



LIBRO DE *experiencias* Y BUENAS PRÁCTICAS *en fincas* DEMOSTRATIVAS OLIVARES *vivos*



Edita: Diputación Provincial de Jaén
Presidente: Paco Reyes Martínez
Coordinación: Sebastián Quirós Pulgar, Sonia Bermúdez López y Raquel Trillo Estudillo
Equipo Diputación Provincial de Jaén: Andrés Payés Martos, M^a del Carmen de Loma Ossorio Rubio y Nuria Vallejo Peña
Equipo SEO/Birdlife: José Eugenio Gutiérrez Ureña, Carlos Ruiz González, Samuel Galiano Parras y Patricia González Pozo
Textos y entrevistas: Laura Villena Díaz
Ilustraciones: Ana Domínguez Navarro
Diseño y maquetación: El Sombrero Verde
Fecha: Octubre 2024

En el marco del Proyecto Olivar Rentable y Sostenible 4.0 [COOPERALIVE]. Expediente GOPO-JA-20-0003. Cofinanciado con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural [FEADER] a través del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022, y la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. http://ec.europa.eu/gricultura/index_es.html

Presentación

Paco Reyes Martínez

Presidente de la Diputación Provincial de Jaén

La Diputación de Jaén apoya modelos que promuevan la sostenibilidad y la eficiencia en los sectores productivos de la provincia, no solo por su contribución al cuidado del medio ambiente, sino también porque impulsan la innovación y la diferenciación de los productos. Iniciativas que consideramos clave para enfrentar desafíos como el cambio climático y el reto demográfico.

La relevancia del sector oleícola en la provincia es manifiesta. Jaén es referente mundial en todo lo que concierne al cultivo del olivar y a la producción del aceite de oliva. No todos los territorios pueden presumir de ser punteros y líderes en un sector que nos distingue y con un producto diferencial por su calidad y por sus cualidades saludables, como es el aceite de oliva virgen extra.

Con estos avales, es evidente la riqueza que el olivar proporciona a nuestra provincia, no solo desde el punto

de vista cuantitativo, porque además de representar uno de los elementos que conforma nuestra identidad y define nuestra forma de vida, es una gran fuente de empleo y riqueza y ejerce como el mejor pegamento de la población en el mundo rural. Ser líderes del sector oleícola mundial es una gran ventaja que hay que mantener y para ello resulta prioritario que trabajemos a favor de la naturaleza y no en su contra.

Este **libro de experiencias y buenas prácticas en fincas demostrativas de Olivares Vivos** se edita en el seno del Grupo Operativo Cooperative “Olivar rentable y sostenible 4.0”, cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2022 y la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, y de la mano de los conocimientos generados en otro de los proyectos donde la Diputación de Jaén es socio desde el año 2014, el proyecto Life Olivares Vivos.

Con el presente trabajo se da voz a la experiencia de los agricultores de olivares tradicionales que bajo el modelo Olivares Vivos han dado valor certificado a sus buenas prácticas y decisiones, tomadas bajo los pilares de la formación y la innovación, donde la conservación del legado natural de sus fincas es una premisa innegociable. Un compromiso que ha requerido de esfuerzo para conseguir que su olivar genere vida, recupere biodiversidad y donde la rentabilidad de su cultivo es un objetivo pero no una excusa para deteriorar la tierra y, por ende, la vida que habita en ella.

A lo largo de la lectura de este ejemplar, el lector podrá trasladarse a cada una de las fincas participantes en este proyecto. Sus propietarios narran los obstáculos, hoy ya superados, dispares según en el lugar en las que se ubican sus olivares, y su incesante búsqueda de soluciones aliadas con la naturaleza, con esa flora y fauna que tantos servicios ecosistémicos pueden ofrecer, desde el control de plagas hasta la nutrición más exacta que pueda necesitar el olivar.

Nuestro mundo reclama un desarrollo sostenible y debemos aplicarlo en todas y cada una de las actividades económicas, más aún cuando hablamos de un sector primario que no solo cultiva sino que es custodio del territorio y de todo lo que alberga. El olivar, como aliado de la naturaleza, no solo beneficia a los agricultores, sino que también contribuye a recuperar la biodiversidad y a crear un legado natural para las futuras generaciones. Esta publicación viene a demostrar, con experiencias reales, que la rentabilidad no está reñida con la sostenibilidad, que se puede trabajar el cultivo del olivar y ser, a la vez, verdaderos conservadores de su territorio.



Prólogo

José Eugenio Gutiérrez Ureña
Director LIFE Olivares Vivos

Hace ya diez años que emprendimos el camino de *Olivares Vivos*. En la mochila, certezas, esperanzas y la firme convicción que una agricultura rentable y reconciliada con la vida era posible. Desde entonces, de la mano de la ciencia, hemos demostrado en el campo que recuperar biodiversidad, devolver la fauna y la flora a los olivares, no solo es una cuestión de justicia y gratitud, sino también una vía de rentabilidad y un extraordinario valor añadido para sus aceites.

En un tiempo en el que los campos parecen condenados al silencio de las aves, a la ausencia de la biodiversidad que se perdió, *Olivares Vivos* abre un camino de esperanza.

Un camino que estamos abriendo paso a paso, trabajando codo con codo junto con sus olivaderas y oliveros. Este libro es su voz. Son relatos íntimos y llenos de vida que surgen de diferentes rincones del mundo

rural y que comparten un hilo común: el amor a la tierra y el respeto por unos olivares que son su anhelo y su refugio. Cada historia es un reflejo de luchas y aprendizajes de quienes, más allá de un simple cultivo, han visto en los olivos unos compañeros de viaje, seres vivos dignos de cuidado y, sobre todo, de gratitud.

Aquí se recoge una primera selección de experiencias vividas por quienes han abrazado esta nueva forma de entender el campo. Aunque incompleto y provisional, este conjunto de relatos conforma un testimonio de su forma de entender la olivicultura y de su camino para incrementar la vida de sus olivares. En esta recopilación, se echan en falta algunas voces de la familia *Olivares Vivos* que, por distintas razones, no han podido estar aquí. Y, especialmente, al repasar estos relatos, duele en el alma la ausencia de los que desgraciadamente nos dejaron y que han formado parte esencial de la historia íntima de *Olivares Vivos*.

Son ellos, los auténticos protagonistas de esta historia. Con paso firme, sin hacer ruido, con la convicción y las ganas de hacer las cosas bien, han demostrado que se puede trabajar la tierra sin hierirla, que se puede recoger sus frutos sin arrebatarle la vida que la rodea y que el respeto y el cuidado de la naturaleza no está reñido con la rentabilidad.

Olivares Vivos no es solo un nuevo modelo o una filosofía diferente para entender la agricultura; es una familia en crecimiento, una red de manos amigas que se apoya y se inspira mutuamente. A medida que más agricultores se suman, el proyecto se convierte en un hogar común donde se comparten conocimientos, experiencias y sueños. Este libro invita al lector a adentrarse en esa casa, a escuchar las voces de quienes han decidido transitar un camino más respetuoso con la tierra. Cada uno de ellos ha comprendido que vivir del campo es también vivir en diálogo con él, que hay que escuchar al campo.

Pero este libro no solo es para agricultores, sino también para quienes nos interesamos por lo que hay detrás de cada alimento, de cada botella de AOVE. Al fin y al cabo, detrás de cada una de estas historias, están también los ciudadanos que, al elegir sus AOVE, les apoyan y refuerzan en su modo de cultivar los olivos.

Olivares Vivos nació con el firme propósito de tender un puente entre agricultores y consumidores, porque los problemas de la agricultura no se resolverán sin la implicación de los consumidores. Al fin y al cabo, los agricultores producen lo que les pedimos. Si queremos campos llenos de vida, debemos interesarnos por conocer y apoyar a los agricultores que trabajan para ello, y este libro ha sido escrito desde esta perspectiva.

Su autora, Laura Villena, se ha acercado a cada uno de los protagonistas con la mirada limpia de quien se acerca a *Olivares Vivos* por primera vez, y nos narra de forma sentida sus vivencias y pareceres. Sin duda, ella también es protagonista destacada de esta historia.

Los invito, entonces, a conocer sus historias. Espero que sus palabras sirvan, para unos, como testimonio de que esta agricultura ya existe, recordándonos que cada alimento tiene asociada una forma de producirlo y que, con nuestras decisiones de compra en el supermercado, estamos decidiendo la agricultura que queremos. Para otros, deseo que sus relatos generen la satisfacción de haber emprendido ya este camino. Y, para algunos más, que estas palabras les inspiren a iniciar, en sus propios campos y con determinación, el camino hacia un futuro más fértil y lleno de vida.



Experiencias

EMILIO Morcillo



FINCA
Ardachel

/ Siles
[Jaén]

MARCA
Oleaí

Extensión (ha.)

20,5

Marco de plantación (m.)

12x12

Extensivo

Secano

Ecológico

Privado

A las próximas generaciones les diría: no hagáis agricultura del miedo ni de la prisa

“La agricultura es uno de los trabajos más bonitos que existen: te permite ser una persona libre, ser tu propio jefe, te da tiempo, te da dinero. Yo creo que es la profesión perfecta”

Emilio Morcillo ríe a menudo, tiene un carácter optimista y esa actitud de disponibilidad total de quien acoge sereno y sin oposición lo que va llegando: podría ser la pérdida de dos años de cosecha, vecinos que han pasado de criticarle a adoptar sus mismas prácticas, un concierto de ruiseñores o de ranas que invita a improvisar la cena de hoy en el olivar, o esta entrevista para conocer mejor a las manos que cuidan de su Olivar Vivo. Emilio Morcillo es rico: tiene tiempo, valora lo que hace y se adapta a lo que está presente lejos de cualquier afán de control.

Sus olivas lo van conociendo y, desde que comenzó un nuevo manejo de la finca en 2008, han aprendido a convivir con él: como aquello de echar productos en el olivar para controlar tal plaga o tal hongo —siempre hay algo— no es lo suyo, los árboles han aprendido a sacar, a base de puro estiércol, todo su potencial: su aceite, *Oleaí*, de primer día de cosecha, sale cada año mejor.

Su hermano y él empezaron a trabajar el olivar con su padre, acostumbrado a usar herbicidas y abonos químicos, y a hacer aplicaciones foliares con insecticidas y tratamientos agresivos al suelo. Desde el año 2000 empezaron a practicar agricultura regenerativa y ya en 2008, a raíz de la helada de 2005, cuando se vieron obligados a cortar olivos que no rebrotaron, decidieron pasarse a ecológico. Su finca entró a formar parte de la familia de OOVV desde que comenzó su andadura en 2015 y fue reconocida como una de las fincas con mayor biodiversidad del proyecto, ya que está a las puertas de la Sierra de Segura, Jaén.

“La belleza natural para mí es muy importante. Yo voy a mi olivar y lo veo, en primer lugar, muy bello estéticamente”, dice Emilio rodeado del privilegiado paisaje mosaico que rodea su finca con montañas, ríos, bosques y praderas

que acentúan sus olivos salpicándolos de diferentes matices. “El entorno es una maravilla, pero es que, además, las olivas se ven muy bien, han ido mejorando cada año”, dice Morcillo.

Amante de la fotografía, vive rodeado de aves —sobre todo rapaces—, lagartos, ranas e insectos de todo tipo. “Son tantas las apariciones de bichos de todas las clases que a veces estamos desbrozando y me tengo que controlar para no parar constantemente a fotografiar todo lo que me encuentro”.

Cuando entraron en Olivares Vivos ya tenían charcas, respetaban la vegetación del cauce del arroyo y llevaban a cabo varias de las prácticas requeridas. Tan solo necesitaron apoyo técnico para reforzar las plantaciones en los linderos y hacer siembras en zonas que estaban desnudas. “Aprendí cosas con los técnicos de OOVV porque yo solía dejar la cubierta vegetal y segar, pero ellos me recomendaron hacer un laboreo superficial en algunas zonas para favorecer a las gramíneas”, cuenta Emilio.

Sus padres han acogido bien los cambios que él y su hermano han ido introduciendo en el olivar, como por ejemplo, dejar la cubierta vegetal. “De criticarnos ya se encargaban los vecinos. Un día hasta el coche de la Guardia Civil me gritó con el megáfono ¡Emilioooo, quita la hierbaaa!”, recuerda riéndose.

“Yo creo que como toda la vida le han estado diciendo a los agricultores que la hierba es mala, de repente te dicen que la hierba es buena y hay algo que no cuadra. Claro, la hierba es mala si no está bien manejada. Al principio, cuando empiezas a dejarla, compite con el olivo y a veces se viene abajo. Pero luego el olivo se hace fuerte. Es cuestión de cambiar la mentalidad”.

DECISIONES DIFÍCILES

Estamos ante un agricultor intuitivo que ha sido capaz de sacar rendimiento a sus árboles yendo más allá de los límites impuestos por las certificaciones que lleva su aceite. “Aunque en ecológico está permitido, nosotros hemos dejado de usar cobre. El primer año el olivar perdió casi toda la hoja por el repilo, pero persistí en mi decisión. El segundo año la tuberculosis se desmadró, y ahí empecé a pensar que quizás me había equivocado, pero aún así no quería echar cobre porque luego nos estamos quedando de los venenos, de los cánceres y las enfermedades que tenemos. Mi intuición me lo pedía, veía la oliva pintada de azul y lo pasaba mal. Al final las olivas dijeron, si no nos ayudan con el cobre, vamos a hacernos duras nosotras. Ahora la oliva está preciosa y llevamos diez años sin usar cobre”. “Es muy importante recordar en todo este proceso que las cosas necesitan su tiempo para asimilar los cambios. Como tengas prisa lo vas a pasar muy mal”, dice Emilio.

“Otra cosa que hemos dejado de hacer hace ya ocho años son las aplicaciones foliares. Nosotros trabajamos solamente el suelo con estiércol. Somos un poquito radicales, pero nos va muy bien”, dice con una risa tranquila que denota la satisfacción de haber aprendido de la propia experiencia y de haber superado sus propios miedos: su producción crece cada año y es ya casi la misma que cuando hacía agricultura convencional pero con mucho menos gasto.

“Fuimos de los primeros que empezamos a segar ruedos debajo del olivo y fuera del árbol metíamos ovejas. Al principio la gente nos criticaba mucho y a los pocos años empezamos a ver que hacían lo mismo. Ahora todo está cambiando por el tema de la PAC. La gente está pasando de los herbicidas a la desbrozadora”.

“Cuando te metes en Olivares Vivos es porque lo va a ganar la naturaleza, lo va a ganar tu olivar”

Aunque es fácil ver a Emilio entrar en la finca cantando, verlo meditar en el olivar, o pararse a disfrutar del amanecer o el atardecer para escuchar los pájaros y los machos de la rana *Hyla meridionalis* cantando por encima de lo mundano, cuenta que, justamente, “mis momentos más soberbios los tengo cuando hago el trabajo mecánico y repetitivo de desbrozar. Ahí es cuando entro en estados casi de éxtasis y es como si entendiera mi vida. Es como que, uff, lo entiendo todo”. Ese *uff* tiene peso: a Emilio el olivar le da mucho más que olivas, le da “una conexión espiritual”.

AGRICULTURA DEL FUTURO

“Yo a las siguientes generaciones de agricultores les diría que no hagan agricultura del miedo ni de la prisa. A mí lo que me enseñaron mis padres era que una cosa tiene su tiempo, que va tranquila, y que si este año no tiene cosecha no pasa nada, tendrá el año que viene. Tienes que pensar en dos años. Y ahora mismo los agricultores trabajan casi en una voráGINE, necesitan las cosas rápido”, dice Emilio. “Veo que en la agricultura se hace todo con miedo: miedo a la hierba, miedo a que llueva, miedo a que no llueva, miedo a que venga no sé qué bicho, miedo a todo”.

“Hay que hacer agricultura porque es uno de los trabajos más bonitos que existen: te permite ser una persona libre, ser tu propio jefe, te da tiempo, te da dinero. Yo creo que es la profesión perfecta”.

“Hemos convertido nuestra profesión en algo horrible, con prisa, siempre con miedo a todo y quejándonos a pesar de todas las ayudas que tenemos”, lamenta. “Yo les diría a los que están por venir que cambiáramos ese planteamiento: vivir del campo, en el campo, a favor de la naturaleza y con tiempo, es lo más maravilloso. Es

algo a lo que aspiraría cualquier persona, a tener dinero, tiempo y estar cerca de la naturaleza, y eso los agricultores lo podemos hacer. Tenemos que cambiar el miedo por el placer. Además, el olivo es de los árboles más agradecidos que te puedes imaginar, somos afortunados con tener el olivo, lo aguanta todo, es un árbol de premio”. No hace falta asentir con la cabeza, su clarividencia cala desde la primera palabra hasta la última.

RENTABILIDAD

Sobre la rentabilidad de llevar el sello de OOVV en su botella Emilio aporta también una mirada de altura: “cuando te metes en Olivares Vivos es porque lo va a ganar la naturaleza, lo va a ganar tu olivar”. Además de esa rentabilidad para la Tierra, Emilio dice haber recibido cierta valoración personal: “desde que estamos en el proyecto de Olivares Vivos la gente tiene un poquito más respeto y han pasado de lanzarnos críticas dolorosas a reconocer que estamos haciendo las cosas bien, que no estamos tan locos”.

Emilio vende todo su aceite de primer día de cosecha entre amigos y vecinos y desde que su botella lleva el sello de OOVV nota un consumidor más sensibilizado con el tema de la biodiversidad: “la gente nombra nuestros Olivares Vivos, entienden el concepto y lo valora”.

“Es cuestión de cambiar la mentalidad. Nosotros somos un poco radicales, pero nos va muy bien”



FRAN
Martínez

FINCA
Cortijo
Torre Guájar

/ Guadix
[Granada]

MARCA
Cortijo
Torre Guájar

Extensión (ha.)

63

Marco de plantación (m.)

7x7

Intensivo

Regadío

Ecológico

Privado

Yo sin un suelo vivo no trabajo

Con solo 15 cm de suelo desértico, heladas hasta mayo y temperaturas de hasta 40°C en el mismo mes, Fran Martínez ha tenido que idear su propio manejo del suelo y del agua.

En pleno desierto estepario de Gorafe, Granada, rodeado de kilómetros y kilómetros de suelo muerto, y con una profundidad de tierra cultivable de tan solo 5 cm, el Cortijo Torre Guájar resultó ser el número uno en biodiversidad de toda la familia de Olivares Vivos según el último estudio en 2023. ¿Cómo consigue albergar tanta vida en un contexto tan adverso? Las razones pueden ser varias, pero sin duda influye el manejo del suelo que hace Fran Martínez, absolutamente lejos de la tecnología puntera: después de varios años de inflar su cuaderno con prácticas, manejos y consejos que apenas le daban resultado en su tierra, se ha visto forzado a “inventar” su propio método, que no es otro —ojalá lo hubiera sabido antes— que el mismo que usaba su tatarabuelo.

“Estamos en una finca con 15 cm de suelo cultivable, de los cuales el 80% son piedra caliza. Entonces, realmente, de tierra apenas tenemos 4 o 5 cm. Eso, unido a las condiciones climatológicas muy extremas en un desierto estepario, hace que tengamos

que hacer las cosas de una forma distinta”, dice Fran desde el altiplano granadino, donde se viven heladas hasta el mes de mayo y se llega a los 40°C en el mismo mes, de forma que las plantas tienen un crecimiento vegetativo de 20 días al año.

Cuando tomó la finca familiar en el 97 no tenía ni idea de agricultura. Lo probó casi todo con muy pocos resultados hasta que un día decidió tomárselo en serio: dejó su trabajo de Educación Física para estudiar Ingeniería Técnica Agrícola y pasar de los consejos boca a boca a la experimentación personal basada en conocimiento técnico.

“Aquí no sirve nada, hagas lo que hagas no funciona”, se ríe un Fran optimista. “Al final lo que hemos ido aprendiendo es a observar cómo funciona la naturaleza. La naturaleza tiene una línea de trabajo, con el desarrollo de unas plantas, con el desarrollo de unos ciclos, y hay cosas que se desarrollan sí o sí, intervengamos o no. Entonces si utilizas esa línea de trabajo, al no luchar contra la naturaleza es más fácil que los cultivos funcionen”, dice Fran.

TUMBAR LA CUBIERTA

“Mi obsesión era que mi cultivo funcionara y lo que nos dimos cuenta es que solo funcionaba cuando estaba vivo”, cuenta Fran mostrándose categórico: “yo ahora sin un suelo vivo no trabajo. Si tengo el suelo vivo, a partir de ahí puedo hacer lo que tú quieras, eso es lo primero. Con un suelo muerto me niego. Hasta las macetas las estoy haciendo ya con suelo vivo”.

¿Cuál es su visión de un “suelo vivo”? ¿Cuáles son sus hallazgos después de tanta prueba-error? ¿Qué metodologías ha encontrado para manejar su árido y complejo suelo?

“Lo que hacemos es copiar aquello que lleva funcionando millones de años en todos los bosques del mundo: utilizar a las gramíneas invernales (como avenaloca o cebadilla de ratón) y las leguminosas (veza o carretón) para aportar la materia orgánica y el nitrógeno que necesita el suelo. No cortamos, sino que tumbamos nuestra cubierta vegetal a principios de la primavera de forma que protegemos el suelo y a su microbiología de las temperaturas extremas que llegan hasta los 85°C en la superficie en verano —suficiente para freír un huevo— y fuertes heladas en invierno. Ese acolchado sirve además de refugio y alimento para todo tipo de animales y permite optimizar la absorción de agua evitando la evaporación, así como la erosión y la pérdida de suelo por escorrentía”, resume Fran.

“En esas cubiertas al final se genera un ecosistema complejo que aporta biodiversidad a nuestro cultivo y entonces desaparece la necesidad de utilizar tratamientos porque existen un gran número de depredadores que mantienen el equilibrio y dificulta el desarrollo de las plagas”.

Cuenta Fran que no añade ni siquiera compost al suelo porque los nutrientes de esa cubierta de leguminosas

y gramíneas de invierno equivale, con solo un milímetro, a 10 m³ de compost por hectárea. “Si tenemos en cuenta que la cubierta tiene una media de un centímetro estamos hablando de un aporte de 100 m³ de compost por hectárea. Además, estamos hablando de una cantidad de materia orgánica capaz de fijar alrededor de una tonelada de carbono por hectárea. Este manejo es el que más carbono captura, el que más biodiversidad aporta, y el más rentable”.

SER “EL RARO”

“A mi no me ha quedado otra que convertirme en el raro, en el radical e ir contracorriente de todo lo que hacen los demás”, dice Fran riéndose del día en que, después de dar una charla en la que explicaba la metodología a la que había llegado después de muchos años en las tinieblas, llegó un vecino y le dijo:

—¡Pero si esto es lo que hacía tu tatarabuelo!
—¡Pues habérmelo dicho antes!, respondió Fran, feliz en el fondo del reencuentro con ese conocimiento ancestral.

“Con la llegada de los tractores y los fitosanitarios se eliminó toda esa cultura y tenemos tres generaciones perdidas que han descuidado los conocimientos del manejo que se hacía antiguamente. Se han apoyado en lo que era moderno y novedoso en su época, pero hace tres generaciones no tenían ni la maquinaria ni los productos fitosanitarios y si no se apoyaban en la naturaleza era muy complejo sacar adelante los cultivos”, dice Fran.

De Olivares Vivos Fran valora que es “el primer sello que certifica un buen manejo del suelo, además de la biodiversidad. Hasta ahora no existía ninguna certificación así, porque la agricultura ecológica solo te obliga

“Copiamos aquello que lleva funcionando millones de años en todos los bosques del mundo: utilizamos las gramíneas invernales y las leguminosas para aportar la materia orgánica y el nitrógeno que necesita el suelo”

a que tu producto esté libre de residuos, pero puedes seguir matando el suelo con productos naturales”.

Fran tiene la personalidad perfecta para asumir la tierra difícil en la que cultiva su propia marca de aceite *Cortijo Torre Guájar*: es un competidor nato en la versión más peliaguda de todo lo que hace y, como le gusta el deporte, este año se retará en la Tor des Géants, una de las carreras más duras del mundo con 330 km y 24000 m de desnivel positivo en los Alpes, además de haber competido en Raids de Aventura multidisciplinarios que combinan bici, piragua, escalada, carrera de montaña o patinaje, y de obtener muy buenas marcas en esquí de travesía. Hace unos años tuvo una caída libre de 50 m y estuvo a punto de morir o de perder una pierna, pero ni una cosa ni la otra, Fran está vivísimo y sin pizca de miedo, ni para competir ni para cultivar en un desierto.

Quizás sea la combinación entre deporte y trabajo en el campo, quizás sea esa sensación de “yo debería estar ya muerto” lo que llenan de jovialidad y de alegría todo lo que Fran dice. Tiene un gancho tremendo para divulgar y conecta, sobre todo, con los niños, su mejor público: “en educación todo lo que sea hacer cosas por la biodiversidad es siempre bienvenido, así que aprovechamos ese campo. Hemos conseguido que todos los huertos escolares se hagan en regenerativo y tenemos un colegio de experimentación donde hay 1500 niños y los 1500 saben la diferencia entre un suelo vivo y un suelo muerto. Eso no lo he conseguido con ningún agricultor”.

“Cuando a los agricultores les explicamos que es muy distinto trabajar con un suelo vivo o con un suelo muerto, y que con un suelo vivo obtienen una cantidad de beneficios a nivel medioambiental, salen pensando que un campo así no lo van a sacar adelante en la vida”, cuenta Fran.

“No hace falta compost. Con una cubierta vegetal de un centímetro de grosor aportamos 100 metros cúbicos de compost por hectárea”

SIMULAR TORMENTAS

En cuanto a la gestión del agua, Fran cuenta con una concesión de 7000 m³ procedentes de acuíferos subterráneos de la sierra, y hace de ellos un uso, de nuevo, muy particular.

“Partimos de la base de que el olivo lleva miles de años desarrollándose con sequía en verano. Está adaptado a esa sequía, pero también a que llueva en primavera y en otoño. Ahora con el cambio climático hemos perdido la primavera y el otoño y, aunque a nivel anual se mantiene el número de litros de lluvia, antes llovía 20 o 30 días a lo largo de primavera y otoño, y ahora esa cantidad de agua cae en tres días. La planta no absorbe esa cantidad en tan poco tiempo, no se aprovecha ese agua”.

“Las plantas necesitan el agua en primavera y otoño así que lo que hacemos nosotros es aportar el agua de esas dos estaciones generando tormentas con aspersores de bajo caudal. Generamos cinco tormentas al año de 20l/m² en el 30% de nuestra superficie tratando de garantizar nuestra cubierta vegetal con una tormenta a finales de verano, otra durante el invierno para el desarrollo de esa cubierta y otra a principios de primavera para que grane esa cubierta. A lo largo de la primavera, si son necesarios, hacemos dos riesgos más para que se desarrollen el olivar y la aceituna”.

“Nuestra concesión de 7000 m³ serviría para regar unas tres hectáreas con un riego convencional, sin embargo, con las cinco tormentas —que a veces son menos si llueve— podemos regar 30 hectáreas con esa misma cantidad de agua”, compara Fran.

Su último hito: su aceite *Cortijo Torre Guájar* ha sido demandado desde los grandes almacenes de lujo británicos *Harrod's* para vender allí el total de su producción.



MARIFÉ Bruque

FINCA
San José
de la Venturera

/ Linares
[Jaén]

MARCA
Finca
San José

Extensión (ha.)

7,01

Marco de plantación (m.)

12x12

Extensivo

Regadío

Ecológico

Privado

Los agricultores tenemos la obligación de dejar el mundo mejor que lo encontramos

“Cuidando la fertilidad del suelo siento que estoy cumpliendo mi misión”

De pequeña le encantaba pasar tiempo en la tierra de su familia, pero su padre le decía “las mujeres no van al campo”. Marifé cumplió con el mandato familiar y se alejó del campo para estudiar y ejercer de Ingeniera Técnica Industrial en una multinacional. El día que heredó aquella tierra en la que jugaba de niña, hace ya seis años, se encontró con una desagradable sorpresa: “estaba completamente destrozada”. En manos de arrendadores cuya filosofía era “herbicida a tope, agua a tope”, aquel suelo no tenía ni rastro de la vida que ella recordaba y, con ese recuerdo como motor, buscó asesoramiento hasta encontrarse con Olivares Vivos: “han sido ellos quienes me han ayudado a recuperar y a transformar la finca”.

“La finca estaba totalmente arrasada, barrida, llena de escorrentías, las raíces estaban superficiales, todo era madera vieja, no habían hecho podas efectivas, había tuberías por todas partes para sacar agua de mi sondeo a otras fincas, había desaparecido toda la biodiversidad. Los que manejaban la finca buscaban la máxima rentabilidad con la mínima inversión”, cuenta Marifé.

“Yo me decía que si aquello estaba a mi nombre no lo podía mantener en esas condiciones”. En medio de aquel caos Marifé tomó la decisión de poner la finca en ecológico con la ayuda de técnicos de universidades y cooperativas. Marifé tocó en todas las puertas. “Los técnicos son clave en un proceso de transformación serio. Yo creo que tienen que estar en primera línea”, dice mientras aconseja “formación, formación y más formación” a los nuevos agricultores.

Capaz de abordar los aspectos más técnicos del olivar, Marifé defiende al mismo tiempo, y con una convicción rotunda que es “un deber de los agricultores cuidar la fertilidad del suelo. Somos la base de la sociedad y tenemos la obligación de dejar el mundo mejor de lo que lo encontramos. Yo creo que es un deber para mis hijos y para las futuras generaciones. Siento que estoy cumpliendo mi misión. Estamos aquí para algo, ¿no?”, y le toma esa emoción en la voz de quien habla en nombre de algo más grande que una misma. Marifé destila esa sabiduría que sabe hilar mente y corazón combinando uno a favor del otro.

RECUPERACIÓN INVERSA

“Los primeros años después de transformar la finca a ecológico han sido muy duros. No hay una ayuda estatal para los que queremos el cambio. Pasar a ecológico una finca llena de madera, totalmente acostumbrada a productos agroquímicos y herbicidas es difícil porque la producción se te viene abajo durante tres o cuatro años, y todo va sobre la espalda. Esa transformación hay que asumirla”.

Cuando Marifé dice “todo” se refiere, no solo a las tareas habituales de gestión de un olivar de las características del suyo, sino a los muchos proyectos en los que ella voluntariamente se embarca para alimentar a la soñadora imbatible que es, abierta a que su campo sea también un lugar de ensayo científico. Por ejemplo, a través de un proyecto para la optimización de agua de la Universidad de Granada, Marifé ha colocado infiltradores —cilindros de carbón de 50cm— en la zona radicular de sus árboles con los que pretende evitar la evaporación y conseguir un aprovechamiento casi del 100% del agua. También hace estudios genéticos de sus olivos a través del Ifapa de Córdoba. “Siempre que veo a alguien que sea técnico y que puede aportarme algo, me uno”, dice Marifé.

“La recuperación inversa [de agroquímicos a ecológico] va despacio pero el olivar se recupera. El año pasado todo el mundo tuvo la peor cosecha de la historia y yo, sin embargo, empecé a respirar un poco. Desde el tercer año ya se empezó a ver la biodiversidad por todos sitios: se escuchaban los pájaros, se empezaron a ver animales que ya no se veían, y algunos parecía que iban como eligiendo su sitio por la finca”, cuenta orgullosa, no solo de la llegada espontánea de nuevos habitantes a su olivar, sino también del dinamismo y la belleza que le aportan sus caballos y gallinas a la finca. “Yo paseando por mi finca soy feliz. Veo otras y ni me apetece entrar, pero por mi finca da gusto pasear”.

“Fue un gran acierto entrar en contacto con Olivares Vivos, rodearme de gente que tiene mi misma forma de pensar y de actuar, y aprender de ellos. Yo noto que poco a poco hay muchas más plantas, mucha más floración, y a eso la cubierta vegetal ayuda bastante. Además, al tener una cubierta cada vez más rica, hay que abonar menos y las olivas están más sanas y fuertes, así que los insumos se reducen también de forma progresiva”, dice Marifé.

OOVV la animó a mantener pequeñas islas de Biodiversidad natural que fueron identificadas en su finca, como un pedregal donde había encinas y acebuches, a los que sumaron una charca, más encinas y más de 500 plantas autóctonas.

“He vuelto a ver collejas, a mí me encantaba ir con mi madre a cogerlas, los candelicos con los que jugaba cuando era chica, penitentes, cardillos, ajoporro, perdices, lagartos y garcillas que van de paso pero paran en la charca a beber y eso es una alegría”, se alegra. “Por otro lado, prácticamente no tengo plagas. Por ahora han disminuido, por ejemplo el barrenillo ha disminuido bastante. No significa que no vaya a tenerlas pero sí veo que el olivar está sano, está cambiando, se está transformando”.

Lo que más disfruta Marifé de las variadísimas tareas que hace a lo largo del día son las visitas que recibe en su finca. “Para que la gente entienda lo que es un Olivar Vivo tiene que ver la finca, yo les invito. Me gusta mucho que vean que detrás de esa botella hay una historia, además hay un determinado público que busca conocer el proceso de lo que pasa desde el campo hasta su mesa. Ha venido muchísima gente, incluso desde Londres y República Dominicana y con algunos mantengo la amistad”.

“La gente está tirando el agua a manta y se están secando acuíferos. Yo no he regado aún este año, ni una gota de agua [Julio de 2024]”

ROMPER LA MONOTONÍA

Además de transformar su olivar, Marifé ha sido rompedora en la forma de embotellar aceite y ha roto con la monotonía: “yo tengo solo cuatro hectáreas, no podía competir en precio con nadie ni envasar grandes cantidades, así que decidí hacer una cosecha temprana y crear mi marca, *Finca San José*, con el apoyo de artistas locales”. Belin, el grafitero internacional oriundo del mismo Linares, le diseña una botella diferente cada año y hay quienes las han ido coleccionando todas, como el Museo Raphael de Linares, donde lucen como un icono más de la zona.

“Hacen falta cooperativas para la gestión común de las fincas para hacer frente al relevo generacional”

“Mis tres pilares de calidad son: conseguir un buen aceite, el compromiso con la biodiversidad y un buen diseño. Con todo eso me he creado un nombre que me permite acceder a algunos premios”, dice esta mujer que podría ser un pequeño hito del olivar jienense si se mira el largo recorrido que ha hecho en tan corto espacio de tiempo.

—“Eso que tú haces es mucho trabajo para una mujer”, le retan algunos.

—“Y para un hombre también”, contesta ella sin parpadear y vuelve a ponerse manos a la obra.

RELEVO GENERACIONAL

*Olivo, no me dejes
que el campo se hace huérfano
si me arrancan infancias,
si me extirpan tu suelo*

Estos cuatro versos de Nieves Fernández podrían ilustrar uno de los pensamientos recurrentes que Marifé tiene cuando camina por su finca: “ojalá pueda

seguir con mi olivar”, se dice, con la incertidumbre de fondo de si contará o no con algún apoyo para afrontar el inminente momento de su jubilación.

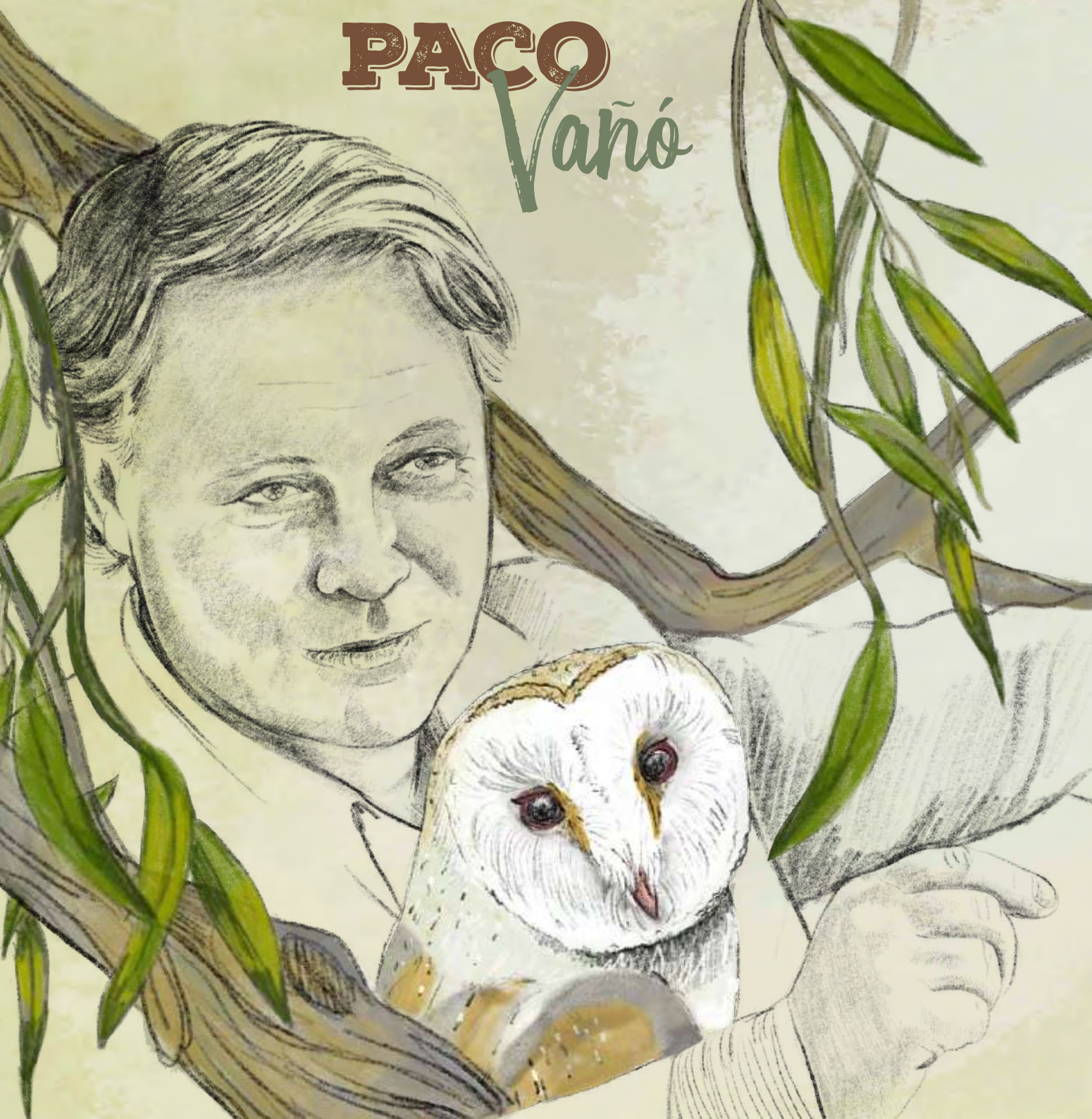
Marifé se encuentra en medio del que es uno de los mayores retos del sector: el relevo generacional. En el caso de ella, sin nadie que tome las riendas de su finca por el momento, busca alternativas para poder seguir gestionando su olivar sin tener que encargarse de la comercialización.

Propone, por ejemplo, una cooperativa de gestión de fincas como las que existen ya en Sevilla, donde hay departamentos especializados en esta parte del proceso. “Me parece una idea de éxito y Jaén tendría que empezar a transformarse en esa dirección porque nos quedamos sin olivares”.

RIEGOS ILEGALES

Sobre la situación general de la agricultura Marifé detecta los riegos ilegales como uno de los problemas más graves del momento actual. “La gente está tirando el agua a manta y se están secando acuíferos, que además se están contaminando por el abuso y despilfarro de fertilizantes químicos y herbicidas. Yo te puedo decir que todavía no he regado este año. Ni una gota de agua”, dice en julio de 2024, tras una primavera que abundantes lluvias que, con el conocimiento que ha adquirido y los infiltradores, está optimizando al máximo. “La Administración tiene que hacer algo porque ahora mismo la gente que tira de riegos ilegales tiene más fácil pagar una multa que legalizar un sondeo”, concluye Marifé.

PACO Vaño



FINCA
Cortijo
Guadiana

/ Úbeda
[Jaén]

MARCA
Castillo
de Canena

Extensión (ha.)

1750

Marco de plantación (m.)

12x12 / 8x8

Extensivo / Intensivo

Regadío

Ecológico

Privado

No se trata de cuidar un bosque de olivos sino de ser custodios de un territorio

“La agricultura tiene una asignatura pendiente. Desde los años 30 ha inundado el campo de veneno, ha roto la cadena trófica y convertido el suelo en un desierto”

“El mejor aliado de la naturaleza es un agricultor responsable, consciente y formado, la formación es muy importante. No hay responsabilidad sin formación”

Pasear en el Cortijo Guadiana es como mirar un largometraje donde las escenas se suceden en forma de ecosistemas que pasan ante los ojos hilando un guion perfecto: plantaciones de picual, arbequina y royal, una zona de olivar ecológico y biodinámico, una parcela con 27 variedades griegas, sirias, italianas y de otros puntos del mediterráneo, un encinar centenario, 600 cabezas de ganado ovino, huerta, zonas de pistacho, abejas ibéricas, viña, zona para la recuperación de las luciérnagas, nidales que han permitido la recuperación de la lechuza común, bosques incipientes de encina y nogal, una granja de crisopas, una familia de ocas, monte virgen de matorral mediterráneo sobre el que vuelan en arco las abubillas y las 114 especies de aves inventariadas en la finca, la planta fotovoltaica flotante más grande de Andalucía, charcas-bebedero para animales, un acueducto del siglo XIX y podrían seguir enumerándose hitos de este rico paisaje que, sí, es

un olivar productivo, pero es, sobre todo, un templo vivo del que emana el que ha sido reconocido por Flos Olei como mejor AOVE del mundo varios años consecutivos, el aceite Castillo de Canena.

Paco conduce por su finca bajando y subiendo del todoterreno a ritmo de “mira, ¡otro proyecto emocionante!”. Se suceden ante nosotros campos y suelos muy cuidados sobre los que Paco y Rosa Vañó han proyectado planes de negocio y de simple cuidado de la vida que ponen al hombre y al resto de seres vivos al mismo nivel de trascendencia. Con una ágil pero honda conversación, una pulsera en la muñeca que reza *Sine Agricultura Nihil* (Sin agricultura no hay nada) y la ilusión que enciende intermitentemente sus ojos azules, así es como Paco Vañó camina por Cortijo Guadiana, así es como mira y piensa su olivar y así es como alcanza la excelencia en todo lo que hace.

Paco y su hermana Rosa se sienten “guardianes de bosques, custodios de tradiciones milenarias, creadores de ecosistemas vivos y preservadores de sociedades rurales”. Y no es un discurso. Un paseo por su finca basta para comprobarlo.

Cortijo Guadiana tiene 1.800 hectáreas divididas en 47 pagos, de las cuales 1.500 son olivar tradicional y semi-intensivo de picual, arbequina y royal. Además tienen un campo con 27 variedades mediterráneas que fueron introducidas en 2009. En total 285.000 olivos escoltados por los picos de Sierra Nevada, Sierra Mágina, la Sierra de Cazorla y la Sierra de Baza.

Caminando por la finca con Paco vemos un punto del olivar que se funde con el bosque: “esta es la foto que buscamos”, dice Paco, obstinado en la tarea de crear islas de biodiversidad y devolver a la finca la floresta que aquí hubo hace cientos de años. “Hemos reforestado 400 encinas con bellotas propias que micorrizamos con esporas de trufa negra y blanca”. Poco después entraremos en otra plantación, aún incipiente, de 400 nogales, pasando por 36 panales de abejas ibéricas que se utilizan, sobre todo, como bioindicador y apoyo a la polinización.

Pasamos después por zonas de pistacho, almendros, manzanos y llegamos, tras atravesar monte mediterráneo dominado por avena loca y cardo mariano, a una hectárea y media de viñedos entre los que crecen 20 cepas centenarias prefiloxéricas. “El olivo, la vid y el trigo, la sagrada tríada mediterránea, que es la base de la civilización mediterránea y del mundo”, resalta Paco.

Cortijo Guadiana no tiene un paisaje previsible, sus pagos son frases inesperadas de la mejor poesía visual. Si alargamos la mirada: “ahí estamos desarrollando un

proyecto precioso único en España para preservar las luciérnagas en el olivar, Olivares de Luz. Para ello hemos construido muretes cerca del río que es lo que le gusta en verano a la luciérnaga”, cuenta recordando cómo, siendo niños, él y su hermana se dejaban encantar por el parpadeo de estos insectos en el campo de su abuela en Baeza. Si acortamos el campo de visión: estamos ante el pago biodinámico donde descansa el compost, que combina un 45 % de alperujo, un 45 % del estiércol de las 600 ovejas que viven en la finca y un 10% de hoja.

“La agricultura biodinámica es cuidar de un olivar de la misma forma que hacían los romanos, es respetar un ciclo de 2500 años de historia”, claudica Paco, que ha puesto el sello de Olivares Vivos en su botella de picual ecológico y biodinámico.

DISTORSIÓN DE LA AGRICULTURA

¿De dónde nace todo este empeño por devolverle al campo todo su potencial?

“Nos dimos cuenta de que la agricultura tiene una asignatura pendiente. Desde los años 30 hemos estado inundando el campo de veneno, hemos roto la cadena trófica y hemos convertido el suelo en un desierto de tierra desnuda”, dice Paco.

“Hasta 1930, el agricultor era también ganadero. Siempre había animales, no había un agricultor que fuera únicamente agricultor porque necesitaban el estiércol del ganado como abono. A partir ahí, grandes multinacionales crean los abonos de síntesis química y se produce la primera disociación en la historia entre la ganadería y la agricultura: el agricultor pasa a ser exclusivamente agricultor. Es la primera gran brecha de lo que era la vida agronómica de la

“Olivares Vivos nos ayuda a sistematizar, cuantificar y seguir unos protocolos. Nos han educado en que la sostenibilidad medioambiental se puede medir”

“Para cualquier agricultor la actividad agronómica empieza de suelo para arriba, pero la verdad es que la agricultura se halla de suelo para abajo”

humanidad. Ahí comienzan los abonos de síntesis y los insecticidas, que son básicamente biocidas, es decir, que mata cualquier tipo de vida. Nosotros vimos clarísimo que eso tenía que cambiar”, dice Paco.

“Algo importantísimo que desconocemos es que para cualquier agricultor la actividad agronómica empieza de suelo para arriba, pero la verdad es que la agricultura se halla de suelo para abajo”, matiza hablando de la importancia que tiene el bioma.

“En nuestra apuesta por la biodiversidad, hemos eliminado pesticidas tanto en suelo como en hoja hace ya 12 años incentivando la restauración de la cadena trófica, y para ello partimos de un respeto escrupuloso a la cubierta vegetal, que es la que nos ayuda a preservar la humedad, reducir la erosión y brindar un hospedaje maravilloso a toda suerte de insectos. El problema cuando aras o aplicas herbicidas es que el olivar se convierte en un desierto con un árbol cada 40 m² y, si en ese desierto aparece un insecto que come hoja o hierba, se va a ir al árbol. Entonces tú mismo generas tus plagas”.

En Cortijo Guadiana se utilizan también los restos de poda en biomasa como combustible ecológico no contaminante, cuentan con certificaciones de huella de carbono y de huella hídrica, estaciones de control del estrés hídrico de los árboles para optimizar el agua de riego y gran parte de su energía la obtienen de una planta fotovoltaica de un megavatio que, al ser flotante, logra anualmente un ahorro en la evaporación de casi 7.000m³ de agua.

“Cuando empiezas a tener en cuenta detalles así es cuando haces una agricultura en la que no solamente cuidas un bosque de olivos, sino que te conviertes en custodio de un territorio”, apunta Paco.

LA SOSTENIBILIDAD SE MIDE

Desde que Cortijo Guadiana entró en Olivares Vivos en 2015 ha ido ampliando su abanico de prácticas para mejorar la biodiversidad con la protección de las líneas de alta tensión, la instalación de dos bioislas flotantes en su balsa de riego, charcas, refugios de insectos y cajas nido.

“Uno de los momentos más emocionantes que hemos vivido con Olivares Vivos fue la recuperación de la lechuzca, el ave nocturna por definición del olivar. Introducimos crías en nidales, cuando se hicieron adultas volaron libres y después criaron en la finca. Ya han nacido aquí tres generaciones de lechuzas. Con Olivares Vivos hemos visto muchísimos resultados en nuestra finca”, cuenta Paco, que registra con cámaras el constante flujo de mamíferos y aves que acuden a sus charcas a beber.

En Cortijo Guadiana se han avistado 114 especies de aves —más del 80% de las que se encuentran en la Sierra de Cazorla— que han sido registradas en una guía elaborada por SEO/BirdLife-Olivares Vivos. “Ahora tenemos listas de cuántas hormigas, pájaros, abejas silvestres y plantas teníamos en el año 2015 y cuántos tenemos ahora. Olivares Vivos nos ayuda a sistematizar, cuantificar y seguir unos procedimientos y unos protocolos. Nos han educado en que la sostenibilidad medioambiental se puede medir”.

“Aunque cada vez hay un mayor interés de los consumidores por conocer la historia del producto, el origen, y el impacto medioambiental y social de lo que consumen, decir hoy en día que *somos sostenibles es flatus vocis*, no dice nada, porque se ha convertido en algo abstracto”, lamenta. “Nosotros entendemos la sostenibilidad como la entrega a la generación futura de una tierra más biodiversa, más sana y más fértil de la que hemos

recibido de nuestros padres, y gracias a Olivares Vivos podemos acreditar el esfuerzo que hacemos por cuidar el entorno del olivo”, explica Paco, que acaba de recibir el premio al Olivar más sostenible de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) en 2024.

REVOLUCIÓN DEL OLIVAR

Cuando él y su hermana llegaron en 2003, el sector olivarero estaba muy anquilosado, apoyado aún sobre estructuras decimonónicas, era poco innovador y ciertamente machista. Muchos no les daban más de seis meses en su giro profesional pero ellos tenían un poderoso motor: estaban volviendo a lo que Rilke llamó la “patria de la infancia”, aquellos veranos en la finca de su abuela, Los Caños (Baeza), “rodeados de muchos primos, jugando como salvajes en el campo”. “Recuerdo cuando me corregían vareando durante la cosecha y el hedor de las almazaras de entonces. Quien diga que le gusta el olor de las almazaras antiguas miente”, se ríe Paco, añadiendo que aquellos veranos “marcaron para siempre nuestras vidas”.

Años después, mientras Rosa y Paco hacían carrera en el extranjero, su padre, con una mente privilegiada para su tiempo y una meteórica carrera internacional en finanzas, tuvo la destreza de adquirir poco a poco las 1.800 ha de Cortijo Guadiana, aunque seguía produciendo en ellas un aceite básico a granel que no se diferenciaba del de otros productores. Sobre aquellos cimientos, con el acervo de sus carreras internacionales, el deseo de “hacer el mejor aceite del mundo” y una almazara nueva, Paco y Rosa crearon *Castillo de Canena*, la marca de alta gama con la que actualmente comercializan el 85% de toda su producción en más de 60 países. El otro 15% se vende bajo las marcas *Palacio Marqués de Viana* y *Palacio de Viana*.

NI PREJUICIOS NI INERCIAS

¿Se puede innovar con un producto que tiene 5.000 años de antigüedad?

Paco y Rosa llegaron al mundo del AOVE en 2003 sin tener conocimiento alguno del sector, por lo que tampoco tenían prejuicios, inercias o ideas preconcebidas, y eso les dotó de la dosis de inocencia perfecta para aventurarse a innovar en absolutamente todos los campos: han puesto en valor el aceite como producto, han innovado a nivel agrónomo, en la gestión empresarial y en la revisión del papel del olivar andaluz para la preservación de la biodiversidad y la revalorización del entorno rural.

A nivel producto han sido los primeros en hacer un aceite primer día de cosecha, cata horizontal, aceites para coctelería, infusionados con aceites esenciales, con especias magrebíes, con plancton o con humo de roble.

A nivel agrónomo también fueron los primeros en hacer cosecha temprana con recolección nocturna para mantener la extracción en frío en el caluroso mes de octubre, en volver a prácticas como la siega a diente o hacer su propio compost, en usar energías renovables para reducir la huella de carbono y en entrar a Olivares Vivos. Ahora trabajan en la digitalización de las tareas del campo: “hace años hemos desterrado los papeles. Todo se hace a través del teléfono móvil y con programas donde todos los tractores están geolocalizados, sabemos dónde están, las horas de trabajo que hacen, en qué zonas de la finca han tratado o cuántos decilitros por árbol se han aplicado en un tratamiento foliar”, explica Paco.

Su nueva almazara cuenta con toda la última tecnología necesaria para contrarrestar a los grandes enemigos del aceite: el paso del tiempo y el calor. Las aceitunas cosechadas son transportadas en menos de tres horas a

“Ya han nacido tres generaciones de lechuzas en nuestra finca. El tráfico de mamíferos y aves en los bebederos es constante. Con Olivares Vivos hemos visto muchos resultados positivos”

“ Cuando aras o aplicas herbicidas, el olivar se convierte en un desierto. Si en ese desierto aparece un insecto que come hoja o hierba, se va a ir al árbol. Entonces tú mismo generas tus plagas ”

la almazara en camiones refrigerados sin ser sometidas a más de 20 grados en ningún momento del proceso de producción de aceite. Una vez obtenido, el zumo de oliva se mantiene en depósitos dotados de camisas de acero inoxidable en atmósfera inerte con nitrógeno.

“Hablar de la Almazara es hablar de tecnología pura y dura, tecnología muy avanzada que cada vez progresará más. Ahí perdemos algo pero lo ganamos por otro lado, porque en este caso lo artesano, lo tradicional, no es sinónimo de calidad organoléptica y sensorial, ni siquiera calidad a nivel de salubridad. Esas calidades se hallan en la tecnificación y en los avances”, explica Paco.

Por último, a nivel de gestión humana, *Castillo de Canena* ha puesto un gran empeño en la satisfacción laboral y la inclusión de la mujer. Actualmente cuentan con una plantilla de 82 empleados y el 90% de sus puestos directivos son desempeñados por mujeres. En un momento dado, nos cruzamos con Francisco, uno de sus empleados, y Paco le pregunta espontáneamente:

- ¿Tú estás feliz de trabajar aquí?
- Pues sí, porque aquí no paramos de hacer cosas nuevas, estamos siempre a la vanguardia y eso no lo hace todo el mundo.

A sus 64 años, con el ímpetu de quien tiene toda la vida por delante para seguir innovando, arriesgando y aprendiendo, Paco asegura: “mientras estamos vivos seguiremos formándonos”. Paco está convencido de que el mejor aliado de la naturaleza es “un agricultor responsable, consciente y formado. No hay responsabilidad sin formación”.

Profuso lector y conocedor de literatura, Paco encajaría perfectamente en aquella descripción que Bernardo

Soares —heterónimo de Fernando Pessoa al que venera— hizo de sí mismo: *Pertenezco a esa especie de hombres que no ven solo la multitud de la que forman parte, sino también los grandes espacios que hay a sus costados.*



DAVID Méndez



FINCA
Gascón

/ Marchena
[Sevilla]

MARCA
Pilares
Aceite de autor

Extensión (ha.)

56,4

Marco de plantación (m.)

7x7

Extensivo

Regadío

Biodinámico

Privado

Estamos orgullosos de hacer alimentos sanos y llenos de vitalidad, no alimentos dopados

“Llevamos cuatro años sin regar el olivar y está remontando. Olvidamos que el olivo ha sido siempre un árbol de secano”

Cuidar el suelo en el que produce sus alimentos es cuidarse a sí mismo. David Méndez lo tiene clarísimo y por eso cultiva su olivar y sus campos de almendra, espárrago y granada tratando de potenciar al máximo la fuerza energética que contienen sus alimentos. Cultiva en ecológico y siguiendo los minuciosos procesos que propone la biodinámica, aprovechando en cada tarea agrícola el impulso y las fuerzas que los planetas ejercen sobre la tierra, un concepto que en España todavía cuesta transmitir pero que en otros países es asumido con naturalidad.

David cuenta que llegó a la agricultura “de rebote”. Se dedicaba a la publicidad, pero en el 96 tomó la finca de cereales y girasol que había pertenecido a su familia y, con la idea de obtener mayor rentabilidad, hizo de ella un olivar. Puestos a hacer algo nuevo y desde cero, miró la agricultura desde todos los enfoques

posibles, con una mentalidad abierta y, sobre todo, la intención de producir alimentos que alcancen su máximo potencial. Así es como ha conseguido que sus aceites sean de los únicos tres en el mundo —junto a *Finca La Torre* y *Castillo de Canena*— que cuenten con las certificaciones de Ecológico (desde 1996), Biodinámico (2015) y con el sello Olivares Vivos (2017).

Caminar por la finca Gascón es caminar por un frondoso suelo poblado de setas, pero para llegar hasta ahí David tuvo que pasar años de observación y apoyo al suelo. “Como veníamos de tierra calma, los primeros años sembrábamos nosotros la cubierta. A partir de ahí dejamos la generación espontánea porque la tierra tiene un banco de semillas muy amplio y ella misma saca las hierbas que necesita en cada momento”, dice David, para quien “no existe la mala hierba sino la hierba que te da información sobre las carencias que tiene el suelo”.

“Nosotros, desde un punto de vista biodinámico, miramos el suelo como uno de los cuatro reinos: el reino mineral, el animal, el vegetal y el hombre. Para nosotros cuidar el suelo es como cuidar a los animales, es cuidar de los vegetales, es una parte más”, dice David añadiendo que, evidentemente, “cuidar el suelo es cuidar de mí mismo”.

“El gran problema que hay en la agricultura es que los suelos durante 60 o 70 años han sido envenenados o dopados y estamos consumiendo alimentos dopados. A mí me da tranquilidad saber que estamos aportando a la alimentación, que es fundamental, alimentos sanos y saludables. Estoy completamente convencido de lo que hago”, asegura David, emplazando a las nuevas generaciones de agricultores a “cuidar del suelo, la base de todo”.

FUERZA ENERGÉTICA DEL ALIMENTO

“Nosotros ya antes de certificarnos habíamos empezado a meter animales en la finca, a dejar la cubierta vegetal y a realizar muchas prácticas que, después, con la biodinámica, hemos entendido por qué lo hacíamos y en qué cosas podíamos mejorar la finca. Además, nos ha aportado una serie de preparados que le dan toda la fuerza energética de los planetas a la finca. Esta forma de cultivar nos ha dado orden y estructura en cómo hacer determinadas cosas y cuándo hacerlas”, dice David.

“En España cuesta concebir la biodinámica porque nos ha costado entender incluso lo que es la agricultura ecológica, pero fuera de España sí se entiende”, asegura, añadiendo que el 95% de sus marcas de aceite, *Pilares*, *aceite de autor* cosecha temprana —con variedades Picual, Arbequina,

Coupage, Lechín, Manzanilla y Verdial— y *Origenes* se venden en Francia, Alemania y Corea.

La razón principal por la que David hace el esfuerzo de cultivar en biodinámico es porque, según él, la agricultura ideada por Rudolf Steiner es “el modo más consciente y armonizado de producir alimentos y conservar el medio ambiente” y porque la biodinámica permite “mantener y aprovechar la fuerza energética que tienen los productos”.

“Cuando nosotros hacemos un test kinesiológico de nuestro aceite, con independencia de que el sabor te pueda gustar más o menos, comprobamos que el poder que tiene ese alimento para tu cuerpo es mayor cuando se produce de forma biodinámica. Todavía no hemos encontrado ningún aceite que se asemeje a un aceite biodinámico”, dice David.

OLIVARES VIVOS DA SENTIDO

La entrada en Olivares Vivos de finca Gascón ha supuesto para David un antes y un después en el reconocimiento de los resultados que ofrecen sus prácticas. “Si yo ahora mismo me tuviera que quedar con una sola certificación, para mí, Olivares Vivos es la que me asegura que estoy haciendo las cosas bien. Con ellos estamos constatando que todo lo que hacíamos tenía sentido. El gran cambio ha sido que ellos llevan el control y el recuento real para saber lo que tenemos y cómo evoluciona la finca” en términos de biodiversidad, cuenta David.

“Además, Olivares Vivos nos ha ayudado a terminar de dar sentido a ciertas partes de la finca”, por ejemplo, creando una charca que David ha reproducido después en otros puntos de la

“La tierra tiene un banco de semillas muy amplio y ella misma saca las hierbas que necesita en cada momento”

finca junto a bebederos y nidales que atraen a mochuelos, cernícalos, perdices y liebres entre otras muchas especies animales y vegetales.

¿SE NECESITA TANTA AGUA?

Sobre el tema del agua y el agotamiento de los acuíferos David apunta: “olvidamos que el olivo siempre ha sido un árbol de secano, de hecho, se está empezando a sembrar mucho superintensivo en secano”.

“Nosotros veníamos haciendo un riego de apoyo sin gran cantidad de agua, pero ahora llevamos prácticamente cuatro años sin regar por la escasez que tenemos. Es verdad que, por muy pequeño que sea el consumo, cuando dejas de utilizar agua el olivar se resiente, pero ya está remontando”.

“Al suelo, a los animales, a los vegetales y al hombre hay que cuidarlos por igual”



MARIOLA

Hidalgo



FINCA

Cortijo del
Aguador

/ Uleila del Campo
[Almería]

MARCA

Campos
de Uleila

Extensión (ha.)

112

Marco de plantación (m.)

8x8

Extensivo

Instalación de regadío, sin uso

Ecológico

Privado

La carraca europea ha encontrado en nuestra finca un remanso de paz

“De las nueve cajas nido instaladas en tres fincas de Almería y Granada, las tres del Cortijo del Aguador fueron ocupadas y de ellas volaron diez pollos en 2023”

De cómo convertir un sueño en negocio sin que se pierda por el camino ni un ápice de la mirada inocente con la que se empieza a soñar nos habla Mariola Hidalgo, que a día de hoy mantiene el olivar que comenzó su padre en el sublime silencio del desierto de Almería. De ella aprendemos sobre la resistencia del olivar en una de las zonas semiáridas más afectadas por el cambio climático, donde siguen floreciendo cada año, a pesar de la escasez de agua, 120 ha de olivar, almendros y frutales.

En un peculiar enclave situado a 800 metros de altitud, con vistas al Parque Natural de Cabo de Gata por el Este y a la Sierra Nevada granadina por el Oeste, se encuentra el Cortijo del Aguador, el lugar donde Rogelio Hidalgo materializó aquello que de niño repetía incesante a su madre: *“yo de mayor voy a tener un campo. Voy a vivir en el campo, en el campo con animales”.*

Para llegar hasta El Cortijo del Aguador hay que atravesar el único desierto de Europa, el duro y característico desierto de Tabernas. “Es ahí, cuando empiezas a subir la sierra, cuando el paisaje empieza a tomar matices con zonas de matorral, romero, tomillo, esparto y flora autóctona, empiezas a observar las tonalidades del sol sobre las montañas a diferentes horas del día y empiezas a disfrutar de un paisaje que tiene belleza por todas partes”, dice Mariola.

EL ARTE DE TRANSFORMAR

Por tradición familiar, Rogelio dedicó toda su vida a hacer pan, y cuando tuvo hijos les transmitió “lo gratificante que era transformar una materia en otra y aportar valor a lo que hacías”, cuenta su hija Mariola. “Comprar a un precio y vender a otro es una forma de ganarse la vida, pero ahí no aportas más que tu labor de intermediario. Sin embargo, coger el trigo, transformarlo

en harina y de la harina hacer pan, o de la aceituna extraer el aceite, ahí es donde aportas valor, haciendo un proceso de transformación”, le decía su padre.

Cuando en 1998 un Rogelio ya mayor se compró su cortijo y empezó a cultivar olivar, vid y frutales incluyendo también gallinas, conejos y perdices, lo hizo en producción integrada pero rápidamente se transformó en ecológica “porque realmente esa era nuestra forma de cultivar, nuestro cultivo lo pedía a gritos”, cuenta su hija.

Fue en 2021, cuando Olivares Vivos quiso probar su modelo en zonas desérticas o semiáridas para ver el comportamiento en escenarios de cambio climático, cuando el Cortijo del Aguador entró a formar parte de la familia de OOVV.

A partir de ahí el Cortijo del Aguador mejoró la gestión de la cubierta herbácea, restauró zonas improductivas con plantas autóctonas, contó además con la instalación de cajas nido de diferentes tamaños —una específica para la carraca—, y de una charca y muretes para el refugio de anfibios y reptiles. El mantenimiento de las plantaciones está siendo el mayor reto debido a la falta de agua. “Estamos poniendo una especial atención en estas zonas para que salgan adelante y que el proyecto sea exitoso”, dice Mariola.

EL ARTE DE RECUPERAR

“Nosotros siempre hemos sabido que teníamos cierta diversidad a nivel de flora, pero a nivel de fauna siempre creímos que donde estamos había poco más que cuatro lagartos. Ha sido gracias a Olivares Vivos que hemos descubierto que tenemos insectos que llevaban ya muchos años sin verse en los olivares de la zona por el abuso de fitosanitarios o por los métodos de

cultivo. Nos pasa lo mismo con aves que están en peligro de extinción o que están amenazadas y que resulta que en nuestra finca encuentran un remanso de paz, como por ejemplo la carraca europea, y eso está siendo muy gratificante para nosotros. Todo este proceso nos está motivando mucho a seguir haciendo las cosas bien porque mantiene vivo ese espíritu de padre, su pasión por la tierra y por la naturaleza”, dice Mariola.

La recuperación de la carraca, una de las aves migratorias más emblemáticas de las zonas áridas de Andalucía, ha sido uno de los grandes objetivos de Olivares Vivos en su empeño por recuperar la biodiversidad y transformarla en rentabilidad. Ha sido en la finca de Mariola donde se están alcanzando los mejores resultados ya que, de las nueve cajas nido instaladas en tres fincas de Almería y Granada para esta ave, las tres del Cortijo del Aguador fueron ocupadas durante la época de cría y de ellas volaron diez pollos del total de trece huevos que eclosionaron en 2023. La carraca ya no solo aporta una belleza extrema al olivar con su gama de azules, sino que es ya un símbolo de que se están haciendo las cosas bien y, además, juega un papel clave para el control de plagas de invertebrados en el olivar.

Por otra parte, dice Mariola, el sello OOVV en la botella del aceite *Campos de Uleila* “es una forma de certificar esa biodiversidad que queremos recuperar y de la conservación que ya existe dentro de la finca, puesto que hay una entidad detrás con la fiabilidad que tiene Olivares Vivos que corrobora lo que hacemos”.

Mariola está orgullosa de formar parte de la familia de OOVV y ha incluido en el tour que hace por su finca y su almazara una parada especial para contar a sus visitantes el proyecto: “yo tengo mi rincón de Olivares Vivos dentro de mi ruta de oleoturismo donde

“ Mi padre me enseñó a ver el valor añadido en los procesos de transformación: del trigo al pan, de la vid al vino, de la oliva al aceite ”

“Hoy en día estar en el campo, disfrutar de esa vida, de los silencios, de los colores, no está reñido ni con la tecnología, ni con la globalización, ni con las ciudades. Hay que recordárselo a los jóvenes para que no se desvinculen del campo”

explico y enseño una caja nido, un hotel de insectos, y dedico muchísimo tiempo a hablar del proyecto porque pone en valor todo el trabajo que hacemos”.

“Aunque el proyecto todavía a nivel consumidor se conozca poco, el sello de OOVV en la botella nos ayuda a contar la historia y estamos sintiendo que el respaldo que te da la marca Olivares Vivos es valorado. Yo veo que el consumidor recibe el sello como un extra de calidad: estamos aportando un producto sostenible, que ayuda al mantenimiento de nuestros pueblos y que es respetuoso con el entorno. Al final es como un círculo, es economía circular y social en todos los aspectos”.

SI YO TUVIERA AGUA

Mariola reconoce que uno de los pensamientos que más le visita cuando pasea por su finca es el gran anhelo de muchos de los agricultores de su zona: “si yo tuviera agua”.

Acaba de pasar uno de los años más duros en términos de sequía, con solo 30 litros de lluvia en todo el año, y hace todo lo posible por sacar adelante la parte de la finca que pide menos agua, pero ha tenido que tomar decisiones drásticas: “las circunstancias nos están llevando a ir sacrificando ciertas zonas y hemos tenido que dejar de regar las viñas”, lamenta mientras recuerda riéndose los primeros ensayos de su padre con el vino. “Las primeras botellas que traía dejaban la copa totalmente marcada de rojo, era un vino áspero, duro, nosotros le vimos trabajar hasta conseguir, con mucha información y la ayuda de un enólogo, un vino bastante competitivo. Ahora hemos llegado a un punto donde no se puede regar la viña. Es doloroso, pero mi padre hubiera hecho lo mismo, sacrificar una parte de la finca para poder seguir apoyando a la otra”.

La situación que está viviendo Mariola por la falta de agua, además de disminuir de forma drástica la producción, dificulta el mantenimiento de las actuaciones de OOVV y ralentiza sus efectos sobre la biodiversidad. Con buena parte de su cultivo comprometido por esta situación, lamenta las graves limitaciones a las que se enfrenta: “El agua es necesaria para la vida, para la flora y para la fauna, al final, sin agua estamos limitados para todo”.

DICOTOMÍA CAMPO-CIUDAD

Cuando piensa en el futuro de la agricultura Mariola invita a los jóvenes a derribar la separación mental que existe entre campo y ciudad. “Hoy en día tal como están las comunicaciones te puedes permitir estar de la ciudad al campo en muy poco tiempo”.

“Yo soy muy urbanita pero disfruto muchísimo del silencio, la paz, el ritmo y el juego de luces y sombras a diferentes horas del día en los alrededores de la finca. Salgo de la ciudad de Almería y en 40 minutos estoy con la carraca. Se puede tener todo en el mismo día sin renunciar a nada, y eso hay que recordárselo a los jóvenes. Hoy en día estar en el campo, disfrutar de esos momentos, de esos silencios, de esos colores o de esa vida, no está reñido ni con la tecnología, ni con la globalización, ni con las ciudades. Nos podemos permitir disfrutar de las ventajas de cada entorno. Hay que intentar que las nuevas generaciones no se desvinculen mucho del campo porque se puede tener todo”.

“Además las nuevas generaciones están incorporando ya mucha tecnología al olivar y creo que eso es otra motivación. La tecnología nos ayuda cada vez más a llevar las explotaciones, a gestionarlas, a

rentabilizarlas y creo que por ahí podemos mantener el interés de nuestros jóvenes”, dice optimista Mariola.

Más que preocuparse por las manos que la sucederán en su olivar, Mariola, madre de adolescentes, les contagia cada año del entusiasmo por lo que hace, sobre todo, cuando llega el momento de la cosecha. “El inicio de campaña, el día que empiezas a recoger, es un momento muy especial. Después de estar cuidando el olivar todo el año, de estar pendiente, llega ese momento que a nivel emocional es muy importante porque vuelve a renovar la motivación. Vuelve la ilusión por cómo saldrá el nuevo aceite. El año puede ser más duro o menos duro, pero llega la nueva campaña y te renueva. Es como aire fresco”, algo así como hablar con ella y ver en el origen de su historia la raíz colectiva que nos mantiene a todos unidos a la tierra.







VÍCTOR Pérez

FINCA
La Torre

/ Antequera
[Málaga]

MARCA
Finca
La Torre

Extensión (ha.)	373
Marco de plantación (m.)	12x12
Extensivo / Intensivo	
Regadío	
Ecológico	
Privado	

Que mi actividad no genere un perjuicio para el futuro del campo me da tranquilidad

“Un ecosistema que se equilibre a sí mismo es la forma más sencilla de evitar plagas”

“Ahora se nota mucho más la presencia de aves. En torno a la charca el impacto sobre la fauna ha sido brutal”

Hace trece años, un muy joven Víctor Pérez recién licenciado en Ingeniería Agrónoma, vio una oferta de trabajo y se fue a hacer la entrevista hasta Antequera, Málaga, sabiendo únicamente que se trataba de gestionar un olivar. Al llegar a la finca se encontró con una sorpresa: una comunidad hippie y parcialmente nudista de alemanes se autoabastecía en la finca siguiendo las premisas de Rudolf Steiner y la biodinámica en sus cultivos. El joven Víctor recorrió aquellas 380 ha, observó aquellas formas de hacer y de vivir totalmente nuevas para él y se dijo a sí mismo: “tengo capacidad para adaptarme al medio, me quedo a vivir aquí”, y se puso a trabajar. Han pasado muchas cosas desde entonces, pero algo ha permanecido intacto en estos trece años: el deseo de hacer un aceite de primerísima calidad con un delicado cuidado a esa tierra en la que Víctor se implica cada día como si fuera suya.

La Finca La Torre parece destinada desde tiempos inmemoriales a producir aceite: en ella habitan olivos centenarios y se conservan las ruinas de un *Torcularium*, una almazara en piedra de la época de los romanos que ya entonces convertía a este terreno en un centro de producción oleícola. Hoy sale de allí uno de los aceites mejor valorados en España y en todo el mundo, el *Finca la Torre*, de cosecha temprana, que se vende ya en más de 25 países.

Víctor ha tenido que hacer un trabajo de transición muy fino en el que, de una forma más o menos orgánica, ha conseguido darle un giro radical a la identidad de la finca, entre otras cosas a través de la modernización de las instalaciones y la construcción de una almazara propia que les permite tener bajo su control el proceso íntegro de producción.

Junto al dueño de La Torre, el suizo Daniel Aegerter, quien la compró en 2010, comparten una visión común: apostar por una producción menor pero cuya calidad les posiciona entre las mejores del mundo al mismo tiempo que es amable con el entorno vivo del que depende todo su negocio. No cabe duda de que lo han conseguido.

Si algo se deduce de hablar con Víctor es su prudencia. No cuenta sus éxitos con efusividad ni sus fracasos con derrotismo; en su discurso dominan en todo momento la mesura y la sensatez de las que se ha armado estos trece años para hacer frente a un proyecto por el que lo ha sacrificado todo sin ser suyo.

RECURSOS PROPIOS

Para Víctor fue natural entender desde un principio que las prácticas biodinámicas que se practicaban en la finca antes de que él llegase tenían que mantenerse: “el enfoque de producción basado en la mejora del suelo y en la autosuficiencia, es decir, en la utilización de recursos propios sin necesidad de tener que traer cosas de fuera de la finca y depender tanto del exterior, es una parte de la biodinámica que me gusta. Que trabajar no sea a base de compro y pongo en el campo, sino más bien pensando en utilizar lo que tenemos por aquí”, dice Víctor recordando que al principio la finca funcionaba como el organismo-granja que propone Steiner gracias al pastoreo de 1.000 ovejas que desbrozaban y aportaban su estiércol.

La dificultad para encontrar mano de obra adecuada para gestionar a los animales hizo que finalmente tuviese que prescindir de ellos. Ahora intercambia estiércol por hueso de aceituna o lo compra y hace compost con su propio orujo.

Además de Biodinámica, la finca cuenta con la certificación ecológica desde 2001 y tiene desde 2019 el sello de Olivares Vivos.

EL IMPACTO DE LAS CHARCAS

De su entrada en Olivares Vivos Víctor destaca que “con muy bajo coste, la finca ha cobrado vida, sobre todo, en los alrededores de la charca. Ahora se nota mucho más la presencia de aves. En otras zonas te encuentras sitios sin pajarillos y, sin embargo, en torno a la charca el impacto sobre la fauna ha sido brutal”.

Tanto es así que se plantea poner más charcas que sirvan como bebederos, por ejemplo, a los muflones y evitar así que éstos le arranquen los sistemas de riego. “Además de atraer vida, las charcas me reducen los problemas en el sistema de riego. Este ha sido uno de los aprendizajes con Olivares Vivos”, dice Víctor.

La palabra biodiversidad no suena a banal hablando con él. Muy lejos de ser un mero reclamo mercantil como parecen usarla algunos, Víctor habla de biodiversidad como, entre otras cosas, la manera más efectiva de evitar las plagas: “permitir que se consolide un ecosistema que se equilibre a sí mismo es la forma más sencilla de evitar, por ejemplo, la mosca del olivo gracias a la presencia de poblaciones estables de insectos auxiliares. Eso, sumado a una recolección temprana y al viento frecuente, convierten a nuestra finca en un lugar inhóspito para este insecto”.

La altísima biodiversidad de Finca la Torre cuenta hoy en día con muflones, venados, liebres, zorros, búhos, perdices, mochuelos, arrendajos, lechuzas y un sin fin de habitantes que casi convierten al humano en la excepción.

“Es más motivador para mí producir menos y saber que hago productos buenos, saludables y respetuosos con el entorno”

ECOLÓGICO COMO MÍNIMO

“La verdadera calidad y la verdadera biodiversidad comienzan con una finca ecológica. Eso es lo mínimo por lo que deberíamos empezar”, dice un Víctor exigente, pues para él no existe una visión del campo ni del olivar a largo plazo, y tampoco puede hablarse de biodiversidad, si no se da el paso de abandonar los fitosanitarios que siguen empobreciendo el suelo.

“Es una tranquilidad saber que lo que estamos haciendo va a ser sostenible en el tiempo, que nuestra actividad no está generando un perjuicio en el medio ambiente o para el futuro. Realmente cuando trabajas en ecológico y en biodinámico tiene un impacto en la producción, pero en contraposición tienes la gran satisfacción de que lo que estás haciendo es mucho más sostenible desde todos los enfoques posibles, no solo el económico, sino de forma más global”, dice Víctor. “Tengo la confianza, la tranquilidad, de que hago un producto bueno, saludable y además con un sistema de producción muy respetuoso, ¿qué más quiero?”, añade.

“Producir sin más no es complicado, está al alcance de cualquiera. Tú le das al botón y estás produciendo, pero para mí es más motivador tener un objetivo más complicado, hacer las cosas diferentes. Al final nuestro aceite tiene muchos elementos para diferenciarse de los demás”.

Hacer llegar al consumidor esa forma tan específica de trabajar, desde el cuidado de la cubierta vegetal, la instalación de cajas nido, charcas y vegetación, hasta los preparados biodinámicos, es muy difícil según Víctor. “El consumidor está saturado. Nosotros al principio hasta quitamos el sello Deméter porque introducía un elemento más que confundía al cliente. Tienes que estar explicando que es ecológico, biodinámico y Olivares

“La verdadera calidad y la verdadera biodiversidad comienzan con una finca ecológica. Eso es lo mínimo por lo que deberíamos empezar”

Vivos, y eso es mucha información”, comenta añadiendo que son las tres certificaciones en su conjunto las que dan un valor añadido y rentabilidad a su producto.

SABER PARAR

Para llevar adelante este proyecto en el que no han faltado los accidentes mecánicos, los sobresaltos dentro de la gestión del equipo humano, y un sinfín de imprevistos, Víctor, cabeza y espíritu de uno de los mejores AOVes del mundo, ha tenido que aprender a hacer una de las tareas más importantes: saber parar.

Cuando asoman por el campo o por la almazara factores que no están bajo su control, aparecen las dudas, o apremian decisiones difíciles, Víctor, se toma un momento de retiro y sube a alguno de los cerros de la finca. Utiliza los picos como afiladores de ideas: solo allí, y no en su silla, es posible una visión de altura.

“Esos puntos altos son mis rincones de pensar, los lugares que utilizo para abstraerme, analizar fallos y tomar aire. A veces puedo tirarme una hora ahí sin hacer nada”, dice refiriéndose al cerro donde reposa la torre nazarí que da nombre a la finca y a otros lugares de altura que han sido clave para renovarse a lo largo de los años.



LUIS
Montabes Vañó

FINCA
Virgen de
los Milagros

/ Mancha Real
[Jaén]

MARCA
Dominus

Extensión (ha.)

424

Marco de plantación (m.)

10x10

Intensivo

Regadío

Producción Integrada

Privado

Empiezas estudiando el aceite y acabas interesándote por el suelo: ahí está toda la vida del olivar

“Llevamos cinco décadas cultivando en la misma finca y hemos constatado en el laboratorio que, a mayor biodiversidad, mayor calidad”

Luis Montabes guarda como un tesoro de su infancia el recuerdo de la larguísima temporada de la recogida de la oliva, que duraba seis meses allá por los años ochenta, durante los que se instalaban en su finca familias enteras con abuelos y niños. Allí, en Virgen de los Milagros, a las puertas de Sierra Mágina (Jaén), convivían a modo de pueblo temporero, con su colegio, su bar y hasta un supermercado, para recoger, una por una —como se hacía antes— la oliva: el centro de toda su historia. Ese campo de la infancia es ahora, 50 años después, el eslabón principal de una empresa familiar de la que nacen los aceites gourmet Dominus y Huerta los Caños, además de un producto insólito que cuenta con grandes adeptos en el mercado: el aceite de acebuché.

La familia Montabes Vañó tiene una larguísima tradición olivarera y, generación tras generación, ha sabido transmitir, además de su saber, esa forma antigua y sólida de trabajar: creando red, tejiendo familia. “Nosotros dependemos a nivel anímico, a nivel económico y a nivel operativo, del ciclo del olivar. Nuestra tierra es mucho

más que una finca, nos hemos criado allí, tiene un valor incalculable para nosotros. Cuando camino por allí noto el amor que siento hacia cada uno de los miles de olivos que tenemos, y noto una especie de amor de vuelta que no sé definir. Me pasa en mi finca, y me voy a otra y es distinto”, dice Luis, que gestiona junto a sobrinos y nietos la propiedad que sus padres compraron en 1971.

Cuando llegó la hora del relevo generacional Luis quiso poner sus estudios de Economía al servicio de la empresa familiar. Fue entonces, “estudiando el aceite, cuando me di cuenta de que la calidad potencial del aceite depende de la calidad potencial de las aceitunas. Estudié entonces sobre aceitunas y me di cuenta de que la calidad potencial de las aceitunas depende de la calidad potencial del olivo, y estudiando sobre olivos me di cuenta de que su calidad potencial depende de dos cosas: la biodiversidad del entorno y los años de floración, ya que cada generación de floración indica una adaptabilidad al medio. Así que empiezas estudiando el aceite y acabas estudiando el suelo. Ese es el termómetro: en

torno al suelo se desarrolla toda la vida del olivar. Incluso mirando la lechuga, pues también tiene un suelo, y si vendes la finca, lo que te pagan es el suelo, su calidad. Entonces para nosotros en el suelo está todo”, dice Luis.

Virgen de los Milagros es citada a menudo en las clases de Agricultura de la Universidad de Jaén como referente en la gestión del olivar por su particular enfoque en el que convergen la recuperación de saberes ancestrales —como producir aceite de acebuché—, con los últimos avances científicos y tecnológicos, el cuidado de la biodiversidad y la aspiración a la excelencia que lleva a algunas de sus marcas a pasar, además de los controles de calidad convencionales, los controles gourmet. Es el caso del aceite ecológico *Huerta los Caños* y de *Dominus Cosecha Temprana*, ambos con sello de Olivares Vivos y reconocidos entre los mejores del mundo. Además de éstas, Monva (nombre empresarial de la familia) cuenta con otras marcas que se exportan a más de 20 países.

PUNTO DE MADUREZ

De todos los momentos por los que pasa la producción de aceite Luis disfruta especialmente de uno de los más delicados: “hay una labor muy bonita que es la de elegir el momento exacto del punto de madurez, porque es un factor difícil de controlar. Por ejemplo, en el segmento ultra premium en el que estamos con nuestros aceites de Olivares Vivos, el punto de madurez que estamos buscando dura cinco o seis días. Durante esos días hay que ir cogiendo aceituna a mano y haciendo pruebas. Al principio el aceite te sabe un poco a madera porque tiene mucho hueso, te va sabiendo cada vez menos a madera y hay un día que decimos que “se abre”. Ahí es donde toma una riqueza de sabores y de aromas brutal. Hay que dar con ese día, y podría pasar que ese día o al día siguiente se ponga a llover,

imagínate, entonces no podríamos sacar más de 500 litros. Todo ese mundo ultra premium de optimización total de la calidad potencial por la que hemos peleado tanto es muy gratificante. Siempre hay expertos catadores y científicos que nos ayudan. Es muy bonito hacer uno de los mejores aceites del mundo”.

Luis y su familia conocen en profundidad los aspectos científicos de lo que hacen y eso, junto a la toma de riesgos y un tesón de hierro para que el mínimo detalle se convierta en la distinción de su producto, parece ser el *leit motiv* con el que hacen uno de los mejores aceites del mundo. Luis, que lleva a sus espaldas la responsabilidad de mantener los altísimos estándares de calidad que han llevado sus aceites a las cocinas de Chefs como Pedrito Sánchez, Juanjo López o Rafa Zafra, lleva en la sangre ese apetito por saber cada vez más, por no bajarse del pódium de los mejores.

CASA DE VIDA

Con el privilegio de estar a los pies de un Parque Natural, los índices de biodiversidad de sus fincas han sido siempre muy altos y han crecido aún más desde su entrada en Olivares Vivos. Además de varias charcas, cajas nido y plantaciones de flora autóctona en caminos, los técnicos de OOVV llevaron a cabo en su finca la conversión de un antiguo transformador abandonado en una *Casa de Vida* en la que ha desarrollado un programa de *hacking* —cría campestre controlada— para la recuperación del cernícalo y la lechuga comunes, así como del mochuelo y el autillo europeo.

“Nosotros con ellos aprendemos una barbaridad sobre biodiversidad. Nadie me había hecho pensar en el entorno, en lo que rodea a ese olivo y, por ejemplo, tenemos 80 hectáreas que mis padres dejaron sin cultivar

“Tenemos 80 hectáreas de montañas y cerros que mis padres dejaron sin cultivar y Olivares Vivos lo vio como un pulmón de biodiversidad. Ellos nos han enseñado a valorar nuestra propia finca desde otro punto de vista”

“Olivares Vivos es revolucionario porque está enfocado desde el agricultor, desde el terreno, poniéndose en nuestros zapatos. No es una auditoría convencional”

porque son montañas y cerros, y de repente llegó Olivares Vivos y lo vio como un pulmón de biodiversidad. Ellos nos han enseñado a valorar nuestra propia finca desde otro punto de vista. Es una maravilla”, dice Luis.

“Nosotros tenemos una cubierta vegetal súper exigente porque queremos que en nuestra finca aniden los pájaros, descansan las liebres y los polluelos de perdiz salgan para adelante. Hemos redoblado el nivel de exigencia porque Olivares Vivos incide directamente en la calidad. Nosotros, que llevamos ya cinco décadas cultivando la misma finca, hemos constatado en el laboratorio que, a mayor biodiversidad, mayor calidad”.

Luis afirma con convicción que “Olivares Vivos es revolucionario porque está enfocado desde el agricultor, desde el terreno, pensando en nuestra rentabilidad, en nuestra biodiversidad, en nuestra finca, poniéndose en nuestros zapatos. No es una auditoría convencional. Además, hay un seguimiento científico de lo que nuestras prácticas aportan en términos de biodiversidad”.

“También nos enamoró la parte más humana del proyecto: que haya voluntarios, que vengan niños, que haya un técnico de Olivares Vivos que viene todos los días a dar de comer a unos polluelos o ver criar a las rapaces, todo eso para mí es absolutamente fascinante. Ellos están mano a mano con el agricultor”, dice Luis refiriéndose a Lise Pomarède, la técnica de OOVV que ha hecho el seguimiento diario de la evolución de los polluelos del proyecto de hacking de Virgen de los Milagros.

“Por otro lado, el sello de Olivares Vivos te da un empaque, te da un conocimiento, te posiciona en el mercado. Hemos notado que el sello ayuda a abrirnos puertas en la distribución en la medida en que lo expliquemos. Todavía no es muy conocido, entonces tenemos que

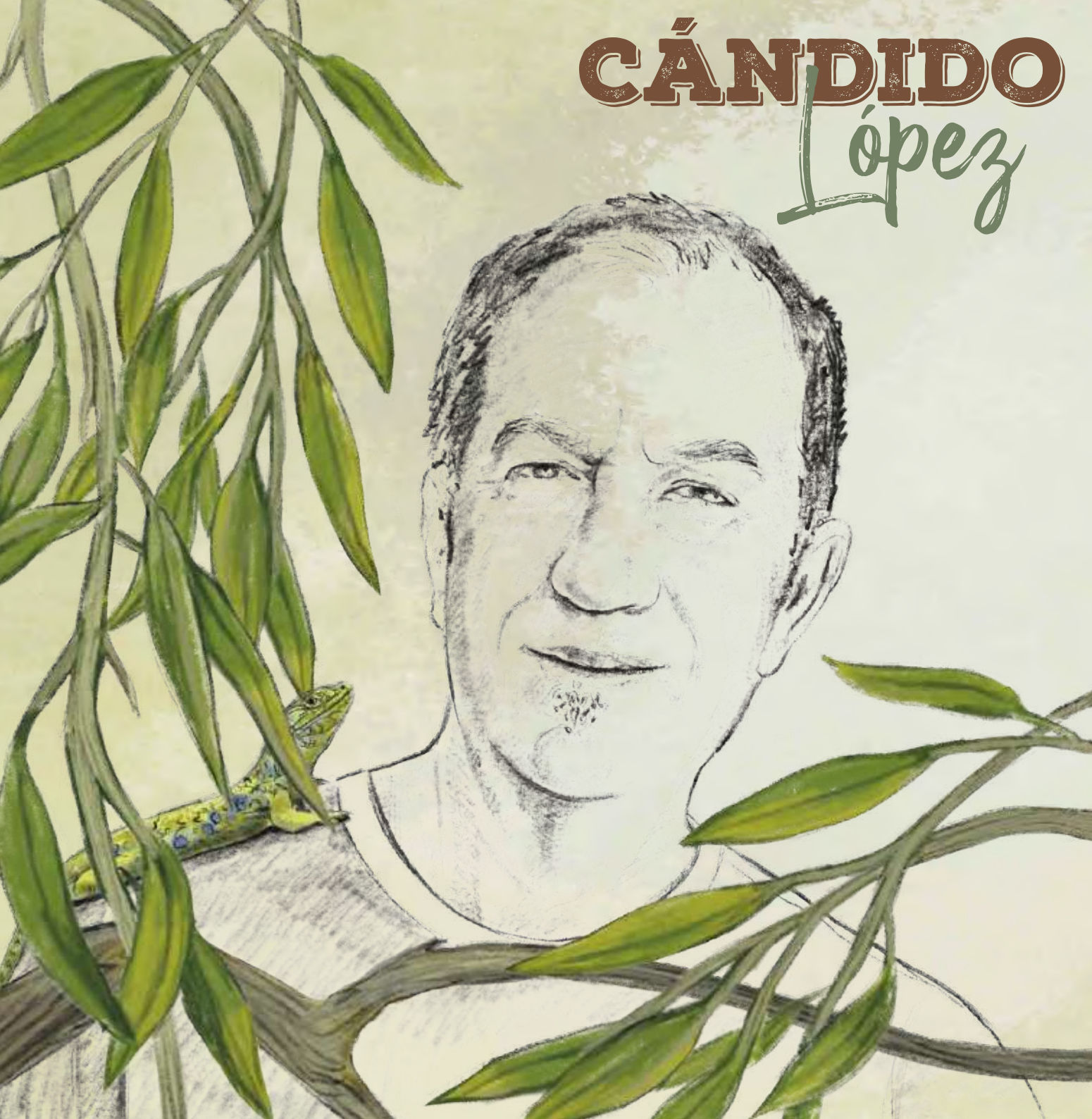
transmitir qué es y por qué merece la pena. Esa lechuga en nuestra botella habla de una agricultura bien hecha, y eso, que es conocido y respetado a nivel científico entre investigadores y divulgadores, nos ayuda”.

CONOCIMIENTO ANCESTRAL Y FUTURO

Luis, que es un libro infinito de anécdotas, intereses, y saberes, se emociona hablando de uno de los grandes caprichos de su finca: el acebuche. Podría pasarse horas hablando de este ancestro silvestre del olivo y remitiéndose a los experimentos con este árbol en Mesopotamia hace más de 5000 años. Y lo hace porque justamente en su finca crecen acebuches de los que obtiene su “producto fetiche”: el aceite de acebuchina, colmado de reconocidas propiedades medicinales y cosméticas, que cada año es vendido entre una ya fiel clientela, sobre todo, latinoamericana.

Con este oro ancestral entre sus manos Luis tiene base para leer el olivar desde sus orígenes y hacer su aportación de cara al futuro: “veníamos de la agricultura de los años 50 sin cambios prácticamente. El sector necesita más calidad y para eso los agricultores de ahora y la próxima generación deberían formarse más, acercarse al mundo de Olivares Vivos y al mundo de las Denominaciones de Origen en la medida que puedan. Yo he visto una gran especialización en los últimos años. Empiezan a darse conversaciones muy específicas que hace veinte años eran inimaginables, por ejemplo, hace poco hablábamos sobre el botón floral en una reunión con jefes de cooperativas. Creo que más formación y un enfoque como el de Olivares Vivos podría ser un buen comienzo para los agricultores del futuro”.

CÁNDIDO López



FINCA
Nuestra Señora
de Guadalupe

/ Torredelcampo
[Jaén]

MARCA
Oleocampo

Extensión (ha.)

11,2

Marco de plantación (m.)

14x14

Extensivo

Regadío

Ecológico

Cooperativa

La denominación Olivares Vivos se puede traspasar a la persona: yo aquí me siento vivo

“Tenemos que dejar los productos contaminantes. Si queremos sentirnos vivos en el planeta tenemos que darle lo que es suyo, que es biodiversidad”

“El consumidor valora principalmente dos cosas: el hecho de hacer una recolección temprana y un tipo de cultivo que favorezca la fertilidad del suelo”

Una de las cosas que Cándido valora más de sus paseos por el olivar es leer las estaciones del año a través de las hierbas que encuentra. Cándido goza del campo y cuando ejerce su rol más empresarial gestiona su finca y produce su aceite ecológico, Oleocampo, con el eco de fondo de una voz muy antigua: “la hierba, la hierba, nos decían nuestros padres, la hierba es importantísima porque sujeta el agua”. Al final, con la entrada de los fitosanitarios y los herbicidas, estamos perdiendo la memoria de lo que nos decían los mayores.

Cándido y Ana compraron un olivar en el año 96 y durante un tiempo continuaron con el cultivo convencional que allí se practicaba, aunque no tardaron en darse cuenta de que “con el paso de los años se iba deteriorando el suelo, teníamos cada vez más cárcavas por los tratamientos, sobre todo de herbicidas y de fitosanitarios”. Así, movidos por una evidencia, tomaron la decisión hace diez años de abandonar los herbicidas y dejar la cubierta herbácea.

Las ventajas de dejar la cubierta han sido evidentes para ellos: “lo que yo he podido experimentar en estos diez años es que, cuando llueve mucho, el agua que entra en las fincas de mis vecinos que cultivan tradicionalmente pasa como un río hasta mi finca. Pero cuando llega a nuestro suelo el agua se queda porque lo tenemos como una esponja gracias a la cubierta”, afirma Cándido.

“Hubo vecinos al principio que nos decían eso se te va a venir abajo, pero ¿dónde te has metido? Y ahora todo lo contrario, ahora pasan los vecinos y me dicen que cómo está de flores y nos preguntan si las hemos sembrado nosotros. Yo les digo que la cubierta se ha vestido con la simiente que traen los pájaros”, cuenta Cándido, que tiene certificación ecológica desde hace siete años.

“La gente de nuestro entorno a veces se interesa por nuestro manejo, pero la verdad es que los agricultores tradicionales van a lo que saben que tienen

que hacer y la mente todavía no está muy innovadora ni abierta para implementar prácticas nuevas”, lamenta desde su olivar en Torredelcampo, Jaén.

OOVV NO IMPLICA UN TRABAJO EXTRA

Hace dos años que Cándido y Ana entraron en Olivares Vivos con cierto miedo de que fuera a suponerle más trabajo. “Era un poco reacio pero al final son los técnicos los que vienen ayudarnos a mejorar la finca y nosotros solo hemos tenido que cuidar las plantas autóctonas para que salgan adelante. No ha supuesto un gran cambio tener que desbrozar alrededor de la flora nueva y, sin embargo, aunque muy poco a poco, hemos notado un incremento de la biodiversidad”, cuenta Cándido.

“He empezado a ver casi una salamandresa en cada olivo joven y eso para mí ha sido impresionante, increíble. Este es el protector del prays para mí”, celebra Cándido destacando con Ana los diferentes tipos de lagartos, hormigas, cigüeñas, garcillas, patos, y de nuevos insectos que antes no se veían y que ahora empiezan a quedarse en la finca. “Aunque es pronto para ver los resultados desde nuestra entrada en Olivares Vivos, vemos diversidad de animales, sobre todo protectores para la planta, y notamos también nuestra biodiversidad con respecto a olivares cercanos”, dicen.

“La denominación Olivares Vivos se puede traspasar a la persona. Aquí me siento vivo. Estoy conectado, estoy en un sitio donde me doy cuenta que hay vida, aquí hay vida”, afirma Cándido.

“Tenemos la sensación de estar en un sitio que cuando te paras a tomar el pan con aceite las hormigas se te suben por las manos, estás escuchando los pájaros estás escuchando cosas que te dan una sensación de

libertad, de paz. Yo tengo otra finca pequeña que no es ecológica y la sensación que tengo es completamente distinta. Allí llego, hago los trabajos y me voy. En cambio cuando vengo aquí, si tengo que trabajar lo hago, pero si no, me quedo y disfruto del lugar. Aquí tengo la sensación de estar acompañado aunque esté solo, porque tengo la compañía de todo el entorno.

Desde el Departamento Comercial de *Oleocampo*, Salvador Pancorbo afirma que el sello de Olivares Vivos en la botella acaba siendo rentable una vez que el consumidor entiende el tipo de cultivo que implica. “El consumidor valora principalmente dos cosas: el hecho de hacer una recolección temprana del producto para tener una altísima calidad por un lado, y el cuidado de la fertilidad del suelo por otro. El consumidor aprecia el esfuerzo que hace el agricultor en cuanto al cultivo y en cuanto a la calidad del aceite”, asegura Salvador.

DEVOLVERLE A LA TIERRA LO SUYO

“En el proyecto que llevamos no solamente se trata de sacar rendimiento, porque es un proyecto que debe dejar espacio a lo que viene detrás”, dice Cándido, que no duda un ápice de que el hombre tiene una deuda con la tierra: “tenemos que dejar los productos contaminantes. Si queremos sentirnos vivos en el planeta tenemos que darle a la tierra lo que es suyo, lo que nos está demandando, que es biodiversidad. Tenemos que cuidar la tierra al máximo”, concluye.

“Aquí tengo la sensación de estar acompañado aunque esté solo porque estoy con lagartos, hormigas, cigüeñas, garcillas, patos e insectos que empiezan a quedarse en la finca”



RAFAEL Alonso



FINCA
El Vicario

/ Tabernas
(Almería)

MARCA
Oro del
Desierto

Extensión (ha.)

294

Marco de plantación (m.)

7x7

Intensivo

Regadío

Ecológico

Privado

En un clima extremo intentamos entender nuestro entorno, no cambiar el paisaje a nuestras necesidades

“Hay que tener una visión holística. A veces nos centramos en lo que tenemos que hacer en el olivar y se nos olvida lo que nos rodea”

Rafael Alonso y su hermano saben desde los años 90 que el olivar tenía dos caminos posibles: el de la productividad o el de la diferenciación. Lo saben porque las condiciones extremas de su territorio, el desierto de Tabernas (Almería), “muy poco productivo, con un rendimiento agronómico muy bajo y con casi toda la agricultura de secano”, lleva décadas obligándolos a elegir. Bajo esa presión optaron hace casi treinta años por un modelo basado en la diferenciación desde el cultivo y la elaboración de un aceite de calidad. Fueron de los primeros olivareros en tener la certificación ecológica, en hacer cosecha temprana, en contar con su propia almazara y en cuidar la sostenibilidad, lo que ha llevado a su marca, Oro del Desierto, a ser exportada a más de 30 países de Europa, Asia y América, y a figurar entre los tres mejores aceites ecológicos del mundo durante siete años en el ranking World’s Best Olive Oils.

Rafael Alonso es Licenciado en Ciencias Ambientales y ha visto el cambio climático alterar el campo y los cultivos de su zona desde mucho antes de que se convirtiese en una preocupación mundial. Por ello, desde sus comienzos en la agricultura ha sido muy sensible a un uso responsable del agua, a un buen manejo del suelo y a prescindir de pesticidas y herbicidas. En 1995, con un consumidor muy ajeno aún a este concepto, certificó su olivar en ecológico, “pero no nos quedamos solo en ser ecológicos y no echar herbicida, fuimos un poco más allá e intentamos hacer una agricultura sostenible”, cuenta Rafael, que en 2022, junto a Olivares Vivos, dio el paso definitivo “para cerrar el círculo y tratar de que el olivar, además, tenga mayor biodiversidad”.

SIEGA A DIENTE VERSUS MECÁNICA

Rafael forma parte de la séptima generación de agricultores de su familia y cultiva 100 ha de las 500 que tiene su

finca con una comprometida mirada a la tierra, siempre dispuesto a ajustar sus prácticas en función de observaciones y resultados que va obteniendo. “Nosotros practicamos desde hace años el no laboreo y hacemos siegas de cubierta con caballos asturcones en las explotaciones donde tenemos riesgo de erosión. En las zonas donde no hay mucha pendiente y tenemos menos riesgo sí hacemos laboreo muy superficial por la competencia hídrica”, cuenta Rafael. “Con el tiempo hemos entendido que las zonas donde se practica siega mecánica mantienen las cubiertas disponibles durante más tiempo, por lo que las funciones ecosistémicas son mejores que donde se siega a diente. Si hay años secos como este, donde el caballo lo apura todo, el suelo está desnudo más tiempo”.

Otra de sus habituales prácticas ha sido cubrir el suelo con los restos de poda y el estercolado con caballos pero, de nuevo, ha hecho revisiones en este sentido “porque de cara a la llegada de los polinizadores o a que algunos insectos puedan vivir en el suelo hemos aprendido que dejar las cubiertas y su manejo mecánico tiene ventajas. Aunque tiene menos coste hacerlo con ganadería, los beneficios ecosistémicos no son los mismos”.

Rafael trabaja sobre el mantra de “no hay fórmulas perfectas” y “todo es mejorable”, lo que le hace mantener viva su capacidad de cuestionar sus propias decisiones y hacer variaciones “para hacer las cosas lo mejor posible con las condiciones que tenemos”.

En el caso de la cubierta vegetal se ha encontrado ciertos límites porque “no todos los años nos nacen como quisiéramos, y cuando sembramos por ejemplo para incentivar leguminosas que no aparecen, en nuestro caso es muy difícil porque cuando tiramos semillas no hay garantía de que nazcan por la falta de lluvia. Las cubiertas mejor adaptadas son las cubiertas espontáneas”, cuenta Rafael.

ADAPTARSE A LA TIERRA

“En esta zona de climatología muy extrema intentamos entender nuestro entorno y adaptarnos a la tierra, no cambiar el paisaje a nuestras necesidades”, dice Rafael, que en 2022 entró a formar parte de Olivares Vivos dándole la oportunidad a El Vicario de ser hogar de la carraca y lugar de paso, de nuevo, para el abejaruco y muchas otras especies animales y vegetales.

Si algo destaca Rafael de las prácticas de Olivares Vivos en su finca es el papel que han tenido las cajas nido y los bebederos. “Estamos muy contentos porque las cajas nido se han ocupado prácticamente todas, las carracas han colonizado los nidos y estamos muy felices de volver verlas, hacía tiempo que no se dejaban ver. Por otro lado, con los bebederos estamos facilitando que vertebrados mayores, como conejos o jabalíes, beban en las charcas y no hagan tanto daño en la cinta de riego. Eso ha sido muy interesante”.

Ahora mismo trabaja en buscar fórmulas para mantener vivas las islas de biodiversidad propuestas por los técnicos de Olivares Vivos, ya que están encontrando dificultad para aprovechar el agua subterránea, así como en poner las plantas acuáticas adecuadas en la charca para que se mantenga limpia.

Rafael cuenta que OOVV le ha ayudado a ser consciente de la importancia que puede tener la vegetación auxiliar. “Hay que tener una visión holística de las cosas. Los agricultores a veces estamos centrados en lo que tenemos que hacer en el olivar y nos olvidamos un poco de lo que nos rodea. El entorno es tan importante como el olivar porque tenemos un nicho alrededor donde pueden ubicarse especies que podrían favorecer la salud del olivar o cumplir una función ecosistémica con otras ventajas”.

“A los agricultores en nuestra zona se nos trata casi como a delincuentes. En realidad estamos demostrando que en una zona tan extrema se puede producir alimento ecológico de una manera sostenible y respetuosa”

“La siega mecánica mantiene la cubierta más tiempo, por lo que las funciones ecosistémicas son mejores que si se siega a diente”

Observa también que “el olivar ecológico en otras zonas tiene muchos problemas de plagas y en nuestra finca no. Puede que sea porque tenemos un paisaje complejo o porque estamos recuperando biodiversidad. Si tenemos un ambiente biodiverso, tenemos insectos auxiliares y aves insectívoras, como las abubillas, que nos están controlando las poblaciones de insectos y por eso no tenemos incidencias graves de plagas”.

“Cuando rompemos ese equilibrio tan importante con monocultivos y dejamos el suelo desnudo la incidencia de plagas acaba siendo mayor en cultivos convencionales, aunque utilicen química, que en el nuestro. Todo está jugando un papel y he sido más consciente de todo a partir de entrar en Olivares Vivos”, cuenta Rafael.

La percepción del cliente sobre el sello de OOVV en la botella de *Oro de Desierto* es de que es un “añadido de calidad que merece la pena y que va mucho y con la filosofía de nuestra empresa. La gente sabe que está comprando un producto que, además de ecológico, sostenible y premiado más de 400 veces, cuida la biodiversidad. La verdad es que suma bastante al producto”.

AGRICULTURA HEROICA

Rafael se queja de que los agricultores de su zona están “sometidos a una presión tremenda” porque no solamente son los más afectados por la escasez de agua y el cambio climático, sino que se enfrentan a menudo a ser mirados “casi como si fuéramos delincuentes” por el uso del agua.

“A nosotros nos ha pasado mucho que precisamente por vivir en un desierto, ponen el dedo sobre nosotros. Estamos alimentando a la gente, además

lo estamos haciendo de manera sostenible, en ecológico, sin química, intentando fomentar la biodiversidad y parece que lo que tenemos que hacer es no hacer nada, dejarlo todo completamente yermo y no trabajar, irnos a otro sitio. Eso nos hace sentir muy mal porque en realidad estamos demostrando que es posible, incluso en una zona tan extrema, producir un alimento y además hacerlo de una manera sostenible y respetuosa”, lamenta Rafael.

Desgraciadamente, con el cambio climático, “nuestro escenario y esta forma de ‘agricultura heroica’ tendrá que trasladarse poco a poco a otros lugares”, dice Rafael, sin dejar de mostrar su “orgullo” y una especie de resistencia en su forma de hacer agricultura. “Creo que es positivo que los agricultores tengan ejemplos de empresas que funcionan, olivares que están produciendo y siendo rentables, y que además están haciéndolo de forma ecológica, más biodiversa y más sostenible. Creo que abrimos la puerta a que otros digan yo también lo voy a hacer, ¿por qué no?”. “La actividad que hagas te tiene que permitir vivir y ganar dinero, pero la alegría de hacer las cosas bien está muy por encima”, concluye Rafael.

VÍCTOR Jiménez



FINCA
Rancho
del Herrador

/ Prado del Rey
[Cádiz]

MARCA
Oriole

Extensión (ha.)

25 (6,8 de olivar)

Marco de plantación (m.)

10x10

Extensivo

Secano

Ecológico

Privado

Tener separado el ganado del olivar no tiene sentido, en un ecosistema tiene que haber herbívoros también

“El mantra de hay que hacer ciertas cosas porque se han hecho siempre así, ha llevado a la degradación, no solo de mi finca, sino de todos los paisajes agroganaderos”

Víctor es uno de esos ejemplos de relevo generacional que, con la ciencia por delante, ha conseguido darle un salto cuántico al que fue el olivar de sus abuelos: ha convertido el Rancho del Herrador en una Reserva Ecológica de 25 ha, de las cuales 6 son espacio productivo de aceite y el resto se dedican a la divulgación a través de proyectos de conservación de aves, anillamiento, fotografía y talleres. Víctor es biólogo y, cuando en 2014 decidió hacerse cargo de la tierra y el ganado familiar, apenas sabía nada de su manejo, pero tenía claro su objetivo: gestionar el olivar de forma sostenible, aumentar la biodiversidad y recuperar la rentabilidad de aquel espacio que llevaba 20 años abandonado.

Víctor venía de trabajar como biólogo molecular en Ámsterdam y en varios proyectos de conservación de la biodiversidad en España y en el extranjero. Cuando volvió a la finca familiar en el Parque

Natural Sierra de Grazalema [Cádiz], se reencontró con el olivar y con los quejigos de más de 300 años que allí habitan, y miró su entorno con ojos muy distintos a los de generaciones anteriores: ¿por qué iba a dejar en manos de otros la tarea de conservar la biodiversidad y proteger la flora y la fauna locales?

Con esta premisa juntó a tres amigos y crearon la Asociación Medioambiental O-Live, con la que han realizado desde entonces proyectos de conservación, talleres, salidas de campo y jornadas formativas de educación medioambiental dirigidas a escolares y a los cuatro sectores que más impacto tienen en el medio ambiente: turistas, agricultores, ganaderos y cazadores.

Aquellos cuatro jóvenes tenían muy claro su referente: querían replicar el modelo de la reserva ornitológica de Riet Vell en los arrozales del Delta del Ebro. Buscando en esa dirección contactaron con SEO/

BirdLife y tuvieron noticia de la inminente puesta en marcha del LIFE Olivares Vivos en Andalucía, en el que entraron como finca demostrativa en 2015.

“La parte buena de haber cogido la finca sin tener ni idea es que los paradigmas o mantras que la gente del campo tiene, de *hacer así las cosas porque siempre se han hecho así*, no los tienes, entonces te nutres de información de otro tipo. Seguir haciendo lo que se ha hecho siempre, al final es lo que ha llevado a la degradación, no solo de mi finca, sino en general de todos los paisajes agroganaderos”, piensa Víctor en relación a las prácticas que en los últimos 50 años se han instaurado en la agricultura como el arado intensivo, el uso de herbicidas y la destrucción de la vegetación natural de los linderos.

RECUPERACIÓN DEL SUELO

“Nosotros estábamos en un olivar de secano con un suelo bastante pobre, muy degradado después de muchos años de laboreo y posterior abandono. Además había sufrido sobrepastoreo. Los primeros años producíamos poquísimo y nuestro objetivo era poco a poco ir recuperando la producción, así que tuvimos que poner bastante esfuerzo en podar y revitalizar todos los olivos centenarios que estaban ya muy envejecidos”, recuerda Víctor.

Una de sus primeras decisiones para comenzar a recuperar el suelo fue dejar de arar. En segundo lugar, empezaron a hacer un manejo diferente del ganado: en lugar de seguir dejándolo permanentemente libre por la finca empezaron a introducir a las 60 ovejas en momentos puntuales en diferentes zonas para que aprovecharan el pasto seco de final de la primavera y se comieran las varetas de los olivos al tiempo que

abonaban el terreno. También tomaron medidas para evitar la erosión poniendo presas en las cárcavas.

“Luego vinieron los equipos de voluntarios de Olivares Vivos y, aunque nosotros teníamos charcas y más de 70 cajas nido puestas, ellos hicieron algunas plantaciones, colocaron más cajas que sirvieron de apoyo y nos ayudaron a utilizar espacios improductivos en la finca para crear islas de biodiversidad. Eso nos facilitó, no solo la puesta en marcha de algunas prácticas en la finca, sino sobre todo la monitorización para ver cómo evolucionaba, la toma de datos sobre biodiversidad y los censos”.

“Lo que más hemos notado en términos de biodiversidad es que nada más dejar algo de cobertura vegetal en seguida se llena todo de abejas silvestres e insectos que polinizan, combaten plagas y además atraen a las aves insectívoras. Esos son los resultados más inmediatos que se pueden obtener tras un cambio de gestión”, cuenta Víctor.

“En cuanto a mamíferos, una cosa que ha mejorado mucho es que antes había muy poco conejo y ahora, después de sacar la finca del coto, favorecer las cubiertas vegetales y construir refugios de piedra para que hagan vivares, la cantidad de conejos es incomparable con la que había antes. El conejo es la base de la pirámide alimenticia en los ecosistemas ibéricos, entonces han empezado a llegar muchas águilas calzadas, muchas águilas perdiceras, ginetas, meloncillos, y también pasan garduñas, tejones, comadrejas, ciervos y corzos”.

Víctor y su equipo han ido viendo el resultado de los cambios introducidos en la finca al pasar de 700 kilos de producción a 5000 kilos en sus mejores

“ Los agricultores labran el campo para justificar que tienen un tractor en el garaje y siguen destrozando suelo fértil, cuando está demostrado que es fundamental dejar las cubiertas ”

“Solo con que se dejara la cobertura vegetal en todos los olivares de Andalucía obtendríamos un gran impacto de biodiversidad, de capacidad de fijación de carbono y de infiltración de agua. Además, a largo plazo se asegura la rentabilidad económica”

años, lo que ha permitido crear su marca de aceite ecológico y OV, *Oriole*, con el que financian parte de los proyectos de la Asociación O-Live.

Víctor valora de Olivares Vivos, sobre todo, la labor de divulgación que está haciendo: “el tema de hacer entender al agricultor que la cobertura vegetal es positiva, sobre todo para la infiltración de agua, el control biológico o la absorción de carbono, es muy positivo porque está muy extendido el pensamiento de que es la cubierta competencia para el cultivo y es todo lo contrario. Nosotros somos biólogos y ya estábamos familiarizados con este concepto, pero creo que es bueno que los agricultores tomen conciencia de estos temas”.

EL GANADO: CLAVE PARA EL SUELO

A pesar de los avances conseguidos estos años atrás, Víctor considera “insuficiente” el trabajo que se ha llevado a cabo en su finca a nivel de gestión del suelo. “A partir de ahora me gustaría hacer un manejo regenerativo con ganado y pastoreo dirigido porque, investigando con otras fincas con las que trabajo y leyendo, me he dado cuenta de que para utilizar el ganado de manera provechosa y que en vez de ser un perjuicio sea un beneficio para la fertilidad del suelo, hay que hacer un manejo más intenso, juntando más a los animales y moviéndolos en parcelas más pequeñas y con más movimiento para que tengan un impacto beneficioso en el suelo”, reflexiona este joven biólogo.

“Actualmente, la finca tiene sus 25 ha divididas solo en tres parcelas, entonces son parcelas muy grandes en las que los animales pasan demasiado tiempo, hacen un consumo selectivo de la vegetación y favorecen la presencia de determinadas plantas, como los cardos. El pasto bueno es lo primero que se comen, lo

machacan y no dejan que se propague, así que tengo que hacer un pastoreo dirigido más dinámico con pastores eléctricos”.

Además de su visión del olivar como parte de un ecosistema, Víctor quiere poner la tecnología al servicio de un manejo eficiente: “estoy incluso explorando la opción de los cercados virtuales con collares para poder hacer un manejo más preciso y más fácil a la hora de mover el ganado. Eso me permitiría darle un impacto mayor y más puntual a cada parcela dentro del olivar y que eso ayude a recuperar el suelo. Tenemos ejemplos de fincas aquí en la zona que lo están haciendo bien y el resultado es increíble. Terrenos totalmente baldíos y con costras de musgo encima del suelo se están recuperando y ahora tienen herbazales que les llegan hasta la cintura”.

COMBATIR LA DESERTIFICACIÓN

“Estamos desertificándonos a pasos agigantados y es fundamental que el cultivo que tiene más superficie en toda la cuenca del Mediterráneo se transforme para evitar este proceso de desertificación. Es imprescindible que el olivar que hay en España, sobre todo en Andalucía, con las extensiones gigantescas que tiene, adopte una serie de cambios. Solo con que se dejara la cobertura vegetal en todos los olivares de Jaén y de Andalucía el impacto que tendría en términos de biodiversidad, de capacidad de fijación de carbono y de absorción e infiltración de agua, sería brutal”, dice Víctor sobre el futuro del olivar.

“La lástima es que por esas ideas anticuadas del *siempre se ha hecho así*, los agricultores labran el campo para justificar que tienen un tractor en el garaje y siguen destrozando suelo fértil, cuando está más que

demostrado por numerosos estudios científicos que es fundamental dejar las cubiertas”, insiste Víctor.

Este joven, que es un soplo de aire fresco en el sector, recuerda a los nuevos agricultores que el trabajo en el campo “no tiene por qué ser como el trabajo que desarrollaban nuestros abuelos. Ahora hay otras maneras, modelos y conocimientos que permiten desempeñar este trabajo de maneras más llevaderas y conciliarlo con la forma de vida que ahora buscamos. Es verdad que hay otros factores económicos y de mercado que lastran mucho la incorporación de nuevos jóvenes, pero eso pasa también por un cambio en la visión del consumidor”.

“Cuando el consumidor empiece a darse cuenta de la importancia que tiene su papel en la vida del mundo rural y en el medio ambiente, espero que la situación del campo mejore y favorezca la llegada de más gente joven con ilusión por emprender en este ámbito”, concluye Víctor, inmerso actualmente en proyectos de implantación de prácticas regenerativas en fincas agroganaderas a través de la Fundación Grazalema Regenerativa.





JUAN de Dios

FINCA

Buenavista

/ Moraleda de Zafayona
[Granada]

MARCA

Omed



Extensión (ha.)

9,9 [en Olivares Vivos]

Marco de plantación (m.)

6x6

Intensivo

Regadío

Ecológico

Privado

El olivar andaluz ha perdido la mayor parte de su biodiversidad por las políticas agrarias desarrolladas hasta ahora

“Con nuevas formas de entender la agricultura, el daño causado es reversible”

“Contamos con captadores de agua de rocío que en invierno nos permiten conseguir hasta 500 litros de agua al día”

Todo lo que hacen Juande y Paula García está marcado por el ímpetu y la mirada innovadora de su padre, Juan de Dios García, que, además de ser puntero en su tiempo, supo aprovechar el talento de sus hijos para convertir la marca de aceite, O-Med, en un ejemplo de relevo generacional y en un referente en los 38 países de los 5 continentes a los que se exporta. Con esa capacidad de superación heredada y aún viva, Juande y Paula producen su aceite de principio a fin en una almazara con un sublime diseño de eficiencia energética que acaba de ser reconocida como la mejor almazara de España en 2024 por AEMO.

“A mi padre no le gustaba ver cómo su aceituna se mezclaba con otra, quería mantener su calidad, y ahí está el germen de todo lo que hacemos”, dice Juande que, junto a su hermana Paula, sigue el mantra paterno de buscar la excelencia de su producto final,

así como una eficiencia máxima del uso de recursos naturales para el funcionamiento de O-Med.

“Cuando hablábamos de buscar la calidad del aceite nos dimos cuenta de que es imposible separar: se necesita una buena materia prima, por lo que empezamos a cuidar mucho más la finca. Ahí fue cuando le vimos sentido a mantener todo el proceso de producción de la manera más sostenible posible y favoreciendo la creación de un ecosistema en el olivar”, cuenta Juande.

Juan de Dios padre, fallecido en 2014, decía: “Yo puedo evitar usar gasoil y en su lugar darle uso a un subproducto que estoy tirando, y que además es sostenible”, cuenta su hijo. Se refería a aprovechar el hueso de oliva como biocombustible. “Nuestro padre era un visionario y compró una de las primeras deshuesadoras que se vendió en España, le

gustaba invertir en este tipo de cosas”, dice Juande. Siguiendo esa misma línea, en 2004 la familia compró, pensó y diseñó hasta el mínimo detalle una almazara propia construida con materiales nobles y tecnología puntera para el ahorro energético.

HUESO DE ACEITUNA, ROCÍO Y SOL

“El edificio de la almazara es un edificio totalmente sostenible. No existe un edificio como tal ahora mismo en España. Absolutamente todo funciona con energía solar y hueso de aceituna. Solamente en época de producción necesitamos un poco de energía adicional. El edificio cuenta también con placas de policarbonato de manera que en todas las salas y rincones de la almazara se trabaja con luz natural”, describe Juande.

“Por otro lado contamos con recogida de aguas pluviales y de rocío. El agua de lluvia del techo se recoge diariamente, se filtra y se trata para reutilizarla, pero lo más novedoso para nosotros ha sido poder instalar captadores de agua del rocío. En Granada, debido al cambio de temperatura tan drástico que hay entre el día y la noche —entre 14 y 16°C de noche y 40°C de día en verano—, se crea mucho rocío. En los días de invierno, cuando el rocío llega a congelarse, conseguimos hasta 500 litros de agua algunos días”.

“Por último, contamos con unas chimeneas que abren y cierran según las temperaturas interior y exterior. Las programamos de manera que, en verano por ejemplo, cuando la temperatura de fuera es menor que la de dentro, abren haciendo efecto chimenea y proyectando el aire caliente hacia fuera para refrescar el edificio. Así conseguimos bajar la temperatura del edificio 12°C diariamente solo abriendo compuertas”, cuenta un Juande apasionado.

“Y luego, en las fincas, a nivel de riego, tenemos sensores de humedad para ver cuándo tenemos que regar, así que hacemos un uso muy eficiente del agua porque desgraciadamente es el recurso más limitado que tenemos. Entonces es verdad que vigilamos mucho cada gota de agua que utilizamos en nuestras fincas con controles de presión, caudalímetros en diferentes puntos y sensores de humedad”.

Juande y Paula reciben en su almazara a buena parte de sus clientes a lo largo del año. “Nuestro edificio va mucho más allá de la producción. Hacemos eventos, vienen cocineros, clientes y los hospedamos en nuestras instalaciones. Es una almazara muy activa que nos permite, al conocer a nuestros consumidores, acabar de verle el sentido a todo y cerrar el círculo”.

Instalarse en su particular molino, tan industrial y funcional como estético y acogedor, permite también a sus clientes terminar de conocer la profunda filosofía que hay detrás de O-Med.

REVERTIR EL DAÑO

Juande lamenta que “a raíz de las políticas agrarias desarrolladas hasta el momento, el olivar andaluz ha perdido la mayor parte de su biodiversidad, pero con nuevas formas de entender la agricultura el daño causado es reversible”, sostiene. Hace esta afirmación porque él mismo ha experimentado en su finca Buenavista cómo nuevas formas de mirar y tocar la tierra le han devuelto la vida al suelo y han traído consigo especies animales y vegetales perdidas.

“Nosotros contábamos con posaderos para rapaces, trabajábamos la cubierta vegetal y contábamos con elementos para favorecer la biodiversidad de nuestras

“Nuestros clientes se maravillan cuando ven los posaderos para rapaces. Lo que vendemos es que devolvemos la naturaleza a nuestras fincas y financieramente está funcionando. El éxito de Olivares Vivos es claro”

“Olivares Vivos ha identificado en el olivar andaluz 165 tipos de aves, 58 especies de hormigas, 119 insectos polinizadores, 549 especies de plantas herbáceas y 137 leñosas”

fincas. Después llegó Olivares Vivos y su filosofía nos encajó muchísimo”, dice Juande, que con la colaboración de OOVV ha mejorado la gestión de la cubierta herbácea y han instalado en Buenavista una charca, bebederos, hoteles de insectos y hecho plantaciones. “Todas las prácticas que los técnicos de Olivares Vivos nos van proponiendo las vamos aplicando. Los resultados, en cuanto introduces cambios, son prácticamente inmediatos”.

“Ha habido también algunas prácticas que yo no hubiese pensado en la vida y las hemos aprendido con ellos, como por ejemplo la importancia de la recuperación de la flora autóctona. Vimos casi de inmediato cómo crecía el hábitat en esta finca. Vimos resultados que llamaban la atención, como la llegada de insectos y de animales. De repente teníamos allí al búho real. Luego visitábamos otra finca en Jaén, con suelos desnudos y sin competencia para el olivar, y era un olivar baldío. Daba producción pero era triste”, describe Juande.

Él y su hermana celebran su pertenencia a Olivares Vivos, que ha identificado en el olivar andaluz 165 tipos de aves, 58 especies de hormigas, 119 insectos polinizadores, 549 especies de plantas herbáceas y 137 leñosas.

Nuestros clientes “se maravillan cuando ven los posaderos para rapaces en nuestras fincas. Conforme hemos ido viendo que este tema es tan importante para ellos, hemos ido profundizando en este aspecto. El éxito de este proyecto es claro porque es creíble, los resultados se ven”.

“Para nosotros Olivares Vivos es como retornar al pasado de una manera sostenible y financieramente eficiente”, resume Juande a quien le gustaría introducir las prácticas de OOVV en las seis otras fincas que gestiona progresivamente. “No te da la sensación

de que sea una certificadora que intenta sacar dinero, sino que tienen ilusión por lo que hacen y pasión, que para mí es fundamental, son unos profesionales excepcionales. Al final cuando trabajas con profesionales y ves que ellos mismos disfrutan lo que están haciendo, y ves los resultados, eso contagia”.

O-Med tiene el símbolo de la lechuza de Olivares Vivos pintado en su botella y litografiado en su lata, lo que genera conversación en torno a qué prácticas lleva a cabo en su olivar. “Yo creo que a la gente le enamora el proyecto. Al final lo que vendemos es que devolvemos la naturaleza a nuestras fincas de forma sostenible. Y financieramente está funcionando, que es importante porque si estás perdiendo constantemente dinero, al final tienes que abandonar el proyecto. Esto siempre hay que hacerlo con una perspectiva de que a medio plazo sea económicamente rentable”.

ABUELO OLIVO

En un olivo centenario de Buenavista está enterado Juan de Dios García, el gran mentor de este negocio familiar, que ha ido creciendo cada año y en torno al cual se reúnen cada octubre hijos y nietos para la recogida de su oliva.

Juande es aún joven y sus hijos pequeños para hablar de su propio relevo, pero tiene muy claro qué le mueve a hacer su trabajo con una conciencia tan clara: “mi intención es dejarle a mis hijos un suelo mejor del que me dejaron a mí y espero que ellos hagan lo mismo con los suyos, con lo cual cada vez tengamos mejores suelos. Nosotros en las fincas que hemos ido comprando hemos ido mejorando los suelos con materia orgánica, haciéndolos más fértiles porque creemos en eso”.

FRANCISCO J.

Gómez

FINCA

*El Molino
del Escribano*

/ Jimena
[Jaén]

MARCA

*Oro de
Cánava*

Extensión (ha.)

25

Marco de plantación (m.)

10x10

Extensivo

Regadío

Producción Integrada

Cooperativa



¿Qué esperanza de vida tiene un suelo sometido a herbicida, herbicida y más herbicida?

“El suelo de mi finca tiene ya un color diferente desde que implementamos las prácticas de Olivares Vivos. La fertilidad mejora”

“Yo creo que Olivares Vivos es un sello muy novedoso y positivo para el mercado. Al consumidor le gusta cuidar el medio ambiente y lo relaciona también con un aceite más cuidado”

Paco es más un amante de la naturaleza que un agricultor. Heredó junto a sus hermanas El Molino del Escribano, a las faldas de Sierra Mágina (Jaén) y hace solo dos años decidieron abandonar los herbicidas y otras prácticas agresivas para el suelo que a lo largo de su vida han visto hacer a sus padres, vecinos y agricultores de la zona. Acompañados por Olivares Vivos han empezado a gestionar la cubierta vegetal de forma manual y a introducir cambios en su finca que le han devuelto a Paco algo que disfruta casi como por primera vez: la hierba del invierno en su finca, el tapiz verde que vuelve ahora cada año cobijando un complejo y nuevo hábitat con una tierra más fértil.

Son la cuarta generación de olivereros de su familia y se han tomado un respiro para mirar con perspectiva: “Nosotros veníamos

de tratar el olivar como se hace normalmente en la provincia de Jaén: con la práctica de herbicida, herbicida y más herbicida. Eso sale relativamente barato, pero el suelo se va degradando y, ¿qué esperanza de vida tiene un suelo así?”, se pregunta Paco.

Al no ser la agricultura su fuente principal de ingresos, cuando Paco pisa el campo, lejos de una mirada mercantil, lo hace con el deseo de ver al águila, al búho real, a las aves que frecuentan su zona por encima del río Torres, a los ciervos, a los insectos, reptiles y plantas que se dejan ver por su finca. “Eso para mí es una maravilla”, celebra Paco que lleva dos años valorando la vuelta de la vida animal y vegetal a su finca.

“Los técnicos de Olivares Vivos nos han ayudado a manejar la cubierta herbácea, nos

han instalado nidos para las aves, muretes para los insectos y en las zonas improductivas han plantado plantas autóctonas que contribuyen a sujetar la tierra. Tenemos también una charca y un entorno muy favorable para la biodiversidad. Yo noto que el suelo de mi finca tiene ya un color diferente con estas prácticas. La fertilidad mejora sí o sí con lo que estamos haciendo”, asegura Paco.

“Si además eso nos permite en unos años vender nuestro aceite un poco más caro, el sello de Olivares Vivos puede aportarnos a los cooperativistas la diferenciación que necesitamos frente a los superintensivos”, dice Paco.



“El olivar tradicional va a extinguirse con la proliferación de fincas modernas. La única vía para sobrevivir son sellos de calidad que certifiquen el cuidado de los animales y las plantas, de la biodiversidad”



IGNACIO Sanjuán

FINCA
El Llano

/ Bedmar
[Jaén]

MARCA
Magnasur



Extensión (ha.)

15

Marco de plantación (m.)

8x8

Extensivo

Secano

Producción Integrada

Cooperativa

La biodiversidad es perfectamente compatible con el olivar y puede ser rentable

“Me parece terrorífico tener un suelo completamente desprotegido”

“Los herbicidas y el laboreo intensivo no son necesarios en el olivar si aprendemos a hacer una gestión correcta del manejo del suelo. Hace falta querer cambiar de filosofía”

Ignacio Sanjuán, lleva ocho años gestionando la finca El Llano, y dice haber llegado “por el camino difícil” a entender cómo determinadas prácticas en el campo solo degradan los suelos. Ahora, en proceso de certificarse en ecológico y siendo parte de la familia de Olivares Vivos desde hace dos años, puede decir por experiencia propia que “hay que querer cambiar de filosofía, hacer un aprendizaje, asumir lo que se ha hecho mal y aprender de las cosas que se pueden hacer muy bien en el olivar”.

Ignacio lleva ahora cuatro años dejando la cubierta vegetal y prescindiendo de los abonos químicos y reconoce que, aunque al principio el cambio en el manejo supuso un gasto, a largo plazo ha demostrado ser más beneficioso. “Aplicar herbicidas es lo fácil, te puedes ahorrar el esfuerzo que supone la gestión de

la cubierta pero vas a tener escorrentías, una pérdida total de suelo, el suelo no tiene ningún tipo de protección y, además, alteras el equilibrio biológico del suelo y los minerales disponibles para la planta. Me parece terrorífico tener un suelo completamente desprotegido”, ha constatado este joven agricultor.

“Con el mal uso de herbicidas y el laboreo intensivo se están degradando los suelos, y esas prácticas en el caso del olivar no son necesarias si aprendemos a hacer una gestión correcta del manejo del suelo”, afirma.

Ignacio celebra que gracias a Olivares Vivos cuenta con técnicos a pie de campo “que siempre tienen tiempo de explicar y dar apoyo” porque, a menudo, cuando un agricultor quiere hacer un cambio en el manejo

de la cubierta “casi nadie te explica los problemas que pueden surgir, la maquinaria que necesitas o los gastos que implica”.

“El reconocimiento no te lo da un vecino, te lo da la naturaleza cuando el lince ibérico y las rapaces hacen de tu finca su hogar”, dice Ignacio, que cuenta en su finca con linderos revegetados, postes, nidos de insectos, charcas y refugios que hacen que El Llano sea lugar de paso frecuente para ciervos, jabalíes, rapaces y, recientemente, hasta de un lince ibérico.

“La biodiversidad es perfectamente compatible con el olivar. Si además hacemos una marca que refleje este compromiso puede ser rentable y eso es un valor para motivar a más agricultores a adoptar estas prácticas. Creo que es una idea de futuro”.



“El reconocimiento no te lo da un vecino, te lo da la naturaleza cuando el lince ibérico y las rapaces hacen de tu finca su hogar”

Otras experiencias



MIGUEL

Parías

FINCA

La Tosquilla

/ Nueva Carteya
[Córdoba]

Extensión (ha.)

90,9

Marco de plantación (m.)

10x10

Extensivo

Secano

Convencional

Privado

FINCA
Los Ojuelos

/ Marchena
[Sevilla]

JOSÉ
Benítez

Extensión (ha.)

41,72

Marco de plantación (m.)

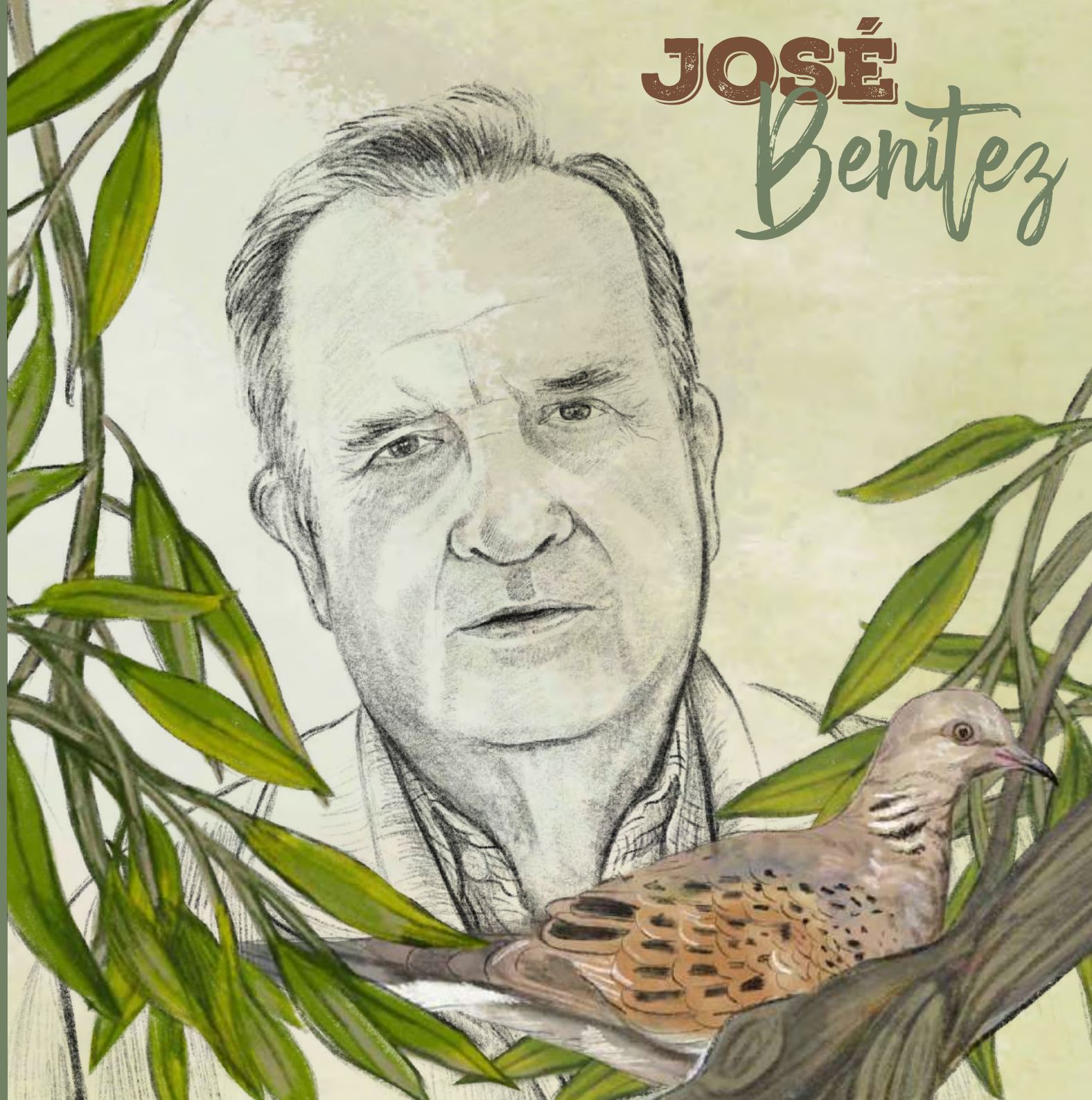
12x12

Extensivo

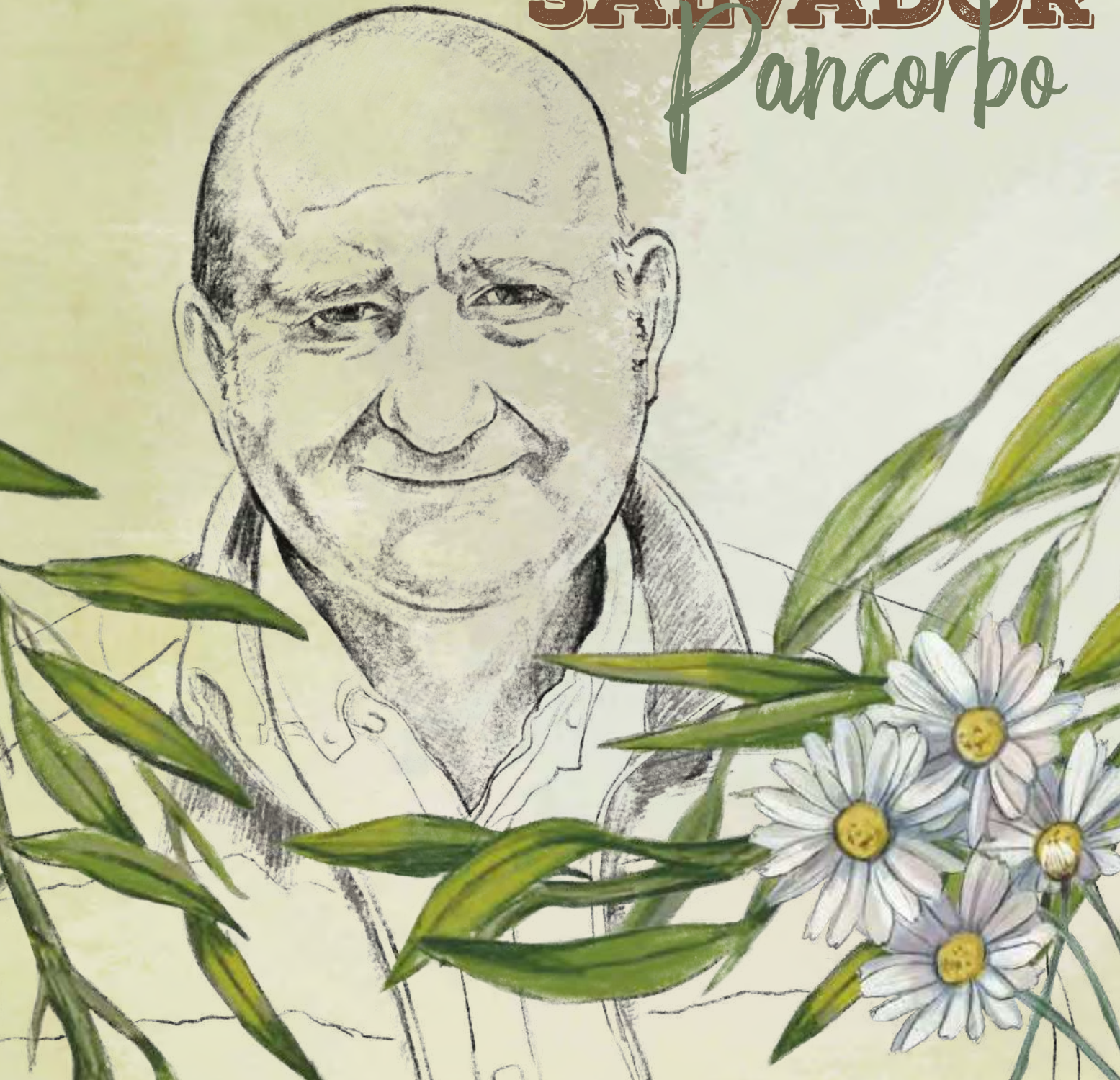
Secano

Convencional

Privado



SALVADOR Pancorbo



FINCA
Dehesa del Monte
y Sierrazuela

/ Torredelcampo
[Jaén]

MARCA
Oleocampo

Extensión (ha.)

5,7

Marco de plantación (m.)

10x10

Extensivo

Secano

Producción Integrada

Cooperativa

FINCA
Venta del
Carrizal

/ Torredelcampo
[Jaén]

MARCA
Oleocampo

Extensión (ha.)

17,7

Marco de plantación (m.)

13x13

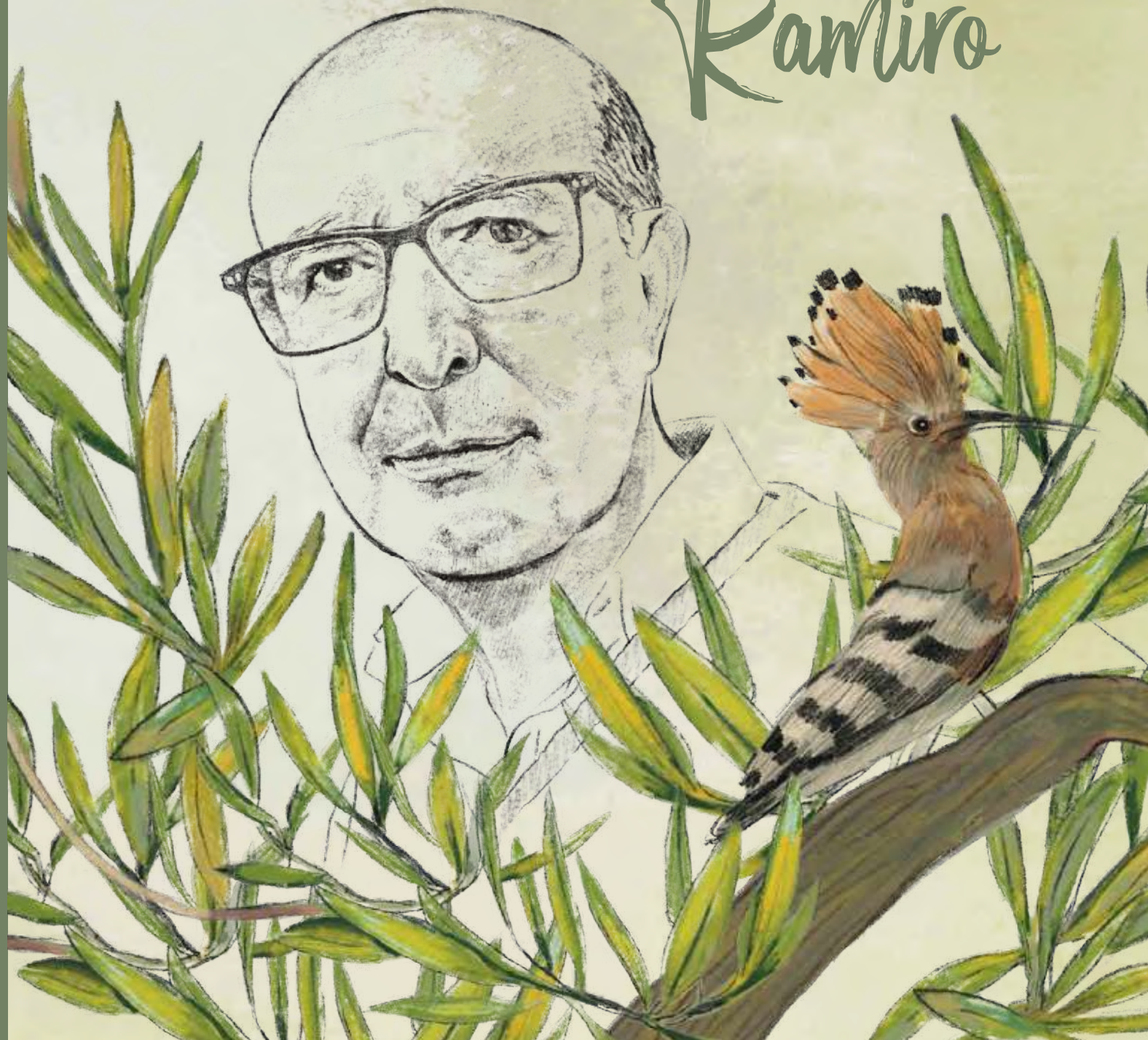
Extensivo

Regadío

Producción Integrada

Cooperativa

ILDEFONSO
Ramiro





NICOLÁS Moya

FINCA
Casería Fuente
de la Higuera

/ Jimena
[Jaén]

MARCA
Oro de
Cánava

Extensión (ha.)

7

Marco de plantación (m.)

10x10

Extensivo

Regadío

Producción Integrada

Cooperativa

FINCA

Loma del Cementerio
y Miradores

/ Baeza
[Jaén]

MARCA

Oro de
Cánava

CHRISTIAN
Valera

Extensión (ha.)

2,4

Marco de plantación (m.)

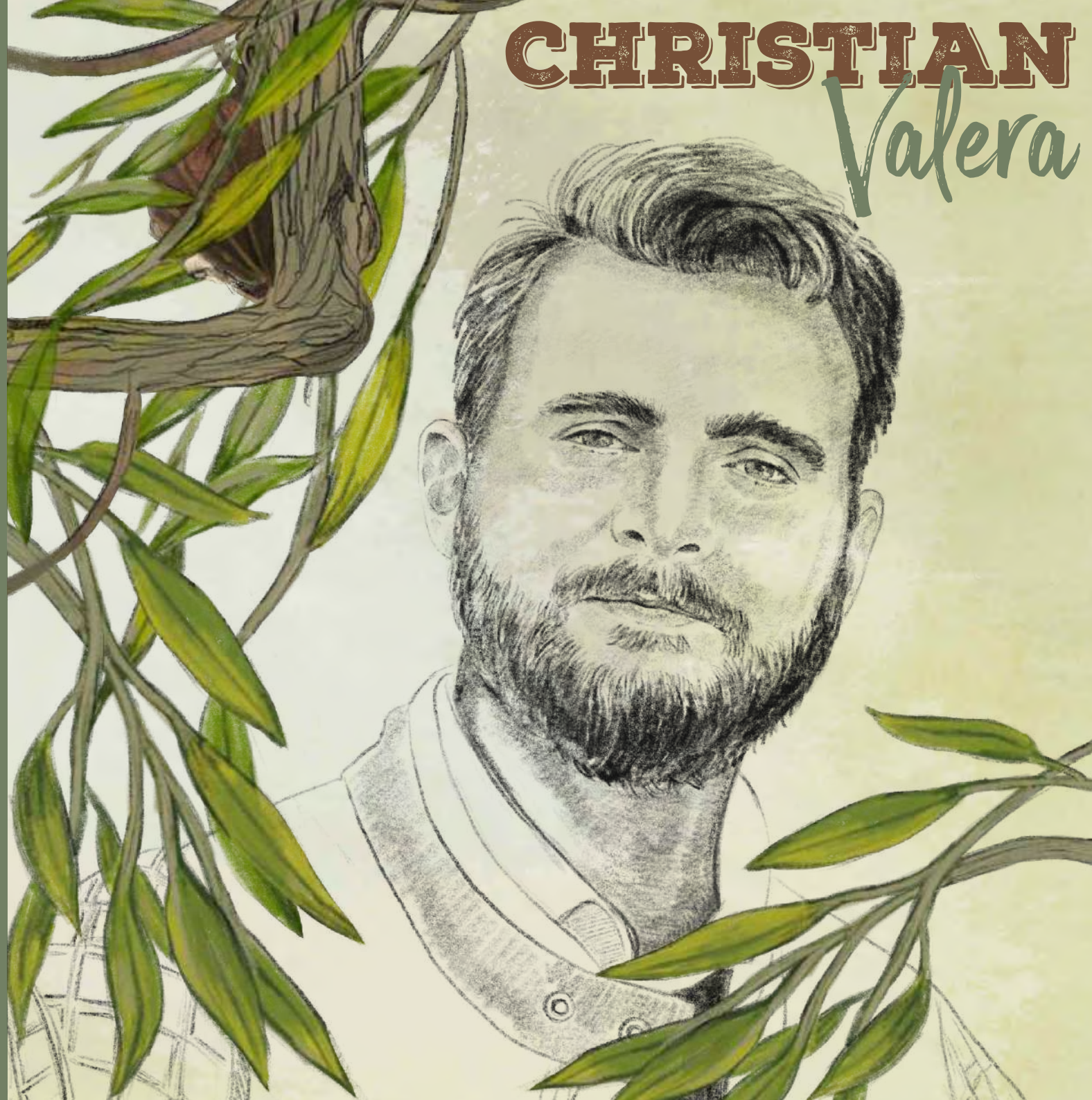
8x8

Extensivo

Regadío

Ecológico

Cooperativa



SEBASTIÁN Ortega



FINCA

Fuente de
la Higuera

/ Jimena
[Jaén]

MARCA

Oro de
Cánava

Extensión (ha.)

2

Marco de plantación (m.)

8x8

Extensivo

Regadío

Producción Integrada

Cooperativa

FINCA
Figue

/ Bedmar
[Jaén]

MARCA
Magnasur

Extensión (ha.)

2,45

Marco de plantación (m.)

9x9

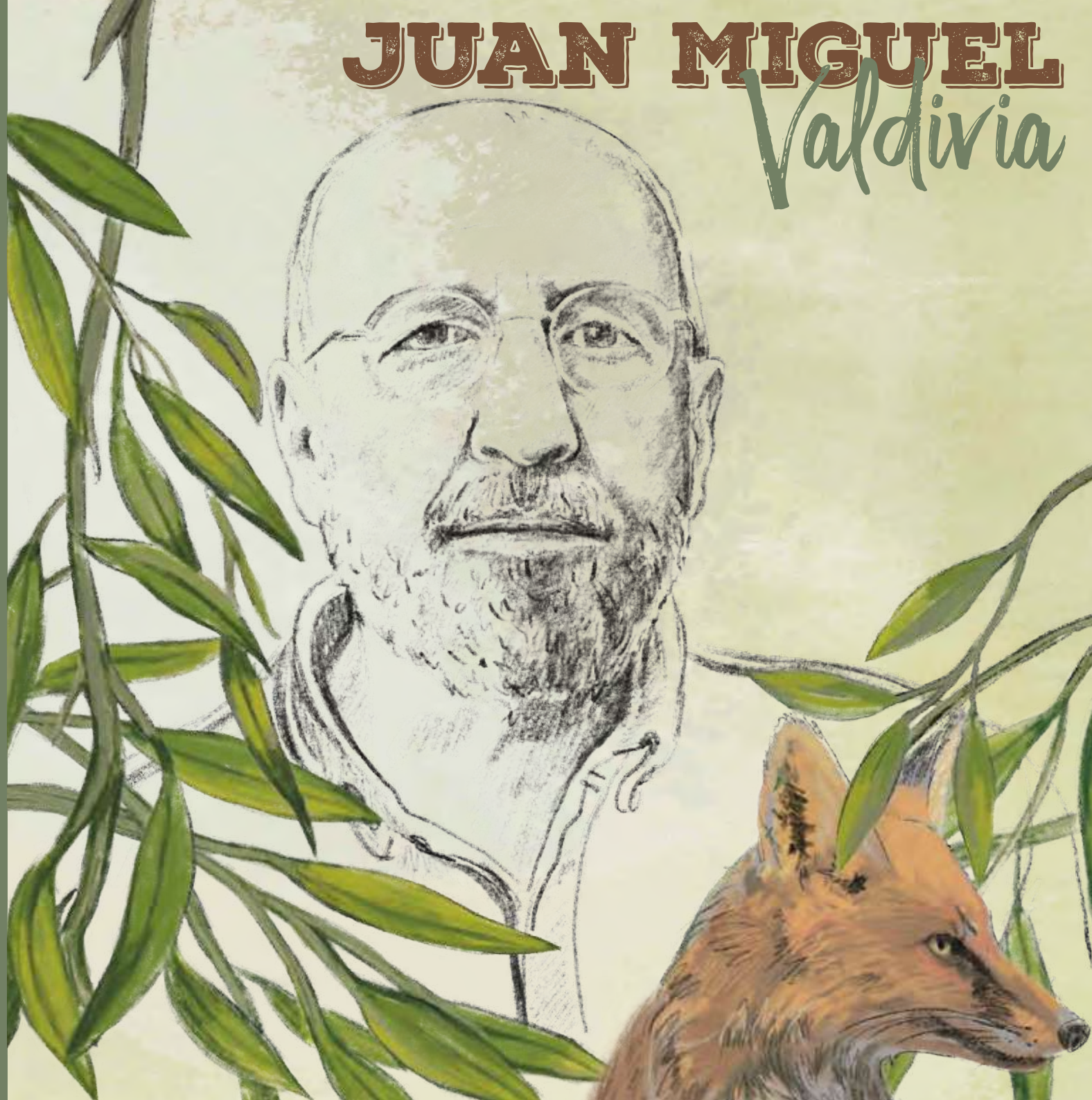
Extensivo

Regadío

Producción Integrada

Cooperativa

JUAN MIGUEL
Valdivia





LIBRO
DE *experiencias*
Y BUENAS
PRÁCTICAS *en fincas*

DEMOSTRATIVAS
OLIVARES
vivos





COOPERALIVE

GRUPO OPERATIVO

Financia



Socios

