

EL CAMINO DE LA ESPELTA

Memoria de un proyecto de desarrollo rural integral

La Espelta y la Sal S.L.:

Nos hallamos entre las sierras de Pela y la llamada Sierra Ministra, en la confluencia de los sistemas Central e Ibérico de la Península; una zona muy despoblada, secularmente deprimida y sumamente infravalorada. La inmensa mayoría de los pueblos de la comarca, que tienen a Sigüenza como cabeza de partido, carece casi en absoluto de infraestructuras que permitan sostener un mínimo desarrollo. Sin embargo, no estamos exentos de bienes aprovechables, que constituyen una riqueza potencial.

Rondando los mil metros de altitud no cabe pensar en la agricultura al uso como garantía de futuro; más aún teniendo en cuenta que las subvenciones procedentes de los fondos europeos -que sustentan hogaño las economías de muchos agricultores- no dejan de ser pan para hoy y hambre para mañana. Por otra parte, basar la economía de una hacienda en la mera producción y venta de materia prima es dejar ir la riqueza potencial entre los dedos.

Las cosechas son aquí cortas pero de gran calidad. El agricultor de montaña debe procurarse, pues, cultivos de alto valor añadido, adecuados a su entorno natural, elaborar productos finales y combinar esta actividad con otros medios de subsistencia, como el turismo rural, de gran demanda en la actualidad y, previsiblemente, a medio y largo plazo. No olvidemos, o percatémonos, de que nuestro mejor patrimonio no es otro que la virginidad del monte y la pureza del paisaje. Eso es lo que ya en este país casi nadie tiene.

El concepto de turismo rural está íntimamente ligado a las actividades propias del campesinado. Surgió en Francia, Austria, Suiza y otros países centroeuropeos como una manera de preservar ciertos modos de vida tradicionales -en particular los ligados a la montaña- e impedir el éxodo campesino hacia los núcleos urbanos. La idea era -y debe seguir siendo, desde nuestro punto de vista- aprovechar las posibilidades que ofrece el turismo y el paulatino acercamiento de las nuevas tecnologías de la comunicación para recuperar espacios y dinamizar territorios allí donde no hay grandes mercados ni núcleos urbanos.

Desde que, hace ya quince años, decidimos instalarnos en este entorno rural no hemos dejado de dar vueltas a la idea de aprovechar adecuadamente los recursos naturales que nos rodean. Siempre hemos visto en ello una vía de desarrollo sostenible y, a la vez, necesario.

Con estas premisas y tras largas y densas conversaciones de tractor y cosechadora, el agricultor del valle Francisco Juberías Ortega y yo iniciamos en el año 1998, entre los términos de Palazuelos y la Olmeda de Jadraque, en el norte de la provincia de Guadalajara, el cultivo experimental de espelta (*Triticum spelta*).

Es éste un cereal de los llamados primitivos, pues las variedades originales apenas han sufrido modificaciones a lo largo de la Historia. Hay referencias del cultivo de espelta que datan de hace más de 9.000 años en la zona de Mesopotamia, en el llamado Creciente Fértil, donde se dieron las primeras prácticas agrícolas.

Teníamos por delante una labor ardua y difícil pero ilusionante. Eramos pioneros. Ni siquiera en el INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias) o en el Ministerio de Agricultura tenían en aquella época una idea clara de lo que eran o podían significar las espeltas como alternativa de cultivo. En la red de Internet apenas aparecían seis

entradas para la palabra “espelta”, que en su mayor parte eran referencias históricas o arqueológicas.

Las espeltas, a las que se ha llegado a calificar como el caviar de los cereales, están en pleno auge en Europa Central (Suiza, Alemania, Austria, Francia...), donde se asentaron hace siglos en los valles prealpinos. En España apenas se conocían, salvo en algunos enclaves asturianos donde se cultivaban algunas variedades conocidas como escanda.

Ahora empieza a haber cierta demanda en nuestro país por parte de la gente que ya tiene conciencia de su calidad y que se interesa por el cuidado de su salud y su alimentación.

En estos momentos, la zona enmarcada por las poblaciones de Palazuelos, Carabias, Ures, Pozancos, Cirueches, Riosalido y La Olmeda, en la Sierra Norte de Guadalajara, es ya una notable productora de espelta con más 300 hectáreas reconvertidas a cultivo ecológico. En algunas zonas próximas, como en los términos de Masegoso, Molina de Aragón y otras localidades del Alto Tajo; en la zona prepirenaica, en el norte de Castilla-León, en la serranía conquense y albaceteña algunos agricultores han optado también por este cereal; mientras que aún persisten, e incluso se incrementan, los antes apenas testimoniales y casi rituales cultivos de la Cornisa Cantábrica, donde la escanda (una de las familias de las espeltas) se ha venido recogiendo a mano y trabajado con artes preindustriales.

Sobre la base de una nave agropecuaria convencional, dedicada antaño a la estabulación de ganado ovino y al cereal tratado en bruto, estamos desarrollando una pequeña industria de transformación de productos derivados de la agricultura ecológica, con las espeltas como eje principal.

La espelta plantea, no obstante, algunos retos que no han sido fáciles de superar: Por una parte, las modernas cosechadoras no son capaces de pelar el grano. Esto hace

necesario un proceso posterior de descascarillado para el que apenas existía maquinaria, puesto que el cultivo de la espelta y la tecnología que lo acompañaba decayeron hace algunas décadas ante el empuje de la agricultura convencional.

Indagamos en Alemania y en Suiza acerca de los medios que allí se empleaban para tal fin. Nos encontramos con que la mayoría de los molinos en que se procesaba la espelta estaban equipados con máquinas antiguas, a semejanza de molinos de piedra, difíciles de adquirir y muy poco manejables. Había, eso sí, algunos incipientes desarrollos de descascarilladores, que juzgamos poco eficientes y demasiado caros.

Nuestros pasos se encaminaron hacia Asturias, donde nos encontramos con una arraigada tradición en el cultivo y consumo de la escanda. Allí nos hicimos con un antiguo pisón, un armatoste de aquellos que paseaban de pueblo en pueblo descascarillando los pocos kilos de escanda que cada paisano había logrado cultivar. Restauramos el ingenio de madera y, poco a poco, con mucho esfuerzo y dedicación, logramos nosotros también los primeros sacos de grano pelado.

Por aquel entonces, ya habíamos asistido a algunas ediciones de BIOCULTURA, la feria de productos ecológicos que se celebraba dos veces al año, una en Madrid y otra en Barcelona (Este año ha tenido lugar la primera edición de Biocultura Valencia, a la que hemos asistido como expositores; al igual que en las últimas ediciones de Madrid y Barcelona). Allí establecimos algunos contactos a través de los cuales se nos ha ido abriendo el camino.

A principios de 2002 estuvimos en Alemania visitando algunas explotaciones de cultivo biológico y biodinámico, y en la feria BIOFACH, una de las más importantes que se celebran en Europa sobre productos alternativos. Allí encontramos una máquina para

descascarillar el grano de espelta con una concepción moderna que se ajustaba a nuestras necesidades.

Comenzamos a servir espelta en grano a Asturias, Málaga, Albacete..., pero pronto nos dimos cuenta de que la mera materia prima apenas da para sobrevivir. Ahora estamos dando el paso definitivo con la comercialización de productos finales elaborados por nosotros mismos.

A lo largo de nuestra andadura, iniciada hace más de una década, hemos ido añadiendo piezas hasta completar una línea de descascarillado y selección del cereal, que continúa con la molienda, la elaboración, por el momento, de pastas alimenticias y el envasado de los productos finales.

El proceso comienza en el silo, desde donde la espelta es conducida al descascarillador. A continuación, se aborda un complejo proceso de limpieza y selección del grano, que culmina en una mesa densimétrica, donde se separan por peso específico los granos enteros de los que aún portan cáscara y del resto de impurezas que no haya eliminado la seleccionadora.

Un sinfín y una cinta transportadora trasladan el grano desde la mesa densimétrica hasta la tolva donde se inicia el proceso de molturación del cereal. La harina obtenida es, en parte, envasada y, en parte, usada para la fabricación de pastas alimenticias. En un pequeño edificio anexo hemos instalado un obrador con los servicios y maquinaria necesarios para fabricar pastas alimenticias ecológicas, tanto por laminación y corte como por extrusión.

El proyecto es de una envergadura notable; lo que ha hecho que fuésemos, paso a paso, pisando lo más firme posible el terreno por el que avanzábamos. Así, empezamos por comprobar que el cultivo de espelta era adecuado a las características del terreno y a

nuestras condiciones meteorológicas y medioambientales; que la materia prima tenía salida; que era factible crear un mercado ecológico más o menos local y rentable. A día de hoy, nos damos cuenta de que la criatura recién nacida plantea algunas necesidades de espacio y tiempo que tenemos que procurar.

Para ello, precisamos acondicionar la antigua nave agrícola, modernizarla, sanearla y construir algunas dependencias anejas; tales como una sala de molturación específica, otra de empaquetado, una cámara de congelación, almacenes, además de la maquinaria correspondiente para abordar estos procesos. Siempre hemos pensado que la nave agrícola fuese la expansión natural de la pequeña industria de transformación. Seguimos pensándolo, aunque somos conscientes de que su remodelación supone un reto económico importante, para el cual vamos a precisar ayuda.

Otro frente que nos reclama un gran esfuerzo es la comercialización. Dadas nuestra ubicación, nuestra dimensión y nuestros propios planteamientos éticos y filosóficos, tratamos de acortar, en la medida que nos es posible, la distancia entre productor y consumidor final. Así, primamos las distancias cortas y la relación directa con aquellas personas o colectivos que requieren algo de nosotros. Acudimos a ferias y mercadillos ecológicos, servimos a asociaciones de consumidores, asesoramos a otros agricultores y colaboramos con instituciones de todo tipo, en nuestro afán por dar a conocer las bondades de las espeltas y de las buenas prácticas agrícolas y comerciales.

Frente a la idea más extendida de que las empresas son máquinas de hacer dinero, vemos la nuestra como una herramienta, un medio para lograr los ideales que la engendraron y transmitir así su mensaje. Esto es lo que creemos importante: lo que sembramos con nuestras intenciones y nuestros actos. En este sentido, lo vital para nosotros es demostrarnos y demostrar que es posible llevar a cabo una idea, un proyecto

coherente y equilibrado, estemos donde estemos; incluso en la España profunda, donde nos encontramos; y que a través de ello podemos generar empleo y poner en valor factores, elementos y bienes que, sorprendentemente, hasta ahora han pasado desapercibidos.

En estos momentos, LA ESPELTA Y LA SAL S.L. mantiene tres puestos de trabajo fijos, que en un futuro inmediato cabría ampliar a cinco, si los ingresos nos lo permitieran. (Adjunto envío un informe socioeconómico sobre la empresa elaborado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), que es el organismo que nos certifica la producción).

El cultivo se lleva a cabo siguiendo las pautas de la agricultura biológica o ecológica, sin aporte de sustancias químicas (abonos y fertilizantes de síntesis, herbicidas ni pesticidas) y practicando una adecuada rotación a fin de mantener y reponer los nutrientes de la tierra de una manera natural. Esto supone que, además de la espelta, también dispongamos de otros productos ecológicos, como garbanzos y lentejas, entre otras leguminosas forrajeras (guisantes, veza, yeros, etc), que se encargan de fijar en la tierra el nitrógeno atmosférico, pipas de girasol, etcétera. Ahora, nos estamos planteando también la posibilidad de incorporar al proyecto la elaboración de piensos ecológicos a partir de estas plantas forrajeras y los restos de cosecha derivados de la limpieza y selección del cereal y las leguminosas.

Hace años, iniciamos la recuperación del trigo negrillo, que se había venido cultivando en estos montes desde antiguo y que consideramos una de las señas de identidad de esta zona de la serranía de Guadalupe. A pesar de su bajo rendimiento en relación a otras variedades, los agricultores de antaño le daban prioridad, pues nunca les dejaba sin cosecha, al menos para el sustento familiar. Se trata, como las espeltas, de una planta de

gran rusticidad, de apreciables cualidades nutricionales y organolépticas, y que soporta bien las veleidades de la meteorología. En la recopilación de Manuel Gadea, “Trigos Españoles”, publicada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en 1954, se describen dos variedades de trigo negrillo, la de Molina de Aragón y la de Jadraque. En nuestro empeño está recuperarlas y ponerlas en valor.

Pensamos que esto es sólo el comienzo; ya que de lo que se trata es de convertir con el tiempo estos campos en un granero de calidad, en un entorno equilibrado y autosuficiente. Una calidad que, además de nutrirnos más adecuadamente, nos devolverá el croar de las ranas, el guirigay de las bandadas de pájaros y propiciará el retorno al hogar de multitud de animales y animalillos que no soportan el brutal envenenamiento al que se ha visto sometida la tierra en las últimas décadas. Junto a ellos, también llegarán nuevos colonos, siquiera unas cuantas familias, que aliviaran el déficit demográfico de la región.

En torno a la espelta se abren muchos caminos que, poco a poco, tenemos intención de recorrer. En estos momentos seguimos avanzando en el acondicionamiento de la antigua nave agrícola para procesar y molturar el grano de espelta, entre otros cereales y leguminosas. A partir de ahí, empaquetamos y distribuimos los productos con especial atención al mercado local. Paralelamente, hemos instalado un obrador en el que elaboramos de forma semiartesanal pastas alimenticias de espelta y trigo negrillo, que también envasamos y distribuimos.

La instalación de otro obrador equipado con horno de leña nos permitirá en el futuro elaborar panes y repostería de gran calidad, que habrán de alcanzar renombre en la comarca y que cuentan con un importante mercado potencial en la vecina capital,

Madrid. Abordaremos este nuevo proyecto cuando los múltiples quehaceres y la economía nos lo permitan.

Con el picado del grano y otros restos de cereales, leguminosas y hortalizas podremos criar aves de corral y obtener huevos de gran calidad, certificados como producto “biológico”. De momento, contribuyen a la dieta de una explotación ganadera ecológica cercana.

Con la cáscara de espelta rellenamos almohadas y cojines, que alcanzan gran valor en el mercado por sus propiedades terapéuticas. Esto dará lugar a un taller del que pueden salir muchas otras ideas.

Como complemento a las actividades agropecuarias, nos proponemos ofrecer en el futuro algunos otros servicios, tanto de carácter comercial como recreativo y cultural.

Así, crearemos un espacio tienda/biblioteca/sala de estar donde, a la vez que se ofrezcan productos de calidad, sea posible tomar una infusión o un aperitivo mientras se hojea algún libro de temática medioambiental, viajes, gastronomía o de cualquier otra índole.

Con el tiempo, y si se van cumpliendo las expectativas, podríamos abordar incluso actividades de alojamiento y hostelería, cursos, talleres, exposiciones, encuentros musicales y otras manifestaciones de tipo cultural. Estamos en la Ruta del Quijote, y por estos lares no hay nada de este estilo, que pueda servir de atractivo y escaparate al visitante.

Esta base nos va a permitir promocionar el entorno tanto interna como externamente:

Por una parte, los habitantes de la zona están descubriendo un potencial nuevo que les hará, probablemente, actualizar y mejorar sus planteamientos de vida; por otra, la calidad de los productos atraerá nuevos visitantes que mejorarán, en alguna medida, las perspectivas de crecimiento económico y demográfico de la comarca. Nuestro deseo es

que, a través de ello, podamos contribuir tanto a la conservación como al desarrollo de la zona y a labrar un futuro para nuestros hijos, pues estamos convencidos de que el mundo rural es una excelente opción de vida para las generaciones venideras.

juan@despelta.com

www.despelta.com