

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y DEFENSA DE LA CULTURA RURAL

José Manuel Iglesias*

Secretario General del World Gastronomy Institute (WGI)

La gastronomía puede ser sostenible desde el origen de los productos cuando se trabaja colaborativamente de forma intersectorial aunando intereses socioeconómicos. En la región de Extremadura, España, lo han comprendido así y han puesto en marcha una singular iniciativa con rebaños de cabras que evitan incendios y un sello de calidad reconociendo su labor a los productos elaborados por los agricultores y ganaderos que participan en el Proyecto 'Mosaico Extremadura'.



Una idea original al servicio del campo.

La génesis de 'Mosaico Extremadura' se basa en el diseño de una estrategia coordinada para la prevención de incendios forestales, en la que cooperan agentes que habitualmente no están implicados directamente en estas tareas, incluyendo productores agroalimentarios como ganaderos y agricultores, que se benefician doblemente, primero como afectados potenciales de los incendios y además por obtener un sello de reconocimiento de su participación, lo que redundará en un mayor prestigio y visibilidad para sus productos.

Por otra parte, gracias a 'Mosaico Extremadura' se está recuperando gradualmente la diversidad paisajística, modificando el espacio al habilitarlo con caminos y cortafuegos que segmentan las zonas tratadas. Los cortafuegos son productivos ya que se utilizan como recurso agrario y además, rentables, dando beneficios sin costes públicos. La idea surgió tras un gran incendio en la Sierra de Gata que incitó al promotor del proyecto a implicar a la Universidad de Extremadura y posteriormente al Gobierno regional, la Junta de Extremadura, que aceptaron colaborar con este mecanismo de prevención mediante el que se obtienen numerosos elementos positivos.

La premisa es obvia, pero no ha tenido –ni tiene aún- la repercusión que debiera, por lo que la primera misión de Mosaico Extremadura es explicar la cuestión y ofrecer soluciones para visibilizar el problema. Los grandes incendios que asolan muchas regiones del planeta, afectando al medioambiente y a los habitantes, se producen porque la vegetación incontrolada actúa como combustible y propagador. Si se cortan las extensiones continuas, fragmentándolas mediante cortafuegos, se logra reducir el impacto del fuego y su expansión. Dado que las herramientas convencionales como cortafuegos estándar, selvicultura preventiva y extinción programada se muestran insuficientes, es necesario recurrir además a cortafuegos productivos y persistentes mediante usos agro-silvo-pastorales, que han demostrado sobradamente su eficacia. Como consecuencia de esto, los productos comerciales generados por los productores que colaboran ese benefician de un sello diferenciador que informa al consumidor distinguiéndolos y mejorando su imagen pública.

En España –como ocurre en otros muchos países- muchas regiones rurales se están despoblando ya que sus habitantes han emigrado a ciudades y los residentes en general tienen edades avanzadas. El abandono de las actividades agrarias y la falta de oportunidades se acentúa en las zonas de montaña. Los incendios, sean naturales o intencionados, constituyen uno de los grandes problemas añadidos a la situación. Mosaico ha puesto en marcha una solución –aunque sea parcial- a los incendios mientras genera a la vez actividad agropecuaria, y por tanto, empleo para los vecinos.

El ámbito geográfico de actuación de Mosaico Extremadura es regional, pero muy amplio. Una superficie de unas 300.000 hectáreas ocupando las comarcas extremeñas de Sierra de Gata, Las Hurdes y Sierra de San Pedro occidental. Zonas de alto riesgo de incendios con gran superficie de masa forestal y de matorral, casi un tercio del terreno.

Puesta en marcha del proyecto y mecánica

El concepto parece tan simple y eficaz que lo primero que se piensa es ¿Cómo no se le había ocurrido a nadie antes? Y es que de sencillo no tiene nada, para convertir la idea en realidad los promotores tuvieron que consensuar y poner de acuerdo a diferentes Administraciones Públicas, convencer a mucha gente y enlazar a las poblaciones afectadas.

Ahora ya se puede decir que Mosaico Extremadura ha logrado utilizar rebaños de cabras para abrir cortafuegos naturales que evitan incendios y que numerosos agricultores y ganaderos están encantados de pertenecer al proyecto, siendo compensados con una serie de incentivos. Antaño, los montes tenían una vegetación discontinua, gracias al pastoreo de ganado ovino y principalmente caprino; la desaparición paulatina de este oficio ha provocado que los espacios verdes no se limpien

de forma natural, creando un entorno hostil y propicio para la propagación de incendios que arrasaron miles de hectáreas cada temporada. Los animales son de facto una herramienta anti-incendios que constituyen auténticas brigadas de prevención, con rebaños enteros trabajando para higienizar el campo y que, en vez de cobrar salarios, producen beneficios a sus propietarios.

Las acciones son desarrolladas por grupos multidisciplinares, como los de la Comarca de Las Hurdes, que parcelan el territorio mediante anchos caminos a modo de cortafuegos, con ayuda mecánica y la colaboración de los pastores y sus rebaños de cabras. Los agricultores aprovechan la nueva orografía creada para crear cultivos que interrumpen la masa arbórea. Mientras el ganado caprino pasta desbrozando zonas de maleza de alto poder combustible, otros agentes forestales explotan la resina y la madera contribuyendo a la limpieza del bosque y generando riqueza.

La actividad es esencial, especialmente en veranos con altas temperaturas.



Incentivos para los ganaderos y agricultores

Por su gran quehacer, los campesinos son recompensados de diferentes formas gestionadas gracias a Mosaico Extremadura. Fernando Pulido, el Director del proyecto, explica que «reciben ayudas de forma directa o a través de un sello en sus productos que reconoce su contribución a la prevención de incendios y de salvaguardar el ecosistema». Los productos se ponen en valor, los consumidores los perciben como de alta calidad y con el plus del componente solidario y eso irá calando para repercutir en las ventas e incluso pueda ser que en los precios finales. Por el momento, en la

primavera del 2021 la comercialización es local y regional, pero la venta online está creciendo.

La coordinación y ejecución de Mosaico Extremadura está a cargo de la Universidad de Extremadura, la financiación está soportada por la Junta de Extremadura –gobierno regional de acuerdo al sistema de organización política española por Comunidades Autónomas- y tienen el apoyo de ONG ´S como Slow Food y Asociaciones locales. Entre las instituciones participantes han ido colaborando en el desarrollo de Mosaico entidades como Adichurdes, Adisgata, Mancomunidad Sierra de San Pedro, Asociación Mosaico, Asociación de Propietarios Forestales del Valle del Árrago y Asociación del Castañar de Hoyo, además de los treinta y tres Ayuntamientos afectados por el plan en marcha.

Las ayudas directas por el momento sólo se conceden a los cabreros que ayudan a limpiar cortafuegos y proceden de fondos públicos extremeños, así como con fondos nacionales y europeos, obtenidos en convocatorias competitivas.

Un sello para productos alimentarios

El Sello de reconocimiento de Mosaico hasta la fecha se ha concedido a queseros, productores de carne de cabrito y a elaboradores de Aceite de Oliva. Las explotaciones han sido distinguidas son aquellas cuya gestión interviene en la acción colaborativa, multidisciplinar y transversal.

Las cabras que pastan los parajes intervenidos son aprovechadas para comercializar su carne y su leche, así como los derivados lácteos, como el queso. Como el ganado se alimenta con hierbas naturales y no con piensos como el ganado de producción intensiva, los productos que se obtienen son ecológicos y de mayor calidad, con más propiedades y con mejor percepción organoléptica. Las razas utilizadas con Verata y Jurdana como especies locales –que se aprovechan principalmente por su carne- y las razas Florida y Malagueña, como especies foráneas con gran rentabilidad lechera.

Entre los productos que se comercializan con el sello de Mosaico Extremadura destacan quesos y yogures en régimen ecológico o convencional. Los quesos son especialmente apreciados ya que mantienen los altos registros de calidad de los quesos extremeños y gozan del beneficio que aporta el pastoreo tradicional, además de estar mucho mejor promocionados gracias a la iniciativa, puesto que cada vez hay más público final concienciado que opta por estos productos cuando elige al comprar. Entre las variedades de queso que están triunfando figuran el queso de cabra 100% fresco, semi-curado, curado y como especialidad local, el queso en forma de torta, que consiste en leche cruda y cuajada con la que se elaboran quesos redondos aplanados con una corteza que va de dura a semi-dura y un interior muy cremoso. Un queso intenso y peculiar que merece estar en los rankings de los mejores quesos españoles.

En el apartado agrícola, además de mantener los cultivos propios de la zona, se está desarrollando una buena producción de castaños, olivos, vides, cerezos o higueras. Para separar la zona de bosque natural de los cultivos, por ejemplo en la población de Hernán-Pérez han desplegado un programa de plantación controlada de castaños y pinos piñoneros, que ofrecen una alta rentabilidad con la intención de que sean los propios vecinos los encargados de recolectar y comercializar los piñones y castañas, generando ingresos extras en el pueblo. Las castañas, el fruto seco que producen los

castaños, se están comercializando en fresco a través de una agrupación de cooperativas locales, con la colaboración de una empresa exportadora.

«Caso de éxito» extrapolable a otros lugares

La acción ejecutada en Extremadura ha despertado el interés de otras zonas con problemáticas similares tanto en prevenir el problema de los incendios como en paliar la deshumanización de los campos y pueblos. Los responsables de Mosaico Extremadura están ya colaborando en propuestas de otras zonas que quieren replicar la iniciativa, siendo las más concretas y avanzadas Madrid y las Islas Canarias, pero existe interés en otras zonas de España así como en Portugal y California, Estados Unidos.

Recientemente, el World Gastronomy Institute, como acreditado organismo internacional que mantiene convenios en vigor y vínculos con Universidades y Gobiernos de un centenar de países, ha ofrecido a Mosaico Extremadura colaborar en la divulgación de su genial idea y extraordinaria implementación en otros meridianos como Latinoamérica y Australia, donde se espera que la ejecución de los extremeños sirva de ejemplo para el desarrollo de iniciativas similares, y así colaborar internacionalmente en la lucha contra los incendios desde el sector gastronómico. Sería de lo más interesante que el marchamo creado en Extremadura pueda convertirse en un sello global que contribuya a la salvaguardia del mundo rural, de los bosques y de paso colabore en la promoción de los productos que generan con esfuerzo muchos ganaderos y agricultores en diferentes rincones del mundo.

El presente y futuro de Mosaico Extremadura

La iniciativa, con gran visión y expectativas, está logrando además concienciar a las Administraciones Públicas y a la sociedad en general. El leitmotiv es luchar en la prevención de incendios, pero las consecuencias alcanzan un enorme abanico de objetivos y gracias a las buenas prácticas, se contribuye decisivamente en la generación de nuevas acciones de carácter económico, social y medioambiental, favoreciendo al desarrollo sostenible en el territorio y la lucha contra el cambio climático. El binomio que forman la Universidad y el sector rural, trabajando unidos, crean algo nuevo que antes no existía, gracias a la simbiosis que aprovecha sinergias con metas comunes, se demuestra que la colaboración es imprescindible para el desarrollo sostenible y que cuando hay voluntad e implicación, todo es posible.

Los objetivos originales eran ambiciosos, pero a medida que se van cumpliendo las previsiones, se van ampliando. La prevención contra los mega-incendios está en marcha, los productores que se van sumando se están ya diferenciando en los mercados y poniendo sus productos en valor, y se ha establecido una metodología transferible a otros territorios. A medio y largo plazo, se espera que la actividad ayude a fijar la población en los núcleos rurales mediante cooperativas y negocios de carácter sostenible e incluso a atraer a nuevos pobladores.

El camino por delante no está exento de dificultades, pero desde Mosaico Extremadura trabajan arduamente para sortearlas. No será fácil ni seguramente rápido, pero seguro que con el tesón y empeño que ponen, podrán eludir las trabas burocráticas y las legislaciones obsoletas que necesitan renovarse acorde a los tiempos, podrán con las actitudes de obstaculización o ralentización del proyecto por parte de algunos

técnicos oficiales que se oponen o no comprenden la importancia del proyecto y asimismo, el tiempo y la práctica lograrán agilizar la adaptación legal para las necesidades de territorios y comercialización de alimentos artesanos.

Una gran oportunidad para los nuevos tiempos

Se mire como se mire, esta loable acción teórica y práctica, se irá implementando y descontextualizándose geográficamente, ya que supone una alternativa de excepción para el desarrollo de espacios rurales sobre la base de la optimización de sus recursos endógenos, con criterios de sostenibilidad, redundando en mejora de la calidad medioambiental y la creación de nuevas actividades agrícolas, ganaderas y forestales, de transformación agroindustrial y en el desarrollo paralelo de actividades turísticas y de servicios.

* Secretario-General del World Gastronomy Institute (WGI), Organización con sede en la Cátedra Ferran Adrià UCJC; considerada como el Organismo más influyente del mundo en gastronomía académica e institucional. Asimismo, entre otras responsabilidades, pertenece al Consejo de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo UOC, es Presidente Ejecutivo de la Selección Española de Cocina Junior y Miembro del Board (Consejo Educativo) de la World Association of Chefs Societies.

José Manuel Iglesias es un experto en cata organoléptica de cafés, tés y productos cárnicos, que ha ganado varios campeonatos nacionales e internacionales de cata, como el Campeonato de España de Cata de Cafés 2013. Ha publicado centenares de artículos y numerosos libros que han sido merecedores de diversos galardones, destacando los Gourmand Awards, en los que ganó como el premio de Mejor Libro de Cultura Gastronómica en idioma Español 2012 con "Café se escribe con C", como Editor ha sido Best in the World 2020 (Professional) con "Global Report 2020 – A Gastronomic Planet" y como co-autor Best in the World 2021 (UNESCO) con "Gastronomía peruana. Patrimonio Cultural de la Humanidad".