

# Pasión por las variedades antiguas

► ..... Texto y fotografías: Mariano Bueno y Magali Delavelle



Los practicantes de la Agricultura Ecológica nos quejamos a menudo de las dificultades que encontramos para conseguir plantas o semillas de variedades tradicionales o antiguas y del poco interés que hay en su recuperación o cultivo. Estos son motivos más que suficientes para comprender por qué resulta tan sorprendente como gratificante visitar la finca que Martin y Cécile han convertido en un verdadero museo vivo donde disfrutar del conocimiento directo de una increíble diversidad de plantas interesantes, un verdadero Jardín del Edén en medio de los olivos

**D**espués de transitar por polvorientos caminos de tierra, entre fincas de secano donde se alternan almendros, algarrobos y algún que otro olivo, es una delicia llegar a la finca situada entre Cáliz y Benicarló (Castellón) de apenas un par de hectáreas, y en donde desde hace año y medio, Martin y Cécile cultivan entre olivos centenarios multitud de variedades de hortalizas curiosas, antiguas o raras. Hierbas aromáticas o condimentarias, flores, plantas medicinales y árboles de toda Europa conviven en perfecta sincronía.

La aventura empezó en marzo del año 2006, cuando Martin Bopp (de Lorach, Alemania) y Cécile Schonhol-

zer (de Bale, Suiza) se decidieron a dejar sus trabajos de oficina para instalarse en una finca escondida de Castellón entre Benicarló y Calig.

Martin, aficionado a la cocina del mundo, hacía tiempo que en su pequeño huerto de Alemania cultivaba verduras de todo tipo, a fin de conseguir productos de calidad que aportaran buenos sabores para cocinar. También recogía semillas antiguas o raras con el objetivo de reencontrar el inmenso abanico de sabores, olores, colores y formas olvidadas por la cocina actual, secuestrada por las prisas de la comida rápida y limitada por la escasa y estandarizada oferta de productos hortícolas que hallamos en los supermercados.

Una serie de problemas de salud debidos al trabajo, les llevaron a comprar una finca de unas dos hectáreas en España, donde el clima les permitiera cultivar toda clase de plantas durante todo el año. Analizando los mapas climáticos europeos, eligieron una zona concreta de Castellón (entre Alcanar y Torreblanca) por ser la más estable a nivel climático; con inviernos suaves —es raro que haya heladas— y veranos no excesivamente calurosos, gracias a las brisas marinas.

La finca era de estas típicas plantadas de olivos con tierra muy calcárea, pedregosa, árida y bastante dura. El primer titánico trabajo fue despedregar, quitando a mano las abundantísimas piedras de todos los tamaños, a fin de conseguir una tierra suelta donde las semillas pudieran germinar con facilidad y las verduras crecer sanas.

Llenos de la energía y la ilusión que da el inicio de todo proyecto plantaron 20.000 plantas, pero la mayoría murieron poco tiempo después por falta de agua (aun no vivían todo el tiempo en España y las mangueras de riego se taponaron). Volvieron a plantar, era julio del 2006, y trece días sin agua por culpa del depósito vacío les dejó con toda la finca seca. Pero el sueño y la ilusión eran más fuertes que todas las adversidades, y por tercera vez sembraron y plantaron centenares de variedades aprendiendo de los errores del pasado.

Ahora disponen de un pozo propio que extrae el agua a 140 metros de profundidad y que les permite ser autosuficientes e independientes en el abastecimiento de un agua de calidad, aunque aún no les funciona del todo, por falta de suministro eléctrico para accionar la bomba.

Mientras realizamos la sorprendente y gratificante visita, planteamos a Martin algunas cuestiones que nos asaltan ante el esplendoroso espectáculo de tanta diversidad vegetal creciendo en tan reducido espacio.

**En estos 18 meses en la finca ¿qué habéis conseguido cultivar con éxito?**

Este verano hemos tenido hasta 200 variedades de pimientos y chilis. Una en especial, con forma de campana, que tiene mucha aceptación entre los clientes. También hemos cultivado unas 150 variedades de tomates de todos los colores, sabores y tamaños; 10 de calabacines, 30 de berenjenas, okras (*Hibiscus esculentus*) de 50cm de largo; judías indias de 60cm; coliflores moradas, amarillas, azules o rosas; 25 tipos de lechugas y un sinfín de hortalizas de variedades antiguas o raras.

Hemos plantado una gran variedad de árboles frutales de toda clase, como por ejemplo 40 tipos de plataneros, con variedades que aguantan hasta 10 grados bajo cero; 150 tipos de limoneros con variedades muy antiguas de Italia que tienen un olor muy perfumado, o manzanos arbustivos de la región que crecen bien a la sombra de los olivos.

Uno de los cultivos más gratificantes, ha sido la gran variedad de plantas medicinales y hierbas condimentarias o aromáticas, con unos 25 tipos de albahaca (desde las que tienen olor a piña, hasta las que huelen a frutos del



.....  
Martin, aficionado a la cocina del mundo, quería reencontrar la variedad de sabores, olores, colores y formas

bosque); 10 variedades de tomillos, shiso (*Perilla frutescens*, hierba muy usada en Japón); hierba limón, (*Cymbopogon nardus*); estevia, (*Estevia Rebaudiana* Bertoni), la planta del azúcar... También hemos cultivado azafrán, del cual hemos tenido bastante; con una flor de un color precioso y las tres ramitas delgadas del azafrán en el centro.

**¿Qué métodos de cultivo utilizáis para conseguir esta gran diversidad?**

Utilizamos sólo productos autorizados en la agricultura ecológica (BT contra las orugas, azufre contra las enfermedades criptogámicas, fosfato férrico contra los caracoles...). El estiércol viene de ovejas locales. Hacemos rotaciones y sembramos abonos verdes.



Nos gustaría llegar a un sistema en Permacultura en el que pudiésemos ser lo más autónomos posible, produciendo nuestro propio compost, teniendo animales y aprovechando los restos de cultivos, generando nuestra energía, produciendo nuestras semillas, como un ciclo circular lo más sostenible posible. La búsqueda de la máxima diversidad es por supuesto una de las claves de nuestra forma de cultivar. Las hortalizas, flores, hierbas aromáticas, árboles, arbustos, todos crecen juntos, ayudándose mutuamente.

#### Si tuvieras que elegir una planta ¿cuál sería?

Mi clara elección va para la patata. Para los alemanes, la patata es algo cultural, es la base de la alimentación y es como sagrada. Hay una infinidad de variedades, con texturas, colores, sabores o tamaños tan diferentes que se puede comer todo los días patatas sin cansarse... Además, es increíble todo lo que se puede llegar a cocinar con las patatas...

Una planta que me gusta mucho también es el hisopo (*Hyssopus officinalis*),<sup>(1)</sup> una hierba que ya aparece en la Biblia y ahora está casi olvidada. Tiene muchísimas virtudes. Popularmente se emplea en caso de gripe, resfriados, bronquitis, rinitis, sinusitis, asma, inapetencia, dispepsias por disfunción hiposecretora, flatulencia, hipertensión arterial y, en uso tópico, para la limpieza y desinfección de heridas, quemaduras o ulceraciones dérmicas, y un largo etcétera de propiedades que van unidas a que es una planta muy resistente y tiene flores muy atractivas para los insectos. También se usa como condimento en los guisos o ensaladas. Bueno... es riquísima.

## Una visita muy recomendable

La visita y entrevista a Martin y Cécile resulta tan gratificante como enriquecedora en todos los sentidos. De todo lo visto y aprendido entre esos olivos mediterráneos, a cuyos pies crece la exuberante y variada vida vegetal, conviene resaltar el tema de las semillas.

Según la FAO, en los últimos años ya se ha perdido el 75% de la diversidad de plantas cultivadas del mundo. Actualmente sólo se utilizan unas 150 variedades frente a las más de 7.000 a 10.000 que hubo en el pasado y lo más grave es que tan sólo 12 especies suponen el 70% de las producciones que se utilizan para el consumo humano. A la hora de elegir una semilla, se valora tan sólo el rendimiento y los beneficios que aporta a corto plazo su cultivo.

Frente a las multinacionales que controlan este mercado de semillas, Cécile y Martin consiguen semillas de variedades antiguas que plantan para perdurar y dar a conocer. La mayoría las traen de Specifa Rara, en Suiza; Arche de Noe, en Austria; Gruner Tigre, en Alemania y Kokopelli en Francia.

La visita al museo vivo de Cécile y Martin vale la pena. Es una cueva de Ali Babá donde se encuentra todo tipo de plantas soñadas. Además Martin tiene una historia para todo y os hará descubrir sabores, olores y colores increíbles...

#### Contacto

Para visitas hay que concretar día y hora llamando al teléfono 610 703 009.

#### ¿Qué tal reciben vuestro trabajo por estas tierras?

De momento, son sobre todo los extranjeros quienes vienen a comprarnos porque están más concienciados e interesados por la agricultura ecológica y porque plantamos bastantes hortalizas de toda Europa que ellos conocen bien y aprecian.

Para la gente local es más difícil porque no están acostumbrados ni a la agricultura ecológica, ni a todas estas cosas "raras" que según ellos plantamos y hacemos. Pero pienso que también se cuestionan algunas cosas y terminan por interesarse mucho... Es más, cuando prueban algo, a menudo les gusta mucho...

Mi deseo es dar a conocer y compartir todas estas variedades antiguas, olvidadas y raras, para que no se pierdan. Y que consigamos salvar este maravilloso y fundamental patrimonio de la Humanidad. Es por eso que hacemos bastantes planteles de todo lo que tenemos plantado, para que la gente se las lleve a casa y las cultive. También vendemos verduras raras o variedades antiguas sólo para que la gente pruebe... ■

#### Nota

(1) Ver "El hisopo, melífera y aromática" *La Fertilidad de la Tierra* n°29 pp.56-57