

Los Grisones, campeones ecológicos de Suiza

Autor(en): **Herzog, Stéphane**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **48 (2021)**

Heft 2

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1052327>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Los Grisones, campeones ecológicos de Suiza

En el cantón de los Grisones, más del 65 % de la agricultura es biológica: un récord suizo, que ha sido posible gracias a la agricultura de montaña y el turismo. Adoptar el enfoque ecológico es una opción no solo económica, sino también ideológica.

STÉPHANE HERZOG

En esta mañana de enero, la granja de la familia Heinrich está inmersa en la sombra. Marcel y su esposa Sabina cuentan los días que faltan para que regrese el sol: habrá que aguantar algo más de una semana. Bienvenidos a Las Sorts, un caserío en el valle del Albula situado a mil metros de altitud, a corta distancia del famoso viaducto ferroviario de Landwasser.

La granja de Las Sorts –un nombre que significa literalmente “destino”– tiene la misma trayectoria que otras muchas en los Grisones: la transición hacia lo biológico ocurrió a través de la venta de leche producida en pastos libres de todo fertilizante sintético. “Mi padre fue uno de los primeros campesinos del valle que dio el paso”, cuenta Marcel, quien empezó trabajando como leñador. Este paso no era evidente. Al principio, la leche de los pioneros de la agricultura ecológica se recogía sin hacer distinciones. Sin embargo, a partir de los años 1990 la gran cooperativa de consumo Coop, en busca de productos biológicos, empezó a ponerse en contacto con las queserías. “Puesto que esta leche se compra a mejor precio y que aquí la agricultura ya es, en amplia medida, de tipo ecológico, muchos granjeros se animan”, explica Claudio Gregori, Presidente de *Bio Grischun*. “A este auge ha contribuido la mentalidad abierta de los campesinos grisonos”, añade Martin Roth, asesor en el centro cantonal de formación agrícola.

En Las Sorts, el producto estrella es la papa de montaña. La familia Heinrich produce cada año cerca de 70 toneladas de más de 40 variedades,

desde la *Vitelotte*, una papa violácea con sabor a castaña, hasta la refinada *Corne de Gatte*, belga. Este cultivo requiere mucho trabajo manual, en pequeñas parcelas que se cultivan en rotación. “Es una opción exigente, que ayuda a comprender los ciclos de la naturaleza. En la agricultura ecológica se perciben detalles que pasarían inadvertidos desde lo alto de un tractor”, concluye Marcel. En este instante aparece un zorro delante de la casa, lo que motiva una pequeña alerta, ya que la granja tiene su gallinero. ¡En el valle viven también lobos! “A veces los oímos aullar cerca de la granja y encontramos osamentas de ciervos; pero hasta hoy no nos han causado ningún problema”, asegura Marcel en tono tranquilizador.

Un nicho de mercado: la papa de montaña

En estas tierras altas, los agricultores ecológicos deben crear productos que llenen un nicho de mercado. Así, la familia Heinrich participó en la fundación de una academia de la papa, que reúne a aficionados a variedades raras. “Las papas biológicas tienen un sabor muy intenso. Algunos chefs me dicen que su valor nutricional es cuatro veces superior al de las papas que produce la agricultura convencional”, se alegra Marcel. A Marcel le encanta compartir sus conocimientos, pero no es “un sacerdote de lo ecológico”. Su proyecto más reciente es el cultivo de una antigua variedad de habichuela. En 2020, tras cinco años de ensayos, la cosecha de esta variedad resistente al frío alcanzó los 1 500 kilos.

En Las Sorts, cerca del 65% de los ingresos procede de las ventas directas. El resto proviene de las ayudas de la Confederación. “La parte de nuestros ingresos que procede de la venta es elevada para una región de montaña”, prosigue Marcel. Él renunció a vender a los grandes distribuidores, un sistema que considera “poco estable y que nos ata las manos a los campesinos”. Dejamos la cordial calidez del hogar de los Heinrich, con su estufa y sus haces de leña apilados en el cuarto de baño, y nos dirigimos hacia Filisur.

Evitando el estrés del matadero

Más al norte nos encontramos con Georg Blunier y su esposa Claudia. Su granja, que alquilan a un campesino, domina el Rin y ofrece estupendas vistas sobre este río. El frío es cortante y el sol irrita los ojos. Bienvenidos a Dusch, a 850 metros de altitud. La vida en común de esta pareja arrancó en la ciudad. Pero después de pasar dos veranos en las praderas alpinas del Valais y de los Grisones, ¡decidieron lanzarse a la agricultura! Georg Blunier era diseñador gráfico y artista en Biena. Ahora lo vemos con los pies en el barro, trabajando 70 horas a la semana. “En el arte, creas problemas para encontrar soluciones. En la agricultura, sigues el ritmo que te impone la naturaleza y ves los resultados concretos de tu trabajo.” Los campesinos de Dusch –una granja que adoptó la agricultura ecológica en 1989– cultivan cereales y fruta. Pero el nicho comercial que explota la granja es la carne de la vaca gris rética, que representa en torno al 30 %



¿Más alto, más apartado, más rápido, más bonito? En busca de los récords suizos más originales. Hoy: el cantón con el mayor porcentaje de agricultores ecológicos.



En la granja de Las Sorts, de Sabina y Marcel Heinrich (izquierda), todo gira en torno a la papa. La pareja produce más de cuarenta variedades distintas. Su cultivo requiere mucho trabajo manual. Fotos Mayk Wendt

Desde 1989 Georg Blunier (abajo) y su familia cultivan cereales en la granja ecológica Dusch. Sin embargo, su especialidad es la carne de la vaca gris rética. Fotos Mayk Wendt



La agricultura biológica de los Grisones en cifras

A finales de 2019, los Grisones contabilizaban 1 291 explotaciones ecológicas, de las cuales 1 255 (sobre un total de 2 067 granjas) llevan el sello "Yema Biológica", de Bio Suisse. Por tanto, el porcentaje de granjas biológicas se eleva al 62,5%. Es un récord suizo, tanto en términos absolutos, como relativos. En Suiza, lo ecológico representa un 10%, aproximadamente, del mercado alimentario. (SH)

del volumen de negocio. En 2018, por primera vez en Suiza, se le concedió a Georg el derecho de matar a sus becerros en su propia granja, donde un carnicero se encarga de aturdir y desanegar a los animales. Está práctica evita el estrés que genera su traslado al matadero. Aquí, los becerros se alimentan con la leche de sus madres durante doce meses y se matan a la edad de dos años. La carne empaquetada se entrega a domicilio.

Malans: una granja para pollitos machos

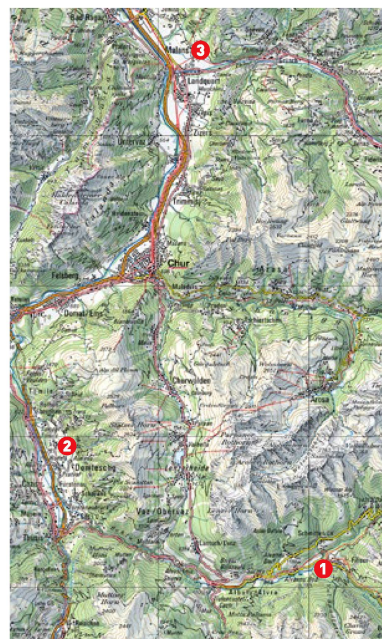
Siguiendo el curso del Rin llegamos a la granja de Malans, con sus viñedos orientados al sur. Aquí, la nieve se ha retirado de las plantaciones. Valérie Cavin, valdense que se crio en Zúrich, y su cónyuge grísón Roman Clavadetscher cultivan media hectárea de viñas. Sus botellas de Pinot noir biológico se venden como pan caliente; pero aquí, el nicho de mercado son los pollitos machos que, en vez de sacrificarse tras su eclosión, se crían junto con las hembras, en cuatro pequeñas granjas móviles. "Los restaurantes gastronómicos nos compran los pollos machos, y eso les permite contar una historia a los clientes sobre este manjar. Otros consumidores eligen esta opción por razones éticas y compran nuestros huevos a un precio más ele-



En las soleadas laderas de Malans, Valérie Cavin y Roman Clavadetscher cultivan sus viñas. Foto Mayk Wendt

vado para ayudar a financiar esta avicultura", explica Valérie Cavin. Otro nicho es la producción de ajos biológicos, que requiere un intenso trabajo manual. En 2020, la granja de Malans produjo tres toneladas. Valérie, agrónoma diplomada al igual que su marido, señala que solo el 10% de los ingresos proviene de subsidios públicos. La pareja, que llegó a Malans en 2003, ha conservado sus empleos anteriores: ella como docente en el ámbito agrícola y él como asesor para cultivos biológicos. "Esta opción nos ofrece más libertad y seguridad, por si acaso nuestras papas se estropearan, por ejemplo, debido a una helada", señala Valérie.

Gracias a un mayor apoyo por parte de la Confederación, el movimiento ecologista está extendiéndose de valle en valle. "Pero la elección de adoptar este enfoque sigue siendo una decisión del corazón", considera Claudio Gregori. En cualquier caso, los campesinos entrevistados en los Grisones comparten la misma opinión: la agricultura no tardará en morder la mano que le da de comer si continúa recurriendo a insumos químicos. Los



© swisstopo

La visita a los campesinos de los Grisones nos condujo a la granja de Las Sorts, 1 con sus cultivos de papas, en el valle del Albula; después, a la granja ecológica Dusch, 2 cerca de Paspels, donde se cultivan cereales y se crían vacas grises réticas, y culminó en la última parada al norte de nuestra excursión: Malans, 3 con sus soleados viñedos.

cultivos biológicos tienen mayor resiliencia. Y sobre todo, el costo real de la agricultura ecológica sería más bajo si se tomaran en cuenta los costos externos de la agricultura intensiva, con todo y sus estragos. "Al final, son las elecciones alimentarias de los consumidores suizos las que decidirán sobre el ritmo de esta transición", concluye Georg Blunier.