

Las huertas de la utopía

La Asociación El Colletero recupera huertos abandonados en Nalda que dan trabajo a tres agricultoras y abastecen un club de consumo con casi cien socios

Texto y fotografías: *Ch. Díez*



Una de las huertas de la Asociación El Colletero que abastece a los socios del club de consumo.



Merche Peso (a la derecha) es agricultora y se encarga del cultivo de las huertas. En la imagen, junto a Raquel Ramírez.

No es Utopía, la isla que Tomás Moro soñó para albergar a una comunidad ideal basada en la explotación comunal de los bienes y la tolerancia política y religiosa, sin conflictos ni competencias. No es Utopía, decimos, porque Utopía no existe, pero recuerda a ese lugar imaginario al que se llamó precisamente “no lugar” y cuyo significado ha derivado en esa suerte de cosas que parecen irrealizables de tan buenas que son. Ahí, en ese otro lugar que sí existe y que se llama valle del Iregua, se sitúa el alma del proyecto Club de consumo Huertas del Iregua, asentado sobre el andamiaje de la solidaridad y que ha permitido recuperar tierras abandonadas en Nalda para dar trabajo a tres agricultoras y crear una red de casi un centenar de consumidores a los que se abastece semanalmente de productos hortícolas y frutas de la zona.

Podría parecer que este proyecto ha muerto de éxito, pero no, vive de él, y de una corriente de solidaridad que ha aflorado en los habitantes de Nalda desde hace una década, cuando El Colletero, asociación para el empleo y el desarrollo sostenible, echó a andar y puso en pie pequeños planes para hacer la vida más fácil a las gentes de la zona, sobre todo las que lo tenían más difícil. Decimos que ha aflorado porque Raquel Ramírez, miembro de la junta directiva de esta asociación, tiene claro que la experiencia asociativa fraguada hace medio siglo en torno a la cooperativa agrícola es lo que aporta esa disposición de “todo el mundo a echar una mano”. “Esto no se puede

hacer con dos personas ni con tres, este pueblo tiene un montón de gente volcada y cada una pone a disposición de los demás lo que mejor sabe hacer. En lo colectivo es donde está la fuerza para superar dificultades”, señala Raquel y agrega: “Mira, este proyecto, aunque no hubiera salido adelante, el intento ya habría merecido la pena”.

Pero no solo ha salido adelante, ha superado todas las expectativas y el reconocimiento del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino con uno de los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales de 2010.

El proyecto se puso en marcha en octubre de 2009 y en mayo de 2010

comenzaba a funcionar el club de consumo. En medio año han conseguido rozar el centenar de socios que se habían puesto como meta. Pero todo fue así desde el inicio. Cuenta Raquel Ramírez: “El proyecto surge de la experiencia de El Colletero de llevar fincas de ciruelos que prácticamente estaban abandonadas. Los mayores se van desanimando porque ven que sus tierras están sin cultivar y es muy fácil que las vendan y que ahí se construya. El permiso es para caseta de campo, pero ya vemos cómo está el valle... Los ciruelos los cultivamos a través de la cooperativa agrícola, le damos al propietario un 20% de lo que queda al vender la producción y el porcentaje correspondiente a la cooperativa como socios que somos. Así hemos estado unos años y, claro, la gente nos decía que por qué no cultivábamos también las huertas que tenían abandonadas”.

Estudiaron el tema y vieron la posibilidad de ponerlo en marcha. Con las tres hectáreas de tierra podían generar empleo para dos o tres agricultoras y crear una red de distribución sin intermediarios, directamente de la huerta a casa, eslogan de su proyecto. Un papel en la plaza del pueblo anunciaba a los vecinos lo que necesitaban: cesión de tierras y de forma gratuita. En dos días tenían 30.000 metros cuadrados de tierra baldía. “Tuvimos que quitar el aviso enseguida”, rememora Raquel que, como responsable del proyecto dentro de la asociación, ejerce de anfitriona y explica todo el proceso de cultivo y distribución y la filosofía de la iniciativa.

“Las huertas que hemos visto hoy llevaban abandonadas 7 años, imagínate lo que ha costado recuperarlas. A la gente le hace mucha ilusión verlas

de nuevo cultivadas, no quieren nada a cambio, con eso les vale; aunque no sigamos precisamente el modelo de cultivo que ellos esperan...”, agrega con un toque de ironía que matiza con una amplia sonrisa. Y es fácil imaginar la sorpresa de los mayores acercándose a su viejo huerto y viendo a un puñado de mujeres quitando una plaga de escarabajos ¡¡¡a mano!!! La sonrisa se vuelve risa cuando Raquel cuenta detenidamente la odisea que fue aquello y, sobre todo, lo que acaban “chocando” estos métodos en el pueblo. “En el huerto ese de patatas convivimos con un señor mayor que tiene su huertecito al lado. Nos viene muy bien porque nos asesora mucho, pero a la vez es la hecatombe porque él cultiva sus patatas y no entiende qué estamos haciendo nosotras con las nuestras. ‘Si eso es lo que se hacía en la Edad Media’, nos decía.” Tras días y días quitando escarabajos a las patatas, la plaga no desapareció y finalmente tuvieron que echar un producto ecológico para acabar con ella.

No hay connotación derrotista en esta actitud, sino más bien al contrario, es el ir andando, acertando y equivocándose, pero andando, lo que las guía en cada uno de sus proyectos. En ese afán de aprender escuchan a todos, los viejos agricultores y los jóvenes ingenieros, y luego adecúan los consejos a su objetivo: realizar un tipo de agricultura nada invasiva. Mantienen los lindes y dejan espacio sin cultivar alrededor de la huerta con el fin de mantener la fauna, realizan un consumo eficiente del agua, no usan productos fitosanitarios (han instalado trampas en todas las fincas), dominan la hierba sin herbicidas, aportan abonos naturales o mantienen la cubierta vegetal en los suelos con frutales... Un tipo de agricultura, en fin, de respeto escrupuloso a la tierra.

Si bien su objetivo más inmediato, primordial, ha sido dar trabajo a tres mujeres en el campo –y está conseguido: Merche Peso se encarga del cultivo, Yoli Rico de la comercialización y una tercera persona, variable, apoya a tiempo parcial en el embolsado y tareas agrícolas puntuales–, hay un rendimiento social y cultural que impregna el



El local de la cooperativa agrícola de Nalda sirve de base de operaciones para preparar las cestas semanales.

alma de este proyecto. Hay una red de voluntarios dispuesta a ayudar sin contraprestación: y en este tejido solidario cuenta desde el vecino que ha cedido las tierras, el grupo de mujeres que se encarga cada semana de preparar las cestas para su distribución o el agricultor que les ha dejado el tractor gratis...

Compra semanal

Las tres hectáreas que cultivan entre frutales y hortalizas les permite abastecer, con una buena planificación de los cultivos, las demandas de los casi cien socios que dejan en sus manos que les hagan la compra cada semana.

Al Club de consumo Huertas del Iregua pertenecen ahora mismo 92 personas que pagan 50 euros al comenzar el mes y reciben cada martes una cesta con hortalizas y frutas frescas cultivadas en un radio de 20 kilómetros en torno a Nalda. Las cestas se distribuyen a través de la Tienda de la Solidaridad, en Logroño, a donde acude cada socio a recoger su compra semanal. Todo, productos de temporada. Aproximadamente la mitad de las hortalizas y frutas provienen directamente de los huertos que ellas cultivan y el resto, de las cooperativas de Nalda, de Albelda y de Moncalvillo

y, en casos puntuales, de agricultores particulares. La única excepción a ese radio de acción son los productos de comercio justo. Esta semana toca café, de una cooperativa nicaragüense con la que tienen relación. Otras, chocolate, frijoles, quínoa...

La planificación de los cultivos es fundamental para que esta cadena funcione. Recurren a productos de temporada –dos verduras para consumir frescas, otras dos para cocer y un par de kilos de fruta, el consumo semanal de tres personas– e incorporan también algunas verduras u hortalizas “más exóticas” para que haya variedad de una semana para otra. “Este año pusimos achicoria, muy buena para ensaladas y buena verdura; también plantamos albahaca entre los pimientos para alejar a los parásitos y luego la usamos para hacer salsa. O acerolas, muy buenas de sabor, pero sólo tuvimos para una semana. También estuvimos cuidando una viñita sin echarle nada y cogimos unos 200 kilos de uva tinta, que la pusimos como fruta un par de semanas. Estuvo muy bien comercializada para como estaba el precio de la uva”, cuenta Raquel. Cuando en la cesta va un producto que consideran de

“difícil gestión en la cocina” para sus socios incorporan alguna receta. “Nuestro consumidor es muy sacrificado –agrega–, tiene que ir a recoger su compra un día concreto y se encuentra con una serie de productos frescos que tiene que cocinarlos. Tiene que cambiar el chip, de tirar de bote o coger un congelado a meterse en la cocina y dedicarle tiempo.”

Si bien clubes de consumo hay muchos y variados, el sistema de comercialización de esta iniciativa sí es innovador: las cestas contienen, salvo las excepciones comentadas, producto exclusivamente del valle, los consumidores no eligen qué quieren y deben ir a recogerlo a un lugar determinado durante 24 horas. Allí llegan con la cesta vacía y se llevan la compra de la semana.

El premio concedido por el Ministerio les sirvió de excusa para una reunión reciente con los socios en torno a un recital poético de Miguel Hernández. “Estamos sorprendidas de la cantidad de jóvenes que son con-

sumidores de las cestas... Luego te encuentras también con mucha gente que la comparte con amigos o familiares. En general, la gente está contenta y emocionada”, comenta Raquel.

Con cien basta

Las posibilidades de crecimiento del proyecto son inmensas. Saben que bastaría una nueva convocatoria para conseguir más tierras y un poco de tiempo para agregar nuevos consumidores. Pero no va a ser así. Con cien basta. Es el tope que se han marcado y están a punto de conseguirlo. En poco más de seis meses. Una vez consolidada esta iniciativa –esperan subvenciones para poder comprar maquinaria e instalar sistemas de riego más sostenibles, entre otras necesidades– “ahora toca crear nuevos proyectos alrededor y, si es posible, que el modelo replique en otros lugares”, señala su coordinadora.

En la cabeza de Raquel Ramírez hay infinidad de ideas que asoman en la conversación y cohesionan un

discurso entre realista y utópico, una mezcla de cruda realidad y amable utopía de quien es consciente de cómo son las cosas y cómo deberían ser. La afabilidad de esta mujer parece venir de serie y ni el constante soniquete de la sintonía del móvil le hace perder la sonrisa. Habla de nuevos proyectos y el que parece estar más hilvanado en torno al club de consumo es una pequeña granja de huevos que permita agregar a la cesta este producto cada semana.

Con ello se iría consolidando el club de consumo y permitiría crear algún puesto de trabajo entre el colectivo de discapacitados de la zona. En la ganadería, en frenar su declive más bien, está el germen de otra iniciativa que piensan poner en marcha: “Tenemos que pensar qué pasa con la ganadería, está desapareciendo de la zona, y su labor es fundamental en la limpieza del monte. Iniciaremos alguna experiencia nueva con algún rebaño de ovejas y cabras con la idea de vender los corderos y crear un puesto de trabajo”.

Otro proyecto que piensan desarrollar es la forestación con fibras vegetales, pensando en la fábrica de sedas que había en la zona en el siglo XVIII. “Eso nos permitiría absorber carbono y recuperar fibras como el centeno o incluso la seda.”

“Estamos obligados a conocer todos los tipos de agricultura que hay, los que están siendo conservacionistas y los que no. No nos interesa que cada vez que vuela una mosca se echen productos fitosanitarios. De eso ya estamos de vuelta”, señala Raquel. Pero les interesa todo lo demás: recuperar especies autóctonas, potenciar el cultivo de la fresa, experimentar nuevas formas de agricultura con mínimo laboreo, incorporar técnicas de permacultura... Y suma y sigue. “Al fin y al cabo, este valle es una despensa para una buena parte de La Rioja y nos preocupa que un día lo necesitemos para comer y ya hayamos echado demasiado cemento. Cuidarlo es nuestra responsabilidad.”



Una vecina de Nalda se acerca a la cooperativa a recoger la compra semanal. Se la entrega Yolanda Rico, encargada del aspecto comercial del proyecto. / Vanessa Ruiz Cristóbal