

De la producción a la comercialización: el caserío de Uxarte, Amorebieta (Vizcaya)

ASOCIACIÓN ECOS: Al echar un vistazo a la composición del sector primario, nos parece excesiva la especialización en vacuno a la que se ha llegado en Cantabria. Una vez que se pudo embotellar y transportar la leche, y el sector lácteo se convirtió en la producción agraria más rentable para las zonas bajas y accesibles, se abandonaron todas aquellas prácticas que suponían cierta diversificación. Han pasado décadas y nuestro paisaje y cultura muestran esta alta especialización de la economía rural. En este marco, prácticamente todas las actividades de la casa se dirigen a la dieta del ganado, quedando en segundo plano incluso la alimentación de la familia. Por otro lado, un alto porcentaje de la recreación cultural rural se construye en torno a la vaca.

Sin embargo, ahora que la producción de la leche avanza hacia la industrialización, esta dependencia total de un producto pone en situación crítica a todo el sector agrario.

Ante esto, creemos que el presente nos exige tanto defender la viabilidad del modelo de producción sostenible y multifuncional, como revertir esa altísima especialización de las producciones. Se hace necesario recordar que trabajar en el agro no es sólo producir leche o carne. Para ello, creemos imprescindible recuperar la dignidad de lo que no es ganado vacuno, aprender a reconocer la diversa potencialidad de los recursos que tenemos delante y conseguir plantear esta reacción a partir de la producción tradicional, es decir, la producción familiar. Sobre esta apuesta, podemos apoyar también la continuidad del campesinado de Cantabria.

En este sentido, la experiencia del caserío de Uxarte puede hacernos mirar nuestras tierras y los actuales problemas desde otros puntos de vista.

Podríamos definir Uxarte como un caserío en el que la continua diversificación de las producciones, se ha culminado con la apertura de una sidrería en el propio caserío, que abre de jueves a domingo. Durante el resto de la semana realizamos en él los trabajos típicos de mantenimiento de una plantación de frutales.

Antes de avanzar en esta dirección, Uxarte era la típica explotación de cuatro o cinco vacas que vendía su leche directamente, hasta que un día, mi padre y yo nos paramos y reconocimos que por ese camino había poco que hacer. Muchos caseríos en esa misma situación han metido pino *insignis* o se han retirado de la actividad agraria. Yo no quería acabar así y me planteé diversificar la explotación.

La primera medida que vimos a nuestro alcance era meter ganado de carne, reconvirtiendo zonas de pino en pastos. Luego, nos dimos cuenta que todo eso era compatible con la plantación de frutales y con mejorar el corral de gallinas. Todo este proceso de cambios empezó hace unos trece años y ha sido un proceso lento pero continuo.

Como criterio fundamental, puedo decir que he tratado de controlar tanto la producción como la elaboración, así como la venta del producto, sin dejar estas actividades en manos de terceros. Me parece un esquema básico el de cerrar el ciclo desde el principio hasta el final: desde la producción hasta la venta.

Sin embargo, sí que veo claro que esta situación ideal se puede plantear tan sólo en aquellos productos que necesitan muy poca transformación, como la manzana de sidra y la sidra, o la manzana y la pera, comercializándolos directamente en recipientes diferenciados y adecuados (cestos rústicos, por ejemplo). Lógicamente, para ello, tenemos que habilitar una estructura mínima que nos lo permita.

Considero que, dado que nuestras producciones son pequeñas con respecto a otras latitudes, nuestro producto lo tenemos que defender nosotros mismos. No podemos dejarlo en manos de intermediarios, sino que nos tenemos que asegurar nosotros mismos de ofrecer un producto de calidad contrastada. Esto vale tanto para la manzana y la pera como para la sidra; y me atrevería a decir que también para la sidrería, donde es perfectamente visible la capacidad de defender, en el menú tradicional de ésta, las virtudes que pueden tener la carne y la sidra propias.

Lógicamente, tanto para la producción como para la elaboración, necesitamos realizar inversiones importantes. El tractor, con todos sus ape-

ros, es imprescindible para la producción de la fruta; así como el disponer de una bodega equipada, además de un frigorífico para mantener unos meses la fruta antes de su comercialización. Todo esto conforma un panorama en el que hay que tener muy en cuenta el capítulo de las inversiones a la hora de valorar la actividad.

Mi criterio con las inversiones ha sido realizar las mínimas necesarias para llevar a cabo dignamente la actividad; pero, aun sabiendo que hablamos de mínimas, estas inversiones son importantes. Por otra parte, no podemos embarcarnos en grandes inversiones teniendo en cuenta que el sector general, o cualquier subsector agrícola, ofrece demasiadas incógnitas para arriesgar. Y es que tenemos que asumir que si una actividad agrícola fuera muy rentable, probablemente los agricultores dejarían de existir y los inversores serían personas o entidades totalmente ajenas a la agricultura campesina.

Después de todos estos años de historia, mi actividad, la actividad principal del caserío de Uxarte, es la fruticultura, con unos resultados bastante irregulares y, en general, bastante escasos, aunque aparecen algunas novedades que animan a tener esperanza.

En concreto, en estos momentos, cuento con dos hectáreas y media de manzano de sidra, algo más de una hectárea de pera conferencia y media hectárea de manzano de mesa; a lo que hay que sumar algo más de cincuenta gallinas, veinte cabras y diez vacas de carne que pastan en las praderas reconvertidas a partir de plantaciones de pino *insignis*. En relación con la carne, nuestro objetivo es producir la carne necesaria para la sidrería, y, como reto, el conseguir carne de vaca para chuletón.

Hoy por hoy, la salida más interesante para la manzana es la producción de nuestra propia sidra, ya que, en manzana de mesa, mientras no se reconozca como producto del país la reineta de aquí, no tenemos nada que hacer, es imposible competir con la que viene de Lérida.

La evolución de nuestra producción de sidra supera ya los diez mil litros y esperamos ir aumentándola hasta un tope de cuarenta mil litros.

También querría destacar que, además de en la zona baja, tenemos plantaciones de frutales en pleno monte y conseguimos en ellas unas producciones y un crecimiento vegetativo bastante interesantes. Nosotros hemos comprobado que no es cierto que el monte sólo sirva para pino o eucalipto: si el terreno está bien orientado y no es malo, se pueden plantar frutales cuya rentabilidad es a más corto plazo.

Por su parte, el corral de gallinas es el soporte necesario para obtener unos huevos de calidad, que comercializo directamente en la sidrería (para el que no lo sepa, el menú tradicional en las sidrerías vascas incluye tortilla de bacalao). En cuanto a las cabras, se trata de un experimento que he iniciado hace un año y que plantea, como primer objetivo, el mantenimiento de unos terrenos de monte semiabandonados que, mediante el pastoreo, conseguimos mantener limpios y equilibrados. La siguiente fase podría ser criar cabritos para consumir, al menos una parte de ellos, comercializándolos directamente en la sidrería.

Este es un buen ejemplo de cómo el tener mi propio establecimiento me permite ir sumando nuevas producciones en el caserío. En la sidrería estos cambios se entienden como la combinación de la tradición con novedades en el menú. Así, las personas que vienen a comer al caserío pueden variar sobre la oferta clásica.

¿Y cómo llegamos a plantearnos abrir una sidrería en el caserío? Pues la verdad es que fue un paso posterior y natural del hecho de producir manzana y elaborar sidra. Lo que pensamos fue que podía ser una buena forma de completar nuestra renta, aumentando también el valor añadido de lo que nosotros producíamos. Además, suponía otro tipo de actividades que aportaban variedad a nuestro trabajo.

Pues bien, lógicamente, la sidra que se ofrece en la sidrería, así como la que se comercializa en botella, es la sidra que se elabora en la bodega de Uxarte, con las manzanas recogidas en las plantaciones del propio caserío. Las manzanas se recogen en cajas y se llevan a la zona de elaboración por medio del tractor. Se limpian, se seleccionan y se procesan con los medios típicos de una pequeña sidrería. Se realizan controles enológicos periódicos y, cuando la sidra está a punto, la embotellamos y

la comercializamos. Otra parte importante en este capítulo de la elaboración o conservación de la fruta antes de su comercialización es el tema de la pera conferencia. Esta fruta la guardamos en un frigorífico de 10 toneladas de capacidad antes de proceder a la clasificación y posterior venta entre clientes cercanos.

En cuanto a la venta, lo que hemos tenido claro desde hace bastante tiempo es que lo ideal es la venta directa en el propio caserío, hay que avanzar hacia ella. En mi caso, esto significa vender en la propia sidrería. Una de las ventajas que tenemos en el caserío de Uxarte es que en un radio de 10 kilómetros viven 30.000 personas. Estamos situados en un área donde los posibles visitantes y compradores están bastante cerca, y nosotros tratamos de aprovechar esta circunstancia para establecer una venta directa o unos circuitos de comercialización cercanos y cortos. Esto es válido para la sidra, la manzana y la pera.

Como decía antes, creo que la mejor vía, con efectos positivos no sólo económicos, es que seamos los propios productores los que defendamos nuestros alimentos ante el cliente. Que el productor controle prácticamente todo el proceso hasta que el producto quede en manos del consumidor. La experiencia nos permite recordar los nefastos resultados de la intervención de los mayoristas o grandes almacenes distribuidores.

Por otro lado, una de las cosas positivas y quizá rescatables de nuestro proyecto, es la apuesta por la diversificación. Nosotros hemos comprobado la posibilidad de compaginar las tareas ganaderas con la fruticultura, siendo en algunos aspectos incluso actividades complementarias.

En este sentido, la historia agraria en Euskadi ha hecho que el caserío se caracterizara claramente por esta diversificación. Desde el tipo de casa, el tipo de tierras, la ordenación de las mismas, etc. Por ello, desarrollarla es algo si no natural, sí bastante fácil para nosotros. En otras zonas donde la economía de mercado originó una especialización tan fuerte como la de leche en Cantabria, quizá sea un proceso más costoso. Sin embargo, hay que recordar que las condiciones ambientales son muy parecidas: si el manzano crece en el País Vasco crece también en Cantabria, y si no hay buenos manzanales ahora, pueden ir plantándose. De cualquier

forma, esta diversificación puede perfectamente ser un proceso progresivo, no suponiendo una ruptura con la anterior actividad.

Nosotros partimos de un caserío tradicional en el que la diversificación era habitual, con unas cabezas de ganado, leche, algo de carne, huerto, frutales, pasto forestal, etc.; por tanto, el paso a una actividad más especializada en algunos subsectores pudo hacerse de forma gradual. Aunque las rentas eran bajísimas, no cabe duda de que en nuestros caseríos la actividad agrícola y ganadera era bastante rica y completa. Eso no hay que olvidar que nos da dinero de una forma indirecta: ahorrando. Ese modelo permite una alta autogestión familiar.

Por otra parte, cuando últimamente se habla de diversificación, parece que es que tenemos que reconvertirnos y dedicarnos a producir unos frutos o criar unos animales rarísimos de otras latitudes. Yo, por el contrario propongo diversificar a partir de lo nuestro, a partir de aquello que, además, está a punto de desaparecer, como es el caso del manzano de sidra, la ganadería del país, etc.

A partir de todo esto, el futuro de Uxarte creemos que va por dos vías fundamentales: por un lado, estabilizar la producción en los distintos campos de actuación; y por otro, ampliar la actividad -en base a los resultados obtenidos- hacia la producción de una sidra de calidad y sin descartar en ningún momento el paso a la agricultura ecológica.