

AGRICULTURA TRADICIONAL Y AGRICULTURA SUSTENTABLE EN SU RELACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE



Concha Baguena Garrido
Vicente Catalá Garrido
M. Cruz Diago Pastor
Anna Gabarda Santacruz
Enrique Inglada Adelantado

Agricultura tradicional y agricultura sustentable en su relación con el Medio Ambiente.

Concha Báguena Garrido

Vicente Catalá Garrido

M. Cruz Diago Pastor

Anna Gabarda Santacruz

Enrique Inglada Adelantado

Universitat per a Majors

Universitat Jaume I

Sede del Interior

Curso 2017-2018

AGRADECIMIENTOS

A Esperanza “Anchi” Meléndez Marfil y

Begoña Antequera Balaguer,

por habernos instruido y compartido sus proyectos.

A Gerardo Chiva Rovira, Ingeniero Agrícola,

por su pedagogía sobre el terreno.

A Juan Pedro Bonilla Rocha,

responsable del Huerto Social Mas d’Enriera,

por acompañarnos en el recorrido

por la esencia de los huertos urbanos.

Índice

	<u>Pag.</u>
1	Introducción. 5 y 6
PRIMERA PARTE:	
2	La agricultura tradicional en Caudiel.
	. Condiciones geográficas 8 y 9
	. Factores climáticos 10
	. Flora y vegetación 10
	. Hidrología 11
	. Cultivos históricamente rentables y cultivos actuales. 12-29
SEGUNDA PARTE:	
3	Agricultura sustentable
	. L'Hort del Manyano, en Almassora. 31
	. Agricultura ecológica. 32-33
	. Agricultura de Kilómetro 0. 34-35
	. Territorios en custodia. 36-37
	. Huerto social en Castellón. 38-39
4	. Conclusiones 40
5	. Bibliografía 41

Introducción

La palabra agricultura, derivada de las latinas “ager” (campo) y “colo” (cultivo) significa etimológicamente “el cultivo del campo”.

Cuando los hombres primitivos dieron el gran salto de nómadas a sedentarios y empezaron a cultivar los vegetales, convirtiéndose en agricultores, comenzó una era de grandes expectativas para la humanidad.

De las muchas definiciones que se han dado de la agricultura, destacamos las tres siguientes:

La de Gasparini, que afirma que *“es la ciencia que trata de obtener los productos vegetales de la manera más perfecta y económica posible”*.

La de Gautier, que la define diciendo ser *“una industria que se distingue de todas las demás en que sólo ella es apta para fabricar la materia viva, la que transforma la materia inorgánica”*.

Y la de Balmes, que nos dice *“la agricultura tiene por objeto hacer producir la tierra con poco coste, pronto, mucho y bueno”*.

Originales las tres definiciones de un aristócrata y político, un científico y un filósofo que coinciden en la productividad, la rentabilidad y la necesidad de la agricultura.

Además está estrechamente relacionada con la ganadería y múltiples industrias derivadas.

A pesar de que el progreso ha determinado que la economía esté presidida por otros factores, la agricultura sigue siendo importante en cuanto configura el sector primario sin el cual ninguno de los otros tendría un adecuado desarrollo.

España ha sido históricamente un país eminentemente agrícola, con factores favorables como la diversidad de climas.

Durante el presente curso 2017-2018, el proyecto de investigación sugerido por la tutoría debe versar sobre la Agricultura tradicional y el Medio Ambiente, siendo una de las normas que se realice en grupo.

Dado que la mayoría de los integrantes de este grupo somos residentes en Caudiel, nos hemos basado en la información que de los cultivos de esta población tenemos.

Hemos detallado el entorno y sus características haciendo una descripción de los principales cultivos actuales y la motivación de los mismos.

Todo ello desarrollado en la primera parte con sus diversos apartados.

Además, por relaciones personales, tenemos conocimiento de la existencia del proyecto singular de l'Hort del Manyano, en la Plana Baixa, que merece especial interés.

Sus diversos proyectos ligados a la agricultura ecológica se recogen en los varios capítulos de la segunda parte, aunque seguramente hemos omitido más de lo que sabemos de este proyecto vivo e ilusionante.

En base a ello hemos intentado dar una visión de lo que era la agricultura y lo que debe ser en la provincia de Castellón.

Resulta curioso que se la haya denominado Castellón de la Plana siendo la segunda provincia más montañosa de España. Su mayor altura es Penyagolosa (peña colosal) de 1813 msnm (metros sobre el nivel del mar), pero cualquier pueblo de la franja prelitoral está entre 300-350 msnm, la intermedia entre 400-700, y la interior entre 1000-1250.

Esta orografía da lugar a diferentes cultivos según la zona. En la litoral y prelitoral predominan los cítricos y hortalizas, y en la intermedia y el interior los cultivos de secano y los cereales.

Todo ello en franco retroceso, pues los motores pujantes de la economía de la provincia son el turismo y la industria azulejera.

PRIMERA
PARTE:
AGRICULTURA
TRADICIONAL

CAUDIEL, ALTO PALANCIA

CONDICIONES GEOGRÁFICAS:

El Alto Palancia, (en valenciano *l'Alt Palància*), es una comarca de la Comunitat Valenciana (España), enclavada en el interior de la provincia de Castellón. Como su denominación sugiere, se sitúa alrededor de la parte alta del curso del río Palancia que la recorre en sentido noroeste-sureste.

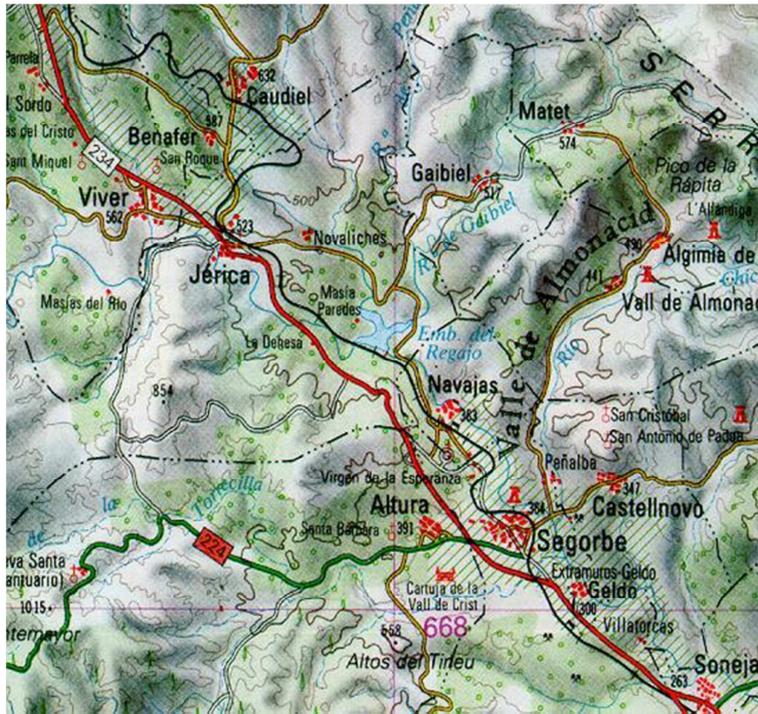


El Alto Palancia es el camino natural que une la ciudad de Valencia con Teruel y su capital es el municipio de Segorbe.

La comarca se encuentra ubicada dentro del ámbito lingüístico del idioma castellano y limita al norte con la comarca del Alto Mijares, al este con la Plana Baja y el Campo de Morvedre (provincia de Valencia), al sur con Los Serranos y el Campo del Turia (provincia de Valencia), y al oeste con la comarca aragonesa de Gúdar-Javalambre.

Caudiel es un municipio perteneciente a la comarca del Alto Palancia y su término municipal limita al norte con Villanueva de Viver, Fuente la Reina y Montán; al este con Higueras, Pavías y Gaibiel; al sur con Jérica y al oeste con Benafer, Pina de Montalgrao y San Agustín (éste último ya en la provincia de Teruel).

La superficie del término es de 62,4 km² y es muy accidentada, con una zona baja en la que se sitúa el casco urbano, que se encuentra a 661 metros sobre el nivel del mar. Está surcado por varios cauces y barrancos como el barranco Juésar, que atraviesa el núcleo urbano, dividiéndolo en dos zonas asentadas sobre sendas lomas. Otros barrancos como el del Más del Moro y la Rambla de Peñarroya discurren por la zona montañosa en la que destaca el Pico de las Palomas de 1.150 m.



. FACTORES CLIMÁTICOS

El término municipal de Caudiel es uno de los sectores más lluviosos y más fríos de la Comunitat Valenciana. El régimen de lluvias presenta máximos en otoño y primavera, sin que destaque ninguna estación. El verano es más húmedo y fresco en las zonas más altas, incidiendo particularmente las tormentas. La zona se beneficia de diversos tipos de precipitaciones: las causadas por frentes con vientos de componente oeste, las originadas por temporales de levante y las facilitadas por la orografía del territorio. Esto favorece que las precipitaciones sean más regulares que en otras zonas, aunque no sean relevantes, lo que da lugar a que el territorio esté menos expuesto a períodos largos de sequía.

. FLORA Y VEGETACIÓN

La vegetación boscosa está caracterizada por carrascales, sabinares y pinares.

Los carrascales se encuentran actualmente muy deteriorados por las talas e incendios.

Los sabinares son bosques claros formados principalmente por sabinas albares. En los claros del sabinar el matorral bajo está formado por especies como la salvia, el rabo de gato y la aulaga.

Los pinares naturales conviven con carrascales, sabinas albares e incluso sabinas negrals, aunque lo que predomina en el territorio son los pinares de repoblación, siendo el Pinar de la Tenencia (de propiedad municipal) el más representativo.

. HIDROLOGÍA

El río Palancia nace en la sierra de El Toro a 1.618 m de altitud, y ninguno de sus 85 km pasa por término de Caudiel, aunque a él vierten todas las ramblas y barrancos caudielenses.

Así pues, Caudiel pertenece al Sistema Acuífero nº 56. Sierra de Espadán – Plana de Castellón – Sagunto, pero es de sus manantiales de donde brota el agua que riega sus huertas en el sistema de regadío tradicional de manantial y fuente.

Los manantiales que dan pie a una red de acequias y balsas que cubren todo el terreno cultivable son el manantial de la Fuensanta, el de la Heredad y el de Santa Úrsula, en término de Caudiel y el manantial del Adadín en término de Benafer, aunque en el límite con Caudiel.



Manantial de la Fuensanta



Balsa del Hoyo

CULTIVOS HISTÓRICAMENTE RENTABLES Y CULTIVOS ACTUALES



La plaga de filoxera que asoló las vides de la comarca tuvo especial incidencia en Caudiel en 1.912. La plaga de insectos destruyó los viñedos que ocupaban el 80 % del terreno cultivado y que constituían la principal fuente de ingresos de la población.

Es en ese momento cuando se comienzan las plantaciones de cerezos, con dos variedades no regladas y que popularmente se llamaban “del rabo largo” y “del rabo corto”, adquiriendo la producción una gran fama por su dulzura.

Aunque en un principio se fueron plantando en las orillas de los huertos de regadío, paulatinamente los marcos de plantación se diseñaron en 6 x 6 y 7 x 7.

El paisaje no es tan espectacular como el de las plantaciones del Valle del Jerte, con las laderas de las montañas blancas por la flor de los cerezos, pero el transcurrir por la carretera que une Caudiel con Jérica en la época de floración es una experiencia enervante.



La principal actividad económica de Caudiel es la agraria, especialmente el cultivo de cerezas en la actualidad. Sin embargo la

superficie cultivada no llega al 20 % de la superficie municipal. Desde hace muchos años esta actividad se encuentra en continuo retroceso, encontrando muchos huertos y terrenos abandonados, aunque la crisis económica ha llevado a recuperar cultivos, sobre todo de huerta, para ayuda a familias con pocos recursos.

En el fondo del valle, en zonas más o menos llanas y abrigadas y también en bancales encontramos almendros, olivos y cerezos, donde antiguamente había viñedos.

Las zonas llanas y las laderas poco inclinadas junto a los valles fueron deforestadas para transformarlas en terrenos de cultivo.

Según el censo agrario de 1.999 la actividad agraria era:

Unidad: hectárea

Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE)

Frutales solos o asociados	694
Herbáceos solos o asociados	64
Olivar sólo o asociado	192
Otros cultivos	0
Viña sola o asociada	0

Nota:

La categoría herbáceos incluye barbechos y huertos familiares. Los frutales hacen referencia casi exclusivamente a cerezos. Los almendros son únicamente de secano y se cultivan en tierras más altas.

Conocemos la existencia de un proyecto de plantación de viñas solas, encaminado a la producción de vinos, cuyo desarrollo prevemos importante.

EL CULTIVO DEL CEREZO EN CAUDIEL

Las principales especies de cerezo que se cultivan son de cerezo dulce, el *Prunus avium*; de guindo, *Prunus cerasus* y de cerezo *Duke*, híbrido de los dos anteriores.

Las dos especies proceden del sureste de Europa y del oeste de Asia y probablemente tuvo su origen en las orillas del mar Negro y del mar Caspio, difundiéndose después su cultivo hacia Europa y Asia llevado por las migraciones de aves.

Científicamente su taxonomía y su morfología es la siguiente:

Familia: Rosaceae

Género: Prunus

Especie: Prunus avium

Porte: árbol caducifolio que puede llegar a los 25 m de altura, con la corteza lisa, anillada, de color marrón rojizo, que se desprende de anchas bandas transversales. Ramifica muy poco.

Hojas: simples, ovalo-oblongas, de 7,5 – 12,5 cm de longitud y 3,5 – 5 cm de altura, fasciculadas en el extremo de cortas ramillas. Margen irregularmente aserrado, peciolo de 4 – 5 cm de longitud, que al caer adquieren una tonalidad rojizo-anaranjada muy decorativa.

Flores: blancas de 2-3 cm de diámetro, que aparecen antes que las hojas. Se agrupan en haces sentados y llevan casi siempre cabillos muy largos.

Fruto: drupa de color rojo negruzco, globosas o con forma de corazón. El hueso es globoso y casi liso.

Polinización: especie fuertemente autoincompatible (se produce incompatibilidad polen-pistilo). Normalmente se plantan polinizadores cada tres árboles en una de cada tres filas. Los cerezos son polinizados por abejas.



Ramillete de flores de cerezo



Flor de cerezo. Detalle.



Cerezos en flor.

El cerezo tiene una gran capacidad de adaptación a distintas áreas de la zona templada. Es una especie delicada aunque tolerante al frío, pues es uno de los frutales más resistentes a las bajas temperaturas invernales. Las flores son dañadas con -2°C . Requiere muchas horas-frío para la floración (vernalización), de forma que florece muy tarde huyendo de las heladas primaverales.

Cuando las precipitaciones toman valores próximos a 1.200 mm/año es posible cultivarlos sin riegos, aunque las modificaciones por empleo de patrones distintos hace que se puedan cultivar tanto en seco como en regadío.

Si las precipitaciones son excesivas durante la maduración del fruto se produce un agrietado cuando el agua entra en el mesocarpo por ósmosis, provocando un aumento de volumen que hace que la epidermis se estire y se raje cuando llega al límite.

La propagación se realiza mediante injerto sobre patrón, especialmente el llamado pié de Santa Lucía.

Es uno de los frutales menos exigentes en fertilizantes, siendo reducidas las aportaciones de nitrógeno, aumentando las de potasio y no parece necesitar grandes aportes de fósforo.

Las necesidades hídricas del cerezo son muy inferiores respecto a la mayoría de las especies frutales, suprimiéndose todo riego cuando el fruto está madurando para evitar el agrietamiento.

Responde muy mal a la poda de formación, ya que sufre bastante. Lo normal es la formación en pirámide con forma más o menos libre.



El color de la piel es el criterio que más se usa para juzgar la madurez de la fruta para la cosecha. Las cerezas son recogidas lo más maduras posible pues el azúcar no aumenta después de la recolección.

Los frutos que se usan para transformación pueden recolectarse mecánicamente, pero los destinados al consumo en fresco se recolectan a mano con el pedículo intacto para evitar que la fruta se pudra por causa de los hongos.

La cereza tiene un contenido especialmente alto en vitaminas A y C y en potasio.

En aras de optimizar la producción las antiguas variedades se fueron sustituyendo paulatinamente por otras más rentables y de rendimiento más rápido, siempre en pie de Santa Lucía, pues estas variedades dan cosechas abundantes a partir del tercer año.

Aunque hay otras, y se sigue experimentando, las principales nuevas variedades son:

BURLAT

Características del árbol:

. Vigor	Fuerte
. Porte	Abierto
. Densidad de ramas	Alta
. Tamaño de hoja	Grande

Características del fruto:

. Tamaño	Medio
. Forma	Achatada
. Color de la epidermis	Púrpura
. Color del jugo	Púrpura
. Color de la pulpa	Rojo
. Firmeza	Media
. Sabor	Dulce



NAPOLEÓN:

Características del árbol:

- | | |
|---------------------|---------|
| . Vigor | Medio |
| . Porte | Abierto |
| . Densidad de ramas | Media |
| . Tamaño de hoja | Medio |

Características del fruto:

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| . Tamaño | Grande |
| . Forma | Redondeada |
| . Color de la epidermis | Vermellón fondo amarillo |
| . Color del jugo | Incoloro |
| . Color de la pulpa | Crema |
| . Firmeza | Media |
| . Sabor | Ácido |



SPALDING:

Características del árbol:

- | | |
|---------------------|---------|
| . Vigor | Medio |
| . Porte | Erguido |
| . Densidad de ramas | Media |
| . Tamaño de hoja | Grande |

Características del fruto:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| . Tamaño | Grande |
| . Forma | Acorazonada |
| . Color de la epidermis | Negro |
| . Color del jugo | Rojo-negro |
| . Color de la pulpa | Rojo-negro |
| . Firmeza | Alta |
| . Sabor | Dulce |



SUMMIT:

Características del árbol:

. Vigor	Fuerte
. Porte	Erguido
. Densidad de ramas	Alta
. Tamaño de hoja	Medio

Características del fruto:

. Tamaño	Muy grande
. Forma	Acorazonada
. Color de la epidermis	Púrpura
. Color del jugo	Rojo-negro
. Color de la pulpa	Rojo-negro
. Firmeza	Alta
. Sabor	Intermedio



El cultivo de la cereza en Caudiel no ha experimentado grandes cambios en cuanto a las técnicas aplicadas tanto para el cuidado de los árboles como para la recolección del fruto.

Si bien es cierto que ahora las tierras se trabajan con tractores y modernas maquinarias en vez de los arados y caballerías de principios del siglo pasado, la recolección se sigue haciendo a mano, al igual que la selección posterior, llamada coloquialmente “triaje”.

Es un fruto que tiene muy buena comercialización gracias a que es el primer fruto de hueso que entra en el mercado.

Por las características de la climatología, los frutos no tienen la maduración precoz que ofrecen otras zonas de España, pero la calidad hace que en muchos mercados estén esperando las cerezas de Caudiel.

La producción es rentable debido a los altos precios de venta y a que los costes no son muy elevados (el mayor es el de la recolección, que supone un 50 %, si bien en muchos casos se realiza por miembros de una misma familia, lo que evita el gasto).

Por último, reseñamos que se aprovecha también su madera cuando ha dejado de producir, pues es pesada y dura, muy estimada en tornería y ebanistería para la fabricación de muebles, instrumentos y chapas.

EL CULTIVO DEL OLIVO EN CAUDIEL

El olivo (*Olea europaea*, L.) es junto con la vid (*Vitis vinifera*, L.) una de las primeras plantas leñosas cultivadas por la civilización mediterránea. Originario de la región sirio-iraní, su cultivo se remonta probablemente unos 6.000 años, difundiéndose hacia Occidente a través de las dos orillas del Mediterráneo.

El árbol es bajo y de lento crecimiento, de tronco grueso y corteza grisácea, con hojas alargadas de 2-8 cm. en forma de lanza (lanceoladas), verde oscuro en el haz y plateadas en el envés, con unas escamas peculiares. Su madera es dura y pesada, usada para multitud de utensilios de cocina. Resiste bien la sequía y el calor, pero mal las heladas fuertes. Es capaz de prosperar en suelos pobres siempre que estén bien drenados.

Las flores son olorosas, de 4 pétalos blancos y 2 estambres. En primavera liberan multitud de granos de polen que el viento disemina y que provocan problemas alérgicos en la población.



La aceituna u oliva es una drupa ovoide de hasta 3.5 cm., de color verde al principio y verde-violeta o negro al madurar. Son muy amargas, pero adobadas de diversas formas pueden consumirse tanto verdes como maduras.

Las maduras se recogen a finales del otoño y se utilizan principalmente para prensarlas, de donde sale su preciado zumo, el aceite de oliva, con magníficas propiedades culinarias, especialmente crudo.

Aunque puede multiplicarse por su semilla, es mucho más fácil y rápido multiplicarlo por esquejes. Basta arrancar una rama y meterla en tierra húmeda para conseguir que eche raíces. También se puede plantar un olivo enterrando un trozo de tronco. Es un árbol muy fácil de transplantar,

incluso siendo adulto, por lo que en los últimos años ha sido utilizado para ornamentación de jardines privados y públicos, así como en las rotondas de la comarca.

De las 23 variedades principales cultivadas en España, 6 son valencianas (“Villalonga”, “Blanqueta”, “Farga”, “Serrana de Espadán”, “Changlot Real” y “Alfafara”).

El olivo de estas variedades es un árbol vigoroso, de porte erguido, poco exigente en poda, con un característico tronco retorcido sobre su eje central en los árboles viejos. La vegetación tiende a la verticalidad y el porte del árbol es abierto. La densidad de la copa es media e irregular.

La variedad principal de Caudiel es la denominada "Serrana de Espadán" cuya proporción de cultivo respecto a otras variedades es del 90 % aproximadamente. Es originaria de la sierra que le da nombre, al sur de Castellón, y se adapta a sus condiciones ambientales.



Olivar de la variedad Serrana de Espadán, en Caudiel.

Se trata de una variedad de producción media-baja, resistente a las heladas y sequía, fruto mediano (3-4 gr.), de maduración media, aunque se recolecta tempranamente para mejorar la calidad del aceite. El fruto presente una fuerte resistencia al desprendimiento, por lo que la recolección mecanizada es poco aconsejable.

Produce un aceite de excelente calidad y de una alta cotización en el mercado. El rendimiento graso es elevado, oscilando del 21-24% sobre materia natural y alrededor del 45% sobre materia seca.

Especificaciones

Vigor:	Alto
Porte:	Erguido
Tamaño fruto:	Medio
Productividad:	Media
Rendimiento graso:	21-25 %
Calidad aceite:	Excelente



Olivas de la variedad Serrana de Espadán, en el árbol.



Olivas de la variedad Serrana de Espadán recolectadas a mano.

EL CULTIVO DEL ALMENDRO EN CAUDIEL

El cultivo del almendro en Caudiel se desarrolla a principios de la década de los sesenta del pasado siglo XX.

En un principio no se tuvo en cuenta su temprana floración que hace que peligren las cosechas por culpa de las bajas temperaturas primaverales. Popularmente decimos que Caudiel es tierra de almendros, pero no de almendras.

No obstante una cantidad importante de tierras de secano se ha dedicado tradicionalmente a este cultivo, sustituyendo las primeras variedades plantadas por otras más resistentes al frío, como Penta, Antoñeta, Vairo y Marta.

Características

PENTA:

Árbol

Vigor:	Intermedio
Porte:	Equilibrado
Ramificación:	Equilibrada
Productividad:	Elevada
Época de floración:	Extra-tardía
Autofertilidad:	Elevada

Fruto

Dureza de la cáscara:	Dura
Rendimiento medio:	30 %
Peso de la almendra:	1 gramo
Forma de la almendra:	Elíptica
Época de maduración:	Temprana

ANTOÑETA:

Árbol

Vigor:	Elevado
Porte:	Abierto
Ramificación:	Abundante
Productividad:	Muy elevada
Época de floración:	Tardía
Autofertilidad:	Elevada

Fruto

Dureza de la cáscara:	Dura
Rendimiento medio:	35 %
Peso de la almendra:	1,5 gramos
Forma de la almendra:	Acorazonada
Época de maduración:	Muy temprana

VAIRO:

Árbol

Vigor:	Muy vigoroso
Porte:	Medio
Ramificación:	Media
Productividad:	Buena
Época de floración:	Tardía
Autofertilidad:	Elevada

Fruto

Dureza de la cáscara:	Dura
Rendimiento medio:	29 %
Peso de la almendra:	1,2 gramos
Forma de la almendra:	Acorazonada
Época de maduración:	Temprana

MARTA:

Árbol

Vigor:	Elevado
Porte:	Erecto
Ramificación:	Equilibrada
Productividad:	Elevada
Época de floración:	Tardía
Autofertilidad:	Elevada

Fruto

Dureza de la cáscara:	Dura
Rendimiento medio:	32 %
Peso de la almendra:	1,2 gramos
Forma de la almendra:	Elíptica
Época de maduración:	Temprana



Fruto de la variedad de almendra Marta



Almendro en fruto



Plantación de almendros en flor



Detalle de almendro en flor

SEGUNDA
PARTE:
AGRICULTURA
ECOLÓGICA

L'HORT DEL MANYANO

Hort del Manyano es una cooperativa de trabajo asociado, sin ánimo de lucro, de custodia del territorio, de desarrollo local y con certificación ecológica que opera en la provincia de Castelló. Venden productos hortícolas, naranjas, almendras y aceitunas de fincas en Custodia del Territorio que han sido recuperadas para la agricultura tras años en abandono. Cuentan con certificación ecológica del CAECV (Comité d'Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana).

Dirección AVENIDA CAMI LA MAR, TRAVESIA CARRER FONDO S/N (PLATJA PLA DE LA TORRE)

Localidad Almazora

Provincia CASTELLÓN

Teléfono 964559243

Email hortedmanyano@gmail.com

Certificación Ecológica: CAECV

El proyecto surgió de dos mujeres, Begoña Balaguer Antequera y Esperanza “Anchi” Meléndez Marfil, que debido a la crisis económica se quedaron sin empleo y decidieron poner sus conocimientos y sus vidas al servicio de la Agricultura Ecológica en Septiembre de 2013.

El Manyano, propietario de la alquería que lleva su nombre, era el abuelo de Begoña y en sus terrenos decidieron poner en práctica las ilusiones en que se plasmaba dicho proyecto.



Fotografía del Manyano con varios jornaleros trabajando en el campo de naranjos

LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

La agricultura ecológica, orgánica o biológica es un sistema de cultivo de una explotación agrícola autónoma basada en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos sintéticos, u organismos genéticamente modificados (ni para abono ni para combatir las plagas, ni para cultivos), logrando de esta forma obtener alimentos orgánicos a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente. Todo ello de manera sostenible, equilibrada y mantenible.

Este tipo de agricultura es un sistema global de gestión de la producción, que incrementa y realza la salud de los agrosistemas, inclusive la diversidad biológica, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Esto se consigue aplicando, siempre que sea posible, métodos agronómicos, biológicos y mecánicos, en contraposición a la utilización de materiales sintéticos para desempeñar cualquier función específica del sistema. Esta forma de producción, además de contemplar el aspecto ecológico, incluye en su filosofía el mejoramiento de las condiciones de vida de sus practicantes, de tal forma que su objetivo se apega a lograr la sostenibilidad integral del sistema de producción agrícola; o sea, constituirse como un agrosistema social, ecológico y económicamente sostenible, aunque nuestras instructoras Anchi y Begoña prefieren el término sustentable.

La agricultura sustentable es la actividad agropecuaria que se apoya en un sistema de producción que tenga la aptitud de mantener su productividad y ser útil a la sociedad a largo plazo, cumpliendo los requisitos de abastecer adecuadamente de alimentos a precios razonables y de ser suficientemente rentable como para competir con la agricultura convencional y además el ecológico de preservar el potencial de los recursos naturales productivos.

A través de la Agricultura Ecológica se pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- Producir alimentos de máxima calidad, sanitaria y organoléptica.
- Preservar la seguridad alimentaria.
- Ser medioambientalmente sostenible y económicamente rentable.
- Favorecer el desarrollo rural.
- Trabajar de forma integrada con los ecosistemas.

- Aumentar o mantener la fertilidad de los suelos.
- Emplear al máximo los recursos renovables y locales.
- Evitar las formas de contaminación que puedan resultar de las técnicas agrarias.
- Mantener la diversidad genética del sistema agrario y de su entorno.

La Certificación Ecológica garantiza que los productos han sido producidos o elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica, y que han sido controlados en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

El CAECV garantiza:

- **Confianza:** transparencia y objetividad.
- **Fiabilidad y control:** permanente control y análisis del sistema productivo y de los productos.
- **Calidad:** alimentos de alta calidad organoléptica y nutritiva.
- **Trazabilidad:** conocimiento del origen y el destino de los productos.

El CAECV es una de las autoridades públicas europeas de control acreditada por la Norma UNE-EN-ISO-IEC 17065, a través de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), obligatoria para los organismos privados que certifiquen productos ecológicos en Europa.

La norma regula la producción de productos agrarios vivos, o no transformados (vegetales, animales, animales de la acuicultura y algas), productos agrarios transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana, piensos, material de reproducción vegetativa y semillas, así como las levaduras.



AGRICULTURA DE KILÓMETRO 0

El proyecto “km 0, hecho al lado de casa” es una iniciativa para promocionar la compra y el consumo de productos agrícolas de proximidad.

La iniciativa se basa en proyectos similares que están teniendo gran éxito en países desarrollados de nuestro entorno, como son el Reino Unido, Francia o Italia, y recoge la tradición extendida en la Comunitat Valenciana de ir al mercado a comprar los productos alimenticios directamente a los productores.

El proyecto “km 0” se basa en varios puntos:

Por un lado la concienciación de que la agricultura tradicional, asociada al consumo de productos de proximidad, tiene mucho que decir en la lucha por mejorar el medio ambiente y frenar el cambio climático.

Paralelamente, la necesidad de utilizar envases y material de embalaje crece cuando el producto tiene que hacer un gran recorrido o ser manipulado para cambiar de un medio de transporte a otro, incrementando así la proliferación de desechos y residuos asociados con la logística del transporte.

El segundo punto importante del proyecto es el apoyo a los productores locales. La venta de productos de proximidad o “km 0” es una oportunidad para asegurarles un ingreso mayor o para facilitar el acceso al canal comercial de las medianas y grandes superficies a productores que de otra forma no tendrían posibilidad de acceder debido a su corta productividad.

Desde un punto de vista económico, los productos de temporada permiten un ahorro en los costes de producción. La capacidad de observar el ciclo natural de las estaciones puede limitar el uso de la energía necesaria. Con la venta de productos autóctonos se evita el transporte a largas distancias, ahorrando también costes en el almacenamiento, el envasado y el combustible.

Finalmente, el tercer punto son los consumidores. El proyecto recoge los cambios en las preferencias de unos consumidores finales cada vez más concienciados e informados, que, además de productos con precios más bajos, son especialmente sensibles a las características de nutrición y seguridad alimentaria, que buscan enriquecer la experiencia de la compra con el conocimiento del origen de los productos y los métodos de producción. De esta manera el valor del producto no es sólo función de su

precio sino también del significado que los consumidores le reconocen y aprecian en su decisión de compra.

Los productos agrícolas de proximidad son productos sanos, sabrosos, que ofrecen el mayor aporte nutricional, ya que en el momento de su recolección mantienen intactas todas las propiedades organolépticas. Al mismo tiempo el consumidor tiene garantía de que la producción de emisiones contaminantes vinculada a la manipulación de los alimentos es reducida al máximo.

TERRITORIOS EN CUSTODIA

La custodia del territorio es una estrategia para implicar a personas propietarias y usuarias de tierras en la conservación de la naturaleza y el paisaje, con el apoyo de una gran diversidad de agentes de la sociedad civil. A través de acuerdos voluntarios entre los propietarios y usuarios de fincas, y las entidades de custodia, se pretende mantener o restaurar los valores relacionados con la naturaleza y el paisaje.

El concepto custodia se puede entender, en su sentido más amplio y sencillo, como personas que cuidan de la tierra. El término abarca una amplia variedad de enfoque de orden público y privado para crear y reforzar la responsabilidad de personas e instituciones propietarias y usuarias de tierras en la conservación y gestión de los recursos naturales.

Son agentes imprescindibles las personas que poseen los terrenos y los agricultores o campesinos que los gestionen.

En su caso también se implican como promotores Entidades de Custodia del Territorio, instituciones financiadoras y organizaciones paraguas como redes de custodia del territorio y plataformas de apoyo.

Históricamente el primer parque agrario en custodia fue el de Yellowstone, en Estados Unidos, en el cual se implicaron más de 4.000 personas asociadas en parcelas de custodia.

Tras la Segunda Guerra Mundial este concepto se traslada a Europa, siendo en el Reino Unido donde se instaura con el objetivo de proteger la tradicional Cacería del Zorro.

En España el precursor fue Félix Rodríguez de la Fuente que propició la creación de “montes de socios” y el primer parque de custodia del territorio para la protección del lobo, con gran éxito para la especie. Similar tratamiento se ha dado al lince en Andalucía.

En España los ayuntamientos no tienen jurisdicción sobre la agricultura, a pesar de que cada uno tiene sus normas u ordenanzas municipales, todo hay que referirlo a la Ley 42/2007, de 13 de Diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, que en los artículos 72 y 73 fija las bases de la promoción de la Custodia del Territorio.

L'Hort del Manyano gestiona diversos territorios en custodia, entre ellos visitamos los de Pobra Tornesa y Vilafamés.

En Pobra Tornesa han puesto en marcha el proyecto de cultivo de patata autóctona con denominación de origen, para el cual utilizan alternativamente siembra de patatas con semillas de calabaza y cereal para no empobrecer la tierra. Para el desarrollo de este proyecto se requiere un territorio que esté cerca del nivel del mar.

Todos estos movimientos ecológicos deben tener enfoques multidisciplinares en sinergia con otras actuaciones.



Territorio en custodia en la Pobra Tornesa



El grupo de estudiantes que confecciona este trabajo, en su visita a Vilafamés, con las fundadoras de la Coop. Hort del Manyano, Anchi y Begoña y Gerardo Chiva y Juan Pedro Bonilla.

HUERTO SOCIAL EN CASTELLÓN: MAS D'ENRIERA

En Castellón se ha inaugurado recientemente un proyecto de huertos sociales conocido como Mas d'Enriera en unos terrenos herencia de Teresa Martell, ubicados en las proximidades de la basílica del Lledó y gestionado por la Coop. Hort del Manyano.

Cuenta con una extensión similar a la superficie que ocupa campo y medio de fútbol.

Con este proyecto se pretende generar un modelo diferente de huerto social consistente en dotar a los colectivos diferenciados de herramientas socio-profesionales que les ayuden a salir de la situación de exclusión social en la que se encuentran, así como establecer herramientas de inserción socio profesional pero también de integración social, cultural y económica, tal y como resaltó la alcaldesa, Amparo Marco, en su inauguración.

Entre los objetivos del proyecto Mas d'Enriera destaca que los usuarios y usuarias de este espacio de integración social trabajen formando redes de ayuda mutua y transformar un espacio abandonado en un lugar vivo que servirá como un espacio de interrelación humana.

Los huertos sociales han servido para que familias golpeadas duramente por la crisis económica hayan podido obtener alimentos frescos generando un claro carácter de autosuficiencia y soberanía alimentaria que ha incrementado los valores y la autoestima de cientos de familias.

Entidades sin ánimo de lucro, podrán desarrollar proyectos en ese huerto o incorporar usuarios y usuarias en este espacio de comunicación social y humana. La primera en hacerlo ha sido la Asociación de Familiares de Enfermos Mentales de Castellón, Afdem, que ya dispone de una parcela.

Mas d'Enriera dispone de cuatro tipos de parcelas, las destinadas a familias en situación de exclusión social, entidades y asociaciones, usuarios en general y de ocio, y para visita de escolares y educativas.

La IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica) ha desarrollado proyectos de este tipo en muchos países, siendo de especial relevancia los que se han desarrollado en países como India y otros subdesarrollados o en vías de desarrollo.



Vista general del huerto social Mas d'Enriera.



El motivo de hacer arriates con flores junto a las parcelas en cultivo favorece la atracción de los insectos que facilitarán la polinización.

CONCLUSIONES

De los 135 municipios de la provincia de Castellón, los que están alejados de la costa hace años que sufren despoblamiento y, en consecuencia, envejecimiento de la pirámide de población.

Los pueblos de interior que no tienen patrimonio histórico que poner en valor para reclamo turístico, y tienen como ingreso la economía proveniente del sector primario, han visto cómo sus territorios agrícolas iban paulatinamente siendo abandonados, pues los hijos y nietos de los agricultores han emigrado a las grandes y medianas ciudades, industrializadas o turísticas, practicando una agricultura de fin de semana en el mejor de los casos.

Finalmente los nuevos propietarios acaban malvendiendo sus tierras.

El impecable proceso de “Territorios en custodia” favorecerá la recuperación de esas tierras que no se verán deterioradas, conservando su valor y favoreciendo una producción agrícola sana y ecológica (“productos de los de antes”).

El mundo que debemos legar a las generaciones futuras ha de ser un mundo ecológicamente sustentable. En la agricultura también.

BIBLIOGRAFÍA:

- . Agustí, Manuel, *Fruticultura*, AMV Ediciones, 2010.
- . W. Feucht, *Cultivo de cerezos y ciruelos*, ed. Omega, 1996.
- . Marco Muñoz, Antonio. *El olivo y los aceites de Castellón*. Trabajo de Investigación para la Universitat per a Majors, curso 2011-2012.
- . Basora, X. y Sabaté, X., *Custodia del territorio en la práctica*. Xarxa de Custodia del Territori, 2006.

Páginas web consultadas:

http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/cereza.htm

<http://cultivodefutales.blogspot.com.es/2007/09/cerezas.html>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cerasus>

https://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura_ecol%C3%B3gica

<http://www.caecv.com/la-certificacion-ecologica/>

FOTOS: Realizadas por Anna Gabarda en el transcurso de varios años, excepto la del Manyano, propiedad de Begoña Antequera, de autoría desconocida.