

“El amor que le pones se refleja en los cultivos”

► Texto y fotos: Rosa Barasoain y Fernando López

Le viene de familia el cuidado de la salud por los alimentos sanos: sus padres eran ya vegetarianos, y su hermano y él se criaron en un ambiente higienista y abierto. Para Manel estaba claro que su camino y vocación era y es la agricultura. Pero el prestigio y la gama de productos ecológicos, envasados y frescos, que ofrecen con la marca Cal Valls, no se ha improvisado de un día para otro, es una labor de años. En catalán cal sería algo así como casa familiar; empezó como economía doméstica, elaborando los excedentes de la cosecha, y hoy mueve al año más de 1,5 millones de kilos de frutas y hortalizas



Manel Valls con su hija María: dos generaciones por la agricultura ecológica

Entrevista con Manel Valls

Cuando se planteó cómo llevar un dinero a casa no tuvo duda de que sería como agricultor, y como en aquel momento el futuro estaba en los frutales, plantó muchos... y empezó a tener plagas. Pedía consejo y le hablaban de los tratamientos, y tratamiento sobre tratamiento algo dentro de él se rebelaba. “Me llegaban noticias de que los insecticidas que estábamos usando mataban también a los depredadores, con lo cual se favorecían más plagas. De hecho empezó a proliferar la araña roja, hasta entonces desconocida, y otros insectos que no eran plaga pero que se iban multiplicando...”.

Si alguien ama su oficio como a Manel le gusta el campo, es difícil que no consiga una maestría, y cuando se tiene esperanza y se ama lo que se hace, se busca la manera de cultivar sin envenenar tierra, agua y alimentos. La ocasión de aprender le vino cuando, junto con unos amigos, pudo hacer un viaje al Sur de Francia. Lo organizaba Nature et Progrés. En aquel viaje, de por sí inolvidable, su esposa, Rosa Cots, estaba embarazada de la más pequeña, María, por eso recuerda la época exacta del inicio. “Visita-

mos fincas de frutal, cereal, hortaliza, vimos un mercado convencional pero con un sector de productos ecológicos y yo quedé alucinado de cómo estaba allí la agricultura ecológica: hortalizas, carnes, embutidos... todo certificado”.

De vuelta a casa, del grupo empezaron algunos, pero casi ninguno ha continuado. Era difícil porque no había ningún aval, salvo el de Vida Sana, y el mercado ecológico era muy pobre. Se planteó ir poco a poco convirtiendo las fincas a ecológico. “Empezamos con cuatro hectáreas, mi padre no era agricultor, pero teníamos la suerte de que el sostén de la casa era la granja avícola. Si el campo iba bien, vale, pero si no, tampoco pasaba nada. Así que empecé, pero no sin tropezones”.

Una envasadora familiar: del campo a la mesa

“Intenté crear en Barcelona una central de distribución de productos frescos. Unos parientes me dejaron un pequeño entresuelo para montar una cámara de frío usada, compré una furgoneta... Pero fue un fracaso, todavía no era el momento. El consumidor desconocía estos



No hay secretos. Un buen proceso en el compost asegura una tierra y unos cultivos equilibrados

productos y te encontrabas con que tenías que repartir cinco lechugas de punta a punta de Barcelona... además, aquí el clima es continental, en invierno es frío y las hortalizas escasas, con lo cual no podías dar una continuidad en las tiendas y en verano, cuando aquí era el momento fuerte de las hortalizas, en Barcelona estaban de vacaciones, estaban fuera. Un fracaso rotundo. Me planteé qué debía hacer y lo hablé en casa. Como en casi todas las casas de agricultores, con los excedentes del huerto se hacía conserva (aceitunas, tomate, pimiento), y pensé que podía probar a cultivar hortalizas para la industria conservera, evitando el agobio a la hora de vender”.

Manel es un hombre tenaz y esperanzado. Si algo fracasaba prueba otra cosa, o de otra manera. Si no podía vender directamente, harían conservas, y así consiguió que la pequeña industria familiar sirviera de trampolín para la producción hortícola, permitiéndole además una planificación de los cultivos.

“Empecé con el tomate e hicimos la conserva de forma totalmente artesanal, todo a mano. Poco a poco se fue poniendo alguna máquina, fuimos contactando con gente de fuera de España, luego ya tuvimos el aval del CRAE, aunque aquí no era muy reconocido”. Al principio tuvo que estar al cargo del almacén, del campo, de la venta... Con los años los hijos han crecido, han ido preparándose y asumiendo responsabilidades. Daniel ha estudiado ingeniería agroalimentaria y Rubén empresariales, ambos, junto con la madre Rosa Cots, atienden la gestión empresarial, las ventas, la distribución, dentro y fuera del estado, la promoción, ir a las ferias, y a la vez hay que estar al tanto del punto de cada conserva.

Hoy ofrecen sus propios productos envasados (zumos, tomate, pimiento, alcachofas) y frescos (hortalizas variadas y trigo), elaboran productos de otros agricultores, principalmente zumo de manzana, de mandarina, de naranja, legumbres cocidas, aceitunas, mermeladas. En

total más de 50 productos diferentes que venden principalmente en España y Alemania y que exportan también a otros diez países. Además ofrecen una gama de alimentos ecológicos alemanes y son un nombre de referencia en Cataluña, pues ha sido el primer agricultor inscrito en el CRAE.

Manel recuerda los difíciles comienzos como una prueba de esperanza para las dificultades actuales. “Hoy en día, aunque parezca que somos pocos agri-

cultores, hay mucha gente, es un avance, y aunque parecen avanzar los transgénicos nace también lo que es más ecológico y más natural. Hay un nuevo movimiento, los jóvenes están muy interesados por todo, hay un sector muy interesado de profesores y de alumnado, cosa que antes no había, ¡porque no había nada de nada! Y tengo esperanza. Nunca pensaré que toda la agricultura sea ecológica, pero sí un tanto por ciento importante, y en esto el consumidor tiene su papel”.

La biodinámica y el aval Demeter

En los noventa su ansia de aprender le llevó hasta Alemania, donde pudo pasar algunas temporadas aprendiendo de los agricultores biodinámicos, y se encontró también con otra vía de aprendizaje, la Antroposofía, “con la que vibro y estoy de acuerdo con esta manera de pensar”. Según sus propias palabras “en agricultura no se puede meter uno sólo por la economía, hay que sentir algo más” y lo ha reflejado en su vida. “Tampoco se puede ser agricultor ecológico y luego llevar una vida que no tenga nada que ver, una alimentación y forma de vivir convencionales”.

Su contacto con la biodinámica le animó a solicitar el aval Demeter, aval para los alimentos de producción certificada biodinámica. Lo consiguió y lo ha mantenido todos estos años no sin esfuerzo, pues es una certificación muy estricta.

¿Cuál ha sido la mayor dificultad para ti en estos años?

“Me afectaba bastante sentirme solo. Gracias a Alvaro Altés, por ejemplo, que era un entendido y nos organizaba encuentros... Esto te daba un poco de calor, pero es que aquí ibas a centros oficiales y veías un rechazo total. Pero problemas graves no he tenido y por otra parte me he sentido siempre apoyado por la familia, mi padre, mi madre, mi hermano... y ahora ya con los hijos”.

“Tampoco se puede ser agricultor ecológico y luego llevar una alimentación y una forma de vivir convencionales”

¿Habéis notado un aumento de la demanda en estos años?

“Sí, desde luego, y las vacas locas también nos ayudaron muchísimo, se han abierto tiendas, se han abierto cabezas también... Y del aumento no te puedo dar cifras porque esto lo lleva el hijo, pero cada vez se vende más. El mercado interior por fin se está despertando, que ya era hora”.

Lamenta que aquí ni se conozca la prevención sanitaria, establecida ya en países como Alemania, de velar para que en los comedores de escuelas y hospitales, los alimentos sean ecológicos. “Aquí todavía no ha llegado, ni se reconoce otra medicina que la oficial, sin incluir en la Seguridad Social tratamientos tan sencillos y alternativos como la medicina natural, mucho menos cara. Pero todo irá llegando”.

Hacer agricultura biodinámica ¿ha mejorado tus tierras?

“Todas las fincas que llevan tiempo en ecológico se salen de los parámetros de humus, con un 3-4% en materia orgánica, cuando aquí, el que llega a 0,3% ó 0,5% ya es bastante. Estos datos los conozco porque, tanto el primer técnico que trabajó con nosotros, como el que está ahora, de vez en cuando se empeñan en analizar la tierra. Yo soy agricultor pero más bien payés, por eso muchas cosas las hago por intuición, sé cuándo están bien, es algo que se siente. Después de un cultivo de tomate podemos poner trigo y no le echamos compost, porque la tierra todavía tiene la suficiente energía para hacer subir el trigo. Para mí lo importante es que haya un equilibrio y eso se aprecia en la sensación que te da el campo, en los colores de las hortalizas, en su aspecto saludable, en lo a gusto que te sientes en él cuando todo va bien”.

Las parcelas se ha ocupado de limitarlas con setos vivos, para evitar derivas, frenar el viento y el polvo, para cobijo de depredadores, con lo cual también contribuye a cambiar un paisaje demasiado desarbolado y monótono. Entre las hortalizas gusta también de intercalar filas de aromáticas que colaboran con los demás cultivos, y además serán empleadas para preparados y aliñar las olivas u otras conservas. Se ve un mimo, un cariño por los campos y a la vez un saber hacer, pues no se trata de una pequeña huerta de ocio, son 30 hectáreas de

cultivo en ecológico-dinámico, sin problemas y con un vigor evidentes.

El manejo de los campos ¿cómo lo haces?

“No hay secreto, está todo abierto. La base es preparar el compost en buenas condiciones y una buena rotación de los cultivos. Desde hace veinte años preparamos el compost básicamente con estiércol de oveja y de vaca, algunas aportaciones de estiércol de conejo y un 10%, como máximo, de estiércol de gallina, mi hermano tiene gallinas, pero no de pollos. Y también utilizamos todos los desechos vegetales de la conservera.

Recogemos en montones los diferentes estiércoles, el de gallina, el de vaca, etc. La gallinaza es lo que más tiempo permanece en montón, un año, o año y medio. Luego con la carreta de esparcir el compost los mezclo con los restos de vegetales y queda el montón hecho. Permanece así unos seis, siete meses, depende. Una vez mezclados los diferentes estiércoles, en ese montón introducimos los preparados biodinámicos.

No sé decirte el tiempo exacto, pero desde que los mezclo hasta que se aplica no pasa más de año y medio. Los inspectores de Demeter me dicen que no ponga más de un 10% de gallinaza, porque si no el compost es demasiado rico en nitrógeno y puede desequilibrar a la planta y tienen razón, porque antes, alguna vez que estuvo menos tiempo en montón, tuve problemas de pulgón y los tomates estaban demasiado exuberantes, desequilibrados.

El compost es el único abono que tienen nuestras tierras, lo aplicamos al menos dos meses antes de plantar y siempre que podemos sembramos leguminosas como abono verde. Aquí va muy bien la veza, y algo de cereal, todo ello se pica y se integra superficialmente a la tierra. Y luego creo que influye muchísimo el amor que le pones cuando vas a hacer las tareas. Esto también se refleja en los cultivos”.

Una opción ecológica para los cultivos intensivos

La familia Valls, reside en Vilanova de Bellpuig, que a pesar de su nombre —*puig* es monte— no tiene ninguna elevación reseñable, de hecho la comarca se llama



Curvas naturales, setos, un buen compost, abonos verdes, la tierra es mimada en cada detalle

Pla de Urgell. En la arquitectura, tanto como en el paisaje, se nota que es ancestralmente agrícola, con unas tradiciones muy marcadas.

Las fincas, separadas por apenas una linde de tierra o una fila de frutales, son un mosaico de verdes punteados por pequeñas casitas que guardan el pozo de riego. A veinte minutos de Lleida capital, es una agricultura intensiva pero no de huerta, sino de maíz, trigo y frutales básicamente. Cebolla también, que es el cultivo estrella, con los riesgos que todo monocultivo conlleva, pero Manel apenas tiene problemas de plagas.

"Tienen problemas de trips en la cebolla porque fertilizan químicamente o con estiércol fresco, y de mosca, porque riegan a manta. Nosotros regamos por aspersión, y esto a la mosca le va mal y como no inverna aquí, sino que llega de la costa a final de campaña, al hacer plantel escapamos de ella adelantándonos entre 15-20 días.

Con el tomate, un año tuvimos un problema con la heliotis, que se trata con *Bacillus thuringiensis*, pero sólo un año, el resto no ha hecho falta tratar. Con el escarabajo de la patata, dejo siempre por lo menos un kilómetro y medio de distancia entre una finca y la siguiente, porque el escarabajo sí que inverna en el mismo terreno. Aquí no es adecuado ni el clima ni el terreno para las patatas. Hace calor, estamos a sólo 300 metros sobre el nivel del mar, es un ambiente seco, lejos del mar y sin ríos y el suelo es muy alcalino, cuando la patata necesita un suelo más neutro. Por eso aquí patatas no había, somos los únicos, lo que supone a veces ver algún escarabajo, a finales de la cosecha, pero no representa una plaga. Las enfermedades normalmente se desarrollan con la humedad, entonces el mildiu del tomate no ha sido un problema nunca. El año pasado no llovió en todo el verano y en los caminos, donde el tomate tenía polvo, se desarrolló algún foco de araña roja, pero este año hemos comprado una máquina para espolvorear azufre, mucho más efectivo que en mojado, por si hay algún problema de este tipo".

¿Entonces cuál es el mayor problema, la comercialización?

"No, ¡la hierba! Ese es el problema y el gasto y todo. Cada cultivo hay que estudiarlo bien para que el margen



no se te vaya en jornales de sacar hierba a mano. Esta es una zona de mucha cebolla, la siembran directamente y luego echan herbicidas. Nosotros, como tiene una germinación lenta y un crecimiento lento, con lo cual crece mucho más rápida la hierba que la cebolla, tenemos la técnica de sembrarla en bandejas y hacer plantel. A los 10-15 días, cuando la cebolla ya tiene raíz, les pasamos unas púas. Y volvemos a pasarlas dos o tres veces, cada vez que llueve. Luego tenemos un tractor, muy viejo, pero tiene los aperos delante y sentado ves por dónde pasas las cuchillas, así limpiamos entre hileras y sólo queda por retirar a mano la que quede entre las plantas. Cuando la cebolla ya ha crecido bien seguro que se pone una hierba así de alta, pero la cebolla ya está hecha. En

cuanto a tomate todo lo que podemos sacamos la hierba a máquina, pero lo que no, pues a mano".

Esto explica en parte el gran interés por adaptar la maquinaria a los cultivos, y no al revés. No sólo para el desherbado, también para la recogida de tomates ha ideado un sistema para que sea el tractor, con una cinta continua, el que carga las cajas de tomate entre las filas y de ahí al camión, aliviando en gran parte el trabajo de la recogida de este fruto y de otras muchas hortalizas, evitando tener que sacar las barcas "a brazo".

Escuela, tradición, práctica, investigación

Las rotaciones, la variedad de cultivos, la extensión de los campos, hacen complicada la aplicación exacta del calendario biodinámico, pero lo sigue para casi todo, como una herramienta esencial. "En las cosas claves, como la recolección de la patata, miramos que sea día raíz, pero para la siembra de ajos y así lo he comentado al inspector de Demeter, me guió sobre todo por la tradición local de cultivar en luna vieja (cuarto menguante). Sembrar los ajos en luna vieja, cortar las patatas en luna vieja, sea, o no sea, día raíz".

Su hija María estudia ingeniería agrícola. Manel da gracias y está orgulloso de que haya centros como la Escola Agraria de Manresa, aunque sabe que en determinados momentos los jóvenes tendrán que desaprender lo memorizado en las aulas. "Si uno siente lo ecológico, poco a

poco va cogiendo idea". Él ha abierto camino para quienes le sigan. Al principio le veían como un bicho raro, que hace cosas distintas: "Veían los campos llenos de hierbas, tenía todavía algunos frutales que no trataba y se quejaban de que mis campos eran un foco de infecciones... Tampoco tuve muchos problemas, pero luego ha ido pasando el tiempo, y saben que hay una opción".

Nunca se puede convencer, pero ¿cómo puedes transmitir tu experiencia, qué argumento les darías?

"Yo estoy un poco decepcionado en este aspecto, porque llevan años viéndome con buenas cosechas, pero no les veo un interés, y ¡mal si tienes que ir tú a explicarles las cosas! Nosotros aquí hemos comprado bastante manzana para zumo, la manzana de zumo siempre es la pequeña. La manzana ecológica la pagamos hasta 0,27 euros/kg, la convencional no llega a los 10 céntimos de euro, entonces todos quieren tener la manzana ecológica, esto es verdad, pero empezarlo... Les tiene que entrar por la cabeza, no por los labios.

Ahora nos hemos unido cuatro agricultores ecológicos de hortalizas de aquí cerca. Intentamos planificar y que cada uno haga unas hortalizas diferentes, para poder atender una gama de productos y calidad. Empezamos en mayo con el tomate, luego calabazas, lechugas, coles, alcachofas... todo lo que podamos".

Tal y como está el tema de los transgénicos, las semillas ecológicas dan una garantía, pero ¿cómo os estáis preparando para cuando sea obligatorio tener semilla certificada ecológica?

"Los problemas que tenemos con la normativa española son muy graves, porque los agricultores tenemos prohibido hacer nuestras propias semillas, entonces ¿cómo podemos hacer? Esto tiene que ser en grupo, uno solo no puede hacerlo todo.

Otro reto es ir seleccionando a nuestro gusto, para las condiciones y requisitos de cada cultivo, por ejemplo no es lo mismo el tomate para conserva que para mesa. Nosotros hemos guardado la Amposta, una cebolla medio roja, de conservación, y de industria, luego para mesa tenemos la Figueras, o bien la Fuentes y para cebolla fresca está la Babosa y la Fuentes también. Este año nos quedamos dos meses sin cebolla y tuvimos que traer cebolla de Holanda, carísimas, y no valen nada. Entonces este año probamos tres cebollas holandesas para ver si aguantan más y podemos cubrir esos meses.

En tomate guardamos dos variedades, Laucils y Riofuego. En el trigo usamos semilla propia y cada tres o cuatro años le pedimos a un transformador, un harinero ecológico, que nos renueve la semilla.

La semilla es algo difícil, y que nosotros tenemos que resolver. En Holanda hemos visto maquinillas para seleccionar la semilla, porque ese es otro problema. Es todo un



Cal Valls

reto, porque aunque sean ecológicas algunas semillas que hemos comprado han dado un nacimiento mucho peor".

¿Hacia dónde va a crecer vuestra empresa?

Nuestro proyecto es hacernos el plantel nosotros y asentar bien este grupo de agricultores para facilitar la venta en las tiendas de Lleida, en supermercados, etc. Este es nuestro proyecto inmediato, sin olvidar la industria familiar, en la que los hijos van haciendo sus pequeñas innovaciones. Además nos urge ampliar y reordenar el almacén, porque ya no cabemos.

¿Cuáles son tus sueños?

"Mis sueños están casi cumplidos, vengo de una familia humilde y he podido darles estudios a los tres hijos y luego se han quedado a trabajar en casa, ¿qué más puedo pedir? Además trabajo en lo que me gusta, estoy en el campo y ahora puedo centrarme en los cultivos porque ellos están aquí. A los hijos hay que darles también una cierta responsabilidad, sin perderlos de vista, pero que se sientan responsables, y hasta ahora las cosas han ido muy bien". ■

Plantando
tomate desde
el tractor

Asisten a multitud de ferias y afirman que el mercado interior va despertando



Cal Valls