



# Uno o ninguno

Martín Alonso, en su membrillero situado en la carretera de Arnedo a Préjano.

Texto y fotografías: **Ch. Díez**

## Los cultivos minoritarios también tienen cabida en el agro riojano

El camino que han elegido para vivir del campo no figura en ningún mapa lógico del agro riojano. Son únicos en su especie, rara avis que han optado por cultivos o ganaderías prácticamente desconocidos en esta región. Kiwi, endrinas, achicoria, acerolo, coles de Bruselas, lúpulo, kaki, membrillo, gayuba, codornices, avestruces y un largo ecétera. Cada uno de ellos encierra un nombre y una historia. Éstas son sólo cuatro, las que nos cuentan: Martín Alonso, cultivador de membrillo; Manuel Gutiérrez, agricultor de coles de Bruselas; Antonio Casas, recolector de plantas silvestres; y Charo Gutiérrez, criadora de avestruces.

**Martín Alonso Etayo**  
**Cultivador de membrillo**  
**Parcela: 0,8 hectáreas**  
**Municipio: Herce**

A Martín Alonso Etayo le enamoró tanto un membrillero que vio en Andalucía que, en cuanto tuvo oportunidad, plantó el suyo en una parcela de algo menos de una hectárea en el término municipal de Herce, a un paso del Monasterio de Vico. Se ha convertido así en el único cultivador riojano de membrillo. A Martín le costaría creer que mucha, mucha gente difi-

cilmente relacionaría el exquisito membrillo que compra en el supermercado con una fruta de carne olorosa que, según la variedad, se asemeja a una manzana o a una pera.

La aventura de Martín comenzó en el mítico 92. Compró un terreno atravesado por la carretera comarcal que une Arnedo y Préjano, en un paraje solitario y construyó allí su casa, preparó un pequeño huerto, arregló y aumentó la viña y se decidió a pedir la subvención de joven agricultor. ¿Qué pasó? "Con lo que tenía entonces no llegaba al volumen de trabajo

que equivale a una UTA (Unidad de Trabajo Agrario), que es requisito imprescindible para obtener la subvención. Así que tenía que buscar un cultivo que se valorase suficiente y que no tuviera dificultades para adaptarse a este terreno de secano. Los frutales tradicionales (peral, manzano o melocotonar) me daban miedo porque hay que estar muy pendientes de ellos y requieren muchos tratamientos y los de la zona (almendro u olivar) son poco rentables". Tras estas reflexiones, Martín exclama arrastrando las sílabas, pero con determinación: "En Andalucía vi una fin-



La finca está ubicada en un paraje sazonado de almendros y olivos.



El fruto, cuyo color parece sacado de la paleta de un pintor.

**Manuel Gutiérrez**  
**Cultivador de coles de Bruselas**  
**Superficie: 3 fanegas**  
**Municipio: Rincón de Soto**

Manuel Gutiérrez ha aprovechado las fértiles tierras de Rincón de Soto para cultivar coles de Bruselas, una hortaliza que, a buen seguro, todos o han oído hablar de ella o la han probado, pero, ¿saben cuál es su aspecto en el campo? A primera vista parece una coliflor crecida, pero al levantar las hojas someras muestra un tallo erecto que puede alcanzar hasta un metro de altura. De las axilas de las hojas salen unas yemas que se hipertrofian formando pequeños cogollos, que son la parte comestible de la planta. De esas bolitas verdes, semejantes a una col en miniatura, se obtienen al año en Rincón de Soto unas 200 toneladas. La SAT Belleza del Valle (Bell-Valle) fue la impulsora de su cultivo hace ya dos décadas.

“En Rincón cultivan las coles muchos agricultores, casi todos los que estamos en la SAT, pero todos tenemos muy poca superficie”, señala Manuel en una de las pequeñas parcelas que integra sus tres fanegas dedicadas a este producto. El resto de la tierra la tiene de coliflor, cebolla, cebolleta, viña y pera conferencia. Este agricultor, como muchos de sus paisanos, lleva 20 años cogiendo coles, primero para su padre y ahora para él. Aún así, a Manuel no le sorprende que mucha gente desconozca la planta porque sabe que Rincón es de los pocos municipios, si no el único, que cultiva coles de Bruselas. “Cuando empezamos, aquí nadie las conocía”, corrobora.

Aunque las perspectivas del cultivo son buenas y el crecimiento experimentado en el último año muy importante, el principal problema que frena el crecimiento de este cultivo es la abundante mano de obra que precisa. “Hay que estar muy pendiente de ellas. Si les falta agua las plantas se quedan pequeñas, no traen kilos y son de peor calidad”. A partir de mediados de julio comienzan las tareas en el campo: la plantación en tacos de cepellón, los riegos continuos -de 8 a 10 por campaña-, algún tratamiento para el pulgón y la palomilla y, tres meses des-

ca de membrillos preciosos que me enamoró. Y, vaya, siempre me han sorprendido los membrillos por lo rústicos, lo poderosos que son. Y, vaya, me siguen sorprendiendo, porque mira cómo están este año. Ésta es su quinta hoja y mira cómo están. Los dejo a su aire y la verdad es que con este año tan malo que ha venido, con tanta sequía y tan jovencitos, pues mira cómo están”. Sólo los membrillos que lindan con unos almendros se han dejado amedrentar por éstos.

Con la objetividad de la que, con razón, carece Martín, lo cierto es que sorprende ver una finca sembrada de membrillos en un paraje sazonado de almendros y olivos. La fortaleza de estos árboles contrasta con la aparente debilidad del membrillo. Sólo aparente, porque de sus ramas cuelgan unos “poderosos” frutos –como dice Martín– cuyo color parece sacado de la paleta de un pintor.

Martín elige un membrillo y se lo lleva a la nariz, calibra la madurez por el olor que desprende, luego le da vueltas con la mano y exclama: “este fin de semana los recojo, que si viene un airón me los manda todos al suelo”. Era mediados de octubre y el día caluroso. La cosecha le dará este año tres mil kilos de membrillos que se llevará una empresa catalana para hacer dulce ecológico. Porque los cultivos de Martín son todos ecológicos. Un abonado verde en invierno, con veza y centeno, y una liviana poda de formación son las únicas labores que lleva a cabo en el

membrillero. Ni un tratamiento fitosanitario, ni riego, ni nada. “Ellos van a su aire”. De esta finca, cuando esté en plena producción, en un par de años tal vez, sacará de 7.000 a 8.000 kilos de membrillo (si estuviese en regadío, el doble). Ahí está el futuro y él lo ve del color de las flores del membrillo: rosáceas y “preciosas”. Las razones son dos: la producción nacional es todavía muy escasa (en torno a las 8.500 toneladas, de las que 5.400 van a la industria de transformación); y, en segundo lugar, se trata de un producto ecológico, con lo que la competencia es todavía menor. “Yo creo que para la exportación puede ser genial”, señala Martín.

La búsqueda del equilibrio entre medio físico y vegetal indujo a este joven agricultor a elegir una variedad rústica, con un porte más de arbusto que de árbol, muy resistente a la sequía. “Estos son más silvestres que los membrillos gigantes, son más resistentes, desprenden mejor olor y dan más calidad al hacer carne de membrillo o mermeladas”, indica.

En la alacena de su casa, a escasos 20 metros de la finca, a buen seguro habrá una mermelada que hicieron el año pasado con la primera cosecha de esta finca, “y está muy rica, eh”, matiza Martín de camino a la vivienda. Antes de llegar, en un pequeño terraplén que se eleva sobre la finca saca la cámara y echa una foto al membrillero y repite: “este fin de semana los cojo, no vaya a ser que los tire un airón”.



Manuel Gutiérrez, en plena recolección.



En Rincón hay 12 hectáreas de coles de Bruselas.

pués, la recolección. En una hectárea se pueden recoger entre 15.000 y 20.000 kilos en las cuatro pasadas mínimas que se dan hasta el mes de febrero. "El ciclo es muy largo porque se recogen las coles a medida que va creciendo el tallo, primero las de más abajo y luego las de arriba".

Aunque es difícil que las coles de Bruselas dejen de ser una pequeña aportación a la economía familiar, los buenos precios con que se ha trabajado en los últimos dos años, de 90 a 100 ptas/kg al agricultor, y la falta de competencia al comenzar muy pronto la campaña en La Rioja están animando a los agricultores de Rincón a plantar cada vez más, como confirma Bell-Valle, en cuyos almacenes se procesa el producto para sacar al mercado. El destino de las 200 toneladas que se producen en esta SAT es el mercado en fresco, que tiene como principales destinos Bilbao, Zaragoza y Madrid, además del consumo interno. Entre la recogida en la finca y los mercados de estas ciudades, una docena de mujeres se afana en colocar perfectamente ordenadas las coles en cajas de 7 kilos o en bandejas de medio kilo.

Todos los corros de coles de Bruselas que hay en Rincón suman 12 hectáreas de las 372 hectáreas que se cultivan en el ámbito nacional, según el MAPA, quien sitúa a Madrid (121 has) y a Tarragona (75 has) como principales productoras.

¿Qué es más rentable la coliflor o las coles? Manuel Gutiérrez no se deja atrapar por las comparaciones, con su hijo en brazos y su padre a su lado responde: "¿Rentable, rentable? Poco se llevan. Si no fuera porque dan tanto trabajo...".

**Antonio Casas**  
Recolector de plantas silvestres  
y medicinales  
150 hectáreas  
Valdemadera

En la tarjeta de visita de Antonio Casas figura desde hace cuatro años un oficio cuando menos singular: recolector de plantas aromáticas y medicinales. Aunque su historia no empezó con mucho acierto, él se ha empeñado en que tenga un final feliz. "Cuando me meto en algo, no lo dejo tan fácil", señala camino a la Sierra

de la Alcarama, un monte a cuyos pies se adormece el municipio de Valdemadera. Allí, a más de mil metros de altitud, ha estado los últimos años recolectando gayuba, una planta medicinal muy reputada como diurética y de empleo frecuente en Farmacia. En el collado de la Sierra, aprovechando los cortafuegos que atraviesan un mar de pinos, la gayuba se extiende como una alfombra verde, alentada por la humedad que arroja la niebla. De las 150 hectáreas de este monte, que Antonio ha alquilado al Ayuntamiento en los últimos años, se pueden obtener hasta 100.000 kilos de gayuba. En 1999, esta producción acabó en un laboratorio de farmacia alemán, con el que contactó a través de la feria Biofach que se celebra en Alemania todos los años. De las hojas secas de la gayuba se obtienen extractos para elaborar medicamentos con los que atajar enfermedades renales. Fue un buen año. La cosecha pasada, sin embargo, espera un comprador en los antiguos almacenes del ferrocarril de Corella, que Antonio tiene alquilados a la Renfe. El motivo es bien simple: "hay una competencia muy grande con los países del Este. Ellos venden mucho más barato que nosotros y a los laboratorios les interesa más la cantidad que la calidad. Y el mercado nacional está en manos de almacenistas murcianos, que actúan como intermediarios con los grandes laboratorios y controlan el 80% de la producción nacional. Si les vendes a ellos, el margen de ganancia se te queda en nada", dice con cierta desesperación Antonio porque un mal año puede cambiar el rumbo del ne-

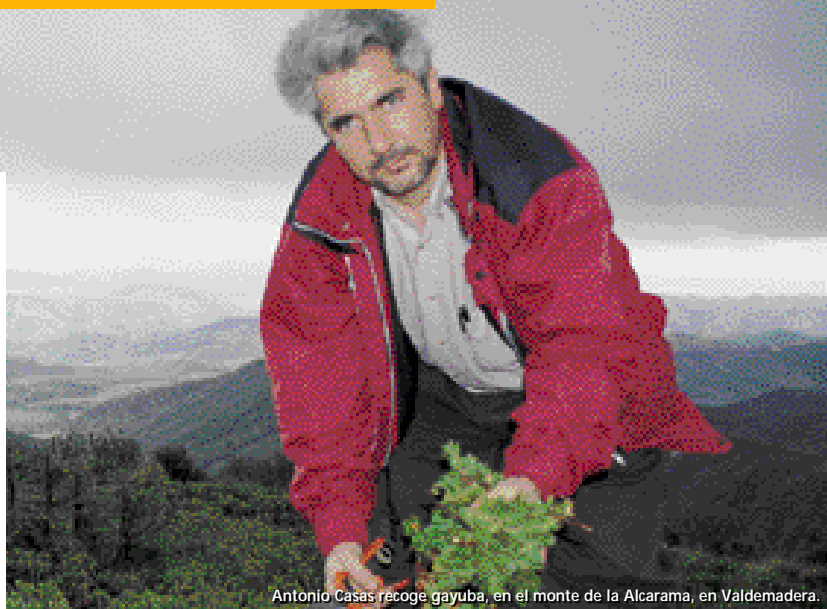


La gayuba es una planta rastrera muy apreciada para frenar las infecciones renales.





El regaliz es otro de los productos silvestres que comercializa Antonio Casas. En la imagen, en la estación de ferrocarril de Corella.



Antonio Casas recoge gayuba, en el monte de la Alcarama, en Valdemadera.

gocio. De hecho, este alfareño afincado en Corella tiene nuevos planes para el futuro. "De no ser que cambien mucho las cosas en estos días; es decir, que pueda dar buena salida a la gayuba que tengo almacenada —de 400 a 450 ptas/kilo-, voy a dedicarme principalmente al cultivo. Alquilaré algún monte para recoger de forma muy selectiva pero la actividad principal será el cultivo", señala Antonio con determinación.

Su nuevo planteamiento tiene una consigna principal: "quiero producir menos cantidad, pero muy seleccionada, de muy buena calidad, e ir directamente al consumidor. Y para laboratorios sólo serviré sobre pedido". De esta manera quiere evitar los sobresaltos del pasado año, que no le compraban ni a 300 ptas/kilo, cuando los costes de producción alcanzan ya las 275 ptas/kilo. La mano de obra para la recolección es muy cara (40 ptas/kilo) y el proceso de secado y selección de la hoja muy laborioso. Además, la merma es significativa: de cada seis kilos recolectados, se obtiene un kilo de gayuba lista para vender. "Hace tres años vendí a 500 ptas/kilo y este año no me la compran ni a 300. ¿Qué te parece?". Es, evidentemente, una pregunta de la que no espera respuesta. Bien sabe él cuál es.

Los 50 kilómetros de curvas que separan Corella de lo alto de la Alcarama dan mucho de sí para hacerse uno preguntas sin respuesta. "Nada, me he desengañado. Esto tiene un trabajo tremendo y en condiciones muy duras; luego, te viene un año malo y ¿qué haces?". Para esta pregunta Antonio ha encontrado una respuesta categórica: cambio de rumbo.

Este año va a recolectar sólo unos 3.000 ó 4.000 kilos de gayuba, muy bien seleccionada, y también piensa cultivar cuatro o cinco hectáreas en regadío con

unas cuantas variedades de plantas aromáticas y medicinales (tomillo, romero, valeriana,...). Las envasará y las destinará a la venta en herboristerías. "Es un mercado más seguro. Pagan algo más y trabajas con menos volumen, pero de mayor calidad. Además no conllevan tanta mano de obra", dice Antonio mientras llegamos a la vía del tren, en cuyo andén, un empleado se afana en desenredar una maraña de raíces de regaliz, otra de las plantas que recoge en el campo. "¿Sabes de dónde viene el nombre de gayuba?". Para esta pregunta sí tiene respuesta: "Del latín uva-ursi, que significa uva de oso. ¿Qué curioso, no?". Pues sí.

#### Charo Gutiérrez Granja de avestruces Aldealobos de Ocón

Lo primero son las presentaciones: "A esta hembra le puso mi hija Carla, como una gata que teníamos cuando vivíamos en Logroño. El macho, como es negro, se llama Macumba, pero le llamamos Macu. En este otro cercado, a este macho tan grande le pusimos Espartaco y las hembras son Marujita Díaz y Tita Cervera. Y en aquél está Cayetano con la Mar Flores". Charo Gutiérrez echa una carcajada de buena gana y agrega: "al principio mi hija y sus amigos les pusieron los nombres en las cercas, imagínate".

Este culebrón de ficción se desarrolla a escasos 30 kilómetros de Logroño, en el municipio de Aldealobos, en pleno corazón del valle de Ocón. No han ido mal encaminados los chavales del pueblo en elegir los nombres para los avestruces de la única granja riojana con este ganado, puesto que la expectación que despierta compete de tú a tú con los personajes de

la prensa rosa. "Hay días que vienen a verlas más de 30 personas. La verdad es que, sobre todo al principio, llamaba mucho la atención". No es para menos. A pesar de haberlas visto por la tele un centenar de veces, en persona imponen: sus dos metros de altura y más de cien kilos de peso, sus largas y robustas piernas rematadas por dos dedos como garras, la cabeza pequeña y el cuello cimbreante y su alborotado plumaje (negro en los machos y gris en las hembras). Acostumbrados como estamos a que las aves tengan una dimensión mucho menor que la nuestra, el avestruz impone, ya lo creo.

Tras las presentaciones, Charo Gutiérrez responde a la pregunta obligada: ¿cómo se le ocurrió poner una granja de avestruces en La Rioja? "Lo leí en el magazine de El Mundo y me pareció muy buena idea". "Quizá, agrega, los pusimos demasiado pronto porque sólo había tres granjas en España y no había mercado todavía para la carne de avestruz".

Los primeros animales que trajeron a la granja, de padres de Namibia, fueron



Espartaco, el avestruz más coqueto de los nueve ejemplares que hay en la granja.