equilibrio natural de esta finca, lo que se ha convertido en su mejor aliado y colaborador.

A pesar de la aridez que les rodea, la biodiversidad es patente, lo que también ayuda a hacer de esta finca un verdadero oasis. En él la mantis religiosa, carnívora, gran depredadora de insectos no deseado, se pasea por las higueras junto a una gran cantidad de arañas. Toda la fauna auxiliar cuenta con sus refugios, con la reserva de frutales como los nísperos –que florecen en invierno–, preparándoles para actuar en primavera, cuando las plagas empiezan a asomar. Aún recuerdo cómo Carlos puso remedio a la plaga de grillos en los tomates: el primer año soltó a las gallinas en el cultivo y el segundo fueron las garcetas de los humedales cercanos de la costa las que aparecieron en la finca y se encargaron de los molestos insectos.

### Aprender también de las malas experiencias

Carlos se entusiasma fácilmente con cualquier proyecto que tenga que ver con variedades y especies autóctonas. Hasta el año pasado la finca tenía algo de ganado. Habían reunido un rebaño de 15 cabras murciano granadinas pero se las fueron robando poco a poco. Hace unos meses les quitaron las tres que quedaban. Criaban también gallinas con sus gallos autóctonos murcianos, incluso hubo un intento de recuperación de esta raza en colaboración con el Centro de Agricultura y Ganadería Ecológica El Teularet, de Valencia, pero los perros salvajes entraron varias

Arriba, recogiendo el higo maduro. Abajo trampa para el control de poblaciones

veces en el gallinero y acabaron con las gallinas. También llegaron a tener un par de ejemplares de chato murciano (un cerdo autóctono de la Región) para un proyecto del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario (CIDA) de Murcia dedicado a la recuperación de esta raza. Actualmente, como la finca se encuentra aislada y sin vigilancia por la noche, la familia Almarcha ha decidido aprender de las malas experiencias y reconducir esfuerzos, renunciando de momento a tener animales en la finca.

### Cuidados de las plantas leñosas y frutales

A las plantaciones leñosas se les da un tratamiento de invierno a base de aceite de parafina y cobre (excepto al níspero) para controlar formas invernantes de insectos y enfermedades. Durante el invierno (de diciembre a mediados de febrero), cuando la actividad de las raíces se ralentiza con la llegada del frío, se paran los riegos y el aporte de abono líquido vía gotero. Es el momento de retirar las gomas, labrar los bancales y aprovechar para limpiar los goteros obstruidos por restos calcáreos, lo que se hace fuera de las plantaciones, con una disolución de ácido sulfúrico. Las gomas de riego por goteo no se colocarán hasta mediados de febrero.

Las higueras se podan cuando baja la savia, en diciembre, y en el arte de la poda (la forma y el momento) está el secreto de conseguir la temporada siguiente buena cosecha de las cotizadas brevas –recolectadas en junio–, o de higos, recolectados entre julio y agosto.

Si las lluvias de otoño lo permiten, se hace una siembra de abono verde en las calles entre frutales, mezclando semillas de cebada, veza y yeros. Para alejar a los pájaros de las frutas en sazón, suele colocar en las higueras unas varas de las que cuelgan con una pita pequeños y ligeros discos Cd Rom que producen destellos al reflejar el sol y moverse con la más leve brisa. Es un modo sencillo de ahuyentar a los pájaros que vienen a picar el higo, y de reciclar los viejos Cds.

Carlos nos muestra una fructífera mata de tomates



### La poda de la higuera

Los que podan las higueras siguen unas pautas muy elementales que se han transmitido de generación en generación. En cuanto a la forma, lo primero es dejar al árbol equilibrado eliminando las ramas débiles o que entorpecen la ventilación de la higuera. Hay que dejar alguna rama central para que sombre y no se asole demasiado el fruto y marcar las ramas más fuertes y robustas que servirán de guía a la fructificación siguiente. En cuanto al momento, hay que esperar a que la savia haya bajado, por eso la poda se realiza en luna menguante de invierno. Todas las prácticas agrícolas en luna creciente favorecen emisiones y brotaciones (el árbol saca la energía hacia fuera); las prácticas que se realizan en luna menguante provocan concentración de la energía en el interior del árbol, de esta forma favorecemos los procesos de formación de fruto frente a las brotaciones vegetativas.

### Una huerta cada vez más fértil

En el cultivo de hortalizas este invierno han preparado dos invernaderos para el cultivo de fresas. Trajeron la planta de Segovia y se plantó en enero-febrero, empezando la recolección de fresas en abril y hasta el mes de junio. Tuvieron sus problemas al principio. Como la tierra no drenaba bien y se encharcaba, aparecieron los primeros hongos, lo que provocaba la pudrición del fruto. La campaña que viene quizás las plante en cajas donde hará una mezcla de 50% de tierra y 50% de estiércol y así se asegura un buen drenaje.

En cuanto al maíz, se ha hecho un estudio del comportamiento de este cultivo utilizando variedades autóctonas (maíz blanco y blanco valencia) traídas de la Estación Experimental Agraria de Carcaixent y otra de la zona murciana: maíz amarillo de Abanilla. Las tres variedades han tenido muy buen resultado en la finca Las Contien-das y se han recuperado semillas ecológicas de maíces autóctonos que se están perdiendo; de esta forma Carlos

puede repetir la experiencia y otros agricultores ecológicos de la Región de Murcia, de la Comunidad Valenciana u otras zonas pueden utilizar y beneficiarse de estas semillas. La principal diferencia que han notado es que la variedad de maíz blanco Valencia tiene una mazorca más grande, con el grano más gordo y es más productiva, pero necesita más agua que el maíz amarillo de Abanilla que se adapta mejor a la sequía. Los granos son amarillos y pequeños, lo que los hace más atractivos para las aves pequeñas: palomos, pollos, etc. y además no hace falta partir el grano a la hora de alimentarlos.



Uno de los cultivos que mejor domina Carlos es el del tomate. No en vano las Oficinas Comarcales Agrarias de la zona y la Consejería de Agricultura de Murcia han tenido en la finca sendos programas de investigación de tomate micorrizado y de utilización de variedades autóctonas de muchamiel, flor de baladre y tomate de pera, y este último ha sido el de mejor comportamiento en Las Contiendas.

Según afirma Carlos, la biodiversidad que ha alcanzado la finca ha ayudado por ejemplo a que los problemas de virosis sean mínimos. En tan sólo dos años la aparición de virosis se ha reducido a unas 8 o 10 plantas de entre mil y pico. Lo ha conseguido abonando con estiércol y con algún pase foliar a base de algas en los momentos clave. Ahora sabe que con algún tratamiento puntual de *Bacillus thuringiensis* para la plusia (oruga camello) y azufre para las enfermedades, el tomate sale adelante sin más problemas.

### De la huerta al consumidor

Casi todos los higos se venden en fresco. Gran parte se selecciona y se exporta para el consumidor francés que demanda frutas ecológicas. El resto se destina a la elaboración de confitura, una delicia que venden directamente en Murcia (en algunos restaurantes murcianos y en una gran superficie) o se distribuye a tiendas de Madrid, Barcelona y Valencia. Este año se espera una producción de 15.000kg de higo negro.

Otra elaboración artesanal son las confituras de fresa, de níspero y de tomate, todas ellas con una marca propia.

Con los membrillos, recolectados en septiembre-octubre, elaboran dulce de membrillo. La cosecha de aceitunas parte va a la almazara de Casa Pareja, en Jumilla, para la elaboración de aceite ecológico <sup>(1)</sup> y parte se prepara y adereza en la finca para su consumo en verde como aceituna de mesa.

Con todos los productos de la huerta y vergel se intenta a base de imaginación e iniciativa ir mejorando cada vez más la producción, sacando también provecho de los productos que no pueden venderse en fresco. Otro ejemplo, cuando tienen un poco de tiempo siguen con la tradición de sus abuelos de preparar Jareas, que es como se llama en Murcia a la elaboración de frutas y hortalizas secas, en concreto al tomate y al higo secados al sol. Se preparan abriendo el tomate o el higo por la mitad y poniéndolos a secar al sol durante unos días hasta que se deshidratan; luego se vuelven a cerrar y se guardan en tarros o cajas de cartón. Se

utilizan en invierno como fruta energética o como complemento en la cocina.

Desde la obtención de la semilla hasta la comercialización del producto la trazabilidad de los productos ecológicos de Las Contiendas, tanto como la elaboración y el cuidado de la finca, la llevan íntegramente Carlos Almarcha y su familia. Ellos se ocupan con generosidad de que la tierra sea cada vez más fértil, porque es su vocación y su trabajo, y porque son conscientes de la importancia de hacerlo bien, lo que les mantiene sanos de corazón y muy ricos de espíritu. ■

### Notas

(1) Ver "Casa Pareja. Agroecología en familia" en *La Fertilidad de la Tierra* nº13 pp 26-29



Carlos Almarcha, padre, envasando higos para la venta