

ENTREVISTA A LUCIANO SÁNCHEZ PÉREZ-MONEO

Purificación Gallego Martín

Geógrafa. Vocal Junta Directiva Fundicot

Luciano Sánchez Pérez-Moneo es Magister Artium en Sociología, Ciencias Políticas y Ciencia de la Cultura Empírica por la Universidad de Tübingen (Alemania) (1977). En la actualidad está jubilado. Entre su actividad profesional destaca, entre otras, la gestión de la Iniciativa Comunitaria Leader de la Comarca de Ocaña (Toledo), así como la gestión de la Declaración de Aranjuez Paisaje Cultural Patrimonio Mundial por la UNESCO, en su cargo de Secretario General de la Fundación de este mismo nombre. Desde este puesto organizó y puso en marcha la Alianza de Paisajes Culturales Patrimonio Mundial, entidad de carácter internacional, en cuyo seno se celebraron varias Conferencias Internacionales. Fue miembro del Consejo Científico del Programa MaB (Hombre y Biosfera) de la UNESCO. Presidente de FUNDICOT entre 2006 y 2008. Socio de Honor de FUNDICOT.



Luciano Sánchez

La entrevista a Luciano Sánchez se plantea, en el contexto de esta Revista, por el interés que supone conocer la experiencia de una forma de vida que, sin abandonar nunca el fundamento intelectual y del

trabajo técnico, ha ido desarrollando tendencias complementarias en el ámbito del trabajo con la naturaleza que han propiciado el enriquecimiento y calidad de vida personal y familiar.

Hace más de 40 años que Luciano adquirió la finca en la que hoy continúa viviendo con su familia. Está situada en la ladera sur de la Sierra de Gredos, en pleno monte, entre los pueblos de Candeleda y Poyales del Hoyo. Sus pormenores y características nos los cuenta a continuación.

- ¿Desde cuándo tienes la finca y qué superficie aproximada tiene?

Desde mayo de 1978. Tiene una superficie aproximada de 4 hectáreas

- ¿A qué la dedicas?

*Intento que sea una acción personal y familiar que contribuya al favorecimiento, mantenimiento y mejora de la biodiversidad. En momentos de cambio climático tan críticos como los actuales es importante que cada uno aporte en su ámbito cotidiano cuanto ese día a día ofrece para, al menos, no sobrecargar más los aspectos negativos de ese cambio. Desde esa perspectiva, en casa siempre contemplamos **la finca como un espacio para la biodiversidad**, un espacio en el que coexisten el propio lugar de residencia habitual, con el espacio para la producción agrícola, complementado éste con el diseño y desarrollo de una jardinería particular, al tiempo que se mantiene y mejora la gestión de un bosque característico de la Sierra de Gredos, en esta zona predominantemente de roble, castaño y pino. Cuatro hectáreas dan de sobra para todo ello. Se trata, pues, de identificar, favorecer y desarrollar varios ecosistemas que se complementan entre sí. Es importante, no obstante, destacar que no es una finca pensada en términos económicos de producción, sino en una forma de autoabastecimiento para el propio consumo familiar.*

En estos más de cuarenta años transcurridos desde que adquirimos la finca hemos

*contemplado un muy positivo proceso de **cambio en el espacio agrícola**, tanto desde la perspectiva física del territorio como desde el contenido de las diferentes áreas de trabajo, impensable en los momentos iniciales. Si hubiera hecho caso exclusivo de los lugareños (quienes, por cierto, obraban de corazón para ayudarte) hubiera continuado con lo que ellos habían hecho toda su vida: explotar la tierra, sin pensamiento alguno en los cambios y mejoras que el desarrollo agrícola anunciaba.*



Finca de Luciano Sánchez. Foto: Ceci Sánchez

*En el ámbito de la producción agrícola propiamente dicha, nuestra prioridad, sin duda, es **el olivar**, que se complementa con una **huerta** orientada a la producción para el propio consumo familiar, si bien no todos los años se lleva a cabo, dado que cada vez es mayor la escasez de agua en la zona. Junto a la huerta también se cultivan diferentes **árboles frutales**, igualmente para consumo familiar. El olivar es de secano y solo recibe el agua aportada por la lluvia.*

*La **jardinería** es una aportación diseñada, planteada, programada, puesta en práctica y mantenida por Adel, mi mujer, en sus fases iniciales, y continuada con absoluta dedicación por mis dos hijas, Lea y Cecilia. Yo, en este ámbito, soy mero espectador y me limito a "llevar la carretilla" cuando se me pide.*

La jardinería cumple dos funciones principales (además de la que constituye la belleza en sí de contemplar las flores). Una, sin duda la más importante, constituir un campo de alimentación y supervivencia para el desarrollo de cuantos insectos constituyen la fauna imprescindible para la polinización del conjunto de la flora y arbolado existente en este espacio y sus alrededores. Como podrá comprenderse, esta función exige que el tipo de cultivo del conjunto de la finca corresponda al cultivo ecológico. Constituye, pues, un hábitat singular, cada vez más importante en el medio rural.

La segunda función es la de mantener, propagar y recuperar plantas autóctonas, capaces de convivir con cuanta flora ha ido incorporándose a este espacio a lo largo de los años. Esta función es importante, porque debido a las formas de cultivo tradicionales (arado, quema de residuos, aplicación de fitosanitarios, etc.) se ha perdido una buena parte de la flora silvestre local. Aquí hemos sustituido el arado por la siega y el desbroce, que son menos agresivos para el suelo y su mantenimiento. Además, mis hijas se han incorporado a un grupo de trabajo dirigido por un catedrático de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, Modesto Luceño, que realiza trabajos de campo para la actualización del catálogo de flora vascular de todo el Sistema Central. Ellas colaboran en la parte correspondiente a Gredos Sur. Nuestra finca ha servido para comprobar la existencia de ciertas plantas de las que se dudaba su presencia, y se han hecho múltiples pliegos testigo para el herbario de esa universidad.

En cuanto al bosque, lo primordial es su mantenimiento. Constituye una muralla natural que rodea todo el perímetro de la finca, jugando un papel importante en lo que se refiere a protección ante determinados

fenómenos naturales, como viento y, sobre todo, escorrentías por excesos de lluvia. Es el hábitat de otro tipo de insectos y de aves contribuidores a la salud del ecosistema.



Huerta en la finca de L. Sánchez. Foto: Ceci Sánchez

- ¿Qué te hizo instalarte en el campo y hacerte agricultor?

En los años iniciales, al igual que en el entorno urbano tuvo un gran eco social la "movida urbana", también tuvo una influencia importante en determinados sectores sociales el ideal de "vida alternativa", incluyendo el proceso de retorno al campo. Sin duda alguna, eran aspectos que hacían sumamente atractiva la huida al campo. Pero la realidad era otra. No podía hacerse un planteamiento de abandono total de la ciudad, pues era el lugar donde se desarrollaba la vida laboral, o sea, donde se encontraba la fuente de ingresos para el proceso de la vida cotidiana y el mantenimiento familiar. También jugaba un papel relevante la educación escolar para las hijas, que no parecía muy consolidada en aquellos momentos en el medio rural. En consecuencia, hubo que posponer la instalación en el campo para cuando las circunstancias fueran más favorables. Hoy ya es posible. Una de mis hijas, por ejemplo, dirige su empresa por internet desde aquí.

"Hacerme agricultor". Siempre fue un atractivo importante para mí eso de la

agricultura. El saber hacer del agricultor tradicional. Entre otras cosas, porque en mi entorno familiar infantil y adolescente, siempre estuvo encima la amenaza, eso de "si te portas mal, te llevamos al campo y allí te dejamos". Me intrigó eso de si realmente sería tan malo lo del campo.



Huerta en la finca de L. Sánchez. Foto: Ceci Sánchez

En los primeros momentos he de reconocer mis temores a eso de "allí te dejaremos", por una parte, y mi ignorancia, por otra sobre si sabría realizar las tareas agrícolas, el desconocimiento de los útiles y herramientas necesarios para cada labor, la aplicación de determinadas labores en su correspondiente época, o sea lo que corresponde a cada estación del año, etc. Para ello fue imprescindible aprender de la mano de quien dominaba todas estas técnicas y proceso: el agricultor del lugar, del que nunca podré estar más agradecido.

Disponer de un espacio en el que poder "ordenar" un territorio. Conocía determinadas bases teóricas gracias a mi formación académica adquirida los años anteriores en la universidad alemana de Tübingen, a mi posterior trabajo en el MOPU -donde tuve el privilegio de incorporarme al reducido grupo de técnicos que trabajaban en el diseño y organización de la primera Subsecretaría de Ordenación del Territorio en España- y, algo más adelante, a mi encuentro con FUNDICOT. El planteamiento del

"Proyecto" en el COT me pareció una de las aportaciones más interesantes para la formación académica de los alumnos, con vistas a su incorporación al mercado de trabajo. Pero, en mi opinión, predominaba en exceso su orientación urbana. En todo este contexto pensé que bien podría trabajarse en una línea que pusiera en su sitio lo rural. Para ello, siempre me pareció interesante disponer de un lugar, un espacio físico, en el que poder aplicar esa idea de "ordenar". Y qué mejor que disponer de un espacio agrícola.

- ¿Cuántos olivos hay y qué distribución tienen en la finca?

Hay aproximadamente doscientos cuarenta olivos (240, la mayoría de dos o tres pies). Son árboles de bastante edad. Baste decir que cuando adquirimos la finca, su propietario ya nos habló de muchos olivos que habían sido plantados por su abuelo y por su padre. El resto los puso él. Es decir, una parte importante de ellos cuentan con más de 100 años. No obstante, también pueden considerarse árboles relativamente jóvenes, si se tiene en cuenta la vida media que pueden alcanzar los olivos.

En cuanto a su distribución (y esto según me contó el propietario) es importante resaltar que la finca se configuró en sus inicios como un proceso total de cambio de una superficie de bosque a un área agrícola dentro del bosque. Este fue un proceso habitual que tuvo lugar en muchas zonas de España y muy en particular en ésta de Gredos en el último tercio del siglo XIX y primero del XX. Tuvo que ser un trabajo descomunal, dadas las condiciones del terreno y la inexistencia de maquinaria y herramientas apropiadas. Absolutamente todo hecho a mano y con las escasas herramientas al uso: azada, pico, pala... y

sólo con ayuda de animales de tiro, mulas y burros predominantemente. En estos momentos se consolidó una de las formas tradicionales de cultivo del suelo agrícola: la agricultura de montaña. Dada la excesiva pendiente de las laderas del monte, el terreno tuvo que ser organizado en forma de abancalamientos, que se sujetaban mediante muros o paredes de piedra seca.

Hoy mantenemos lo mejor que podemos esas paredes (algunos de cuyos tramos se caen de cuando en cuando y hay que reponerlos a la antigua usanza). Es un pequeño homenaje a la ingente labor llevada a cabo por aquellos colosales hombres, que levantaron estas paredes de metro y medio/dos metros de altura y de entre cincuenta y ochenta metros de longitud.



Finca de Luciano Sánchez. Foto: Ceci Sánchez

La sabiduría de esta gente es digna de encomio. Entre ellos siempre había un zahorí, que determinaba el lugar donde habría de excavar, también a mano, para sacar el agua a superficie. Y esa agua solía encontrarse cerca de la tierra de mejor calidad, donde se ordenaba la huerta. Y así lo mantenemos nosotros hoy, aunque por desgracia los recursos hídricos son cada vez más escasos, además de que la capa freática ha descendido considerablemente. En el resto de la superficie agrícola se plantaron

los olivos en hileras de a uno y distancia de unos cinco metros, dado que la anchura de los bancales no permitía una plantación mayor. Esta anchura oscila entre los tres y los siete metros.

- ¿Con qué medios cuentas para trabajar el olivar? ¿Puedes explicar el proceso de producción del olivar desde el cuidado de los olivos, la recogida de la aceituna y su transformación en aceite?

Para el trabajo del olivar contamos, en primer lugar, con nuestro trabajo personal. Es la tradicional explotación familiar que sólo puede permitirse, por cuestiones económicas, emplear como mano de obra los recursos propios. Así que todo el trabajo desarrollado a lo largo del año en el olivar nos lo repartimos los cuatro miembros de la familia. A destacar, en los últimos años, que por cuestión de edad, este trabajo recae básicamente en las hijas. Y en años que no estábamos en la finca se contaba con la ayuda de familias vecinas, al menos para la cosecha, aplicando el acuerdo establecido en la zona de "llevar a medias" los trabajos, es decir, no se pagaban jornales sino que se repartía la mitad de la cosecha para cada uno.

En cuanto al proceso de producción, el del olivar es relativamente sencillo y con acciones muy puntuales. Podríamos decir que es un ciclo anual que comienza entre los meses de febrero y marzo con la poda de los olivos, poda que conviene hacer todos los años para eliminar, por una parte, las ramas que se han secado, grandes y pequeñas, y, por otra, todo el "ramoneo" que ha crecido en la copa del árbol y ramas principales laterales, de forma que se mantenga la estructura de árbol abierto que, al mantenerlo a baja altura, facilite

en su momento el vareo interno en tiempo de cosecha. De esos restos de poda se seleccionan los que cuentan con un tamaño suficiente para ser utilizada como leña y el sobrante, bien se tritura para que sirva de acolchado en plantas y frutales, bien se utiliza para la elaboración de compost, que es, dicho sea de paso, un material de primer orden en el conjunto de la finca.

El siguiente paso es el abonado a finales de invierno o principios de primavera, generalmente con estiércol que se obtiene de alguno de los ganaderos de la zona. Viene a continuación un período de "no hacer nada" con el árbol y dejar que siga su propio desarrollo. La única labor a llevar a cabo es el mantenimiento de los bancales en cuanto se refiere sobre todo a corte de zarza, que debido a la estructura de los bancales puede llegar a ser muy laborioso.

Una vez que pasa el período de floración de plantas y hierbas crecidas en el olivar, a partir de primeros de julio, es el momento de la siega. Se lleva a cabo de manera mecánica con una desbrozadora. Los restos de siega quedan depositados en el suelo y a lo largo de los años originan un acolchamiento que aporta importantes cantidades de materia vegetal enriqueciendo de manera considerable ese suelo (permacultura). Es ésta una función muy importante, junto con el abandono del arado, ya que el suelo es en algunas partes muy arcilloso y al ir añadiendo capa vegetal se va regenerando y enriqueciendo. También porque en períodos de lluvia, la tierra absorbe mejor el agua.

Terminada la siega es el momento de captar la mosca del olivo, proceso que suele durar hasta finales de verano. Generalmente se lleva a cabo mediante la colocación de pequeñas trampas (botellas pequeñas de plástico) con un compuesto de feromonas que atraen a la mosca. Estas

trampas se colocan en un entorno de una por cada cinco o seis olivos. En nuestra zona no resulta fácil adquirir esas trampas, por lo que a través de información que hemos encontrado, hemos sustituido esas trampas por recipientes pequeños rellenos de cierta cantidad de vino o vinagre y hemos constatado que tienen prácticamente el mismo efecto que las trampas de feromonas. La captación de la mosca del olivo es un paso importante para la mejora posterior del aceite.

Al mismo tiempo que la captación de la mosca del olivo es el momento de eliminar los "chupones" o talleres que crecen, tanto a pie de olivo como en el interior de la copa, labor importante porque no sólo reducen la calidad de la aceituna, sino también porque entorpecen mucho la colocación de las mantas en el momento del vareo.



Verano en la finca de Luciano Sánchez.
Foto: Ceci Sánchez

El último paso corresponde ya a la cosecha propiamente dicha, que se realiza en función de la fecha de apertura de la almazara donde se lleva la aceituna para su transformación en aceite. Generalmente suele ser a partir de mediados de noviembre. La cosecha se realiza mediante vareo de la aceituna con vareadora mecánica y vara tradicional, recogida en manta y transporte a la almazara.

- ¿Qué rentabilidad tiene el cultivo de un olivar?

Como toda producción agrícola, depende de cómo se ha desarrollado el año agrícola. Esa rentabilidad, además, varía muchísimo de unas zonas a otras. Nada tienen que ver los resultados de una campaña, por ejemplo, en Andalucía, en Cataluña o en Castilla y León. Los resultados de campaña se miden en general por el rendimiento en porcentaje de litros de aceite que se obtiene por cada 100 kilos de aceituna. Pero este porcentaje varía, a su vez, por el rendimiento medio de aceituna que proporciona un olivo. En Andalucía, por ejemplo, es fácil que un olivo produzca entre 20 ó 30 kilos de aceituna, mientras que en nuestra zona es difícil que un olivo dé más de 10 kilos. En nuestro caso, la producción oscila de un año a otro entre los 500 kilos y los 3.000 kilos de aceituna. O medida esa rentabilidad en porcentaje de aceite, en Andalucía fácil tiene un rendimiento entre el 20% y el 28%, mientras que por nuestra zona suele oscilar entre el 12% y el 17%, siendo los costes de producción prácticamente iguales. Adicionalmente, la rentabilidad nunca puede ser igual en olivares intensivos dotados de regadío que en los ubicados en zonas de agricultura de montaña, siempre de secano.

Por eso, cada vez más, la rentabilidad se mide en la calidad del aceite obtenido y no en la cantidad, lo que lleva consigo un incremento en el precio de venta. En la última década, las almazaras han incrementado los controles de calidad de la aceituna que entrega el olivarero, al objeto de conseguir un aumento en la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra. Estos controles consisten - entre otros de carácter técnico como la mejora de la maquinaria utilizada para la molturación de la aceituna y el tratamiento de residuos- en adelantar unas semanas el momento de

la cosecha y en la separación de la aceituna recogida directamente del árbol y acumulada en redes o mantas de aquella otra que se varea al suelo, se barre y se pasa por cribas manuales, con lo que llega a la almazara con importantes cantidades de piedra pequeña y barro que aportan un mayor grado de acidez a la aceituna. y porque se recogen también las malas, que habían caído del árbol meses antes.



Vareo en la finca de Luciano Sánchez.

Foto: Ceci Sánchez

También se ha regulado últimamente el transporte de la aceituna a la almazara. De toda la vida la aceituna se cargaba en sacos que se transportaba a la almazara, antiguamente en caballerías y carros y más recientemente en vehículos particulares y tractores. La presión de la aceituna en los sacos elevaba el grado de acidez de la aceituna, lo que equivalía a un deterioro importante en su calidad. En los últimos años se han ido sustituyendo los sacos por cajas de fruta, con lo cual la aceituna permanece aireada y menos apelmazada, manteniendo mejor su textura durante el transporte. Pero cada vez más el transporte se realiza en remolques de coche o tractores, con lo que la aceituna viaja más suelta.

La elección de la almazara también es importante, porque no todas trabajan con los mismos criterios de cara a la calidad. En nuestra zona trabajan muy bien las dos

que funcionan bajo la forma de cooperativa, la última en entrar en funcionamiento, de construcción bastante reciente y, por lo tanto, con índices de modernización en su maquinaria muy actualizados. Es en ésta donde llevamos nuestra aceituna y donde obtenemos Aceite de Oliva Virgen Extra. Además, se ha reducido mucho el tiempo que pasa desde que se recoge la aceituna hasta que se muele, cada vez menor, antes podían estar semanas los sacos en la almazara, y eso incrementa mucho la acidez.

La eterna discusión, entre la calidad y la cantidad...mejor calidad, pero rinde mucho menos y hay gente que aún se queja.

- ¿Por qué el plantar olivos y no otros árboles?

En mi caso, "me lo encontré hecho" y no se me planteó la cuestión. Pero sí puedo afirmar que un número importante de nuevas plantaciones de olivo es consecuencia de la PAC y las subvenciones. También el hecho de la transformación que se está produciendo hacia la agricultura ecológica, no sólo por el hecho de trabajar con precios más elevados sino también porque las subvenciones europeas son más beneficiosas.

- ¿Qué dedicación personal tienes o has tenido en la finca? Cuántas horas le dedicas al olivo y al trabajo de agricultor?

En la actualidad es relativamente poco el tiempo que dedico a la agricultura, una vez jubilado y con algunos problemas de salud. La casi totalidad del trabajo a realizar corre a cargo del resto de la familia, que dedica prácticamente toda la jornada a cuantas tareas se llevan a cabo en el día a día.

- ¿Compensa personal y económicamente?

Si se midiera por baremos económicos el saldo sería claramente negativo y como empresa sería una auténtica ruina. Pero sin duda alguna contamos con otros valores, como el de recrearnos a diario en una forma de vida con una calidad que nunca podrá ofrecer la ciudad. Adicionalmente, y no menos importante, como decía al principio, es la satisfacción de saber que estás contribuyendo al mantenimiento de valores positivos para la calidad ambiental, acciones personales para el control del cambio climático, el mantenimiento y la mejora de la biodiversidad...poner, en suma, el grano de arena que a cada uno de nosotros le corresponde por el mero hecho de vivir en este planeta. Y la satisfacción de tener tu propio aceite...o al menos de la zona.

Y doy fe de que es un aceite excepcional! El mejor aceite de Oliva Virgen Extra que he probado y con una estupenda relación calidad/precio. Es evidente que no siempre prima la economía de mercado y que existen otros beneficios a largo plazo. Es de agradecer que el ejemplo de Luciano y el trabajo realizado por él y su familia contribuye a reducir la huella ecológica en el planeta, lo que nos beneficia a todos.

Este verano un amigo me decía "que siempre hay que luchar por lo que uno desea". En este caso Luciano se planteó un proyecto de vida que se ha ido haciendo realidad a lo largo de más de cuarenta años. Su trayectoria profesional y todo lo realizado en estos años le ha servido para "ordenar el territorio", su finca en la montaña. Y todo ello con la encomiable colaboración, apoyo y trabajo de su compañera, Adel, y sus hijas, Lea y Cecilia. Tarea en la que siguen comprometidas, sin abandonar otras actividades profesionales.

En estos tiempos de pandemia mundial empieza a haber gente que se está volviendo al pueblo desde las grandes ciudades, así como otros que pudiendo teletrabajar se instalan en pueblos cerca de éstas. Si internet y las nuevas tecnologías se desarrollarán en las zonas rurales, quizás se pudiera “ruralizar” la ciudad y que planteamientos menos “urbanistas” se pusieran en práctica en las instituciones y calarán en la mentalidad de la población. No está tan claro que el emigrar a la gran ciudad haya servido para mejorar la vida de las perso-

nas, cómo creía mi padre cuando en los años 60 cogió a su familia y se vino a Madrid desde D. Benito, Badajoz, porque según se decía “en los pueblos no hay futuro”, y aquello era “ir de Madrid al cielo”. Se dice que de las crisis se aprende para mejorar las cosas y rectificar errores.

Gracias Luciano por la entrevista, siempre es un placer charlar contigo y siempre se aprende. Nos das una lección de vida, la cual espero sea como el olivo longevo.



Olivo centenario. Mombeltrán (Ávila)
Foto: Lea Sánchez