



Sepe Carabantes en su finca de espelta en Villanueva de Zamajón. / MARIO TEJEDOR

Villanueva de Zamajón 'prueba' con la espelta y en ecológico

Sepe Carabantes, que lleva cinco años trabajando en agricultura ecológica, ha apostado este año por esta variante del trigo por su resistencia a las bajas temperaturas y por su alto valor nutricional

IRENE LLORENTE YOLDI

Con más de 6.000 años de antigüedad la espelta es «la madre de los trigos». Y aunque resiste muy bien los climas fríos, este cereal dejó de cultivarse en tierras castellanas a principios del siglo XX, con la entrada de los trigos de gran producción. Se abandonó porque primaba la cantidad a la calidad, en aras de obtener mejores rendimientos en el campo. Pero sus virtudes nutricionales han vuelto a revalorizarla en el mercado, lo que ha despertado el interés entre los consumidores y, con ello, se ha abierto una oportunidad para los agricultores.

Si ya es extraño que se cultive espelta, Sepe Carabantes consigue el 'más difícil todavía'. Este agricultor soriano ha apostado esta campaña por este cereal, pero en ecológico. Sembró en Villanueva de Zamajón 50 hectáreas de espelta de una variedad de raspa y porte grande, y no cosechará hasta bien entrado el mes de agosto, más tarde que el resto

de herbáceos. «Me costó encontrar la semilla, y al final la traje de Alemania», explica Sepe. Se trata de una semilla convencional pero no tratada. No tiene por qué ser ecológica, aunque él lo intentó.

Entre las ventajas destaca que al ser de porte tan alto es muy asfixiante para las malas hierbas porque les limita la entrada de luz. De ahí que sea una buena alternativa para la agricultura ecológica. Como en estos cultivos no se puede usar nitrógenos químicos, Sepe utiliza una bacteria que se aplica foliarmente y una vez que forma parte de la planta absorbe el nitrógeno en la fotosíntesis. «Se trata de una aplicación de una empresa murciana en colaboración con una firma australiana, pioneras en reducir los nitrógenos en suelo, que se fijó en cómo lo absorben las leguminosas», añade este agricultor soriano.

Y es que hoy en día el 80% del desarrollo de la planta se basa en el uso del nitrógeno, más aún con las nuevas variedades más pro-

ductivas que la espelta que se utilizan desde principios del siglo pasado. Eso lleva a que cada vez se abuse más de los abonados nitrogenados, que es lo que está

La espelta despierta el interés por su demanda del consumidor y por su rentabilidad

provocando el exceso de químicos en los suelos y en los acuíferos. Además, asegura que no es más caro que los nitratos habituales, aunque habría que complementar con algún abono ecológico, en el caso de su agricultura, porque no suple al 100% la demanda de la planta, sino que se queda en un 60%.

Estos días su campo de espelta en Villanueva de Zamajón luce más verde que nunca. Las lluvias recientes le dan todavía más fuer-

za a la planta, que es mucho más resistente y dura que otras variedades de trigo convencionales. Sin olvidar las raíces, de más de diez centímetros, que se afianzan con firmeza en el terreno. Eso sí, tiene menos granos, en algunos casos hasta la mitad, lo que al final cuenta en el rendimiento final. En agricultura convencional rondará los 3.000 kilos por hectárea, mientras que en ecológico la media se sitúa en los 1.800 kilos por hectárea. Y además, hay que descascarillarlo, de modo que no se puede vender directamente de la cosecha a la harinera. De ahí que muchos agricultores que cultivan espelta tengan sus propios molinos para obtener mayor valor añadido. Además, a cambio se paga la calidad del producto, porque tiene mucha proteína, muy pocas grasas y es rica en carbohidratos. De hecho, el año pasado en Alemania se llegó a pagar a 1.200 euros la tonelada, lo que puede convertirse en un revulsivo para el sector.

De momento, tampoco le ha tocado el pedrisco, una lotería de

la que no se salva hasta que no termine la campaña. A Filomena y los fríos del invierno ha resistido capeando el temporal, precisamente porque aguanta muy bien las bajas temperaturas. Pero Sepe desconoce cómo le irán las nieblas y las heladas que han protagonizado las mañanas de los últimos días, puesto que la planta está aún en flor. Es su primera campaña de espelta y por ello no tiene experiencia, de modo que habrá que esperar a cosechar para la valoración final. Y si le va bien, el año que viene se atreverá a ampliar el número de hectáreas para la espelta. De momento este año en su explotación tiene también trigo panificable y girasol linoleico, que está ganando terreno en ecológico por las cualidades del aceite, cada vez más valoradas por el consumidor.

Sepe lleva ya cinco años en ecológico porque está convencido de que es el futuro del campo. «En la agricultura ecológica la gente se piensa que es volver a las mulas y es todo lo contrario, porque va acompañada de la mecánica de mayor precisión». Y es que al tener que hacer más pasadas en el laboreo que en la convencional por no utilizar químicos, la maquinaria es mucho más efectiva. «Trabajas una finca de 300 hectáreas como si tuvieras 1.000 hectáreas, de modo que necesitas lo último para hacerlo rápido y bien», añade.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) está trabajando en este cultivo en el marco de un proyecto FEADER, denominado 'CULTIEMER' 'Cultivos Herbáceos Emergentes: contribución a la diversificación de los sistemas de cultivo en Castilla y León'. «Observamos que el sector nos estaba demandando cada día más información sobre el cultivo de espelta para diversificar más los cultivos dentro de sus explotaciones, en aras de la incrementar la sostenibilidad de las mismas y también como un posible nuevo nicho de mercado. La espelta es un producto que ha despertado el interés entre los consumidores por su valor nutricional, y lo que estamos realizando es un estudio para ver la adaptación y la variabilidad de este cultivo en la Comunidad, además de ver su rentabilidad económica, y su comportamiento agronómico», explica Nieves Aparicio, investigadora de cultivos herbáceos del Itacyl.

Y mejor en ecológico, «un 20% más que en convencional», si bien es cierto que se le aporta menos insumos y por tanto el rendimiento es menor. De 3.000 kilos por hectárea a 1.800 kilos por hectárea, y con cascarilla que hay que retirar antes de vender, de modo que aún pierde un 30% de su peso dependiendo de la variedad. Además, recientemente el Itacyl celebró una jornada sobre granos ancestrales, en donde presentó este cultivo entre otros.