



Campos en plena floración a mediados de julio en Finca Ordoyo.

Domesticar el aroma

Las 21 hectáreas de cultivo de lavanda y lavandín de Finca Ordoyo, en Quel, dan su primera cosecha de aceite esencial con buenos rendimientos y parámetros de calidad

Chema Ayensa y Enrique Extremiana apuestan por las aromáticas como alternativa al cereal de secano en la comarca de Rioja Baja

7 **TEXTO: Charo Díez.** Área de Cadena Alimentaria y Estadística
FOTOGRAFÍAS: Chechu Santos



1.300 kilos de aceite esencial de lavandín. Es la primera cosecha riojana de las 21 hectáreas plantadas de esta aromática en Finca Ordoyo, una espectacular hondonada al abrigo del monte Yerga en el término municipal de Quel, ya en el linde con los pueblos de Grávalos y Villarroya. Chema Ayensa y Enrique Extremiana, artífices del proyecto, han conseguido “domesticar” el aroma natural de estas tierras ásperas donde crecen silvestres multitud de plantas aromáticas, pensando en este cultivo industrial como alternativa en zonas altas a los cereales de secano con bajos rendimientos.

Poco agraciadas con los tonos verdes, más grises y turbias, de una belleza menos evidente, más melancólica. Tierras de suelos pobres y lluvias escasas donde crecen silvestres encinas, carrascos y matorral, amalgamados con tomillos, romeros, espliegos, cantueso, orégano, manzanillas... y, en las laderas cultivadas que se deslizan hacia el llano, cereal y, ahora, lavanda. Así es esta hondonada deslumbrante, Finca Ordoyo: 300 hectáreas circundadas por los montes Gatún y Yerga a un lado, y, al otro, por el muro calizo de La Pellejera y la Peñuela, atravesada por una

cañada real que conducía los rebaños de esta zona hasta Calahorra y una yasa que recoge las lluvias de tormenta, y salpicada de algunos vestigios del pueblo que fue Ordoyo, como la maltrecha Capilla de las del Rey que todavía sigue en pie, maltrecha pero imponente. Es un tesoro paisajístico que encierra una historia ligada a esa población despoblada a causa de una epidemia de peste, según relatan algunas fuentes, entre los siglos XVII y XVIII.

No hay que remontarse tantos siglos atrás para narrar otra historia ligada al aprovechamiento de las plantas aro-

máticas que crecen espontáneamente, como decíamos, en las laderas yermas, pues hace apenas medio siglo las gentes de la comarca recogían espliego silvestre para llevarlo al municipio de Grávalos, donde había instalada una caldera para su destilación.

No es casualidad por tanto que Chema Ayensa y Enrique Extremiana hayan decidido poner en marcha un cultivo novedoso en La Rioja, domesticar el aroma de esas tierras cuajadas de espliegos, tomillos, romeros, manzanillas... que no hace muchos años proporcionaban a las habitantes de la comarca unos ingresos extra. Cuenta Eloy Fraile, agricultor de Grávalos que ayuda a los propietarios de la finca en las tareas agrícolas, que siendo él pequeño, unos cincuenta años atrás, se recogía el espliego en brazados y se llevaba a destilar a su pueblo.

Alternativa al cereal

La naturaleza ha bendecido este enclave con unas condiciones adecuadas para el desarrollo del cultivo. A una altitud de entre 700 y 800 metros, con precipitaciones escasas y suelos calizos bien drenados, los promotores del proyecto vieron en la lavanda una posible alternativa al cereal de secano al que hasta ahora se dedicaba en exclusiva la finca. “El cereal tiene muy poco rendimiento en esta zona, señala Chema Ayensa. Estos últimos años su desarrollo ha sido tan escaso que ni siquiera hemos podido cosecharlo. Es una zona de secano, sin posibilidad de riego, que tiene unas características muy particulares que se adaptan muy bien al cultivo de la lavanda”.

Tras visitar zonas tradicionales de cultivo de aromáticas y destilerías, sobre todo en Guadalajara, provincia donde más superficie hay en el conjunto nacional, los empresarios decidieron solicitar una ayuda a la Consejería de Agricultura para implantar un campo demostrativo de seis hectáreas con la finalidad de estudiar su viabilidad en la comarca, tanto en rendimientos como en calidad, y servir de avanzadilla y tutelaje a otras explotaciones que quieran incorporar el cultivo de aromáticas como alternativa a los extensivos de secano en zonas altas.

A esas primeras seis hectáreas plantadas en el año 2020, han ido añadiendo más superficie hasta alcanzar las 21 hectáreas actuales. No han sido fáciles los comienzos. A las limitaciones propias de la pandemia se sumaron otras dificultades asociadas a la implantación de un cultivo

desconocido en La Rioja. “En los inicios, el problema lo tuvimos con las malas hierbas, que se desarrollan tanto las de hoja ancha como las de hoja estrecha y tratan de invadir la línea de cultivo. Tuvimos que estar muy pendientes de los tratamientos y hacer continuas labores para controlarlas. A partir del tercer y cuarto año, ya no hemos tenido ese problema porque las propias lavandas empiezan a adueñarse del espacio”, indica Ayensa. Sin embargo, no han tenido problemas de plagas y enfermedades ni de daños por la fauna salvaje pese a la proximidad de las fincas con el monte.

La novedad del cultivo ha precisado también dotarse de maquinaria específica para la plantación y laboreo de las fincas, y el corte y recolección de la cosecha; así como de un equipo de destilación para extraer el aceite esencial de las flores de la planta.

Este año 2024, con las plantaciones en segundo, tercer y cuarto año de crecimiento, Finca Ordoño ha realizado la primera cosecha y destilado de lavandín con unos resultados óptimos en cuanto a cantidad y calidad. Se han recolectado en torno a los 4.000 kilos de lavandín por hectárea, que ha proporcionado tras el destilado algo más de 63 kilos de aceite esencial por hectárea, con unos rendimientos de transformación sobre el material vegetal del 1,55%. Es decir, de cada 100 kilos de planta cortada se ha extraído tras su destilación algo más de kilo y medio de aceite esencial. En total, en esta primera cosecha se han obtenido unos 1.300 kilos de aceite esencial de lavandín. “Unos resultados muy aceptables en seco”, indica Carlos Alcolea, de la ingeniería Carna, empresa que asesora a Finca Ordoño en las labores de campo y en el proceso de transformación industrial.

Parte de estos buenos rendimientos se deben a las lluvias caídas a finales de junio, demasiado tardías para salvar la cosecha de cereal pero que llevaron en el momento oportuno para el espigado de las flores de los lavandines, permitiendo incrementar la acumulación de aceites esenciales en la corola de las flores.

El campo experimental inicial ha servido para ver el comportamiento de tres aromáticas: espliego, lavanda fina y lavandín de las variedades grosso y súper, y comparar rendimientos en seco y regadío. Esta primera experiencia les ha permitido decantarse en el resto de plantaciones por los lavandines, un híbrido del espliego y la lavanda que por



La cosechadora corta los tallos florecidos y los deposita en el cajón de carga.



Descarga de los lavandines recolectados en el remolque que luego servirá para hacer la destilación.



Enrique Extremiana y Chema Ayensa distribuyen la carga en el remolque.



Proceso de destilado mediante arrastre de vapor.



Vaso florentino donde, por densidad, se separa el hidrolato del aceite esencial, que queda en la parte superior. De ahí, se envasa para su venta.



Los lavandines ofrecen refugio y alimento a multitud de insectos.

su rusticidad tiene una mejor adaptación al terreno, es menos exigente en el cultivo y consigue mayores rendimientos por hectárea, aunque el aceite esencial que se extrae de esta especie no sea tan apreciado por la industria como el de la lavanda fina.

También han podido observar que, aunque se incrementan algo los rendimientos en la parcela con riego -100 kg de aceite/ha, aunque con unos rendimientos de transformación más bajos que en secano: 1,25%- no son tan elevados como para compensar su instalación.

En cuanto a los parámetros de calidad, una vez analizadas en laboratorio las muestras del aceite esencial, se aprecia que tanto el contenido de linalol como de acetato de linalilo, dos de los compuestos más valorados por la industria, se encuentran dentro de los estándares en las dos variedades cultivadas, grosso y súper.

Además de la altitud y de las condiciones climáticas y edafológicas, en la calidad del aceite esencial influyen otros parámetros, como es el sistema de recolección, cortando la planta en vez de picándola, y la inmediatez de la destilación tras la cosecha.

Destilación metro cero

Si en julio sobrecoge la belleza del lavandín florecido, esas hileras cárdenas que serpentean ladera abajo, cuando comienza la cosecha a mediados de agosto, con los tonos ya declinando, lo que impresiona al llegar a la finca es el aroma que impregna el ambiente. Una fragancia que no logra atenuar los nervios y las prisas de este primer día de cosecha en el que hay que poner a punto todo el engranaje para optimizar tiempo y procesos.

La cosechadora, recién estrenada, dispone de una cortadora en un lateral que va segando los tallos florecidos que, a través de una cinta elevadora, se almacenan en el cajón de carga. Una vez llena la tolva, se descarga en el remolque situado a pie de la finca y que parece pintado a propósito de un violeta pálido para armonizar con los tonos cálidos de las rastrojeras de cereal y de los campos de las lavandas en su ocaso.

Unos metros más allá, en un extremo de la finca, se ha dispuesto el aparataje para hacer la destilación, el proceso que, por arrastre de vapor, permite extraer de la planta el aceite esencial. “Un sistema sencillo, explica Enrique, que lleva siglos haciéndose”. Pero que nadie espere encontrar un alambique a la antigua usanza.

Es en el remolque en el que se han descargado los lavandines recolectados donde obra el milagro de extraer de esas plantas su esencia. De convertir la materia vegetal en el preciado líquido que se emplea para la elaboración de perfumes, cosméticos, productos de limpieza o en la alimentación.

Ese proceso sencillo que dice Enrique consiste en introducir en el remolque, una vez cerrado herméticamente, vapor de agua generado por una caldera a través de una tubería de presión. El vapor atraviesa el remolque arrastrando los aceites de las plantas hasta llegar a una torre de enfriamiento donde se transforma en líquido. De ahí, cae a un decantador o vaso florentino a unos 25-30 °C. A esta temperatura, el aceite se separa del agua (hidrolato) por diferencia de densidad. Al ser el aceite esencial menos denso, se acumula en la parte superior del vaso florentino, desde donde se recoge y almacena para su posterior comercialización.

En menos de tres horas se ha completado el proceso. Los lavandines han sido cosechados y su aceite ha sido recogido. Es precisamente esta inmediatez en el procesado uno de los factores que incrementa la calidad del producto final. “Por eso quisimos hacer una destilación móvil, a pie de finca, no en kilómetro cero, sino en metro cero, porque la planta no se seca, se hace la destilación muy rápido y podemos obtener aceites esenciales con mayor calidad”, explica Extremiana. “Viendo nuestra experiencia, agrega, y que tenemos la maquinaria necesaria para mecanizar todo el proceso, nos gustaría ser la locomotora y que otros agricultores de la zona se animen a plantar aromáticas que pueden ser alternativa a otros cultivos menos rentables”, indica Extremiana.

Enrique Extremiana: “Nos gustaría ser la locomotora y que otros agricultores de la zona se animen a plantar aromáticas”

Es, además, un cultivo que, con una duración productiva de entre 12 y 15 años, no se solapa con otros del entorno, ya que su recogida a mediados-finales de agosto, según cómo vaya el año, es posterior a la cosecha de cereal y previa a la vendimia.

Futuro ante la crisis

Sin embargo, esta primera cosecha en Finca Ordoño llega en un momento delicado para el sector en el ámbito nacional. Los bajos precios que arrastran las aromáticas desde año 2000, achacados a una sobreproducción por el incremento de superficie en los últimos años, a un estocaje de aceite esencial debido también al cambio de hábitos por la pandemia que propició una caída de ventas de perfumes y productos cosméticos, y a la sustitución en la industria de aceites esenciales naturales por otros sintéticos, está provocando el arranque de muchas plantaciones de lavanda y lavandín en las zonas tradicionales de cultivo. Los anuarios estadísticos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación muestran el aumento de superficie de estas aromáticas en territorio nacional. Si en 2019 se contabilizaban poco más de 5.600 hectáreas, en 2022 (últimos datos publicados) eran casi 9.200 las hectáreas cultivadas, casi un 40% de incremento. Castilla-La Mancha, con 4.300 hectáreas es la comunidad autónoma con mayor superficie y la ha duplicado desde 2019; le siguen Castilla y León, con algo más de 1.800 hectáreas (ha sumado 1.000 desde 2019), y Murcia, con 1.500 y una superficie que ha subido levemente.

Desde la Asociación Nacional de Plantas Aromáticas y Medicinales alertan del riesgo de supervivencia del cultivo y ponen el foco en la crisis del mercado, sin operaciones de compra-venta por los bajos precios (han caído de 30-35 euros/kg a 10 desde 2020), pero también en la necesidad de diferenciar mediante regulación europea los aceites puros y naturales de los obtenidos con sustancias sintéticas por los que parece que se está decantando la industria de la perfumería, higiene y cosmética.

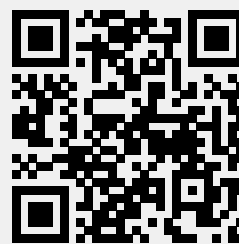
No son ajenos a esta coyuntura nacional Chema y Enrique, que han decidido almacenar su primera cosecha de aceite esencial hasta que la situación mejore, pensando en planes de futuro a más a largo plazo y dirigidos al entorno local. “Los aceites esenciales”, señala Extremiana, tienen unos rendimientos muy bajos, pero es un producto con bastante valor añadido y precios elevados. Últimamente, se ha plantado mucho lavandín y, como suele pasar en el campo, los precios están cayendo”.



Si bien en esta primera fase de producción su idea era dirigirse al mercado mayorista que intermedia entre los productores y la industria cosmética y perfumera, “de cara al futuro, indica Ayensa, queremos desarrollar un proyecto más personal, con presentaciones en pequeñas cantidades para poder comercializar el aceite esencial obtenido de la finca con nuestra propia marca”. Y, también, explorar las posibilidades de otras plantas aromáticas, cuyo cultivo y procesado pueda adaptarse a la maquinaria que ya tienen comprada.

Además de las condiciones naturales de la zona para la producción de aromáticas, un aspecto a tener en cuenta para el desarrollo futuro del sector es su potencial ligado al turismo de salud con la presencia en la comarca de los Balnearios de Arnedillo y de La Albotea, en Cervera del Río Alhama, y el de Grávalos, aunque este último está cerrado temporalmente. “El hidrolato, que es el agua que se desecha en la destilación y que todavía contiene esencia de lavanda, puede servir para determinados tratamientos en balnearios y no descartamos que pueda ser utilizado”, señala Extremiana.

Con un potencial turístico evidente –solo hay que asomarse a Instagram cuando los campos comienzan a florecer–, el cultivo de los lavandines no solo ha dado color y aroma –y curiosos– a este entorno, también está favoreciendo su biodiversidad, ofreciendo refugio y alimento a multitud de insectos polinizadores. Un sector que se puede ver beneficiado del cultivo es el apícola para diversificar su producción de miel aprovechando el néctar y polen del cuarto de millón de plantas que florecen en Finca Ordoño en plena canícula.



YOUTUBE