

El objetivo de esta iniciativa, encuadrada en la Red Arco, es mejorar la calidad de vida del agricultor

De la huerta a casa

Juan Carlos Chinchilla - 07/11/2009

Recoger los frutos del campo y tan solo unas pocas horas después poder comerlos en casa con toda su frescura. Esa es la premisa bajo la que trabajan ahora los agricultores que forman parte de la Asociación de Hortelanos de Herencia, que a finales del año pasado comenzaron a distribuir directamente, sin intermediarios, sus verduras y hortalizas a varios puntos de la geografía española, entre ellos Madrid, Toledo y, desde hace pocos meses, Ciudad Real.

Herencia, una localidad caracterizada históricamente por su huerta, de hecho en la carta fundacional de la villa se resalta, estaba perdiendo poco a poco el relevo generacional en su campo.



Ante esta situación, los hortelanos se decidieron a participar en la Red Arco (Agricultura de Responsabilidad Compartida), un método alternativo de producción, distribución y consumo de productos agrícolas naturales. Como explica el responsable de esta red en Herencia, Ángel Úbeda, Arco promueve un sistema justo de distribución de los alimentos, con precios remuneradores para los agricultores y asequibles para los consumidores, donde la solidaridad y el compromiso entre las partes sean los factores determinantes.

Ese compromiso es la base para esa agricultura responsable con el medio ambiente, produciendo así alimentos sanos y de calidad.

En principio podría creerse que los hortelanos se sumaron a esta iniciativa para evitar los abusos que en ocasiones las grandes distribuidoras someten al agricultor, pero no es así. El objetivo principal, aparte de ofrecer al consumidor unos productos naturales y frescos, es mejorar la calidad de vida del agricultor, y de esta manera garantizar el relevo generacional en la huerta herenciana.

Los hortelanos de la zona no dependen de las distribuidoras, ya que al tener pequeños huertos logran vender toda su producción en los mercadillos. Pero ahí radica el problema. Entre el tiempo que hay que dedicar a la huerta y el que se destina en los mercadillos, la vida del hortelano es un no parar. Incluso en ocasiones, aunque no haya mucha carga de trabajo, tienen que contratar a alguien para vigilar los cultivos, porque toda la familia está en el mercadillo vendiendo.

Con la Red Arco, los agricultores podrían estar todo el tiempo que necesiten en la huerta y luego tan solo tendrían que realizar un viaje diario al centro donde se envasan las cestas que a la jornada siguiente son repartidas.

Según Úbeda, a lo mejor en un principio el hortelano gana menos, pero al estar más tiempo en sus tierras, sin mucho esfuerzo puede plantar algo más para compensar. "Sin embargo lo que más valoran, aunque el beneficio fuera menor, es el notable aumento de su calidad de vida, ya que no tendría que estar en el ir y venir de la huerta y los distintos mercadillos".

Respecto a la cesta que se elabora bajo el nombre de 'Sabe y huele', Úbeda indica que está compuesta por verduras y hortalizas en una proporción razonable para que su consumo sea de tipo semanal en una familia de tamaño medio.

Ecológico

La cesta que distribuye la Asociación de Hortelanos de Herencia no puede denominarse todavía ecológica porque parte de sus productos no están todavía certificados bajo esta denominación, aunque la mayoría de los agricultores que participan en el proyecto están llevando a cabo las medidas necesarias para lograr la certificación.

Pero aunque no se pueda decir ecológico, si se podría denominar tradicional. Los hortelanos cultivan sus productos como siempre lo han hecho y siguen métodos transmitidos de generación en generación.

La asociación suma en torno a 200 hectáreas de cultivo, pero gracias al sistema que emplean sus asociados, al final del año su producción es equivalente a las de 800 hectáreas. Siguen un método rotativo y la zona que recolectan es de nuevo cultivada, y así sucesivamente para contar con productos frescos todo el año. Así, en cada huerta se cultiva de veinte a treinta variedades de verduras y hortalizas dependiendo de la época del año.

Además, Ángel Úbeda destaca que como las huertas de cada agricultor son muy pequeñas, sobre unas dos hectáreas, están muy vigiladas y no necesitan aplicar tratamientos preventivos como en las grandes fincas de monocultivos.

Al respecto Úbeda recuerda una anécdota en la que un ingeniero agrícola contaba a los agricultores que si veían a un bicho en la plantación, lo mejor era matarlo con la mano para evitar que se propagara la plaga y no echar pesticidas. A lo que contestó un veterano agricultor, "entonces hacemos lo que hemos hecho toda la vida".

Más productos

La iniciativa de los hortelanos de Herencia está teniendo una buena acogida y conforme se vaya consolidando, Úbeda adelantó que a lo mejor se pueden incluir otros productos naturales de gran calidad de la zona, como aceites, quesos o vinos ecológicos. También se maneja la idea de hacer intercambio de productos con otras zonas asociadas a la Red Arco e incluir en la cesta frutas.

"La premisa fundamental será que los productos sean naturales o ecológicos, porque éste es el camino del futuro; lo ecológico es lo único que debería quedar y el consumidor debería rechazar el resto de productos, porque cada vez nos ofrecen cosas con peor calidad", afirmó Úbeda.

En este sentido, el responsable de la Red Arco en Herencia aseguró que lo más importante de esta iniciativa sería que la gente comiera productos frescos, sanos y sabrosos y que no se dejen guiar por los tomates o los pimientos de formas perfectas que luego no saben a nada.

Quince kilos de las verduras y hortalizas más frescas y sabrosas

La Asociación de Hortelanos de Herencia comenzó a distribuir su cesta de verdura y hortaliza en Ciudad Real poco antes del verano. Bajo el precio promocional de 15 euros la iniciativa ha tenido buena acogida en la capital y cada vez son más los consumidores que encargan esta cesta de en torno a catorce y quince kilos de verduras y hortalizas frescas.

Según detalló el responsable del Proyecto Arco en Herencia, Ángel Úbeda, las últimas cestas, que varían según la época del año, contenían un manojo de acelgas, dos cabezas de ajo, medio kilo de calabacín, 750 gramos de cebolla redonda, un manojo de cebolleta, un manojo de espinacas, una

lechuga, un melón, dos kilos de patatas, un manojo de perejil, medio kilo de pimiento rojo, un manojo de puerros, un repollo, un kilo y medio de tomates, medio kilo de tomates y media docena de huevos de corral. Todos estos productos, a excepción de los tomates, cuya producción en esta época es menor en Herencia, proceden de la huerta herenciana.

Además en otros meses las cestas han incluido alcachofas, apio, berenjena negra, brócoli, calabaza, coliflor, espárragos, habas, judías verdes, pepino, pimiento verde, sandía y otros que son demandados por el consumidor.

La distribución de las cajas es de periodicidad semanal o quincenal y normalmente el viernes es el día de reparto en Ciudad Real.

Los pedidos, que deben hacerse al menos dos días antes del pedido, pueden realizarse en el teléfono 926 570 158 o en el correo electrónico pedidos@sabeyhuele.com. Los interesados pueden obtener más información en la página web www.sabeyhuele.com.