

FRUTICULTURA

El maestro podador Ramón Sorolla, logra controlar la vecería en Caderechas PÁGS. 4 Y 5

GANADERÍA

La granja La Llueza, pionera en cría de patos «sin estrés, sin grasas ni antibióticos» PÁGINA 7



Campo de ensayo de quinoa del Instituto Tecnológico Agrario, Itacyl, en Arcos de la Polvorosa, en la provincia de Zamora. / ITACYL

La quinoa ensaya su potencial

Calidad El sector apuesta por este cultivo «rentable» como alternativa a la agricultura tradicional, aunque lamenta la falta de información, por eso, reclama apoyo institucional / Los investigadores de la Universidad Católica de Ávila creen que tiene «futuro»

MARISOL CALLEJA

La quinoa o quinoa sigue conquistando los mercados y atrayendo el interés de un agricultor en búsqueda constante de rentabilidad. El cultivo sostenible de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willdenow) es una «buena» alternativa de futuro frente a la «necesidad global de identificar cultivos que tengan el potencial de producir alimentos de calidad». Así lo cree Cristina Lucini, Ingeniera Agrónoma y directora del grupo de investigación 'Producción Vegetal y Calidad Agroalimentaria' de la Universidad Católica de Ávila, UCAV, que destaca las grandes posibilidades de este cultivo «altamente nutritivo y libre de gluten»,

lo que le hace apto para celíacos.

Desde hace unos años, esta institución está testando el rendimiento y adaptación de esta planta en la provincia abulense, con resultados que están generando «grandes expectativas». Los investigadores han experimentado con diversas variedades de quinoa, de ciclo corto y ciclo largo, y con diferentes condiciones de suelo y clima. Una experiencia que les lleva a afirmar que el cultivo tiene «futuro» y es una buena «alternativa» a la agricultura tradicional en Castilla y León.

En este caso, trabajan en secano, como alternativa a los cereales. El regadío, como constata Lucini, ofrece mayores rendimientos, pero «algunas variedades pierden calidad

«La selección de semillas y su tratamiento es básica para una buena producción»

nutricional». Cree, por eso, que hay que distinguir las variedades dulces y las amargas, éstas últimas presentan, a su juicio, mejor rendimiento, aunque necesitan «mayor tratamiento posterior para el consumo, debido a las saponinas».

La realidad es que se conoce muy poco de un cultivo que pertenece a la

misma familia que la remolacha azucarera, y que tiene una presencia testimonial en la Comunidad.

Lucini destaca algunos aspectos «clave» a la hora de la puesta a punto del cultivo. El primer factor al que alude es precisamente la selección de material genético. Y es que existen muchas variedades de quinoa o quinoa, pero cada una, advierte, es adaptable a un tipo de suelo y clima específico. De esta forma, desde la Universidad Católica de Ávila se insiste en que la selección de semillas y su tratamiento es «básica para una buena producción en cantidad y calidad».

En cuanto a las condiciones agronómicas, hay que tener en cuenta la época de siembra, es decir, se debe

adelantar o retrasar atendiendo a la disponibilidad de agua, altitud y periodo libre de heladas. Según la doctora, hay variedades de ciclo largo que se pueden sembrar en septiembre-octubre, y variedades con un ciclo más corto, cuya fecha de siembra es en marzo o abril. Otro factor importante a tener en cuenta es el pH del suelo. La quinoa presenta, según estos investigadores, un rango amplio de germinación, desarrollo y producción a diferentes pH de suelo. Las pruebas realizadas por la Universidad Católica de Ávila demuestran que es un cultivo «viable» y con «buenos» rendimientos en suelos ligeramente alcalinos o alcalinos hasta el extremo de pH9.

El agricultor muestra cada vez

AGRICULTURA

más «interés» por este cultivo con un precio en origen en torno a 60-70 céntimos el kilo, muy por encima del precio del cereal. En Castilla y León hay pocas experiencias, además de las promovidas por administraciones, institutos de investigación u organismos como la Universidad abulense. Francisco García Jiménez es sin lugar a dudas uno de los profesionales que más ha experimentado con la quinoa, y que mejor conoce su comportamiento en una de las zonas de Castilla y León.

Este agricultor, con explotación en Madrigal de Las Altas Torres, en Ávila, ha sembrado quinoa por tercera campaña consecutiva, con diferentes resultados. Es consciente de que se debe ahondar en el aprendizaje a través del «ensayo-error», para llegar a alguna conclusión definitiva. Una obligación que le lleva a lamentar la falta de implicación institucional hasta ahora en la promoción de este cultivo, por el que él apuesta personalmente.

La quinoa la sembró en septiembre de 2016, en un ciclo largo que acabará con la cosecha en el mes de junio. Esta es al menos su pretensión después de que en campañas pasadas haya probado diferentes opciones de siembra en diciembre y marzo, con malos resultados, debido a las heladas y a las precipitaciones en el momento de sacarla del campo.

Francisco trae sus semillas desde Perú. Actualmente está trabajando con cuatro variedades, además de la semilla propia. Aunque la quinoa es resistente a la sequía y tolera un amplio rango de temperaturas, hay que tener en cuenta que la etapa de ramificación es la más tolerante y la

Campo de Itacyl en Arcos de la Polvorosa

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Itacyl, lleva varios años experimentando con la quinoa, con diferentes resultados. La campaña pasada técnicos de la Consejería de Agricultura realizaron un campo de ensayo en la localidad zamorana de Arcos de la Polvorosa.

De la experiencia de este año, el Itacyl extrae algunas conclusiones importantes que pueden ayudar al agricultor. Los responsables del estudio consideran esencial, por ejemplo, la elección del ciclo y la variedad para que se adapte a nuestra zona de cultivo. De es-

ta forma, aseguran que es «importante» realizar una siembra temprana cuando no haya riesgo de heladas (en torno a mediados de abril), con temperaturas en torno a los diez grados, para no hacer coincidir las altas temperaturas posteriores con la polinización.

Respecto a estas labores, aconsejan que, en la medida de lo posible, la siembra sea mecanizada con una sembradora monograno con un marco de siembra de 50 por 2, 5 centímetros.

Como ocurre con otros cultivos, para asegurarse la nascencia, los técnicos apuestan por

riegos cortos para quitar la costra. En este caso, los pases de cultivador y aporcado favorecen, dicen, la eliminación de la hierba y el «mejor» riego del cultivo «evitando el encamado».

Para la quinoa, el agua tiene un periodo crítico entre la floración y el cuajado, y «no debe faltar».

Desde el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, se apunta a una cosecha mecanizada con una cosechadora de cereal, acondicionada a los meses de septiembre y octubre y a los ciclos de variedades que se elijan.

etapa de floración la más susceptible, según los investigadores de la Universidad abulense. Desde Quinoa Spain señalan que, por encima de los 35 grados, la quinoa no grana, y apuestan por el regadío frente al secano.

Este agricultor de Madrigal, que cuenta con cinco hectáreas de quinoa, cifra en 1.500 kilos/hectárea los rendimientos de la campaña pasada en regadío. Teniendo en cuenta que los precios se mantienen en una horquilla cercana al euro el kilo, se puede afirmar que, a igual producción de cereal, el profesional recibe «cuatro veces más». Es cierto, eso sí, que el coste de la semilla es alto también, unos 20 euros el kilo, aunque Francisco apunta que también es menor

la semilla utilizada, ya que «con dos kilos se siembra una hectárea».

Para este emprendedor, el cultivo puede tener futuro como alternativa al cereal o el maíz, según el ciclo, si se logra una variedad adaptada a nuestras condiciones, lo que supone invertir en investigación. «Hay que seguir gastando, probar y probar para ajustar el cultivo a esta zona».

La quinoa es considerada un superalimento por su adecuada composición de aminoácidos esenciales. Tiene, según la investigadora Lucini, un «reconocido valor nutricional». Cuenta en definitiva con muchas proteínas y un alto contenido en omega 6 y 3. Actualmente, el 80% de este cultivo está en Andalucía, donde hay dos empresas que están apos-

tando fuerte por la quinoa, como es el caso de Algodonera del Sur, del Grupo Algosur. Su responsable de I+D, Susana Vilarriño, insiste en la «rentabilidad» de este cultivo.

La empresa andaluza va a sembrar 2.000 hectáreas esta campaña. Llevan más de diez años ensayando en campo e intentan ahora crecer «poco a poco», de forma paralela al consumo. Algodonera del Sur cuenta con dos variedades de semillas propias. Vilarriño reconoce el aumento de consumo de quinoa en España en el último año, un cultivo muy extendido en los países andinos.

Aunque el rendimiento medio por hectárea es de tres toneladas, afirma que han tenido «máximos de seis». Lo que todavía es impensable, según

la investigadora, es llegar a su máximo potencial que algunos expertos sitúan en 12.000 kilos por hectárea, algo inimaginable en estos momentos. El cultivo, según Vilarriño, se adapta bastante bien a cualquier tipo de suelo, incluso han sembrado quinoa en suelos arenosos con buenos resultados la pasada campaña. Por otra parte, «la gran mayoría de las variedades soporta la sequía». Aún así, esta investigadora señala que los ensayos en secano «no han sido buenos», por lo que el 100% de la superficie que gestionan actualmente está en regadío. Esa es la apuesta debido a la experiencia llevada a cabo.

Desde Algodonera del Sur se aconseja una buena preparación del suelo para evitar malas hierbas y el desarrollo de plagas. En cuanto a la fertilización, ponen de manifiesto que la herramienta más eficaz para un correcto abonado es conocer el estado nutricional del suelo. De cara a los riegos, aseguran que los riegos de nascencia son «fundamentales» para garantizar la implantación y futura rentabilidad del cultivo. El reto es «garantizar una germinación uniforme, floración adecuada y un óptimo llenado del grano» en el momento de la cosecha.

La directora del grupo de investigación de la Universidad Católica de Ávila recuerda las aplicaciones del producto obtenido. El aprovechamiento de la quinoa puede servir para usos nuevos o innovaciones en la industria alimentaria (grano entero, harina de quinoa); alimentación animal (la planta entera se usa como forraje verde, como residuo de cosecha); y otros subproductos.



Campo de quinoa en la importante etapa de la floración. / ALGOSUR

Bayas de Goji: De China a La Moraña

Investigación La UCAV ha identificado ejemplares de esta especie de frutas del bosque en la provincia de Ávila / El objetivo consiste en determinar sus componentes nutricionales y funcionales para compararlos con las bayas comerciales

ANTONIO GARCÍA

El mundo agrario de la Comunidad busca alternativas para los cultivos tradicionales, con el objetivo de diversificar un sector que vive momentos complicados y que trata de hallar en la diversidad una salida a esta situación. Entre esos cultivos podrían estar las bayas de Goji, conocidas como frutas del bosque o berries, después de que se hayan localizado en el municipio abulense de El Oso ejemplares de la variedad 'Lycium barbarum', una de las dos especies que fundamentalmente crecen de forma natural en todas las regiones del norte y oeste de China.

En su identificación y cultivo posterior trabaja el grupo de investigación 'Producción vegetal y calidad agroalimentaria' de la Universidad Católica de Ávila, dirigido por la ingeniera agrónoma, Cristina Lucini, e integrado por María del Monte Maíz, Patricia Teresa Espinosa y David Jiménez.

En Castilla y León, esta especie se ha localizado en este pequeño municipio abulense situado 22 kilómetros al norte de Ávila, en la comarca de La Moraña. Según comenta Lucini, se han descubierto «bastantes ejemplares en las lindes de los caminos», donde crece «de manera natural» desde hace años. Se trata de una especie autóctona de Europa, tal y como señala la directora del proyecto, aunque añade que «no hay evidencia de un consumo tradicional de sus frutos» en el viejo continente. Todo lo contrario a lo que ocurre en China, donde se consumen como «parte habitual de la dieta».

De hecho, se ha convertido en «un ingrediente común en los pro-



Ejemplares de Goji identificados en las lindes de los caminos en la comarca de La Moraña. /UCAV

ductos comerciales de alimentos suplementos y la medicina tradicional china». Además, se añaden «con frecuencia a las sopas, ollas calientes y té de hierbas», llegándose incluso a empaparse en los vinos para hacer caldos funcionales debido a «su gran contenido en nutrientes beneficiosos para el organismo y sus funciones vitales». Cristina Lucini comenta que el objetivo de este proyecto consiste en «localizar y determinar sus componentes nutricionales y funcionales», para compararlos con las bayas de Goji comerciales en sus diferentes formatos: deshidratadas, en polvo liofilizado y en jarabe.

En China es un ingrediente común en la dieta y la medicina tradicional

En estos análisis se ha puesto «a punto» la técnica ELISA –enzyme-linked immunosorbent assay– para determinar en las recolectadas en El Oso y las comercializadas en diferentes formatos la vitamina B9 ácido fólico- y la vitamina B12. El

hecho de que se haya encontrado en este punto concreto de la provincia de Ávila responde al hecho de que se trata de una especie que tiene «capacidad para desarrollarse» en un clima como el abulense, donde se produce como «un arbusto común con hojas comestibles, delicadas y pequeñas flores de color púrpura», llegando a alcanzar hasta dos metros de altura.

La directora del proyecto sostiene que se trata de una buena alternativa agronómica especialmente para cultivos leñosos, al tratarse de una especie arbustiva con cerca de tres décadas de duración. En esta línea,

señala que las bayas de Goji son «carísimas y llegan de fuera», pero si esta iniciativa prospera, se podría cultivar en la provincia de Ávila de manera «sostenible y ecológica».

Pero para desarrollar un cultivo así, tiene que realizarse «una buena selección del material vegetal». Para ello, es aconsejable trabajar con dos variedades para ver cuál se adapta mejor al terreno. Asimismo, se recomienda incorporar el riego en las zonas con bajas precipitaciones, así como llevar a cabo podas anuales, seleccionar las bayas y su tratamiento posterior para su comercialización.

Combatir las plagas del cereal

Sector Basf presenta un nuevo fungicida para luchar contra las enfermedades

El objetivo de todo agricultor es obtener el mejor rendimiento y calidad para su cosecha. Algo que pasa por prevenir y controlar las enfermedades, en el caso del cereal. Con este propósito, Basf acaba de presentar un producto de última generación, Priaxor Pack, que, en palabras de Silvia Martínez, responsable de cultivos, «minimiza el riesgo de aparición de resistencias», al combinar dos materias activas que actúan

M. C.

en modos de acción diferentes.

Desde Basf se asegura que este nuevo fungicida presenta importantes «ventajas» incorporadas en un solo producto. En primer lugar, según Martínez, demuestra una «gran» eficacia contra las principales enfermedades fúngicas de los cereales como helmintosporiosis, rincosporiosis, roya parda y ramularia en cebada, y septoriosis, royas y dreslera en trigo.

Para obtener los mejores resultados, el consejo que ofrecen los expertos es aplicar el producto

desde que la hoja bandera se encuentra totalmente desarrollada hasta el inicio de la floración del cereal, con el objetivo de contar con la «máxima protección y rendimiento».

El cambio climático está afectando también a los cereales. Por eso, si se observa que la enfermedad aparece en estado de desarrollo más tempranos, es recomendable, según la responsable de cultivos, una aplicación «más temprana», a los primeros síntomas al final de ahijado y durante el encañado.



Campo de trigo en la Comunidad. /ICAL

FRUTICULTURA

«En vuestra zona, las plagas de los frutales no están tan inmunizadas»

La «evolución» del oficio El maestro podador oscense Ramón Sorolla consiguió «controlar al árbol» y romper la 'vecería' en los manzanos del Valle de las Caderechas / Asegura que la provincia de Burgos mantiene el «sabor antiguo de la fruta» porque «no se ha sobrecomercializado tanto»

DIEGO SANTAMARÍA

La parada invernal favorece la poda de frutales porque «no corre savia por las ramas» y el árbol permanece en «stand by». Sin embargo, para obtener resultados satisfactorios en términos de calidad y cantidad es necesario «conocer al árbol» y tener en cuenta una serie de elementos, prácticos y teóricos, que a la gran mayoría -profesionales incluidos- se le escapa. También hay que estudiar el entorno, sus condiciones climatológicas en función de la época del año y los cuidados que el frutal ha recibido con anterioridad. Solo así se garantiza la «evolución» de una actividad que ha experimentado un «cambio generacional» que se antojaba necesario para recuperar -si existe voluntad, claro está- el sabor de antaño.

Dicen nuestros mayores que la fruta no sabe como antes y están en lo cierto. Ramón Sorolla no solo lo corrobora, sino que intenta revertir la situación tijera en mano. Su pasión por los árboles le viene de familia. Oriundo de Fraga (Huesca) e hijo de un importante podador muy conocido en la zona, se inició en la profesión con 14 años nada más sacarse el graduado escolar. Aprendió el oficio con el maestro en casa y emprendió el vuelo en solitario a los 21 a través su propia empresa (Podamet), que ofrece servicios de asesoramiento dentro y fuera de España.

Como alumno aventajado que siempre fue, Sorolla quiso ir más allá y explorar nuevas posibilidades ajenas a la poda tradicional. Afrontó un choque intergeneracional con su padre respecto a la metodología y reconoce que hubo «desavenencias» entre ambos hasta que demostró que la «evolución» arrojaba «mejores resultados».

¿Cuál es la clave?, ¿dónde está el truco? Su método no tiene ni trampa ni cartón, pero requiere mucha -quizás demasiada- paciencia. Lo más importante es «realizar pruebas diferentes en una misma parcela» y «analizar» previamente las condiciones climatológicas y las variedades de la zona en la que se va a trabajar. Para ello, confiesa que en su día algunos de sus clientes se convirtieron en «conejiillos de indias» para ser «testigos de diferentes podas».

Uno de los grandes retos a los que Sorolla se enfrenta en oca-

siones es la recuperación de frutales cuando se aprecia «un serio abandono de los árboles» porque «no se podan todo los años» o porque «no se abonan», ya sea con fertilizantes químicos o con estiércol. En un abrir y cerrar de ojos, el maestro podador puede determinar el grado de abandono del frutal. Basta con observar el «musgo o liquen» de su corteza.

Las Caderechas y Valdivielso

A Sorolla le reclaman por todo el país y la provincia de Burgos no es una excepción. En el Valle de las Caderechas conocían de sobra su trayectoria y los productores locales no dudaron en llamarle para solucionar la 'vecería' de los manzanos y conseguir producciones anuales.

Nada más llegar al valle, comprobó que había «mucho estructura de rama», de ahí la necesi-

Se inició en la profesión con 14 años y a los 21 emprendió el vuelo con su propia empresa

dad de proceder a un «clareo» inicial. También constató la aparición de «chupones y brotaciones nuevas» que limitaban la capacidad productiva de los manzanos y que se eliminaron en la «poda de verano». En definitiva, lo que Sorolla logró fue «controlar al árbol» y dejar claras una serie de pautas a seguir para romper la maldición de la 'vecería'. No obstante, precisa que por norma general «es muy difícil sacar lo mismo cada año».

La última visita del podador fragantino a tierras burgalesas tuvo lugar el pasado 21 de enero. Impartió un curso en Merindad de Valdivielso, cuyos melocotones y paraguayos gozan de muy buena aceptación en los mercados de proximidad. A pesar de las «diferencias» entre este municipio y Las Caderechas, su experiencia y recorrido a lo largo de los años le ha permitido establecer una serie de conclusiones comunes entre ambas zonas que contrastan con su provincia.

Por ejemplo, «en vuestra zona las plagas no están tan inmunizadas». Los frutales son «más vírgenes» debido a un menor abuso de



Ramón Sorolla el pasado 21 de enero en Puente Arenas (Merindad de Valdivielso). / FOTOS: R.S.

LAS CLAVES DE UNA BUENA PODA



Los asistentes a la jornada de poda observan las técnicas del maestro.

¿FORMA DE VASO O EJE?

UNA «DIFERENCIA ABISMAL»

En muchas zonas de España, la poda en forma de vaso predomina de forma indiscutible. Sin embargo, Ramón Sorolla apuesta por el eje ante la «diferencia de producción abismal» que existe entre ambos métodos. Ya lo comprobaron «hace 50 o 60 años» los productores de la comarca del Segrià (Lérida) cuando «cambiaron a espaldera o palmeta».

Amén de obtener resultados en menos tiempo, asegura que el eje «dobla o triplica» la producción. Y lo más importante, la calidad de la fruta es «igual» tanto «arriba como abajo». Por contra, en vaso, el sabor disminuye en la parte inferior. Eso sí, cada productor debe hacer su propia «balanza» antes de optar por una u otra forma, ya que el eje supone «más inversión de árboles».

los fitosanitarios. Y es que según explica, tanto en Huesca como en Lérida -provincia pegada a Fraga- «no hay huecos entre plantaciones» y «se sulfata más», por lo que las plagas se han vuelto con el tiempo «más resistentes».

Hoy en día, el pequeño propietario lo tiene «muy difícil» para salir adelante

Tampoco se le escapa el hecho de que en Burgos todavía se mantiene el «sabor antiguo» debido a que la fruta «no se ha sobrecomercializado tanto». Por contra, la industrialización del sector ha conllevado que se recoja la fruta «en verde» para que madure por el camino entre cámaras frigoríficas.

Ni formación ni información

La empresa de Sorolla se dedica a cubrir un hueco que las administraciones públicas han dejado

al descubierto. A su entender, «no tiene explicación» alguna que un «factor tan vital para nuestra alimentación» pase prácticamente desapercibido.

La falta de información institucional y los pocos cursos que se organizan sobre poda y otros aspectos relacionados con el mundo agrícola afectan de lleno al sector. Tal y como ha podido verificar a lo largo de los años durante sus trabajos de asesoramiento, algunos de sus clientes «están malviviendo por no sacar el rendimiento suficiente».

No es que sea muy halagüeño el panorama actual, máxime cuando el pequeño propietario lo tiene «muy difícil» para «salir adelante» al no poder competir en igualdad de condiciones con los gigantes del sector frutícola. Sin embargo, preservar su presencia en el campo y establecer lazos con otros productores en su misma situación es la «única forma de recuperar el sabor antiguo».

Los pequeños deben luchar además contra otro enemigo: la preferencia infundada del consumidor que valora más el aspecto que el sabor. Pero siempre hay



Los participantes se situaron próximos a Sorolla para no perder detalle de sus explicaciones.

buenos ejemplos, y en Menorca se encuentra uno de los mejores. Las podas allí están a otro nivel, «al cubo» como mínimo, y la fruta «en verde» procedente de la península no tiene tanto éxito como

la de la isla a pesar de ser más barata. «Trabajan como nuestros padres y abuelos», relata con optimismo y subraya que la gran mayoría son «jóvenes» con ganas de cambiar el actual paradigma.

Precios de productos agrarios y ganaderos // Cotizaciones al cierre: 1 de febrero 2017

CEREALES

Trigo tipo III	150€/tonelada	Precio anterior: 150
Cebada dos carreras	139€/tonelada	Precio anterior: 139

PORCINO CEBADO

Selecto	1,161€/kg.	Precio anterior: 1,144
Normal	1,149€/kg.	Precio anterior: 1,132
Graso	1,137€/kg.	Precio anterior: 1,120
Cerdas desvieje	0,73€/kg.	Precio anterior: 0,71

LECHONES

Lechón tipo Lerma	50€/unidad	Precio anterior: 50
-------------------	------------	---------------------

GANADO VACUNO

Termeras carne blanca	4,80€/kg.	Precio anterior: 4,80
Termeras carne rosada	3,80€/kg.	Precio anterior: 3,80

Añojos extra	3,70€/kg.	Precio anterior: 3,70
Añojos primera	3,10€/kg.	Precio anterior: 3,10
Añojos corriente	2,40€/kg.	Precio anterior: 2,40

Vacas extra	3,00€/kg.	Precio anterior: 3,00
Vacas primera	2,50 €/kg.	Precio anterior: 2,50
Vacas segunda	2,00 €/kg.	Precio anterior: 2,00
Vacas industria	1,56 €/kg.	Precio anterior: 1,56



PERFIL

M. CALLEJA

Son hijos y nietos de agricultores. Laureano y Miguel García Rico, de 47 y 41 años de edad respectivamente, son dos hermanos vallisoletanos, naturales de Bercero, que han «mamado» el campo desde niños, como les gusta decir.

Preocupados por el sector agrario y, especialmente, por su futuro, son muy conscientes del «esfuerzo» que supone sacar una explotación adelante. Aunque siempre tuvieron claro que el campo sería su forma de vida, empezaron haciendo labores a terceros. Todo arrancó, como recuerdan ambos, con una explotación pequeña, que después ha ido creciendo en secano y regadío. Actualmente cuentan con parcelas en Bercero y alrededores.

Miguel asegura que siempre le ha gustado el campo, e incluso echa la vista atrás para recordar cuando con apenas siete u ocho años iba a las tierras con su padre, en el tractor. Los dos hermanos siempre han participado en las labores agrícolas familiares en la medida en la que han podido desarrollar esta actividad.

Un trabajo que exige, en su opinión, «constancia». Un valor obligado y necesario en el campo, que desde niños les ha transmitido su padre, Marcelino, que ahora tiene 75 años. Incluso, hoy en día, afirman que su progenitor les sigue asesorando aún. «Tiene su todo terreno, va al campo y nos comenta lo que piensa, seis ojos ven

«En el campo hace falta constancia y probar»

Valladolid Laureano y Miguel García Rico son hermanos, agricultores e innovadores / Apuestan por el futuro del campo con «incertidumbre»

siempre más que cuatro», destaca el hermano mayor.

Precisamente Laureano es, si es que se puede decir así, el hermano más mediático. Es un agricultor muy activo en las redes sociales, en cuyos foros le gusta participar para «estar al tanto de las novedades»,

«Las previsiones del mercado no son halagüeñas, estamos en el umbral de la rentabilidad»

además de haber recibido varios premios por su carácter innovador.

Un extremo, el de las redes sociales, en el que no coincide con su hermano Miguel, que asegura no tener ninguna cuenta activa.

Ambos hermanos mantienen en sus tierras cultivos tradicionales co-

mo la patata, la remolacha, el trigo, la cebada o el girasol, aunque no han dudado también en introducir otros menos conocidos, pero con alto valor añadido en el mercado. En sus parcelas siembran también maíz dulce, nuevos guisantes, judía verde, lavanda, tritordeum, espelta o adormidera, como nuevas apuestas de futuro. Al menos, esa es la idea a la hora de diversificar y rotar cultivos. Y es que, como afirma Laureano, «hay que probar y ver si resulta interesante», siempre teniendo claro que «no es bueno tener todos los huevos en la misma cesta».

De su explotación familiar viven y dependen dos familias, además de otros obreros eventuales en momentos como el arranque de patata. Por cierto, respecto a este sector, los hermanos García Rico consideran que hay que dar un «empujón» a la Interprofesional de la Patata de Castilla y León. Ellos ya han ratificado su apoyo al sector productor, necesario para que la Junta reconozca finalmente

este nuevo instrumento.

Laureano y Miguel miran al futuro con cierta «incertidumbre», y «preocupados» por los bajos precios. Además, advierten que «las previsiones no son nada halagüeñas». El mercado de los cereales, lamentan, «no se mueve», y eso

«El agricultor tiene los pies en el suelo, cada año viene de una manera y hay que guardar»

hace que estemos «en el umbral de la rentabilidad».

La remolacha forma parte también de su explotación. En las próximas semanas comenzarán las siembras de cara a la nueva campaña sin cuotas. No creen que el agricultor vaya a aumentar mucha

superficie este año, ya que insisten en que «los costes son muy altos» y el precio «está cogido con pinzas». De hecho, subrayan que si fallan las «compensaciones», así les gusta definir las ayudas que reciben por parte de la administración, habría un problema. Ellos abogan en este momento por mantener la superficie actual, es decir, entre ambos, 22 hectáreas de remolacha.

Laureano y Miguel creen que la percepción de la sociedad sobre el sector agrario «está cambiando». Cada vez se valora más su labor, aseguran. Los cambios de cara a la nueva PAC les «preocupa», aunque «igual que a todos». Lamentan, eso sí, que muchas veces esa compensación de precios a los productos es «lo que le queda cada campaña al agricultor».

Agradecen las lluvias de la última semana, aunque saben también que es pronto para augurar o no una buena cosecha. Los agricultores, dicen, «tienen los pies en el suelo», conscientes de que «cada año viene de una manera y hay que guardar para cuando no haya». A pesar de las dificultades, miran al futuro con «optimismo» y piden incentivos y mejoras en servicios para que la despoblación no arrase con el medio rural. En Bercero están censados unos 225 habitantes, aunque «no hay muchos jóvenes». El relevo generacional en el campo llega, a su juicio, si hay base familiar, si no «es impensable».



Laureano y Miguel García Rico, agricultores de Bercero (Valladolid) en su explotación. / PABLO REQUEJO



Los patos se crían en libertad y sin estrés en las instalaciones de la granja. / LA LLUEZA

Patos «sin estrés» y alimentados «sin grasas ni antibióticos»

La granja La Lluenza, pionera en la provincia de Burgos, mima el proceso de crianza, sacrificio y elaboración para garantizar la «máxima calidad» del producto final / La colaboración con Burgos Alimenta le ha abierto nuevos mercados

L a historia de Alejandro Fernández-Villa es la de un valiente que en «pleno boom de la crisis» decidió arriesgarlo todo por un sueño. Tenía un trabajo estable como ingeniero agrónomo que le obligaba a viajar «por toda España». No le iban mal las cosas, pero se encontraba «lejos» de Espinosa de los Monteros y de Bilbao, ciudad en la que residía su pareja, Elena López. Dejó el empleo y trató de buscarse la vida en tierras vizcaínas, pero «había muy poca actividad agrícola». Fue entonces cuando ambos se plantearon la posibilidad de empezar de cero en Las Merindades, sobre todo porque sus «trabajos precarios» les impedían gozar de la «estabilidad» que deseaban.

Por la tradición ganadera de su familia, Fernández-Villa tuvo claro desde el principio cuál era el camino a seguir. Esta pareja de emprendedores se decantó por los patos porque viajaban a Francia «con frecuencia» y vieron la oportunidad de afrontar todo el proceso -cría, sacrificio, elaboración de productos y venta- «desde la granja». Además, dicha opción les garantizaba «independencia y mayores posibilidades de defender

un margen comercial más digno». En definitiva, se trataba de una «muy buena alternativa» en una época de escasa demanda en España.

En su momento hubo una granja en Covarrubias, pero en la actualidad son los únicos criadores y productores en la provincia de Burgos. Poner en marcha La Lluenza costó lo suyo. Después de adquirir una finca, comenzaron las obras a finales de 2006. Aunque fue «muy duro» y se toparon con la «dificultad añadida» de la crisis económica, tres años después consiguieron lanzar su primera producción al mercado.

La pareja se decantó, como «casi todo el mundo», por la raza mulard -cruce de barberie y pekin-, cuyos machos ofrecen «más rendimiento». Dentro de su «variabilidad», por lo general el crecimiento es «más lento», aunque al mismo tiempo garantizan «pesos mayores» y «más calidad». Precisamente, para obtener los mejores resultados en el producto final, una de las diferencias fundamentales de esta granja es el tiempo de crianza, que nunca es inferior a cuatro meses.

Los animales campan a sus anchas y al aire libre en bandadas de 200. De esta forma, no presen-

tan «ningún problema sanitario» ni sufren «estrés». Conviven diferentes tandas divididas según su edad y la reposición de nuevos ejemplares se realiza «cada cuatro semanas». Desde los primeros cuidados y el periodo de cría hasta su entrada en el matadero, se alimentan con piensos -de arranque y de crecimiento- de la «máxima calidad». Fernández-Villa precisa además que el engorde se lle-

«No somos intermediarios, no somos un eslabón más, somos granjeros y artesanos»

va a cabo con maíz «sin grasas ni antibióticos». Y «no transgénico», por supuesto.

Otra de las diferencias entre La Lluenza y las granjas industriales es el peso de los patos que se exige para su sacrificio. En su caso, el peso medio de las bandadas ronda los seis kilos. También repercute en la calidad final el factor transporte, ya que el matadero se sitúa a escasos 200 metros de

la nave en la que se alojan. «No transcurre nada de tiempo», y por lo tanto no padecen el «estrés previo» de los animales que viajan en camiones durante días y esperan horas en la fábrica de turno antes de ser sacrificados.

Fernández-Villa reitera que «se cuida mucho todo el proceso», de principio a fin. La elaboración de foie gras, patés, confitados, carnes y jamón es «artesanal» -es decir, «todo manual»-, hasta el punto de ir «pato a pato». En cuanto a la producción, asegura que es «bastante parecida» a la de los inicios, con una media de «50 o 100 cabezas por semana en función de la época del año». No obstante, el verano constituye el mejor momento por dos motivos. Por un lado, la zona en la que habitan resulta «ideal» debido a que las temperaturas son «bastante frescas». Por otro, el crecimiento demográfico de Las Merindades gracias a los turistas y los residentes estacionales con raíces familiares en la comarca dispara el consumo.

«En La Lluenza no somos intermediarios, no mercadeamos con el trabajo de otros, ni somos un eslabón más de una larga cadena. Somos granjeros y además artesanos». Con esta declaración de intenciones incluida en la clásica

sección de Quiénes somos en su página web (www.lallueza.com), Fernández-Villa y López dejan bien claro que sus productos no se encuentran en «en grandes cadenas de distribución ni mega superficies comerciales» porque «las condiciones de precio y formas de pago que nos imponen nos ahogarían». De acuerdo a su filosofía empresarial, los «pequeños comercios, la venta directa y la hostelería» constituyen sus principales canales de distribución. De igual manera, acuden a ferias agroalimentarias y artesanales cada vez que tienen ocasión.

Al principio, esta pareja de emprendedores realizó una «labor comercial muy intensa» para localizar los nichos de mercado en los que querían asentarse. Después, «llega el momento en el que los clientes vienen a buscarte» gracias a «internet y al boca a boca». En la actualidad, trabajan con pequeños establecimientos y restaurantes «de toda España». Desde el norte (Bibao o Galicia) hasta el sur y la costa mediterránea (Marbella o Valencia) pasando por Madrid. Cómo no, La Lluenza también está presente en los principales municipios de Las Merindades. Por el momento, parece que Burgos capital se les resiste con un solo punto de venta, pero tiempo al tiempo.

En 2011, con tan solo dos años de trayectoria 'oficial', Fernández-Villa recibió el Premio Joven Empresario de la Diputación. Aparte de que «nos hizo muchísima ilusión» -su compañera fue coganadora indiscutible-, recuerda que el galardón supuso un «buen empujón, más anímico que comercial (...) para poder continuar».

Su relación con la Institución Provincial no terminó ahí. La Lluenza forma parte de Burgos Alimenta, organismo que «nos ha permitido llegar a más sitios». Por ejemplo, las prestigiosas ferias Madrid Gourmet y Madrid Fusión. Aún con todo, ambos saben cuál es su sitio y son conscientes de que sus clientes potenciales se consolidan por otras vías.

«Y salir fuera de España? Hasta el momento no han dado el paso, aunque precisa que han existido «contactos» con empresarios de Japón o Inglaterra. No lo descartan, pero lo cierto es que resulta «complicado» por múltiples factores como «la legislación, el idioma, el etiquetado...». Y claro, «el gasto y el trabajo añadido son importantes», sobre todo porque «se piden grandes cantidades que son inviables».

En un mercado «cada vez más difícil», Fernández-Villa subraya que «ves la botella medio llena, te gustaría verla entera, pero te conformas con que no se vacíe». Su prioridad, por tanto, es «mejorar día a día» y «mantener» lo que tanto él como López han conseguido hasta la fecha, que no es poco. Y lo más importante: «seguir con la actividad sin morir en el intento».

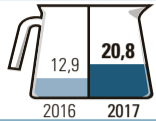
SORIA

SITUACIÓN DE LOS EMBALSES

► Total agua embalsada 2016: 65,2%
2017: 41,3%
(Hm³ embalsados a 03/02/17)

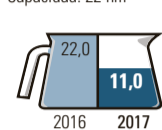
Ávila

Las Cogotas

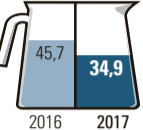
Capacidad: 59 hm³

Burgos

Arlanzón

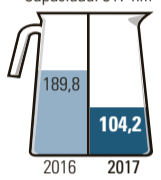
Capacidad: 22 hm³

Úzquiza

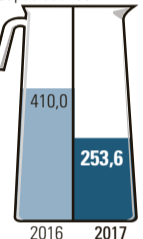
Capacidad: 75 hm³

León

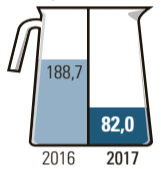
Porma

Capacidad: 317 hm³

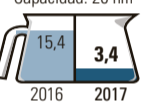
Riaño

Capacidad: 651 hm³

B. de Luna

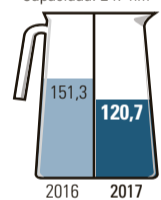
Capacidad: 308 hm³

Villameca

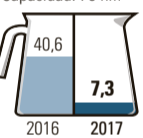
Capacidad: 20 hm³

Palencia

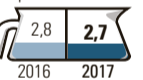
Aguilar

Capacidad: 247 hm³

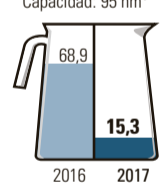
Camporredondo

Capacidad: 70 hm³

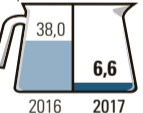
Cervera

Capacidad: 10 hm³

Compuerto

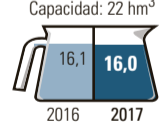
Capacidad: 95 hm³

Requejada

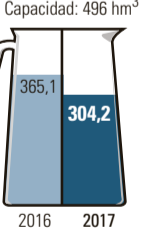
Capacidad: 65 hm³

Salamanca

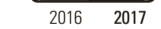
Águeda

Capacidad: 22 hm³

Sta. Teresa

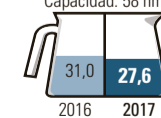
Capacidad: 496 hm³

Iruña

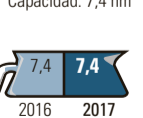
Capacidad: 110 hm³

Segovia

Linares del A.

Capacidad: 58 hm³

Pontón Alto

Capacidad: 7,4 hm³

Soria

Cuerda del Pozo

Capacidad: 248 hm³

El abandono de tierras de labor aumenta la superficie forestal

Actuaciones El programa de Reforestación de Tierras Agrarias ha permitido la repoblación de unas 20.000 hectáreas de 1993 a 2015 en tierras que antes se dedicaban a los cultivos

ANA P. LATORRE

El abandono de las tierras de cultivo en las últimas décadas es una de las principales causas de que haya aumentado la masa arbolada en la provincia de Soria. Cada día hay menos gente que se dedica a labrar tierras por la falta de rentabilidad del sector y los pueblos están menos poblados, lo que hace que la vegetación inunde estas zonas que se han cultivado durante años. Es algo que confirman los datos facilitados por el Servicio Territorial de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León en Soria.

En cuanto a las labores de reforestación que se realizan en estas tierras abandonadas por parte de la administración, merece especial atención el Programa de Reforestación de Tierras Agrarias (convocatoria de ayudas dentro del Programa de Desarrollo Rural), que ha permitido la repoblación de unas 20.000 hectáreas en 12 años, de 1993 a 2015, en la provincia de Soria. El programa está subvencionado por la UE en un 75% y por el Estado y la Autonomía en un 25%.

En Soria, la reforestación se extiende por las zonas más despobladas, que suelen ubicarse en el sur de la provincia, pero hay zonas reforestadas en toda la geografía provincial, según confirman desde el Servicio Territorial de Medio Ambiente. En 2015 no se realizaron labores de reforestación, por ser el año de transi-

to en el periodo europeo, pero el programa continuará con nuevas actuaciones.

Según las estadísticas de repoblaciones realizadas dentro de este programa, los años con más superficie repoblada son los del periodo 1994-1999, llegando al máximo de 2.379 hectáreas en 1996. Además, destacan los años 2010 y 2011 en cuanto a superficie repoblada se refiere.

Especies

En cuanto a las especies de los últimos programas de repoblación de tierras de cultivo abandonadas, destacan las distintas variedades de pinos (laricio con 3.041 hectáreas, pinaster con 2.438, silvestre con 1.523, halepensis con 2.350 y pinea con 2.021 hectáreas) y la encina (quercus ilex con 5.992 hectáreas).

Por porcentajes, la encina o quercus ilex supone el 30,02%, el pino laricio un 15,24%, el pino pinaster un 12,22%, el pino halepensis un 11,77%, el pino pinea un 10,13%, el pino silvestre un 7,63%, el quejigo un 3,73%, el rebollo un 2% y la sabina albar un 1,40%, el almendro un 1,10%, otras frondosas un 3,73% y otras coníferas un 1,05%. El uso de especies forestales de un 40% en las frondosas y de un 60% en las coníferas.

El objeto de estas ayudas a la reforestación de tierras agrícolas es, fundamentalmente, aumentar la superficie forestal arbolada de Castilla

y León. Dentro de esta línea, se contempla una 'Ayuda a la reforestación y a la creación de superficies forestales', que sirve para financiar los trabajos de preparación del terreno, adquisición de plantas, protección de las mismas mediante tutores o protectores y la plantación en sí. Además, se subvencionan las obras complementarias a la forestación necesarias para su supervivencia y una 'Prima de mantenimiento' de carácter anual que sirva para cu-

años de existencia de las repoblaciones certificadas y, por otra parte, compensar a los titulares de las parcelas forestadas con una prima anual por la pérdida de rentas derivadas del cambio de uso de las tierras, tras la actividad agrícola y ganadera realizada en las superficies.

Superficie agrícola y forestal

Por otro lado, si nos fijamos en la distribución de las superficies en la provincia de Soria, según el tercer Inventario Forestal Nacional, se contabilizan dentro de las 1.030.643 hectáreas de Soria un total de 597.144 de superficie forestal (397.402 de arbolado, 21.249 de arbolado ralo y disperso y 178.493 de desarbolado), lo que supone un 57,94% del total. La superficie agrícola es de 424.829 hectáreas, lo que es un 41,225 del total; la superficie con elementos artificiales (improductivo) es de 5.882 hectáreas (0,57%), la superficie de humedales de 166 hectáreas (0,02%) y la superficie de aguas de 2.622 hectáreas (0,255).

De esta manera, la superficie forestal arbolada es un 66,55% de la superficie forestal total. Las principales especies de monte arbolado es la encina o quercus ilex (23%), seguida del pino silvestre (20%), el pino pinaster (18%), la sabina albar (14%), el rebollo (8%), el quejigo (8%), el pino laricio (5%), el álamo negro (2%), otras frondosas (1%) y el haya (1%).

La superficie forestal de Soria es de 597.144 hectáreas y la agrícola de 424.829

brir los gastos del mantenimiento de la masa implantada por un periodo de cinco años.

La Junta convoca cada año las primas compensatorias para los Expedientes de Forestación de Tierras Agrícolas concedidos al amparo del Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León durante los periodos de programación 1993-1999, 2000-2006 y 2007-2013. Estas ayudas tienen como finalidad, por una parte, contribuir al éxito de la forestación alcanzada, financiando los trabajos de mantenimiento en los primeros



Tierras de cultivo abandonadas en la provincia de Soria. / ÁLVARO MARTÍNEZ