

Todos trabajamos en la misma casa



Texto y fotos: Rosa Barasoain y Fernando López

Santiago Pérez, pionero de la agricultura ecológica en Asturias, acaba de ser nombrado socio de honor de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), en un homenaje organizado para el V Congreso, en Gijón. Con la sencillez que le caracteriza lo recibió emocionado acompañado de su familia, cuatro generaciones que viven con la misma pasión la huerta ecológica. Su finca es un hermoso lugar donde muchos agricultores y técnicos que han querido acercarse a aprender pudieron hacer prácticas y ensayos. Saben vivir y son un ejemplo de cómo cualquier edad es buena para cambiar a ecológico y mejorar en todos los aspectos

Santiago es socio fundador de la Coordinadora Asturiana de Agricultura Ecológica (CADAE), asociación que hoy preside. Fue de los primeros inscritos en el CRAE y luego en el Consejo Regulador asturiano (COPAE), en el que sigue colaborando como vocal. Es presidente de la cooperativa de agricultores Ecoastur, pero sobre todo se le conoce y aprecia porque es una institución en Asturias. A su huerta ecológica hemos llegado desde muchas autonomías e incluso de otros países y él siempre encuentra tiempo para escuchar, mostrar... y seguir aprendiendo. Después de 22 años de cultivar en ecológico sigue asistiendo a cursos, sigue leyendo y observando qué pasa cada día en su huerta con tanto amor a la tierra como cuando empezó. Toda la huerta es como una inmensa maceta de tierra oscura y suelta, de hierba menuda y fina, donde se trabaja con gusto y las plantas se ven lozanas, vigorosas, saludables.

Del homenaje y del Congreso de SEAE nos decía: "Ves allí a todas las grandes jerarquías de lo que se puede llamar la técnica de la agricultura ecológica, los investigadores, agrónomos, biólogos, y yo...", sin pararse a valorar que



Entrevista con Santiago y Longina

sin agricultores como él no habría ni qué investigar, ni qué estudiar ni qué medir y sobre todo no habría qué comer para mantenerse sano.

Una finca de dos hectáreas

Asturias se extiende paralela al Cantábrico, por eso no se habla de norte y sur, sino de oriente y occidente. Santiago y Longina vinieron desde la Asturias occidental a Pruvia recién casados. Él es de Lavio, y ella de Socolinas, ambas localidades del concejo de Salas. Con los padres cuidaban de unas pocas vacas, gallinas y la huerta. "Aunque me habían asesorado que la finca era muy pequeña para dedicarla a ganadería, y que lo mejor era dedicarla a fruta y hortalizas, hubo que hacer el cambio poco a poco, pues los abuelos tenían muy arraigado lo de las vacas, así que sólo se dedicaba a huerta la mitad y ya con eso era

viable, porque la venta de los cultivos era directa”.

Pero había que construir una casa nueva, así que Santiago buscó trabajo. Primero en una tejería, donde el trato era abusivo y había que ir a la carrera durante 10 horas. En cuanto pudo cogió trabajo en una fábrica, combinando el turno de ocho horas con la huerta y la vaquería.

¡Ahora están todos locos!

Valentín, el hijo, es hoy médico, pero sigue disfrutando de la huerta en sus ratos de ocio. Fue quien puso la semilla del cambio, que germinó y dio fruto de una manera ejemplar porque sus padres estaban muy abiertos.

Santiago –“Estudiaba Medicina en Oviedo, viajaba y empezó a traer libros sobre alimentación natural y sobre agricultura ecológica. Por otra parte yo ya había notado que las lechugas se me espigaban y que no sacaba el porcentaje que deseaba. Leyendo me di cuenta por qué nos estaba ocurriendo aquello: no se hacía rotación de cultivos, quería mejorar la cosecha a base de echar más nitrógeno –con lo cual los problemas empeoraban–. Era una falta de experiencia porque teníamos más práctica como ganaderos, de huerta apenas sabíamos. Pero a mí me gustaba y me sigue gustando”.

Así que entre una cosa y otra se animó a poner en práctica con ayuda del hijo lo que habían leído sobre el huerto ecológico. “Una cuestión que nos preocupaba era si obtendríamos, además de la calidad que ya tenían las verduras, la misma presencia, pues vivíamos principalmente de la venta directa de las hortalizas. Por eso el hijo nos propuso empezar con un huerto ecológico “para casa”. Planificamos empezar a comienzos del otoño, con las primeras lluvias, sembrando un abono verde –una mezcla de veza y avena que aún hoy utilizamos como abono verde y que recomiendo a todos los que van a hacer conversión a ecológico–, luego hacer los bancales, etc.”

Al hijo el huerto también le gustaba, pues le servía de relax, para descargar de tantas horas de estudio bajar y trabajar por allí descalzo. Para los vecinos no dejaba de ser una extravagancia... pero trabajó la tierra con su padre y sembró los abonos verdes. Crecieron de una gran altura y vigor y los segaron dejándolos sobre la tierra: “En una zona de tradición ganadera, y más sabiendo que nosotros también teníamos vacas, –nos cuenta Longina– aquello fue el colmo. ¿Cómo se dejan perder el forraje sin darlo a las vacas? ¡Ahora no sólo está chiflado el hijo sino que también ha contagiado a los padres!”

Santiago –“El huerto era “de libro”, pero salió perfecto. Pensábamos haber dejado la cosecha sólo para los de casa, pero salieron las hortalizas tan hermosas... y cuando se corrió la voz y vino gente a ver el huerto ecológico, todos querían de ese huerto. Así que decidimos cambiar la distribución de las parcelas y ponerlo todo en ecológico”.

“Yo creo que lo costoso y difícil es vivir en la ciudad”

¿Verduras ecológicas? ¡Eso es un cuento!

Cada madrugada Santiago y Longina salían para Oviedo con la furgoneta cargada de verduras y hortalizas. Él se iba a trabajar a la fábrica y ella vendía la mercancía y se volvía a casa en el autobús. Así lo hacían día tras día y cuando cambiaron a ecológico, Longina puso un cartel en su puesto de venta. “¡Menuda polémica con todas las que vendían a mi lado! –recuerda Longina– Decían que aquello “era un cuento”, que igual era lo de ellas y que yo eso lo hacía para vender más... Esto hace ya 22 años...”

Una clienta le comentó que su hija y ella no podían comer espinacas, porque les hacían daño, les producían diarreas. Lo habían consultado con el médico y les dijo que posiblemente era algún tratamiento o algo que llevaban las espinacas. Longina le propuso que probara las suyas. Lo hizo y siguieron tomándolas sin problema alguno. La clientela fue aumentando, porque sabían de la calidad de los productos y, aunque quitó el cartel, siguieron todo el proceso para inscribir la finca en el CRAE y tener sus certificados.



- : Cada año viajan unos días para conocer
- : otras fincas, otros países. De Cuba se
- : trajeron un modelo para hacer los bancales



Poco a poco fueron ganando la confianza de los consumidores y haciendo una clientela fiel. Sacando cuentas, Longina veía que ganaba más vendiendo verduras que Santiago en la fábrica, con lo cual se decidieron a dedicarse exclusivamente a la huerta. El siguiente paso fue poner la tienda en casa, al lado de la huerta. Así Longina no tiene que desplazarse a ningún lado, cuida de la casa, la huerta y la tienda y su madre disfruta y se afana recogiendo las verduras y frutas para venta y consumo familiar. Además, junto a otros dos agricultores ecológicos, asociados como cooperativa con el nombre de Ecoastur, han abierto una tienda en Oviedo, en el mercado de El Fontán. También reparten a tiendas de Gijón y a una persona que reparte cestas de productos ecológicos a domicilio. “Empezó vendiendo los huevos de su granja y ahora completa unas 30 cestas semanales con pan, fruta y verdura que nos compra a nosotros”.



Siempre la siembro después de una buena rotación, posiblemente después de un abono verde, que deja la tierra limpia, y hago una falsa siembra. Es decir, preparo la tierra para sembrar pero no siembro. Cuando ya se aproxima la fecha de sembrar –me voy orientando por el calendario biodinámico– pongo las semillas dos días a remojo en agua. Preparo siempre paquetes de 10.000 semillas. A los días las saco y las pongo en un paño húmedo de algodón y las cubro con otro paño empapado, otros tres o cuatro días según la temperatura, hasta que las semillas empiezan a germinar. Lo sabes porque asoma un puntín blanco en cada una, el germen de la semilla. Entonces es cuando preparo la tierra otra vez, con un motocultor, y hacemos el trazado. La siembra a mano para dejar la

mínima distancia, porque si no ¡salen unas zanahorias de medio kilo! A los cinco o seis días ya está nacida, y las ves porque todavía no hay ninguna hierba. Con la azada de rueda o un rastrillo especial que tengo, rompo cómodamente las pequeñas hierbas que hayan podido renacer mientras las filas de zanahoria siguen creciendo. Cuando ya levantan un poco más vuelvo a pasar la azada de rueda y ya, hasta que la cojo, no toco el bancal”.

¿Creéis que la comercialización la tiene que controlar el agricultor?

Santiago –“Pero no individualmente. Individualmente las cosas están difíciles. Nosotros ayudamos a vender a toda esta gente próxima que tiene una huerta ecológica, que en algunas ocasiones les sobra cosecha... pero si ellos hacen números de dedicar un día a vender y el anterior para prepararlo y gastos de la furgoneta y todo eso... Es mejor agrupados. Y así una persona vende lo de varios. La tienda nos ha ido enseñando qué es lo que se vende y es eso lo que plantamos. Y también planificamos qué cultivos puede hacer cada uno. La venta directa es pues muy importante, y sobre todo es imprescindible que los consumidores busquen y pidan productos ecológicos. Son ellos los que con su compra van a favorecer que haya más producción ecológica cerca de sus casas”.

“La tienda nos enseña qué quieren los consumidores y en la cooperativa planificamos los cultivos de cada uno”

La zanahoria es una de las hortalizas que más mano de obra requiere en cultivo ecológico, sin embargo es tu cultivo estrella. ¿Cómo la cultivas?

Santiago –“He ido practicando y veo que lo mejor es hacer una pre-germinación, porque es una semilla muy dura, y de lo contrario le cuesta quince días salir, tiempo en el que las demás hierbas la pueden ahogar.

¿Dónde reside ese cambio de las hortalizas ecológicas? ¿Cuál es el “truco” de la AE?

Santiago –“Yo creo que en el amor a la tierra. Trabajarla con cariño, dedicar un tiempo a ver dónde hay fallos.

Porque las plantas no tienen fallos, los fallos los hacemos nosotros. A veces también el tiempo puede influir, pero lo importante es ir viendo dónde estás fallando, e ir mejorando la tierra. Ahí no hay que hacer ya nada. Veo que las plantas necesi-

tan alimento y ellas me devuelven con creces la dedicación y los aportes de compost. Sabes a cada planta qué le gusta comer. Por ejemplo la patata se da muy bien en el occidente de Asturias, porque toda la costa tiene mucho potasio. Cada año hacemos análisis de la tierra y si vemos que está escasa de potasio le ponemos patenkali, que es un mineral que viene de Bélgica. Tiene un 30% de potasio y un 10% de magnesio. Las fabas, la blanca o la rosina, son bastante exigentes en fósforo y hay que poner un poco de cal...”

“Si hiciéramos un corte veríamos el perfil de una tierra negra, muy suelta y fácil de trabajar hasta mucha profundidad”
.....

¿Y las rotaciones?

Santiago –“Son muy importantes. En tres años, como mínimo, no se repite cultivo en un bancal. También es bueno hacer asociaciones, por ejemplo zanahoria y puerro en líneas y al final maíz y fabas”.

¿Y esto cómo lo habéis aprendido? ¿Leyendo? ¿Probando?

S –“Leyendo y luego con cursos. Por aquí ha venido mucha gente y se daba el curso en la misma huerta. Aquí han estado Feliu Madaula, Alberto García, han venido biodinámicos y permacultores”.

Longina –“¡Aquí no se hace nada sin consultar el calendario biodinámico!”

Respecto al manejo del compost, como cada uno tiene su receta ¿nos podrías decir cómo lo preparas?

S –“La mezcla principal es estiércol, con la cama de las vacas y todo. Hacemos un bancal de estiércol y ahí lo vamos cubriendo con los restos de verduras, la hierba, procurando que no tenga semillas, y lo vas echando de un extremo hacia el otro, de forma que lo más fresco, lo último que has echado, esté en un lado y lo más compostado en el otro. Hay que vigilar que se produzca una fermentación. Lo notaremos en que sube la temperatura dentro del montón. Así las semillas que se hayan colado perderán su capacidad de germinación. El otro día, con el estiércol de limpiar el gallinero, el montón alcanzó los 70 °C. A los dos días de haber echado lo del gallinero ya estaba en 60 °C. Si ves que se enfría o que no sube la temperatura, lo que hacemos es moverlo un poco con la horca y con el aire se activa la fermentación. Allí enseguida se empieza a ver las lombrices, ¡una vida increíble!”

¿Crees que el compost es la base en la agricultura ecológica?

S –“El compost y los abonos verdes, que cortamos y dejamos que se descompongan sobre la tierra y no los enterramos. Los troceamos bien con un cultivador de ganchos, con el tractor y, en el caso de tener que arar a principios de la primavera, porque no seca la tierra y es imposible secar las hierbas, dejamos que se descompongan totalmente y se ara un poco a muy poca profundidad, simplemente por mezclarlos”.

¿Y no te da problema de babosas dejar acolchados?

S –“Un año, nada más. A veces ocurren fenómenos aislados. Tenía abono verde y al lado

sembré fabas y maíz en hileras, y como cuando lo plantas hay mucho espacio, lo aproveché con unas hileras de lechugas. Al lado de esa tabla había una tabla con acolchado y sí que ese año las babosas se comían las lechugas, pero nunca más me ha ocurrido, tal vez porque antes de plantar lo revuelves y lo mezclas un poco y no da ningún problema”.

¿Qué sembráis como abonos verdes?

S –“Veza y avena es lo que más sembramos. De veza hay dos variedades forrajeras, la hermosa y la saitiva. La que siembro es la saitiva, porque no vuelve a reproducirse. Ahora, a finales de octubre o noviembre, si puede ser en octubre mejor, todo lo que está con fabas y maíz se tritura y se deja como acolchado y sobre eso siembro el abono verde. Salvo el grano, todo lo demás vuelve a la tierra. Para el año que viene, donde están las fabas y el maíz ahora, irá lo que estaba a su lado, la zanahoria, porque las fabas habrán dejado muy buena tierra. Cuando más sembramos abonos es ahora en otoño, cuando empieza a quedar algo de tierra libre, y lo tenemos hasta principio de la primavera en que lo cortas y trituras para el cultivo de primavera”.

El trabajo tiene que ser rentable y agradable

Así lo afirma Santiago y lo demuestra en su día a día. Jubilado ya de la fábrica, dedicarse sólo a la huerta ha sido el mayor acierto. Su apoyo, además de la constancia de la familia, ha sido Enrique Dapena, compañero en CADA E y el técnico que le ha facilitado cursos y ha traído a la gente pionera hacia Asturias.

“Cuando Enrique estuvo en el Consejo Regulador en Madrid fue cuando aquí nos inscribimos Elena Vázquez, Gerardo Fernández, Manuel Álvarez y José Luis García el panadero, nosotros con huerta y manzanos... Ahora somos unos 45 agricultores y 18 industrias. Algunos lo han tenido que dejar por problemas personales o familiares, pero ajenos a la agricultura”.

Nos enseña orgulloso el espacio de jardín donde la nuera cuida de plantas aromáticas, y los árboles que año tras año en cumpleaños y Reyes los hijos les han regalado. “Regalos vivos”, como los llama Longina. En la nave hay un espacio que sirve de aula taller para el grupo de jóvenes alumnos de Elena. Son

Maíces autóctonos de gran envergadura por donde trepan las matas de fabas, ejemplo de buena asociación de cultivos





Un viejo somier sirve para cribar el compost ya maduro

muchachos que en esta sociedad han sido considerados enfermos mentales, pero gracias a un proyecto de terapia con huerta han salido de sus casas, se sienten útiles, disfrutan como nadie del aire y la vida en la naturaleza. Santiago está muy contento con ellos y orgulloso de que el proyecto sirva para devolverles las ganas de vivir. Es también otro logro de la agricultura ecológica, que poco a poco irá haciendo su labor para que esta sociedad sea más humana. “Cuando llegaron –recuerda Santiago– no aguantaban una pequeña caminata. Ahora pueden estar dos horas caminando sin ninguna fatiga. Me ayudan y disfrutamos todos”.

Esta tarde, hablando tranquilamente en la casa con Santiago y Longina, por la ventana vemos las gallinas picoteando y escarbando la tierra. A lo lejos se extiende una hermosa estampa, el estanque donde recoge el agua de lluvia para regar, el montoncito de heno, las calabazas puestas a secar, la hilera de compost, los manzanos doblados por el peso de la cosecha y en las fincas vecinas los vecinos segando la hierba. La huerta está tranquila esperando que llegue la visita prevista para hoy. Les atenderán pacientemente, contestando a las preguntas, mostrando las herramientas, haciendo zumo de manzana con una pequeña prensa para que lo prueben... Ahora, en la intimidad, Santiago nos cuenta muy emocionado el mejor homenaje, cuando hace unos años cayó en cama por una neumonía que había venido arrastrando sin que los médicos supieran qué le pasaba: “Pasé dos meses sin poder bajar a la huerta para nada. Todo se llenó de hierba y un día cuando empecé a mejorar un poco, que ya empecé a trabajar, vino Enrique con toda la gente...” –no puede seguir contando porque se le vienen las lágrimas de emoción al recordar la solidaridad que tuvieron con él en ese momento–.

Dijiste antes una frase muy hermosa “todos trabajamos en la misma casa” ¿qué es la ecología para ti?

S –“Es que cuando ves una solidaridad así comprendes que es otro trofeo. Ver que todos te

ayudan llega al corazón. También es una satisfacción para mí, no sólo el que pueda vivir del huerto, sino también poder ayudar a los demás a vender parte de sus cosechas”.

¿Por qué más gente no se ha decidido a hacer AE?

S –“En otros sitios no sé si pasa igual, pero aquí en Asturias tenemos un difícil acceso a la tierra. Muchos jóvenes, que salen de la escuela de Luces o incluso que vienen de la Universidad, si quieren hacerse agricultores no tienen tierra, y se tienen que ir a otros trabajos. Tal vez no tienen tampoco mucha motivación ni ánimo emprendedor o amplitud de miras, porque no se da una gran asistencia a cursos. De todas maneras ningún padre quiere que el hijo se enfrente a la tierra y no hay incentivo desde la administración. Y yo no entiendo por qué se abandona el campo. Puedo demostrar a cualquiera que es rentable y que es agradable este trabajo, que lo difícil es vivir en la ciudad. Tenemos una gran lucha porque este ayuntamiento, y me imagino que todos, tienen terrenos comunales. Y les digo que es un lujo dejar que se queme un terreno año tras año, y que no sirva para nada, cuando en el centro de Asturias, con el potencial de consumidores que tenemos alrededor, se pueden hacer pequeñas cooperativas con fincas de tres hectáreas para cada socio y empezar a generar riqueza. Te dicen que sí cuando vienen las elecciones, pero después ya no se acuerdan más”.

Todos los que empiezan preguntan qué harán con las plagas y las enfermedades. ¿Cuál ha sido tu experiencia?

S –“Mi asesor es Enrique Dapena. Desde que empezamos hemos estado juntos y aquí se han hecho ensayos y estudios. Con las plagas lo primero es procurar que no las haya. Con la manera de trabajar, el abonado, el compost, ya ahí las prevenimos en gran parte. Luego la rotación de cultivos, con lo cual el depredador de las lechugas si en tres años no las vuelve a tener en esa parte, se muere de hambre. En problemas puntuales utilizamos fungicidas como el caldo bordelés y preparados de plantas como cola de caballo, de helecho también, que tiene potasio, purín de ortigas como insecticida y como abono foliar, también



A la derecha, junto a las cebollas, cama de estiércol para lombricultura

hemos probado algo con neem. Pero creo que de todas estas cosas lo que se necesita es saber el momento clave de cuándo se puede prevenir esa plaga.

En cuanto al mayor problema para la gente que empieza más que las plagas creo que es saber cómo engranar la producción-comercialización. A veces se malgasta demasiado tiempo en vender el producto, incluso en malvenderlo”.

¿Qué aconsejarías a los que empiezan?

S—“Les aconsejo que trabajen asociados, porque individualmente lo veo más difícil. Tenemos que trabajar unidos. Dentro de cada grupo podemos aprender unos de otros y no entrar en la competencia que hay en la agricultura convencional. Animarlos a hacer una agricultura respetuosa con el entorno y la naturaleza, porque no se puede ir contra ella. Creo que la agricultura convencional al final se quedará en lo que ahora llaman integrada,



porque la otra va por un callejón sin salida, es insostenible, estamos envenenando nuestros propios alimentos, aunque nadie lo quiera escuchar”. ■

.....
 Dos gruesas faves en la palma de la mano. Están listas para la recolección

Cambiar uno mismo

Además de cambiar el cultivo a ecológico en su día decidieron que había que cuidar la alimentación, prescindiendo de la carne y de alimentos poco naturales, porque con la producción de la huerta y productos elaborados y ecológicos, que desde entonces venden también en la tienda, ya tenían gran parte de lo necesario.

Longina —“Ese cambio fue para mí lo mejor que hemos hecho en la vida. Veo gente que hace agricultura ecológica pero no consume alimentos ecológicos y eso para mí no puede ser, porque ¿qué hay más importante en la vida que la salud?”

¿Cómo fue el cambio?

Santiago —“También fue por el hijo. Él leía muchos libros y luego los dejaba por aquí a nuestro alcance y nos iba introduciendo, lo mismo para el huerto que para la alimentación natural”.

Longina —“Estudiaba medicina y también buscaba en lo alternativo. Un día nos dijo que estábamos haciendo mal la alimentación, que era desequilibrada, y aquello nos sonó a chino, porque toda una vida haciendo una alimentación tradicional, basada en gran cantidad de proteína y carne en abundancia... Yo tenía ya unos cuarenta años y tenía sobrepeso, con problemas de estreñimiento, algo de reuma. Pero dijo, ‘yo no quiero forzar-



ros a nada. No voy a comer carne, pero hacer lo que queráis’. Cuando venía el fin de semana o cada quince días había que hacerle una comida aparte. Y un día dije ¿por qué hay que hacer para ti esta comida y nosotros comer otras cosas? Se acabó, se hace una comida sana para todos. Hicimos una transición muy bien hecha, aquí estuvimos un año o dos con algunos chorizinos por ahí, porque mi madre decía que no sabía cocinar sin ellos, y así poco a poco fuimos viendo todos el cambio.

El nos aconsejaba y sobre todo nos tranquilizaba, porque a veces de la aprensión, de lo que oyes por ahí, te puedes apurar. Hicimos ayunos, perdimos muchos kilos y ya ahí el cuerpo se empezó a regenerar y a ponerse en su peso. Pero hay que ser constante, no ponerse a dieta de zumos hoy y luego pasar al otro extremo. Hay que ser constante, como con cualquier otra cosa, como con la AE. Yo me preguntaba si mi madre, ya con sus años, se adaptaría. Porque viene de una familia de diez hermanas, en la que todas pesan ciento y pico de kilos, muy comedores. Resulta que a ella este cambio le dio vida. Había empezado a tener algo de artritis en las rodillas y todo eso está olvidado. Ahora tiene 87 años y nos da veinte vueltas, es la más animada de todos, disfruta como nadie de la huerta y del cambio de alimentación”.