

En busca del sabor perdido

Daniel Leza cultiva fresas de diferentes variedades comerciales en invernadero hidropónico y recupera el fruto autóctono tan popular en otro tiempo en las huertas del Iregua

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

La recogida de la fresa es una de las tareas que más trabajo conlleva y se realiza tres días a la semana.



En el suelo donde Daniel Leza aprendió a empuñar la raqueta cuando era un chaval hoy se levanta un imponente invernadero de fresas en cultivo hidropónico. La vieja pista de tenis del chalé familiar está cubierta ahora por un cuadrilátero de plástico de 1.550 metros cuadrados donde crecen y dan sus frutos 30.000 plantas de fresa, 3.000 de ellas de la variedad local. La apuesta de este joven ingeniero agrónomo y agricultor de Lardero ha sido arriesgada: ha decidido volver a poner en el mapa agrícola de La Rioja un cultivo de gran arraigo histórico en el valle del Iregua que se fue perdiendo con el paso de los años hasta prácticamente desaparecer al comenzar este siglo. Ahora, con la intención de recuperar la variedad autóctona, podría tener una segunda oportunidad.

El comienzo de esta historia posiblemente se encuentre unos kilómetros río arriba. Y unos cuantos años atrás. No aquí y ahora, en este moderno invernadero de fresas enraizadas en agua cuyas flores polinizan ayudadas por abejorros que viven en colmenas de cartón. La génesis de este proyecto nos lleva a otro sitio en tierra firme, la huerta, y a otro tiempo, la infancia. Aquella huerta estaba en Nalda y allí, el abuelo de Daniel Leza criaba fresas en aquellos años de esplendor del cultivo en el valle del Iregua. Seguramente allí, en aquel territorio físico y mental, real o inventado, que es la infancia, este hoy joven agricultor se impregnó del sabor de aquellas fresas pequeñas y sabrosas que su abuelo cultivaba. No parece descabellado pensar que esos recuerdos, olores y sabores, aunque parezcan amortiguados por el paso de los años, estén ahí, empuñándose en recordarle de dónde viene, tan imprescindible para saber a dónde ir.

Solo así se explica que con el título de ingeniero agrónomo en el bolsillo y unas pocas hectáreas de viñas y olivar como herencia familiar, Leza decidiera poner rumbo al sur, a Huelva y a Almería, una paraíso de las fresas y otra de los invernaderos, antes de poner en marcha una explotación a su gusto unos pocos kilómetros al norte de donde tuvo la huerta su abuelo. Claro que entre aquel corro cultivado de fresas al pie del Iregua y el imponente invernadero con sistema de hidroponía que él ha levantado hay una distancia sideral, más en la forma que en el fondo. Porque en la concepción de este proyecto hay una clara mirada al pasado, un empeño en recuperar los sabores perdidos, un tributo a aquellos hortelanos que con solo una azada eran capaces de confeccionar esas hermosas

almazuelas que son las huertas que bordean los ríos.

En ellas empezó Leza a urdir su proyecto. Hace media docena de años, recorrió los pueblos de la zona, hablando con los agricultores más veteranos y recogiendo planta de fresa de los huertos que todavía conservaban algunos surcos para el consumo familiar. De aquellas matas, cultivadas en suelo en una finca de El Cortijo, ha ido cogiendo “hijos” que luego traslada al invernadero cuando comienza la plantación. “Creemos que hemos recuperado la variedad autóctona de La Rioja. Hemos recogido planta de agricultores que llevan toda la vida cultivándola y que nos han asegurado que es la fresa de aquí, aunque no hay ningún estudio que nos permita saberlo con certeza”, dice el agricultor.

Sabrosa pero muy delicada

Estas plantas de fresa riojana suponen aproximadamente el 10% del total de su

cultivo; el resto, hasta las 30.000 que alberga el invernadero, son variedades de fresa comercial –“fresa, fresa, no fresón”, puntualiza–. “Sería imposible mantener la explotación solo con la fresa de La Rioja, señala. Es muy delicada. Muy sabrosa, sí, pero muy delicada. Cada campaña echa solo dos floradas, tres si las condiciones son muy buenas, y produce unas seis fresas por planta (unos 100 gramos). Comercialmente es inviable por su baja productividad. Por eso también se fastidió la producción de fresas que había en la zona”. Una conjunción de factores, como el bajo rendimiento al que alude Leza, su delicada conservación y cuestiones ligadas al desarrollo de una agricultura más intensiva y profesional fueron en detrimento de este cultivo, muy presionado también en el mercado por la fruta proveniente de otras zonas del país. “Cuando mi abuelo las cultivaba no había cámaras de frío y el transporte era malo, enseguida se avinagraban. Tuvo que dejar de venderlas. El fresón de Huelva te puede durar una semana en la tienda sin pudrirse. La nuestra no: la recoges por la tarde y al día siguiente tiene que estar a la venta. Está muy buena, pero no aguanta demasiado”, relata.

En su apogeo en los años sesenta y setenta, la cooperativa agrícola de Nalda fue un centro de recepción de fresa, pero, poco a poco, la fresa de La Rioja fue desapareciendo del ámbito comercial



Leza comercializa su fresa en tiendas minoristas de Logroño y alrededores.



Daniel Leza posa entre las hileras del invernadero hidropónico, donde cultiva diferentes variedades comerciales de fresa, además de la autóctona de la zona.

y las 50 hectáreas que se cultivaban a comienzos de la década de los noventa quedaron en cuatro al iniciarse el siglo XXI. Hasta que su magnífico invernadero no ha comenzado a producir (2016 fue su primera campaña), la superficie de fresa era de solo una hectárea y en torno a los 3.000 kilos de producción.

“Hemos querido poner de nuevo esta fresa en el mercado”, señala con orgullo, consciente de que con la recuperación de la variedad autóctona no solo ha rescatado sabores y saberes de su territorio vital, que no es poco, también puede estar dando una oportunidad de futuro al cultivo. A pesar de su baja rentabilidad y el trabajo extra que le acarrea el tener que preparar la planta él mismo, Leza tiene claro que quiere seguir conservando una parte de su producción con la variedad local: “En primer lugar, me permite ofrecer a mis clientes algo exclusivo y, además, quiero mantenerla. Quién sabe, igual dentro de unos años alguien decide cultivar toda de La Rioja”.

Mientras la charla va desgranando aspectos de este proyecto agrónomicamente complicado y con una inversión “tremenda de grande” (140.000 euros iniciales), apoyado económicamente por la Consejería de Agricultura al incorporarse al sector como joven agricultor y llevar a cabo un plan de mejora de la explotación, Daniel denota un entusiasmo arrollador a pesar de las innumerables dificultades que está encontrando para plasmar en la práctica un plan que sobre el papel pare-

cía perfecto. “Tienes un problema con la viña, vas con una hoja a quien sea, hasta al peor agricultor, y te sabe decir qué le pasa a la cepa. Pero, aquí, ¿quién sabe de fresa?”, espeta. “Es uno de mis mayores problemas, que me tengo que buscar la vida si tengo algún contratiempo. Ahora ya sé qué son la mayoría de las cosas y cómo solucionarlas, pero al principio...”.

Enraizar en agua

El invernadero, de 1.500 metros cuadrados de superficie, está alojado en las traseras del chalé familiar, sobre el suelo de la antigua pista de tenis donde el joven agricultor aprendió a empuñar la raqueta. El suelo aquí tiene poca importancia; aquí lo importante es el agua.

Las plantas enraizan en agua y una pequeña cantidad de materia inerte como fibra de coco, perlita y turba y a través de ella reciben los nutrientes y minerales necesarios para su desarrollo. En la hidroponía todo es un juego de equilibrios controlado por ordenador que, en contra de lo que pudiera parecer, “permite ahorrar más de un 80% de agua” respecto al cultivo tradicional en tierra, ya que no se desperdicia ni una gota más allá de lo que consume la planta.

Las 30.000 plantas de fresa de diferentes variedades comerciales (recorremos que 3.000 de ellas han sido obtenidas de estolones de vegetal autóctono) se cultivan en 75 hileras colgadas del techo en dos alturas que, alternativamente, ca-

da dos días, suben o bajan, duplicando así la superficie de cultivo. De cada planta se obtienen unos 350 gramos de fresa (100 gramos de la autóctona), una cifra que queda muy lejos de sus previsiones iniciales: “Teóricamente, la producción debe estar en 700-800 gramos por planta; yo, en las tres campañas que llevo, no voy a llegar a la mitad”, señala Leza. “Pensaba que no iba a tener tantos problemas de deformación del fruto. Si no los tuviera prácticamente estaría con el rendimiento normal, agrega. Pero bueno, poco a poco vamos mejorando, llegará un momento en el que consiga menos deformidades, que los abejorros trabajen mejor, reducir la ceniza, mejorar el control biológico...”

Su afán de mejora le ha llevado también a suscribir un convenio con la Consejería de Agricultura para dedicar unos lineales del invernadero a un campo experimental con ocho variedades comerciales, de las que valora diferentes parámetros –tamaño, productividad, contenido de azúcar, grados Brix, dureza, resistencia a enfermedades, conservación o aceptación en el mercado– con el fin de saber cuál de ellas se adapta mejor a las condiciones de La Rioja. “Llega un momento en que estás metido en esto y tienes que rentabilizarlo. El campo de ensayo me permitió ampliar el invernadero. También me gusta mucho ‘enredar’ y es una oportunidad para hacer algo más por la fresa”, dice el agricultor primando su faceta de ingeniero agrónomo.



Campo de ensayo donde estudia el comportamiento de ocho variedades comerciales.

Un paraíso... para los bichos

En el apacible ambiente del invernadero, con el olor dulzón de cientos de fresas madurando, el zumbido de los abejorros de flor en flor ayudando en la polinización y las pantallas térmicas desplegadas para amortiguar el calor se adivina un medio ideal no solo para el desarrollo de las plantas, también para la proliferación de plagas y enfermedades. Así lo confirma el fruticultor: “aquí hay mucha humedad, mucha temperatura y mucha vegetación: es un paraíso para los ácaros”. Y agrega: “intentamos aguantar todo lo posible sin tratar y hacemos control biológico siempre que podemos con el fin de conseguir una agricultura lo más ecológica posible; pero a veces no nos queda otro remedio que hacer tratamientos para la ceniza, la botrytis o la phytophthora, para las que no hay control biológico. Pero el problema es que, al recoger las fresas cada tres días, tenemos que encontrar productos con un plazo de seguridad de un día y residuo cero. Son productos muy caros y no siempre solucionan el problema”.

Otro de los aspectos en los que no se ha correspondido la teoría y la práctica es en la mano de obra, muy superior a sus previsiones iniciales: “Estoy bastante contento, pero la verdad es que hay mucho más trabajo del que pensaba. La mano de obra que se necesita es tremenda. Si echas cuentas de las horas que metes, las cuentas no salen”. Con dos personas contratadas y apoyo familiar, Leza hace

frente a una campaña que comienza en marzo, con la preparación de la estructura interna en el invernadero y la plantación de estolones, y concluye a finales de noviembre o primeros de diciembre con la retirada de las plantas exhaustas y el desmonte y la limpieza de las bandejas de cultivo. Cuando el mercado está inundado de fresón de Huelva a un euro el kilo, el agricultor comienza la plantación para recoger la primera cosecha sobre el 20 de mayo, después de quitar la florada inicial: “La primera florada sale muy pronto, pero todo lo que eche esa flor deja a la planta muy mermada y lo pagas en las dos siguientes, que dan una fresa muy pequeña”, aclara Daniel. Así, va ajustando el ciclo para que sus fresas estén en el mercado entre junio y diciembre, con picos de producción más elevados en julio y en septiembre/octubre, cuando más cara está la fruta, aprovechando, en un caso, el declive del fresón de Huelva y, en otro, el hueco que deja la fruta de verano.

Al final de la campaña, del invernadero de Daniel Leza habrán salido “con suerte y si no va nada mal” unos 5.000 kilos de fresas en cajas de dos kilos o en tarrinas de medio con destino a las tiendas de alimentación de Logroño y alrededores. Ese es su mercado: los establecimientos minoristas, un puñado de restaurantes y una heladería. Las fresas más maduras o con alguna deformación que no puede vender en el mercado fresco, se las lleva Florette para hacer zumos y mermeladas.

El joven agricultor de Lardero no ha gastado mucho en hacer un estudio de mercado para poner en marcha la explotación en el valle del Iregua: “me ha costado dos multas”. Las que le pusieron mientras recorría las fruterías de Logroño para preguntar a sus dueños si les interesaban sus fresas. Sus clientes son los que le dijeron que sí. Suficientes para abarcar su producción actual que comercializa con el nombre Fresa Nature (puede que esta campaña que acaba de comenzar sea Rioja Fresa). Además del contacto personal con sus clientes (también hace el reparto), el boca-oído y la repercusión mediática que está teniendo su peculiar explotación le está permitiendo una mayor visibilidad y la posibilidad de darse a conocer a nuevos clientes.

Desde que comenzó con la explotación, Leza ha ido recogiendo los frutos por el trabajo bien hecho. En 2017, consiguió el galardón Jóvenes Agricultores en los I Premios del Campo organizados por *Diario La Rioja* y Bankia y, en estas tres últimas ediciones, sus fresas han obtenido el primer premio en el veterano Concurso Agrícola de La Rioja, en el que desde hace medio siglo miden “fuerzas” hortelanos y fruticultores curtidos en las vegas del Ebro y del Iregua, esos que tan bien saben confeccionar con sus azadas las almazuelas de puerros, lechugas, cebolletas o coliflores y que cultivan con esmero peras, manzanas, melocotones y ahora, también, fresas.