

Recuperación de huertas y olivares agroecológicos tradicionales, en Cerezo, al norte de Cáceres

Actividad campesina de Carlos y Ana

En el año 1993, al nacer nuestro segundo hijo, decidimos dejar el trabajo de jornaleros. Estábamos cansados de una situación de constante incertidumbre y precariedad laboral. A lo largo del año trabajábamos no más de ciento ochenta días, en épocas de recolección de la cereza, el tabaco, el espárrago, el pimiento y la aceituna emigrando a los pueblos donde había trabajo. El destajo, un miserable sueldo y frecuentes interrupciones por las inclemencias del tiempo, no nos garantizaban un futuro para la familia. No teníamos otra fuente de ingreso más que el producto de nuestro trabajo y nuestro conocimiento campesino, pero decidimos luchar contra la explotación que veníamos sufriendo, retornando la mirada a la tierra, la principal fuente de riqueza del pueblo.

En Cerezo, como en otros pueblos, el envejecimiento de la población junto a la emigración de los jóvenes hace que progresivamente se abandonen los cultivos. Nuestra decisión de ir contra la corriente migratoria que rechaza la vida campesina nos ha permitido comunicarnos con nuestros mayores para que nos cedieran las huertas que ellos no podían ya cultivar e impedir que se vieran abandonadas, utilizando para su cultivo los conocimientos campesinos tradicionales (arado tracción animal, abono orgánico, etc.) y la oportunidad de continuación de su forma de vida.

Las huertas. Las huertas se cultivaban para consumo propio o local: tomates, pimientos, judías verdes, coliflores, cebollas, habas, ajos, etc. Se regaban del arroyo y de pozos. Pero la continua emigración de los jóvenes del pueblo, motivada por la carencia de trabajo, ingresos y servicios, hace que el trabajo del campo recaiga en los ancianos del pueblo. Estos mantienen los usos tradicionales como el arado con tracción animal, podas artesanales con hacha, cultivo de las huertas con arado y azada. Pero con el aumento de edad, aumenta su debilidad y se ven obligados al abandono de labores tradicionales destacando el cultivo de las huertas y el arado con tracción animal. Este último se ve reemplazado por el uso de herbicidas químicos promocionado por las cooperativas locales.

En la actualidad, hemos recuperado siete huertas y tenemos otras tres pendientes, esperando esta primavera poderlas cultivar.

El olivar. Empezamos trabajando ocho parcelas (menores de media hectárea) de olivos en propiedad, dos de ellas en zona montañosa.

En nuestro pueblo, el cultivo del olivo está a caballo entre el bosque natural maduro y los campos de cultivos. Puede considerarse un ecosistema derivado del bosque mediterráneo, la dehesa de acebuches, aunque en este caso plantado. Pero aquí predomina el arbolado, al contrario de lo que ocurre en la dehesa de encinas, en la que se da prioridad al sustrato herbáceo (para que sea utilizado por el ganado) y el arbolado acaba por desaparecer.

Un olivar no es sólo un cultivo al que sacarle el mayor número de kilos de aceituna cada año, incluso durante muchos años. Es un agrosistema, del que tienen que alimentarse y convivir distintas especies. En nuestras parcelas de olivar cuidamos que permanezcan los elementos imprescindibles de ese agrosistema. En primer lugar, los retazos de vegetación natural, arbustiva e incluso arbórea que ocupan linderos, laderas, barrancos, escarpes y en general cualquier de las abundantes irregularidades topográficas. En segundo lugar, el sustrato herbáceo, es decir, las distintas hierbas y matas que cubren el terreno, lo sujetan y recogen el agua de lluvia, reteniéndola en el suelo y reduciendo su velocidad. Como también necesitan el agua, “compiten” con el cultivo

arbóreo por la humedad que exista en el suelo. Pero lo que hay que ver es el balance entre lo que dan y lo que quitan, no sólo en la protección del suelo y la captación de agua, sino en la biodiversidad que aportan, necesaria también para la salud del cultivo del olivar (enfermedades del árbol, plagas que atacan al fruto, etc).

La conservación de los retazos de vegetación natural es imprescindible para el mantenimiento de la biodiversidad existente. Su alteración, degradación y eliminación repercute en la ordenación de los recursos tróficos, es decir, las distintas especies que se alimentan del agrosistema del olivar. También cambiaría el microclima que con la vegetación natural, atenúa las condiciones extremas de temperatura, viento y humedad. Por otro lado, el miedo a la competencia por la humedad del suelo ha llevado a mantener el olivar limpio de hierbas, primero mediante el laboreo con tracción animal, sustituida en las últimas décadas por la tracción mecánica y en la actualidad por los agresivos herbicidas químicos. Esta situación en auge está generando graves problemas medioambientales como erosión, lavado, escorrentía, contaminación, pérdida de biodiversidad, etc., además de los añadidos peligros para la salud, por la aplicación de herbicidas.

En nuestras parcelas de olivar, una parte fundamental de nuestras labores va dirigida a la conservación del suelo y de la flora o lo que es lo mismo, el sustrato herbáceo. Si la agricultura convencional lucha a muerte contra las plantas con laboreos y herbicidas por la competencia del agua, ¿por qué nosotros contrariamente las conservamos?. Pues sencillamente, porque la naturaleza es sabia y nos proporciona cada año un recurso renovable como es la hierba. El aporte de biomasa que proporciona la hierba evita la pérdida de tierra por escorrentía, aumenta la infiltración, protege la tierra del golpeteo del agua, evita la erosión del viento, disminuye la evaporación y hace innecesario el uso de herbicidas.

Primero segamos la hierba con desbrozadora y la dejamos en la superficie en forma de acolchado que protege la tierra y el agua. Las épocas de siega evitan la competencia por el agua entre el olivo y la hierba, en dos periodos, a finales de febrero y en mayo. Con este manejo, la flora permanece en el olivar y el cultivo alberga una rica y abundante fauna, desde el pequeño petirrojo, al jilguero, zorzal, mirlo, perdiz, ratón, conejo, liebre, erizo, lagarto ocelado, culebras, y entre los depredadores mochuelo, cárabo, milano real, águila calzada, comadreja, gineta, zorro, tejón y meloncillo.

Además, ensayamos la forma de aumentar la calidad medioambiental de nuestros olivares trabajando en dos diferentes estrategias. La primera, agrícola, introduciendo vid, higuera, almendro, etc. que generen biodiversidad productiva. La segunda, silvestre, permitiendo que la flora autóctona conviva con el cultivo y los olores del romero y el tomillo se mezclen con los de olivos y madroños. Eso favorece la presencia de abejas, esenciales para la polinización de plantas comestibles, sin necesidad de ingeniería genética en los laboratorios.

Un tercer elemento que trabajamos, es la disminución de la altura de la copa del olivo. Tiene múltiples ventajas. Favorece y facilita la recolección porque ahorra maquinaria agrícola, disminuye los riesgos de accidentes (se suprime el uso de escalera). Reduce la erosión que el viento y la lluvia ejercen en el suelo, bajo el árbol. Y desencadena ventajas en la fertilidad del olivar: mejor aprovechamiento del agua de lluvia, disminución de la evaporación, reducción de pérdidas por escorrentía y aumento general del nivel hídrico.

La repercusión social de nuestra labor de conservación se debate entre la confusión que genera a la tradición agrícola del laboreo y la comodidad del uso de los productos químicos tanto herbicidas como abonos. El hecho es que observan a nuestros olivos mantener la producción económica, sin que perciban aún la medioambiental. En conjunto, nuestra labor origina un alimento sano, que garantiza el bienestar de nuestro organismo y nos permite vivir como campesinos. Además, evita la contaminación de nuestras aguas y campos, dignifica la actividad campesina y puede ser un estímulo para frenar el abandono de los campos y de los pueblos. Por eso tratamos de

difundir los beneficios de la recuperación del cultivo agroecológico del olivar y la huerta en colegios y ayuntamientos de la comarca, para llegar a las personas más jóvenes que aún viven aquí.

La aceituna que te comes

La aceituna verde se recolecta en otoño con las primeras lluvias, entre los meses de septiembre y octubre. La aceituna negra, entre octubre y noviembre, finalizando la recolección con las primeras heladas. Depositamos las aceitunas verdes en cubas de 150 litros y permanecerán ahí hasta su elaboración para el consumo. En el mes de enero, cuando más frío hace, debemos efectuar un cambio de agua y un posterior aliño con sal, hojas de limón y romero para mejorar la conservación. Las aceitunas negras son más delicadas de recoger por estar más maduras. Su manejo requiere más cuidados. Tras la recogida, unas las depositamos en las cubas y otras las vamos preparando junto a la chimenea, al calor del fuego. Les damos cuatro cortes con cuchillo, para que con el contacto del agua se vayan endulzando. Tendremos que ir cambiando el agua durante varios días hasta conseguir eliminar el amargor.

Los ingredientes son: aceitunas, tomillo sensero, ajos, laurel, orégano, sal, naranja.

El tomillo sensero es silvestre. Convive con la aceituna en el olivar.

Los ajos son de nuestro cultivo ecológico.

El orégano es silvestre, recolectado en la sierra.

El agua se recoge en pozos artesanales.

Las aceitunas proceden de olivares que conservan la flora como base de su producción favoreciendo la conservación del medio ambiente y su biodiversidad

Su precio: 3 Euros kilo, en botes de plástico retornables