

Hay muchas razones para consumir frutas ecológicas

►

Textos y fotos: Rosa Barasoain y Fernando López

ENTREVISTA CON UN FRUTICULTOR

Pedro Gumié y Javier Mendía se asociaron como fruticultores ecológicos hace nueve años. Empezaron con 4 hectáreas de frutales, ahora tienen arrendadas 50 ha y distribuyen la producción de hortaliza ecológica de otros agricultores. Los mayores escollos han sido la comercialización, la carpocapsa y las heladas. Para la primera no tenían vocación, pero era imprescindible para sacar adelante una producción de miles de kilos. Para los demás problemas siguen aprendiendo, observando y buscando cada día hacerlo mejor. Javier Mendía está convencido de que "hay muchas razones, que el consumidor todavía no conoce, para consumir productos ecológicos, pero también muchas cortinas de humo para que no lo haga."

Como buenos socios, se reparten las tareas por igual. Ambos disfrutan de su trabajo en el campo, aunque generalmente Pedro es el encargado de organizar el almacén y Javier los trabajos agrícolas. Con Javier mantuvimos una amena entrevista en Sartaguda, pueblo eminentemente agrícola donde llevan diez años haciendo agricultura ecológica, y desde hace dos agricultura biodinámica, con el certificado Demeter.

Javier estudió Ingeniería Técnica Agrícola y por pura vocación ha ido buscando y evolucionando desde la agricultura química, pasando por la integrada y la biológica hasta llegar a la biodinámica.

"Comemos lo que la planta ha elaborado"

"La planta se nutre de la Madre Tierra. Desde el punto de vista natural lo hace por el humus, fermentación de la materia orgánica. Él es lo que realmente alimenta y regula la nutrición de la planta, aparte de ser un aglutinador de la tierra. La planta se alimenta de todo lo que extrae del humus, y luego en la parte alta del árbol lo transforma mediante otro tipo de nutrición, que es la aérea: gracias al Sol, la Luna, los astros, etc.

El problema surge cuando se desprecia la tierra y en vez de proporcionarle esa alimentación se le da abonos químicos.

Esa planta queda desequilibrada, "dopada", se resiente y enferma y con ella todos los animales y personas que se alimentan de esa planta. El caso típico y extremo es el de los cultivos hidropónicos, donde la tierra se sustituye por agua con una disolución química. El pimiento cultivado hidropónicamente,



Gumendi es una empresa inscrita en el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. Ver su página www.gumendi.com

en su forma exterior es igual al ecológico, sin embargo la gran pregunta es: ¿qué diferencia o qué repercusión tiene en la salud del que lo come?

Hay una frase de Steiner que me impactó. Le preguntaron cuál era el principal problema que veía en la humanidad y dijo que la degeneración de los alimentos, porque eso traería como consecuencia la degeneración física y psíquica del Hombre. Para mí ese es el quid de la cuestión de por qué consumir productos ecológicos. Aunque nos cuesten algo más, estás tomando buenos alimentos y ayudando a evitar la contaminación... porque ojo, ¡no siempre se puede descontaminar!"

Vosotros preparáis vuestro propio compost.

¿Qué hay que cuidar más?

"Es como un guiso, que sale más o menos bien pero de forma impredecible, en función de multitud de factores. También depende de para qué lo vayas a usar. Para los frutales hace falta un compost muy hecho, cuanto más mejor, de manera que la nutrición vaya lenta y armónicamente.

En cambio en las hortalizas a veces es beneficioso que, sobre todo en la cabeza de rotación, es decir en las plantas que ponemos las primeras después de haber abonado orgánicamente, tenga el abono un poco de empuje, de nitrógeno. Es el caso de las solanáceas (patata, tomate), coliflores y las que tienen mucha hoja. Compostar de una manera u otra depende del volumen. Nosotros hicimos una Cooperativa de Utilización de Maquinaria con otros agricultores.

Picamos los restos de poda solamente, los restos de verdura se

los damos a un ganadero para sus vacas y a veces nos da estiércol de vaca."

"La guía para hacer bien la poda es tener en cuenta la luz"

Sus árboles son fundamentalmente perales, con unas 33 ha de pera Conferencia, 7 ha de manzana, 5 ha de melocotón y otras 5 ha con pera Blanquilla, de invierno, ciruela, etc.

Según Javier la poda no se aprende ni con libros ni con explicaciones teóricas, la única manera es aprender podando junto con otra persona que quiera enseñarte. Ellos podan de noviembre a febrero y en esos meses enseñan a cuantos se acercan con interés por aprender.

De la poda dependerá la cantidad y calidad de la cosecha y también la longevidad del árbol.

"El árbol frondoso tiene por dentro mucha sombra y por tanto poca inducción floral. Además el árbol tiende a estirarse para captar el máximo de luz, con lo cual se hace imposible la recolección, produce mucha leña, etc. Se trata de que el sol llegue a las yemas y al fruto y que ese fruto nos sea accesible. El máximo de luz lo obtendremos dándole al árbol una estructura piramidal. La poda es comprender el árbol y según esa comprensión, actuar."

¿Qué cuidados preventivos hacéis para evitar plagas?

"Las frutas que más producimos son pera y manzana, por eso el caballo de batalla es la carpocapsa (1), una mariposa que empieza a volar en el verano, hacia el crepúsculo o atardecer. Entonces el macho busca a la hembra y lo hace por el olfato, porque la hembra desprende un olor característico, las llamadas feromonas. Es el procedimiento común en los insectos. La hembra fecundada pondrá después huevos sobre las hojas que rodean los frutos y cuando esos huevos completen una cantidad de horas a una determinada temperatura eclosionarán y saldrá una larva que es como un taladro. En cuestión de pocos días taladrán desde la epidermis de la fruta hasta el corazón y allí anida y pudre el fruto. Deprecia totalmente la fruta. Para reducir esta plaga empleamos la llamada confusión sexual. Se colocan en las ramas unas cápsulas con feromonas sintéticas, imitación de las de las hembras, de forma que por toda la finca los machos vuelan buscándolas pero no las encuentran, con lo cual se reduce la fecundación.

Pero una sola hembra pone muchos huevos y hemos de completar este tratamiento con *Bacillus thuringiensis* y con granulovirus. Y como esto tampoco es suficiente, todas las semanas vamos vigilando las frutas y retirando las picadas para destruir las, porque esas manzanas agusanadas son las que provocan próximas generaciones de plaga."

"La AE es un gran rompecabezas, del que tienes las piezas pero revueltas"

"Otra pieza del rompecabezas es que ovejas o cerdos coman esas frutas agusanadas que caen al suelo. Nos hace falta dar con el animal adecuado en la finca. Probamos con ovejas, pero como estaban acostumbradas a ir vigiladas, cuando las dejabas sueltas y sin pastor ni perro mordían las hojas y la corteza.

Tuvimos patos y gallinas y ni un peón pagándole jornal hace la labor que hace una gallina en el frutal, pero el problema era los perros abandonados y otros animales salvajes: las gallinas iban desapareciendo. La gallina come las larvas de carpocapsa que han abandonado los frutos y se han refugiado bajo las cor-



tezas, donde tejen un capullo para invernar. La gallina deja limpio el cuello del árbol, algo importantísimo. Retomaremos este tema.

Hemos pensado poner plantas aromáticas para aumentar el efecto de confusión de aromas y la biodiversidad. También vamos a cambiar de feromonas porque pensamos que las que tenemos no van muy bien."

¿Es verdad que las frutas ecológicas son más pequeñas y de peor aspecto?

"En AE la nutrición del propio árbol es lenta, tranquila y equilibrada, no tiene esos "dopajes" que le meten en la convencional. Es como el falso engorde de los terneros, que les metían una hormona para que retuvieran agua en los músculos. Los abonos químicos hacen que la fruta engorde rápidamente, porque retiene el agua. Sin embargo en el cultivo ecológico es todo mucho más lento, con lo cual se asegura más sabor, más densidad y como la producción no es tan grande como en el cultivo convencional, ni el aspecto ni el tamaño de las frutas desmerece, en absoluto.

También creo que pasó a la historia el tópico de que para ser ecológico tenía que tener gusanos... Eso ya no. Además creo que ahora todos tenemos en cuenta y sabemos seleccionar las frutas y colocarlas en las cajas de forma vistosa y atractiva, que era tal vez en lo que se fallaba en las primeras etapas de la comercialización de productos ecológicos."

"La gente pide lo que ve en la televisión"

"Hicimos un experimento con un montón de variedades de tomate procedentes de banco de germoplasma y todas buenisímas. Tenían un sabor divino pero nos las tuvimos que comer, no vendimos un tomate. La razón fue que todos tenían una forma diferente a la que estamos acostumbrados a ver en el mercado: un tomate redondo y rojo y no muy grande, y éstos eran acostillados y chatos, otros de color parecido a la mandarina, otros de color rosa blanquecino... En cuanto a frutas pasa lo mismo. Cuando vas a comprar peras seguro que compras la pera Blanquilla y la Conferencia y últimamente casi seguro que la

• La finca está en la Ribera de Navarra, a orillas del Ebro, pero en la parte proxima a Estella, más montañosa y húmeda que la ribera cálida y seca de la zona de Tudela.

Conferencia. ¿Por qué? Porque todo el mundo ve esa por doquier y sabe cómo es."

¿Y no crees que hay que cambiar las formas de consumo?

"Por supuesto, pero muy profundamente. ¿Por qué la gente no consume productos ecológicos? Pues porque no le llega la información ni la sensibilidad, no le llega nada. ¿Y por qué no consume ese tipo de manzanas y peras autóctonas, melocotones, etc.? Pues porque tampoco le llegan. ¿Qué se consume hoy? Lo que se ve en la TV, lo que ven todos los días, lo que el tendero les aconseja.

En todo se aplica sibilinos métodos de venta, de publicidad, y en lo ecológico no hay estas campañas, ni publicidad."



Foto: J. Uranga

El manejo de la tierra

"Comprender una tierra es algo más que comprender su análisis y es que el agricultor tenga relación con ella, que la viva, que la observe. Tenemos diferentes campos y no hago en todos lo mismo.

Lo fundamental en nuestras fincas, en las que regamos a manta, es el drenaje. Si no hay drenaje, se encharca y apelmaza y no hay oxígeno, y si no hay oxígeno no hay vida. Lo conseguimos por medio de unas labores o por las lombrices, o los microorganismos o las propias plantas, como la alfalfa y otras, que van horadando la tierra y haciendo conductos.

Y luego depende también de cómo evoluciona el frutal en esa tierra. Si un frutal está muy frondoso, tiene mucha vegetación, no puedo hacer labores y prácticas que acrecienten ese vigor, sino todo lo contrario, labores introduciendo "luz." Necesito por ejemplo una gramínea, que va a competir más con el árbol pero le va a dar otro ambiente.

Para un árbol débil pondré una alfalfa, que va a ir a unas profundidades de hasta diez metros, va a sacar los nutrientes de muy abajo, va a bombear la humedad hacia arriba, va a poner mucho nitrógeno a disposición de la raíces..."

El árbol se alimenta del suelo de la tierra gramínea, toda la biodiversidad que le rodea, al sol, al agua, al aire y al cielo y todo ese maravilla nos la entrega en forma de fruta.

No es el manejo uniforme que se hace en la agricultura convencional. Y lo mismo para el abonado. El compost lo preparamos cada año, pero hay fincas donde veo que le falta y ahí cargo la mano, no me importa echar 20.000 kg/ha, en cambio en otras llevo dos o tres años sin echar."

"Hacia la finca integral, el organismo agrícola"

"El año pasado tuvimos contacto con Enzo Nastati y me abrió un panorama muy importante. Puede suscitar dudas a unos y otros, pero es interesante. Tampoco es que sea algo específico suyo, sino del movimiento biológico, pero él nos lo puso delante e insistió en la importancia de la creación de un organismo agrícola.

Un campo donde estén todos los árboles juntos compitiendo por la luz unos con otros, en un monocultivo bastante evidente, puede estar certificado como ecológico y no hay que avergonzarse, pero no es lo perfecto ni lo deseable. La mejora vendrá cuando sea un organismo agrícola.

Es decir que haya frutales, hortalizas, bosque, animales, setos, un estanque con vida... y todo esté conjuntado como nuestros sentidos y órganos forman un organismo. Que de aquí a unos años digas: ¡qué bien se está en esta finca!"

El cambio climático: tres años consecutivos de heladas en todas las frutas

"Los viejos del lugar no han conocido nunca heladas como las de estos tres últimos años. Tres años seguidos en los cuales sufrieron heladas el peral, el manzano y el melocotonero.

Al menos este año cobraremos bastante del seguro, lo cual demuestra que los daños fueron considerables.

Para mí el motivo está muy claro: ha habido un cambio climático. Inviernos secos y muy fríos, que sin transición pasan en febrero a una primavera calurosa. La tierra pasaba de muy fría a muy caliente, y como estaba muy seca, el calor necesario para calentarla era mínimo.

Los árboles pasaron del aletargamiento a la floración y todos a la vez. Entonces las heladas destruyeron las flores.

Antes, cuando el invierno era húmedo, la tierra estaba encharcada y aunque la primavera no llegara de forma gradual, la brotación de los árboles se iba dando escalonadamente porque la tierra se iba calentando escalonadamente: primero el almendro, luego el melocotón, después el peral y por último el manzano. Este año va más húmedo y supongo que si hiela afectará menos. De todas formas esto lo habríamos podido evitar regando en enero."

¿Cómo has aprendido más?

"Como más se aprende es con la voluntad de aprender: hacer, experimentar, observar y sobre todo dialogar con otros colegas. Es tener claro que tienes un camino, que es posible realizarlo, y tener la voluntad firme de seguirlo y de evolucionar hacia la perfección, y la perfección es lo que comentaba antes, ese organismo agrícola. En cuanto a los técnicos, ten en cuenta que han aprendido y han hecho prácticas en agricultura convencional, por eso en AE, salvo honrosas excepciones, son verdaderos principiantes.

Casi todos los técnicos se oponen a este tipo de desarrollo agrícola porque se dan cuenta de que no están preparados.

Cuando empezamos con agricultura integrada lo hicimos con unos técnicos. Teníamos en proyecto conseguir unas frutas de

lo más sanas. Parecía que todos estábamos en el mismo barco, y cuál fue mi sorpresa que cuando se acabaron las subvenciones y el programa de la UE de la agricultura integrada, esos técnicos se quedaron atrás y nos dejaron solitos. El límite estaba ahí y todavía siguen, en la agricultura integrada.

Creo que las universidades tienen una labor muy importante, decisiva, para ayudar al agricultor, informar al consumidor y preparar a nuevas generaciones de técnicos, pues esa preparación llevará hacia una vía u otra."

Creo que en el mismo pueblo se reían al principio de vuestros frutales...

"Sobre todo cuando pasaban por la carretera o por el camino y veían los árboles llenos de pulgón, porque hemos tenido de todo. La primera finca que convertimos a ecológica tenía tanto pulgón que ningún producto ecológico conseguía eliminarlo, estaba envuelto en las hojas y además vimos que era contraproducente pues podía matar a los depredadores, empeorando la situación. Lo que hicimos fue dejarlo, tomarlo con paciencia y esperar. Esos técnicos que antes he comentado de la lucha integrada venían a casa y me decían: 'Oye, ¡pero es que no vas a tratar aquellos árboles!'

Sin saber cómo ni por qué, de repente se murieron todos los pulgones. Los llevaron a la Universidad de Navarra, los analizaron y dijeron que habían muerto por un hongo depredador. Se había desarrollado en los árboles como forma natural de contrarrestar un desequilibrio ya resuelto.

A los 20 días aquellos árboles estaban preciosos, frondosos, con buena cosecha y fue el estímulo para que al año siguiente pusiéramos todo en ecológico."

La conversión es una prueba de fuego

"Cuando el agricultor está más inseguro de lo que hace y no hace y tiene más problemas para vender, porque a veces con el certificado de conversión solamente no te compran el producto, es entonces cuando más problemas tienes con las plagas.

El cambio es una fase delicada que muchas veces coarta el desarrollo de la AE.

Ahora nuestros vecinos reconocen que el camino que llevamos es el correcto, es el futuro y lo que ellos deberían hacer, pero se ven ya mayores y ven también su impotencia porque tienen parcelas pequeñas y los tratamientos o derivas de sus vecinos anulan la posibilidad de tener certificado.

Esto a nosotros nos supuso dejar nuestras tierras de este término municipal y tener que alquilar las de otro vecino, donde no había este problema.

Hay que pasar por una prueba personal de reafirmarse o dejarlo, porque cuando el último o el principal motivo de cambiar a ecológico es el económico, el ánimo enseguida se puede enfriar, ya que esto no es un camino de rosas."

Comercialización

"Ya tengo el producto. ¿Ahora dónde lo vendo? Ese ha sido uno de los principales problemas"

"Hace 8 o 10 años aquí estábamos en los mínimos en cuanto a demanda. Y ésta es una zona donde se producen miles de kilos. Había que colocar toneladas y sólo nos quedaba como salida comprar un almacén y preparar una infraestructura para



Foto: J. Uranga

poder exportar. Hubo un intento serio de entrar en mercado nacional con una cadena de supermercados. Fue una experiencia muy buena pero nos dimos cuenta, tanto ellos como nosotros, de que no estábamos preparados porque no podíamos suministrar toda la gama de productos durante todos los días del año.

Lo intentamos importándolos de Italia y de Francia pero llegaban al consumidor a precios por las nubes, y además transcurrían tantos días que al final los tenían que tirar y en vez de estímulo era casi un escarmiento. Nos dimos un tiempo para esperar a que el mercado y la demanda madurara. Hoy ya podemos distribuir, pero con otra base: ofrecemos todos los días del año fruta y algunas hortalizas de la zona a cadenas inglesas de supermercados que han resuelto el problema del abastecimiento variado y continuo utilizando una empresa intermediaria encargada de centralizar y luego suministrarlas. Pero la exportación en general se está poniendo cada vez más difícil por la competencia feroz de Italia y Francia y la presencia cada vez mayor de países terceros.

En el mercado interior estamos suministrando a tiendas y a asociaciones de consumidores con las cuales estamos contentos, y creo que ellos con nosotros también. Les llega una excelente mercancía, a buen precio y con rapidez. El transporte encarece un poco pero evita intermediarios.

Pensamos que la solución a corto y largo plazo es: aproximar cada vez más el consumidor y el agricultor. El problema de aquí es que el consumidor no sabe, no tiene claro por qué consumir productos ecológicos, incluso está sumido en un mar de confusión entre integrada, las denominaciones de origen, lo "natural", cualquiera puede poner en la etiqueta "sano", "sin venenos...". En fin, hay todo un conglomerado, una nebulosa de etiquetas y ya no sabe qué compra, salvo que ha de pagar más. No tiene claro qué puede exigir y por qué, qué conlleva una cosa y qué conlleva otra. Y esta confusión la aprovechan determinadas administraciones, empresas, canales de distribución, etc., que se aferran a sus intereses y frenan el cambio. ■

(1) Véase los artículos:

URANGA J.; RESANO J.; BURRIJA R.; (1998) *La carpocapsa, cinco años de experiencia en su control en frutales de pinares ecológicos*. Savia 5:74-77

URANGA J. (1996) *La carpocapsa. Uno de los problemas más comunes en el cultivo ecológico de los frutales*. Savia 3:25-26. (Bt, virus de la granulosis y fenomenos)

FICHERA M.; KOCHERT, F.; (1994) *Qué hacer contra los monilia y otras enfermedades de los frutales*. Savia 1:49-50