

CULTIVOS ECOLÓGICOS



María Jesús Vinent y Javier Herrero, en las instalaciones de su empresa segoviana Ecomanjar. / KIKE CARDONA

Una lección de medio rural

Medio ambiente Javier Herrero y María Jesús Vinent crearon en 2008 Ecomanjar, una empresa de agricultura ecológica en un pequeño pueblo segoviano, Lastras de Cuéllar / Cuentan con 65 hectáreas

E. L.
Algo nuevo, aunque de raíz antiquísima, sigue moviéndose en la provincia segoviana. El descontento general y la búsqueda de alternativas, presentes en el territorio, tienen en Lastras de Cuéllar un ingrediente propio.

Y éste viene de la mano de Javier Herrero y María Jesús Vinent. Dos agricultores que desde hace quince años, empujados por los precios de venta bajos y los fertilizantes y semillas caros, se reconvirtieron a ecológico. Más tarde, en 2008, crearon Ecomanjar, una empresa que mira hacia el futuro, aumentando su producción y reconocimientos cada año.

Sus inicios fueron duros, como los de cualquier empresa. Aunque con el añadido de embarcarse en una aventura novedosa de la que muchos quisieron aprovecharse, pero solo unos pocos, los que creyeron firmemente en el proyecto, consiguieron coronar. «Los comienzos fueron muy lentos, pero si estás convencido de lo que quieres hacer, lo puedes lograr sin problemas», afirma Vinent, al tiempo que añade que lo



Algunos de los productos que comercializa este negocio ecológico, situado en Lastras de Cuéllar. / R. B.

más importante es creer que una persona con su sabiduría, puede solucionar todos los inconvenientes que aparezcan en el camino.

«No hay que ser dependiente y confiar en la naturaleza».

Su idea es sembrar ilusiones y esperanzas en el medio rural.

«Poder seguir viviendo de lo que producimos», explica María Jesús Vinent.

Por ello, revalorizan el género

local, poniendo al alcance del consumidor productos ecológicos certificados, como garantía de ser los más sanos y saludables por no contener ningún tipo de residuo. «Queremos demostrar que producir en ecológico es una opción real de futuro en Castilla y León, ya que tiene un gran potencial, a pesar de ser una de las comunidades donde está menos generalizada tanto la producción como el consumo», indica.

Cuando se embarcaron en esta aventura, durante los primeros dos años no pudieron vender producto como ecológico, sino «en reconversión». Ahora cuentan con 65 hectáreas, en las que plantan patatas, ajos, garbanzos, alubias, lentejas, trigo, cebada y girasol. Su producto estrella son las patatas, con sus variedades: monalisa, agria, y shannon. «Comercializamos cerca de 200 toneladas al año», detalla.

Con este volumen de trabajo, y según la campaña y el producto, contratan al personal necesario. Han conseguido dinamizar una zona rural en declive, desarrollan una actividad económica sostenible y moderna y son felices. Quieren con su ejemplo demostrar al

Su producto estrella son las patatas con sus variedades: monalisa, agria y shannon

mundo que es posible y que producir ecológica es una opción «real y rentable».

Sin embargo, saben que hay personas que nunca van a convertirse a lo ecológico, así como ellos no van a volver a la agricultura convencional. «Cada uno tiene su forma de pensar y no queremos cambiar a nadie que no quiera».

Por otra parte, Ecomanjar se constituyó para poder comercializar todos los productos de consumo humano. «Antes lo vendíamos sin limpiar y creamos las instalaciones para que nuestro producto tuviera el aspecto que debe tener en el mercado», puntualiza María Jesús Vinent.

Esta empresa segoviana, que exporta una pequeña cantidad a Alemania, cuenta con el marchio de calidad de 'Tierra de Sabor'. De hecho, fue la primera ecológica que contó con esta vitola.

Su meta es seguir siendo agricultores de toda la vida y, dentro de sus posibilidades, crear actividad económica, y ayudar a aumentar el negocio de empresas de la zona. «Queremos satisfacer la demanda de productos ecológicos, para seguir e impulsar los avances de la sociedad hacia el desarrollo sostenible y la conservación del entorno», concluye.