Sebastián Marín Martínez
Porfirio Marín Martínez

Finca "LOS FRAILES"

una apuesta por la AGRICULTURA ECOLÓGICA

Un poco de historia

Nos podemos remontar al siglo XIX para saber con precisión que la finca "Los Frailes" o de "San Nicolás" -con ambos nombres aparece escriturada[1]- para conocer los orígenes más modernos de una finca que ha mantenido prácticamente hasta la actualidad su unidad y ha tenido una continuidad en su explotación, contando en su haber con unos derechos de agua de una mina y balsa, la balsa "Los Frailes", un cortijo con aljibe, corrales, bodega y granero, cuya tipología de construcción y configuración de dependencias según la propia escritura bien podrían tener su origen en una época anterior. En cualquier caso, era una finca que disponía de todas las necesidades para funcionar como una gran explotación agraria que aseguraba no sólo la autosuficiencia de alimentación a sus moradores sino que también permitía vender los excedentes de los productos cultivados, dada su gran extensión, más de diecisiete hectáreas.

La finca se ubica en el término municipal de Alhama de Almería dentro del paraje conocido como "El Ramblón", lindando parte de su perímetro con la barriada de Huéchar (antiguo camino de Santa Fe) y la carretera de Gádor-Laujar, desde donde parte su

Diputación de Almería - Biblioteca. Finca "Los Frailes". Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 1

entrada principal por el denominado Llano de Los Frailes. El cortijo de dos plantas y sus dependencias anexas se encuentran ubicados junto a esta entrada y en la parte más alta de la finca, posibilitando las funciones de vigilancia y defensa, tan importantes en otros tiempos. Su fachada principal se encuentra orientada al sur, como era lo habitual en estos parajes.

Como todo asentamiento importante, el acceso al agua y su almacenamiento eran primordiales. Así, disponía de dos aljibes -uno de ellos recogía el agua de lluvia de los terrados y otro con embovedado de piedra que se llenaba a través de la acequia- y una pequeña balsa para abrevadero de animales, además de una balsa comunal con su mina de caudal permanente, la balsa "Los Frailes", y conexión de agua para riego por la acequia madre desde la fuente y balsa principal de Alhama. Incluso posee una acequia de conexión recíproca con la balsa del Llano de Huéchar, todo un prodigio de arquitectura agraria tradicional a fin de garantizar el elemento principal de estos parajes, el agua. Además, la propia finca se encontraba cercada por acequias que posibilitaban el riego tradicional "a manta" prácticamente en todas sus parcelas, aunque las zonas de cultivo y sus usos se encontraran limitados a la disponibilidad de agua de cada época.

La casa cortijo disponía de dependencias para los dueños, labradores y jornalero de la finca, cuadras para los animales, pajar y granero. La finca poseía además de era comunal, que se ubicaba en el punto más alto de la misma, molino almazarero y bodega, o sea, que tenía todos los elementos que garantizaban los alimentos básicos de la triada alimentaria mediterránea, el pan, el aceite y el vino. Además, debió de participar de la fiebre uvera almeriense que se inició en el siglo XIX[2].

La finca, desde que tenemos testimonios escritos y orales, siempre estuvo en explotación con mayor o menor intensidad, pero nunca lo estuvo al completo hasta fechas recientes. Ésta fue adquirida junto a otras colindante por **Juan de Mata García Guirado a José Pérez Nava**. Aquél dispuso en 1892 que, tras su fallecimiento, que aconteció en 1894, la finca pasara en usufructo a su hija **Ángeles García Casinello**, a la muerte de ésta a su ahijada **Antonia López Arcos**, y a la de ésta a su hijo **Manuel García Casinello** para, tras su fallecimiento o del que fuere el último de dichos poseedores, quedar a disposición del Obispo de la Diócesis de Almería, a fin de que la cediera a una Orden religiosa. Así ocurrió y en el año 1903 la finca pasó a ser propiedad de los Padres Dominicos de Almería. Ésta fue explotada por ellos hasta el año 1951, cuando fue adquirida por nuestra familia, manteniéndola hasta la actualidad. En el período de explotación por la Orden la finca estuvo arrendada durante varios años en régimen de aparcería[3].

Panorámica general de la finca Los Frailes desde la Loma de Huéchar.

Diputación de Almería — Biblioteca: Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica - p. 2

Foto aérea de la finca realizada en 1957 (Vuelo americano).

Foto aérea de la finca realizada en 1996, cincuenta años después del vuelo americano.

Evolución y configuración de la finca.

La configuración actual de la finca, en sus diferentes cultivos, se inició poco a poco desde que fue adquirida a los Padres Dominicos de Almería. Su despegue se inició con la plantación de nuevos parrales y el inicio del replanteo y abancalado de varias parcelas dedicadas hasta entonces al cultivo de olivar y la siembra de cereales y leguminosas para plantar en ellas parras. Poco después se introdujeron nuevos cultivos, como el ciruelo, el melocotonero y el almendro (este último necesitaba menos agua que otras plantaciones). Esta extensión de cultivos de regadío se intensificó una vez que a finales de los años sesenta se consiguió, a través de la Sociedad Los Decididos, garantizar nuevos recursos de agua en Alhama. A la vez, dada la latitud de la finca, también se consiguió, por medio de un puente voladizo para sortear la rambla que limita la zona más baja de la finca, llevar agua desde el pozo de Careaga.

Parraleros integrantes de la Cooperativa Agrícola Alhameña en la entrada del almacén recién construido en su primer año de funcionamiento.

Diputación de Almería — Biblioteca. Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 3

A continuación, a comienzos de los ochenta, llegó la construcción de un almacén y una cámara frigorífica, colindantes al cortijo y en sustitución de los corrales y graneros, para elaborar y preparar para la comercialización todos los productos cultivados en la finca ya que, dado su volumen y variedad, no se podía estar a la espera de la llegada de los cada vez más escasos compradores de fuera, que venían fundamentalmente buscando la uva. Esta nueva infraestructura sirvió en sus primeros meses de funcionamiento para dar cobijo a las necesidades de faena y comercialización de la uva que requería la recién creada Cooperativa Agrícola Alhameña, con sus marcas comerciales "Los Millares" y "Termal".

La transformación última que sufrió la finca en esta etapa de expansión de agricultura tradicional fue la construcción, a finales de los años ochenta, de una balsa y toda la infraestructura necesaria para instalar el riego por goteo en gran parte de la misma, lo que suponía un ahorro y un mejor aprovechamiento del recurso más preciado en nuestra tierra, el agua, cuyo alto precio tanto ha intervenido en el coste de producción.

En los años noventa se produjo la gran crisis de la uva del barco o de Ohanes, lo que motivó el abandono paulatino de las parras, el cultivo más importante de la finca desde los años cincuenta, que fue suplantado en otras parcelas con la plantación de cítricos y la introducción de nuevas variedades de uvas, como las apirenas (sin hueso).

Contemplamos la agricultura ecológica como la mejor salida para dar continuidad a la explotación agraria de la finca Los Frailes.

Reconversión a Agricultura Ecológica

Dada la crisis de precios de los productos de cultivo convencional, ante la poca atracción que suponía la instalación de un invernadero en la finca y siendo fieles al mantenimiento del paisaje de siempre y a los cultivos tradicionales al aire libre, contemplamos la agricultura ecológica como la mejor salida para dar continuidad a la explotación agraria de la finca Los Frailes.

Así, una vez integrados formalmente en el CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica) en la primavera del 2006, fuimos introduciendo las distintas técnicas de cultivo ecológico -algunas de las cuales ya se practicaban de antaño en la finca, como era el abonado con estiércol y el reciclado de los productos de desecho de la poda-, cumpliendo una serie de normas y requisitos propios del manejo ecológico y recibiendo el apoyo y asesoramiento de dicho Comité.

Visita institucional que recibió la finca Los Frailes el 30 de septiembre de 2010.

A mediados del año 2007 ya se disponía de la acreditación donde se nos permitía adjuntar a nuestros productos una etiqueta indicativa de que eran productos en conversión hacia la agricultura ecológica. Finalmente, el 25 de mayo de 2009 se obtenía del CAAE la certificación definitiva de ser una finca en agricultura ecológica y tener además la posibilidad de comercializar todos sus productos avalando tal procedencia. Desde entonces, nuestros productos van etiquetados bajo la denominación "Finca Los Frailes" con su anagrama correspondiente de agricultura ecológica[4]. Periódicamente esta acreditación se va renovando tras las visitas de control oportunas del CAAE.

Diputación de Almería — Biblioteca. Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 4

En 2010 la finca Los Frailes, tras más de un año de actividad acreditada en producción ecológica, recibió la visita de la Secretaria General de Medio Rural y la Producción Ecológica, **Mabel Salinas**, junto al delegado de Agricultura y Pesca, **Juan Deus**, el alcalde de Alhama, **Francisco José Guil**, y el presidente de la Asociación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, **Francisco Casero**. La visita supuso un reconocimiento a esta apuesta por la producción ecológica que se inició varios años atrás y que sumaba 15 hectáreas a las 500 que se encontraban registradas por esta producción en la comarca del Andarax y Río Nacimiento, donde hay más de 220 productores.

Desde este cambio la finca recibe periódicamente visitas de estudiantes con sus profesores de la Universidad de Almería y de la Universidad Internacional de Andalucía, con sede en Baeza (Jaén), para conocer in situ las prácticas de producción ecológica que se realizan en ella.

Entre las prácticas nuevas adquiridas en esta línea de producción ecológica podemos mencionar en primer lugar el abandono total del uso de productos químicos sintéticos en la explotación. Sólo se utiliza para tratamiento de plagas el azufre y sus derivados. Conviene indicar en este punto que las plantas, con este tipo de producción, se encuentran más equilibradas en su desarrollo al respetarse los ciclos naturales de las mismas, por lo que sufren menos plagas y éstas son controladas o minimizadas por los insectos auxiliares que se desarrollan como consecuencia de la diversidad de cultivo y la existencia de setos y de hierba espontánea que crece alrededor de los cultivos. A este control se añaden las trampas olfativas (mosqueros) y las basadas en feromonas sexuales.

Para fertilizar las tierras se emplean fertilizantes orgánicos aplicados junto con el riego, el abonado "en verde" al incorporar al suelo la hierba espontánea -que se siega periódicamente- y la que se siembra, la incorporación de los desechos de la poda -que en otros tiempos se quemaban- que son triturados, realizando con todo ello un abonado en superficie. Además se añade a esta fertilización del suelo estiércol procedente de ganado extensivo.

Otra técnica importante en la agricultura ecológica es el empleo del riego por goteo, pudiendo administrar las necesidades de agua de cada cultivo de forma más racional al empleado tradicionalmente, el riego "a manta" o por inundación, aunque en algunos bancales -la mayoría de los ocupados por los parrales- se continúa utilizando este antiguo sistema ya que impide el adelanto de la maduración y mejora la dureza y la uniformidad de la producción, especialmente en la variedad Ohanes.

Homenaje a los parraleros en el Patio de Luces de la Diputación Provincial de Almería durante los actos de la VII Muestra de Variedades de Uva, celebrada en septiembre pasado.

Diputación de Almería — Biblioteca. Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 5

Las plantas, con este tipo de producción, se encuentran más equilibradas en su desarrollo al respetarse los ciclos naturales de las mismas.

La finca en la actualidad

Una característica de la finca Los Frailes ha sido el mantenimiento de los cultivos de frutales tradicionales en la zona, abriéndose no obstante a nuevos cultivos y variedades dentro de aquéllos. Así, el cultivo de la uva, el más tradicional en la comarca hasta los años ochenta, se ha mantenido en la actualidad como el cultivo principal, no sólo incorporando nuevas variedades sino apostando también por mantener un parral de la variedad autóctona que más fama y esplendor ha dado a la uva de Almería, la variedad Ohanes[5], perdurando así en el tiempo varias de las tareas propias y definitorias de esta variedad, como es el "dar liga" o "ligar" en el momento de la floración del fruto[6] o realizar su recolección y faena hasta bien entradas las fechas navideñas.

También la finca, desde incluso antes del cambio a producción ecológica, se prestó a cultivar frutales de hueso, como los albaricoqueros, melocotoneros o ciruelos y nectarinos. Se introdujeron variedades muy tempranas -sobre todo de melocotoneros- aprovechando nuestro recurso natural más preciado, el clima templado, que favorece un adelanto de la maduración respecto de otros lugares, facilitando así su comercialización y rentabilidad.

Vista panorámica de la finca desde la Loma Galera.

Además, los cítricos han constituido desde los años noventa una importante rama de producción, procurando mantener variedades casi todo el año. Así, desde octubre comienzan las primeras mandarinas y se llega hasta el verano siguiente con las últimas variedades de naranjas, a las que acompañan siempre durante todo el año los limones.

No faltan en la finca otros cultivos de siempre en la zona, como los olivos, algunos de los cuales son centenarios, que nos recuerdan a aquella finca de antaño donde servían además para delimitar unos bancales de otros y mantener así el terreno que solía sembrarse, las higueras, que han pasado de ser una plantación auxiliar para uso propio a convertirse en el producto más delicado de la producción. También encontramos en la finca una planta también ancestral en el lugar, el almendro, que ofrece ese aspecto tan espectacular durante su floración en el mes de enero, o el cultivo del granado, frutal muy agradecido en su manejo ecológico. A ellos se han añadido en pequeñas cantidades otros, con la intención de probar su adaptación al terreno y al clima del lugar, como los azufaifos, los caquis y los nísperos.

La huerta, en pequeña escala, y asociada habitualmente con plantaciones jóvenes, ha sido el complemento a esa oferta de "caja ecológica" que se ha querido mantener a los consumidores más cercanos demandantes de esa combinación de fruta y verdura ecológicas. Así, se cultiva en la huerta una amplia variedad de verduras -como cebollas, calabacines, berenjenas, habichuelas, tomates, lechugas, coles, calabazas, patatas y otras verduras propias de cada estación-, manteniendo de este modo esa oferta de verdura variada y básica en la dieta mediterránea que promovemos.

Así, lo que antaño era una finca agraria tradicional donde básicamente se cultivaba el olivo, la vid, la parra y los cereales, se ha transformado en la actualidad en una finca de policultivo de frutales, manteniéndose como producción estelar la uva de mesa en sus distintas variedades, incorporando en ese afán por mantener la biodiversidad una huerta y ofreciendo un paisaje frondoso que se va transformando a lo largo de las cuatro estaciones con distintas policromías de verdes y ocres, que reflejan una actividad humana intensa y a la vez respetuosa con la naturaleza.

Diputación de Almería — Biblioteca. Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 6

Ofreciendo un paisaje frondoso que se va transformando a lo largo de las cuatro estaciones con distintas policromías de verdes y ocres.

Vista panorámica de la finca desde la Loma de Huéchar.

Panorámica de la finca desde el cortijo.

Desde hace muchos años la finca Los Frailes, además de acometer las tareas de producción ha asumido también las de comercialización. Para ello ha sido necesario crear una infraestructura de transporte, almacenamiento, conservación y relación comercial adecuados. Ya han quedado muy lejos aquellos años en los que en un solo acto de suerte que apenas duraba un par de horas se decidía el valor de la producción de uva de todo un año.

Nuestros productos, unos 250.000 kilos al año, son demandados básicamente por dos tipos de redes comerciales, los pequeños comercios ecológicos que se encuentran en Almería y Granada (algunos de los cuales hacen llegar estos productos a comedores escolares y hospitales andaluces, dentro de los programas regionales de menús ecológicos) y los que absorben la mayor producción, los distribuidores de productos ecológicos que se encuentran en los grandes centros de reparto nacional, como Madrid, Zaragoza o Barcelona, junto a los grandes consumidores de estos productos en Europa, como son los alemanes.

Diputación de Almería — Biblioteca. Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 7

Perspectivas de futuro

Desde hace años apostamos por el manejo de la agricultura ecológica de la finca Los Frailes atraídos por todos aquellos principios que la sustentan y, consecuentemente, renunciamos a la instalación de invernaderos, como ha ocurrido con otras finca de nuestro entorno, lo que hubiera sido quizás mucho más beneficioso económicamente.

El vehículo de transporte junto al almacén.

Caja de melocotones.

Bandeja de higos.

Parra con sus racimos de uvas.

Nuestro empeño ha sido mantener un paisaje y unos cultivos acordes con aquellos principios, como la biodiversidad, el cuidado del medio ambiente, el reciclado integral de residuos, la producción de frutas y verduras saludables garantizando una producción con ausencia de residuos químicos, un ambiente de trabajo más sano, la sostenibilidad de la actividad agraria en el tiempo al respetar los ritmos de producción de las plantas y, lo que es más importante, el transmitir una cultura del trabajo agrícola tradicional y, por tanto, mantener una actividad económica en la zona, lo que se traduce en desarrollo y generación de puestos de trabajo.

Carga de ciruelas preparada para su transporte.

Y todo ello se ha intentado hacerlo rentable económicamente, siendo éste el aspecto que más difícilmente se está consiguiendo, ya que la producción ecológica conlleva unos costes superiores a la convencional, necesita más mano de obra y en muchas ocasiones el mercado no paga lo que realmente vale el producto. Se puede decir que, si la situación económica actual no cambia y mejora, difícilmente podrá mantenerse esta producción tan amplia y variada.

Las ayudas de la Administración para promocionar la agricultura ecológica son limitadas y en muchos casos su tramitación es engorrosa. Haría falta por parte de ésta mejorar el acceso a estas ayudas, apoyar y generar canales de comercialización importantes que facilitaran la introducción de estos productos en los mercados y promover su consumo al señalar su valor añadido.

A ello habría que añadir el papel del consumidor, cuya concienciación es fundamental para demandar estos productos por ser saludables, respetuosos con el medio ambiente, seguros, y, por lo que es más transcendente, porque con su consumo apoyan y mantienen una cultura y una actividad humana en el medio rural, tan importante para el futuro de nuestra sociedad.

Esperemos que una mayor promoción y demanda de estos productos permita la sostenibilidad económica de este tipo de producción, la agricultura ecológica, por la que tanto nosotros como otros muchos productores del Valle del Andarax hemos optado, a fin de permitir vivir de esta actividad y, consecuentemente, poder seguir manteniendo el paisaje y los valores de cultivo ecológico que hemos señalado y para que esta apuesta siga interesando a las próximas generaciones que nos sucederán.

1- Así aparece en su primera inscripción la finca número 7.700 en el tomo 803, libro 71, del Registro de la Propiedad de Canjáyar.

2- Según la primera descripción de la finca en la referida escritura, donde se indicaba: ...se compone de...huerto con algún parral, viñas, tierras para cereales, olivos, almendros, higueras, palas chumbas y frutales. Además, encontramos en diferentes puntos de la finca -algunos de lo más inhóspito- vestigios de alambrado para las parras.

3- Según contrato privado de aparcería, firmado por Ramón Ballarín Arechalde, prior superior de la Comunidad de los Padres Dominicos de Almería, de 52 años de edad, y el aparcero Francisco Escámez Calpena, de 45 años de edad, redactado en 1935 y que, según las estipulaciones, tendría vigor desde el 1 de noviembre de 1935 hasta el mismo día y mes de 1941. Ya en este contrato se indicaba que el cortijo disponía de un almacén nuevo para la faena uvera y que la finca estaba destinada a cereal, olivos y parras de uva de embarque. En este contrato se hace referencia a otros anteriores con el mismo aparcero, quien vivió hasta 1951 en la casa cortijo de la finca con su familia.

4- Un informe sobre el éxito de esta reconversión de convencional a ecológico, donde se presenta la finca como modelo práctico y ejemplar del manejo ecológico, se puede consultar en la revista editada por el Grupo CAAE Actualidad Ecológica, Nº 38; Pp. 50-57; junio, 2009.

5- Este hecho, por conservar uno de los últimos parrales de uva variedad Ohanes, ha sido motivo de un homenaje ofrecido a quien dirige la finca en estos momentos y coautor del artículo, Sebastián Marín Martínez - quien recibió de manos del actual alcalde de Alhama, Cristóbal Rodríguez López, el reconocimiento-, el pasado 12 de septiembre, en el Patio de Luces de la Diputación Provincial, junto a otros siete parraleros de la provincia, en la VII Muestra de Variedades de Uva. El acto fue organizado por el Museo de la Uva del Barco de Terque y el Grupo Ecologista Mediterráneo.

6- A esta tarea se le conoce con otras expresiones en otros lugares del Valle del Andarax, como "engalpar", "machear" o "dar el castizo".

Diputación de Almería — Biblioteca. Finca «Los Frailes». Una apuesta por la agricultura ecológica., p. 8