

9 de octubre de 2009

Fonte: http://elpais.com/diario/2009/10/09/galicia/1255083516_850215.html

[Data descarga: 24-1-2013]

REPORTAJE:

Por la dignidad del agro

Mabel Rivera y Enrique Banet inauguran su santuario de la soberanía alimentaria

Silvia R. Pontevedra Forcarei

Mabel Rivera, en el centro de investigación agraria que inauguró ayer con su marido, Enrique Banet, en Levoso, Forcarei. / ANDRÉS FRAGA

"Con aperos de bronce, el campo produce un 30% o un 40% más"

"Analizaremos la verdura y sabremos cómo va a influir en la salud humana"

"Si quieres te explico el problema del campo gallego en un segundo", le dijo un día Enrique Banet al anterior conselleiro de Medio Rural. "¿Ves el café que nos estamos tomando?, pues para tomarse uno igual el agricultor tiene que vender diez kilos de patatas". Banet es compostelano, farmacéutico y ecologista, y aunque siempre quiso ser concertista de piano la vida terminó llevándole por el camino de su otra pasión, la agricultura. Aprendió el oficio de su madre, en la huerta del barrio de Sar, y luego se lo contó a todos los gallegos en el programa *Senda Verde*, de TVG. Después de una década dejó de ser presentador, y decidió volver a la leira para llevar a la práctica toda la teoría que había defendido en el plató. "Creía en lo que estaba haciendo. El fin del programa no era el fin de mi proyecto", cuenta.

Enseguida se puso a buscar con su mujer, la actriz Mabel Rivera, un lugar en el que llevar a cabo su idea. Hace siete años constituyeron la Fundación Galicia Verde, y un día, mientras impartía un curso para agricultores, se le presentó el alcalde de Forcarei y le habló de una escuela indiana que estaba en ruinas en la aldea de Levoso. Negociaron la cesión por 20 años y empezaron a restaurarla con los ahorros y con la ayuda de voluntarios. El que más trabajó fue Antonio, un vecino de Forcarei que de niño había estudiado en la escuela.

Ayer, al fin, se inauguró, en este caserón de 1926 hecho de piedra y barro, el que han acordado llamar Centro Galego de Medio Ambiente, Novas Tecnoloxías e Desenvolvemento Rural para a Investigación, o Ensino, a Divulgación e a Promoción do Emprego. Quizás debieran abreviarle el nombre, pero el objetivo, con éste, queda claro. En el colegio indiano de Levoso, rehabilitado con materiales ecológicos gallegos, que recibe la energía del sol y del subsuelo (y pronto también del calor que libera el compostaje), Rivera y Banet han fundado el santuario de la soberanía alimentaria con el que soñaban. Eso sí, después de gastarse más de 300.000 euros de su bolsillo y sin recibir apenas subvenciones (las que llegaron fueron de la Deputación de Pontevedra, del Agader y de Vivenda).

"Aquí vamos a seleccionar las mejores semillas, a informatizar los bancales, a investigar cuál es el mejor compost

el mejor purín de ortigas, la mejor tierra, las mejores técnicas para hacer rentable la agricultura ecológica", anuncia Banet. "Vamos a construir un invernadero de montaña y a reciclar el agua con un sistema de lagunas y cascadas. Y vamos a combatir la química, porque hay trucos naturales que son muy eficaces", sigue. "Por ejemplo, si tú pones dos plantas de melisa en los extremos, las plagas no atacarán las patatas. Y si usas aperos de bronce, el campo producirá un 30% o un 40% más, porque el hierro es lo que nos han impuesto, pero arruina la tierra".

En la huerta se vigila estos días la evolución de trece tipos de patata, cuatro de tomate y otros tantos de repollo. También hay trigo sarraceno, coliflores, acelgas, habas, judías, calabacines, una variedad de moras sin espinas, fresas, grosellas y arándanos. En poco tiempo habrá miel, setas y trufas. "Las verduras de aquí son las mejores de Galicia y puedo razonarlo", asegura Banet. "En un lugar tan frío, a 640 metros sobre el mar, las plantas tardan más en crecer, tienen más materia seca y menos agua y proliferan peor las plagas". Cuando las semillas estén seleccionadas (ya han nacido tomates de 1.800 gramos), "los agricultores de Forcarei se encargarán de la reproducción masiva".

Ahora, Trabajo le ha otorgado a la fundación dos becas para investigar. Banet tendrá que preparar a los becarios, porque "en la universidad no hay una especialidad en Agricultura Ecológica". Más adelante, le gustaría montar un centro de FP, aunque de momento se conforma con organizar cursos. En la tercera planta, podrán quedarse a dormir los alumnos. En la baja, está el aula. Y en la intermedia, hay una biblioteca malva y varios laboratorios. "Aquí analizaremos la tierra de la gente, se puede hacer en tres minutos con agua oxigenada y ácido de batería de coche", revela el farmacéutico. "Y en este otro cuarto estará el primer laboratorio de Galicia de análisis cualitativo de vegetales. Con la prueba de la cristalización sensible y una gota de savia de la verdura, se sabe si su consumo va a tener un impacto negativo en la salud humana. El método es el que se está usando en hospitales alemanes, con una gota de sangre, para conocer las enfermedades que va a tener un paciente en el futuro".

Podrían haberse ahorrado la inauguración, el pisto con acelgas, los buñuelos de grelo y el cóctel de verdura y fruta. Pero era necesario trascender y recibir a los políticos. "Estamos en una fase en la que hay que volcarse a fondo, y no nos podemos endeudar más", reconoce Mabel Rivera. "Necesitamos el impulso institucional para lograr lo que queremos: que los agricultores cobren a 60 céntimos el kilo de patatas".