

P

ROTAGONISTAS DEL CAMPO

ANGEL ALVAREZ: inquieto fruticultor y sidrero de nacimiento

Lo mío y lo de un productor de manzanas es como el cielo y la tierra, porque yo soy sidrero a la vez. El sidrero procura tener en su manzanal la mezcla de variedades hecha ya, para lograr la mejor sidra. Es mucho más complicado de llevar que el que se dedica sólo a producir con media docena de variedades.” El tiene alrededor de 50 variedades y dos tipos de plantaciones: una intensiva y otra “injertada en alto”, un experimento suyo que supervisan técnicos del ITGA y de Bio-Lur Navarra, de momento con éxito. Corre riesgos, se apasiona, sueña con sus manzanas

Belén Arrizabalaga
NAVARRA AGRARIA



Angel Alvarez, asturiano, y Nekane Galarza, de familia navarra, no imaginaban cuánto les iba a cambiar su vida con aquella herencia. Un tío de Nekane, el que vivía en la casa nativa de Beruete (Basaburúa-Navarra), les dejó en herencia al morir, hace 11 años, el caserío llamado "Txaseneko borda", situado a 1,5 km del propio pueblo. Ellos entonces vivían y trabajaban en Hernani (Guipúzcoa). Empezaron a arreglar la casa con la idea inicial de pasar los fines de semana. Como buen asturiano, y de acuerdo con Nekane, pensó que una forma de dar rendimiento a los campos era plantar manzanos de sidra.

"En casa de mi abuelo se ha hecho siempre sidra...", cuenta. *"Mi idea no era hacer sidra para el público. Era dedicarme a vender manzana de sidra y hacer algo de sidra para casa"*, como era y es tradición en su familia.



Habilitó una caseta vieja que había junto a la borda, compró carne y con una parrilla de su casa empezó a atender al que acudía.

"Sólo pude tener 10 días abierto, porque se me inundó de gente y me acabaron con la sidra." -comenta, y en sus ojos grises aún se refleja la sorpresa e incredulidad de entonces- *"Entonces le dije a mi mujer, aquí lo que hay que hacer es montar una sidrería"*. Así fue como decidió dejar su antiguo trabajo y dedicarse a este negocio, ampliando la plantación de manzanos y la cantidad de sidra elaborada, de año en año. Al año siguiente hizo 4 barricas de sidra y al siguiente otro poco más... hasta ahora que elabora unos 16.000 litros, con su propia marca. De enero a mayo abre su casa al público y vende algo también a restaurantes. *"Yo estoy contento porque aquí la gente ha respondido muy bien."* Han sido los propios clientes los que les han dado a conocer, y los medios de comunicación. *"Nos han hecho publicidad con reportajes... Les hemos caído bien, ha habido gente enrollada"*. La sidrería ha sido para ellos el espaldarazo definitivo y el complemento que necesitaban para vivir.

También se han preparado mucho técnicamente desde aquellos comienzos.

VALORA MUCHO LA FORMACION TECNICA

Su vocación no le deja estar quieto en el pueblo. Todos los años viaja una o dos semanas a Villaviciosa, a visitar la Pomológica de Asturias y a estudiar en la Escuela Agraria de allí. *"Nosotros, prácticamente toda la técnica la hemos importado de Asturias"*. Reciben asesoramiento e intercambian experiencias con los técnicos de Bio-Eur Navarra (José Uranga) y del ITG Agrícola (Benigno Lizar). También han hecho nuevos viajes a Francia y han asistido a cursillos de su especialidad organizados por el ITG-Formación. Ha ido a buscar información a cual-

Un día le dije a la mujer: vamos a Normandía a coger injertos de manzano que me he enterado que hay unas variedades que son muy buenas por sus cualidades". Se informaron en la embajada francesa y se dirigieron a la zona de Calvados-Normandía en sus vacaciones de agosto. Allí entraron en contacto con gente especializada en cultivo de manzano y elaboración de sidra. Se trajo injertos de todas las variedades de manzana que tenía apuntadas en una lista, los repartió con un amigo de Hernani, también fruticultor, y todos los injertos salieron adelante.

Eso fue en agosto, hace 7 años. *"Y dio la santa casualidad de que en septiembre me llamó uno de aquí, del valle, diciendo que había que organizar un autobús a Normandía, en un viaje de estudio; a ver si quería ir"*. Se apuntó con la condición de dedicar tiempo al manzano de sidra, y así se hizo. A la vuelta se preparó una información con el resumen del viaje para la prensa y en el Diario de Navarra, dentro de las páginas agrarias, salió un reportaje sobre las posibilidades del manzano de sidra y la experiencia de Angel Alvarez en Beruete.

A raíz de aquel artículo *"empezó a llover gente aquí como locos. Yo entonces todavía vivía en Hernani. Tenía los manzanos, pero la casa todavía no la había acabado de arreglar. Había hecho una barrica de sidra para casa y para los amigos... Y me llamó el vecino por teléfono, diciendo: Angel, ven, que aquí hay gente a mogollón, por todas las esquinas. Haz algo, porque aquí todo cristo quiere beber sidra"*.

quier sitio donde la hubiera, incluso a los tratados antiguos de donde ha sacado una idea nueva para injertar manzanos.

agricultor-innovador, habla orgulloso de sus experiencias con nuevos injertos y patrones, sobre todo de su "INJERTO EN ALTO". Una idea que tuvo viendo la forma tradicional de cultivo en Normandía. "Allí los manzanos tradicionales son en pie franco, injertados muy arriba, y luego tienen alrededor una defensa para que ande el ganado por debajo".

También en tratados antiguos había leído sistemas semejantes. "Antes de la guerra se hizo mucho trabajo sobre la manzana. Hubo técnicos muy buenos en Guipúzcoa que hicieron unos trabajos entre los años 17 y 27. Y trataban de eso, de que el manzano había que injertarlo a 2 m de altura y luego tenían que tener 24 brazos. El primer año le dejabas 3, luego los cortabas para que salieran otros 3 y así hasta 24, y entonces ya le dejabas al árbol a su libre albedrío. Yo se lo planteé al técnico y me dijo, tú verás, es tu terreno".

Así empezó hace 5 años, "cuando metí pepita de manzana en el suelo, porque tiene que ser ya con patrón fuerte. Fuí al monte a traer manzana salvaje, luego a quitar la pepita, y hacer un semillero para sacar la plantita de ahí. Cuando ya la plántula tenía una altura de 30 cm o así, la metí a enriverar. Una vez enriverado, cuando ya tenía 2 metros de altura o así el arbolillo, trasplantar al prado. Meter en el prado, poner un tutor y una defensa alrededor del tronco (un cilindro metálico de láminas, con pinchos salientes en la parte superior, semejantes a los que antiguamente se ponían en los jardines urbanos y calles para evita golpes a los troncos).

Al año siguiente de sacarlos al prado "injertar en injerto inglés, que eso sí no existía antes. Los de antes yo veía que tenían el fallo de que con el aire y la carga se abrían. Entonces, al meter en inglés como nosotros hemos hecho, arriba, como tiene mucha más superficie de contacto, no se produce ningún problema ni de chancros ni de que se rompa". Hizo la prueba el año pasado de tener 14 vacas pastando en la plantación y está muy contento con el resultado obtenido.

La necesidad de complementar los manzanos con el ganado y aprovechar sobre todo terrenos de tercera, situados en pendientes, en el monte, es lo que le llevó a discurrir este sistema de injerto.

DATOS DE SU EXPLOTACION

PLANTACION 1^a = unos 11.000 metros cuadrados. En sistema intensivo en eje central.

PLANTACION 2^a = 2,5 hectáreas, injerto en alto.

VARIEDADES = alrededor de 50: 16 francesas, 14 asturianas, las seleccionadas por los guipuzcoanos (Aritza, Txalaka...). El resto, variedades de la zona, con nombres según la casa de procedencia (Moten zagarra...)

MAQUINARIA = Compartida con otros productores de la Zona. Sulfatadora, 1 máquina para hacer hileras...

EN AGRICULTURA ECOLOGICA

UNA FORMULA PARA COMPLEMENTAR GANADO Y MANZANOS

"Aquí uno de los problemas, casi el problema más grave de la zona, es la hierba. Y luego está la mentalidad de la persona de aquí, que tiene asociada la hierba y el animal. Un complemento perfecto para el ganado podría ser el manzano, en una asociación de pradera con manzanal, como se hacía antiguamente".

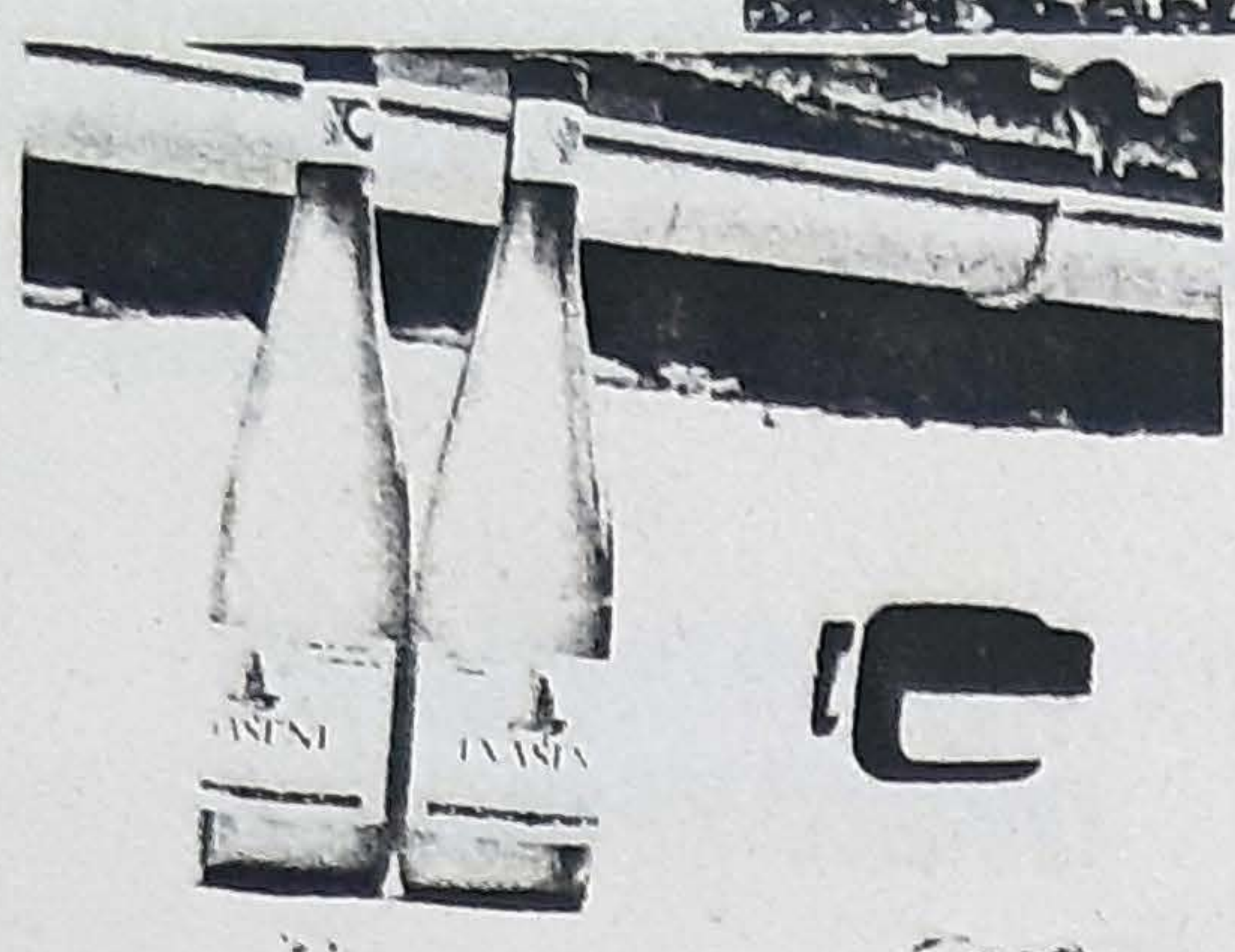
El manzano sería en ese caso un ingreso adicional y, con el inconveniente de que tarda más años en entrar en producción que en un sistema intensivo, en eje central. Con ese sistema de "injerto en alto" "no puedes esperar que el manzano te entre rápidamente en producción pero tampoco pierdes el tiempo, tampoco te da trabajo. Cincuenta hectáreas de eso te dan menos trabajo que 200 árboles en intensivo. Ahora, en este al tercer año recoges manzana y con el otro sistema te tienes que esperar hasta 8 o 9 años. Luego, en el momento en que entra en producción, lo hace pero exagerado, eso es una máquina, vamos".

Ha sido pionero también en su zona en otras técnicas, como la poda en verde en verano, practicada en otros lugares. "Me veían podar en agosto y decían 'está loco'. Luego vieron que al tercer año cogía manzana y decían 'éste tiene suerte', y no ven el trabajo que hay detrás". La lucha contra las enfermedades y las malas hierbas, las podas, injertos, la colocación de protectores en los árboles... una dedicación continua.

¿VARIEDADES AUTOCTONAS O IMPORTADAS?

Angel Alvarez reconoce que hay una cierta guerra con eso, entre los que sólo quieren autóctonas y los partidarios de traer también algunas variedades exteriores, mejorantes "como en la viña". Angel está totalmente de acuerdo en trabajar con variedades autóctonas "pero creo que hay que dejar una puerta abierta a una posible entrada de variedades exteriores

a mí me hace falta, para sacar una buena sidra, la que me gusta, con un poquito de calidad, un 10% de manzana amarga, un 20% de dulce y el 70% de ácida. Procuro tener esa mezcla hecha en mi manzanal y así me ahorro mucho.”



que sean mejores que las nuestras, que las hay”. Porque en otros lugares como Francia y Asturias llevan ya muchos años trabajando con manzana de sidra. “En cuestión de variedades aquí se dejó todo abandonado, en concreto hablo de esta zona...”, dice. Se ha abandonado o descuidado la producción, en favor de otros aprovechamientos. Por eso valora mucho el Proyecto de Selección y Mejora del manzano autóctono iniciado hace unos años por el ITG Agrícola: “se iba muy bien. Benigno (el técnico) veía un porvenir bueno... Pero ha venido una putada, que no ha tenido la culpa nadie. Y se ha fastidiado todo. Ahora esto es un atraso otra vez, de ni se sabe”. La aparición de Fuego Bacteriano en Santesteban ha obligado al ITG a arrancar la plantación experimental de manzano autóctono que tenía allí, por motivos de sanidad vegetal.

“Ahora hay gente que quiere meter manzanos este invierno, ¿qué manzano va a meter? No hay variedades autóctonas preparadas en los viveros.” Con su espíritu práctico opina que “ahora hay que dejar que se traigan variedades de donde se pueda, con la única condición de que no exista Fuego bacteriano de donde se traigan”. Insiste en que eso debe hacerse siempre con el visto bueno de los técnicos, quienes deben determinar en su opinión qué variedades son las idóneas.

En cuanto a las variedades autóctonas y a su proceso de selección “hay que empezar a trabajar rápido otra vez. Ahora yo creo que el primer paso que deberían hacer es injertar rápidamente, de nuevo, esas variedades y mandar a Francia a testar”, para determinar su sensibilidad al Fuego y a otras enfermedades. Para ganar tiempo en el estudio de las variedades piensa que “hay un sistema mucho más sencillo y que adelantarian, y es el nombrar fincas colaboradoras. Porque también cambia mucho del Baztán a Lizaso o aquí”. El se ofrece encantado y cree que otros cultivadores también lo harían.

Cuando empezó en Navarra sólo producían manzanos de sidra y sidra el y otro de Lekároz. Jesús Angel García, prome-

ro también como él. Su ejemplo ha arrastrado a otros. En su zona están ya 7 productores y otro se va a incorporar este invierno: 4 en Beruete, 1 en Oroquieta, 1 en Aldaz, 1 en La Ulzama y otro en Betelu; el 95% de esa producción en ecológico, siguiendo las directrices del CPAEN. De momento sólo Angel y el de Aldaz cuentan, además, con sidrería, aunque alguno ya tiene el proyecto de hacerla. “Ahí estamos, en equipo, trabajando. Cuantos más seamos, mejor para todos”. En Navarra se ha creado también, recientemente una Asociación de cultivadores de manzano de sidra.

Nuestro problema, hoy por hoy, es la venta de la botella. Hay dos cosas, la falta de costumbre, por un lado, y por otro lado el precio. No es una bebida popular una botella de 3/4 a 500 pelas y la sidra, teóricamente, debería ser una bebida popular, y no lo es. Para mí se está abusando totalmente del precio de la sidra en los restaurantes, cuando el precio oficial de la botella al que vendemos es de 130 pelas.”

Por un lado hay que aumentar la producción y dedicarse a hacer más sidra, en su opinión, para tener más presencia en el mercado. Aunque el tema comercial lo ve muy crudo. “Nosotros, los sidreros de aquí tenemos grandes problemas para movernos con la botella, porque como tradicionalmente la sidra ha venido de Guipúzcoa, ya se funciona de años con los mismos comerciales, cosecheros... Quitarles un cliente te cuesta Dios y ayuda. Y luego, tenemos poco margen y coger un representante no podemos...”

Sin embargo, eso no le desanima. Con su marcado acento vasco sigue hablando pausadamente, sin necesidad de guión, de sus proyectos con sus amados manzanos y su sidra.

Qué es el

F U E G O B A C T E R I A N O

Producido por una bacteria (*Erwinia amylovora*), es una enfermedad de gravísimas consecuencias que puede afectar a numerosas especies y variedades de cultivos de Navarra. Entre ellas, destacan:

ARBOLES FRUTALES:

Peral, Manzano (incluidos los de sidra),
Membrillero, Níspero.

PLANTAS ORNAMENTALES:

Crataegus, Cotoneaster y Pyracantha stranvaeria.

PLANTAS SILVESTRES:

Espino albar y servales.



Venta de plantas

Todas las especies nombradas, sensibles a la enfermedad, deben ir provistas del Pasaporte Fitosanitario.

Si proceden del extranjero, incluirán además la indicación Z.P. (E) = Zona Protegida-España

Precauciones

Utilizar SIEMPRE MATERIAL VEGETAL SANO y GARANTIZADO (CON PASAPORTE FITOSANITARIO), PROCEDENTE DE VIVEROS AUTORIZADOS.

NO INTRODUCIR desde otros países plantas recojidas DIRECTAMENTE EN EL CAMPO o COMPRADAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO SUPERMERCADOS, GARDENS, ETC.

AVISAR a los SERVICIOS del Dpto. de AGRICULTURA del GOBIERNO de NAVARRA si se OBSERVA CUALQUIER SÍNTOMA parecido a los de FSIA ENFERMEDAD.

N° 3M0010968413	FRANCE	PASSEPORT	PHYTOSANITAIRE CEE	SPV
	Número d'enregistrement			
	Número du bon de voyage		1 2 3 4 5	

PASAPORTE FITOSANITARIO C.E.E.

Elaborado por el Servicio de Fitosanidad de Navarra