

# Cultivando el futuro

## Jóvenes agricultores y ganaderos aprenden en explotaciones modelo dentro del programa Cultiva

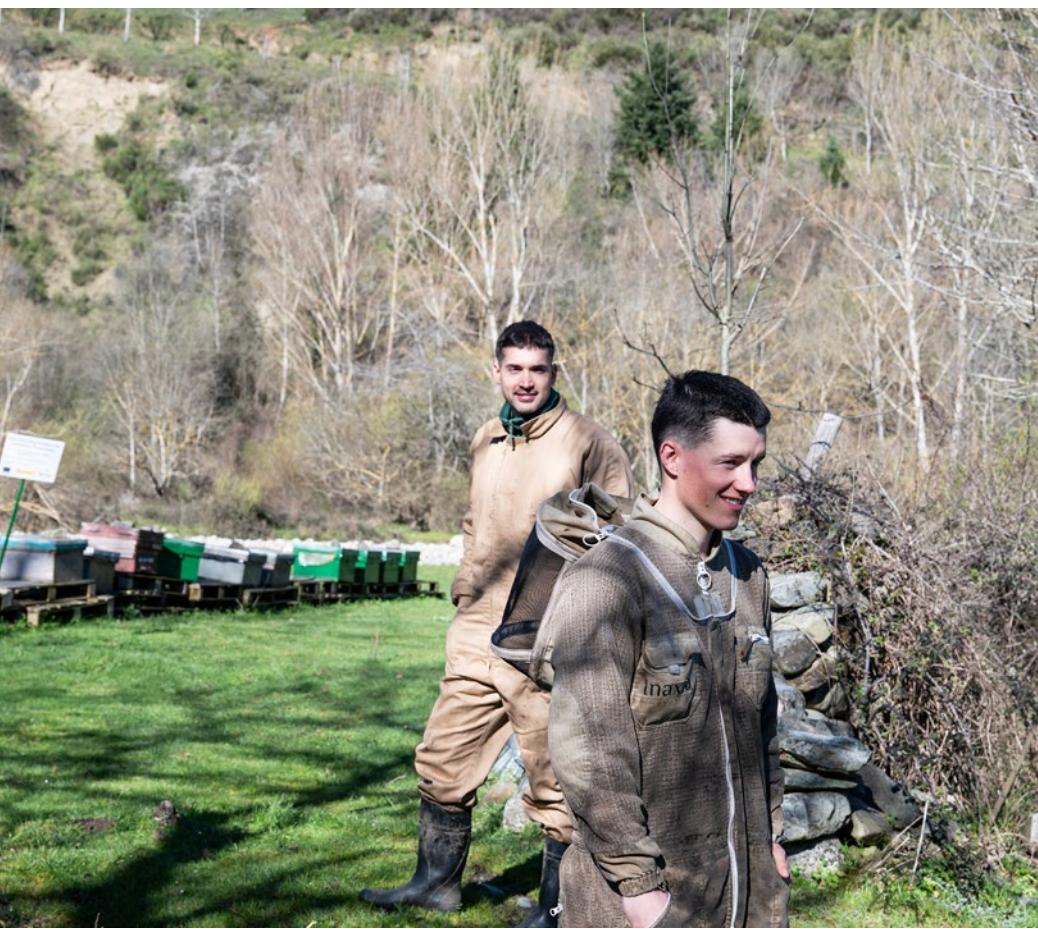
Un Erasmus agrario para jóvenes agricultores y ganaderos menores de 41 años. Esa idea resume la esencia de Cultiva, un programa que propicia la formación práctica de estos jóvenes mediante estancias en explotaciones modelo. Para conocer esta iniciativa, acompañamos al joven apicultor Inaxio Arin durante

su aprendizaje entre las colmenas de Víctor Esteban en Ezcaray y a los agricultores Abdelali Khalidi, David Alonso y Domingo Castro en su experiencia en El Huerto del Molino, en Leiva. Otros, como Pablo Sainz y Raúl Varea, optaron por salir de La Rioja para conocer cómo se trabaja lejos de nuestra comunidad.

↗ TEXTO: **Jesús Ibáñez**. Área de Cadena Alimentaria y Estadística  
FOTOGRAFÍAS: **Ch. Díez**



Alejandro Ruiz enseña a Abdelali Khalidi cómo se “capan” los tomates en El Huerto del Molino.



Inaxio Arin y Víctor Esteban (detrás) en uno de sus asentamientos apícolas.



Lecciones compartidas entre alumno y tutor en el colmenar de Ezcaray.

Cultiva es un proyecto financiado y desarrollado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con la colaboración de entidades de los sectores agrícolas y ganaderos de toda España y un presupuesto de casi 1,2 millones de euros. Jóvenes riojanos participan cada año en este programa iniciado en 2020 y que contó con 228 explotaciones en todo el país en la última edición. 14 de ellas en territorio riojano y vinculadas a las organizaciones agrarias UPA, ARAG-ASAJA y UAGR.

En estas estancias formativas, que tienen una duración de entre 5 y 14 días, los jóvenes visitan explotaciones modelo para conocer de primera mano la experiencia de agricultores veteranos y formarse en cuestiones como innovación, sostenibilidad climática o modelos de negocio. Otros, simplemente para conocer cultivos a los que no están acostumbrados. Los titulares que abren las puertas de sus instalaciones reciben una contraprestación económica por cada día formativo (no inferior a los 200 euros por día). También se cubren los gastos de alojamiento, manutención y transporte de los jóvenes, además de costear la contratación de una tercera persona como sustituta de estos en su explotación (100 euros por día de estancia).

## De alumno a profesor

Uno de los protagonistas es el proyecto apícola de Víctor Esteban, en Ezcaray. El año pasado visitó como alumno del programa una explotación apícola ecológica en Ariza, un pueblo al lado de Calatayud. Tras la buena experiencia, ha decidido tomar el papel de profesor en esta edición. “Lo bueno que tienen estos intercambios es que la apicultura en general es tan diferente y tan diversa dependiendo de la zona, de las floraciones y del tipo de trabajo, que vayas donde vayas siempre sacas algo positivo. Los mejores apicultores que conozco son los que dicen que no saben nada”, reconoce el de Ezcaray con unas palabras que podrían servir como sinopsis del programa.

Sus colmenas reciben la visita de Inaxio Arin, de Tolosa, un apicultor de 26 años con formación culinaria que, junto a su socio Mattin Jauregi, lidera una explotación con su propia marca, Balerdioko Erleak. “He venido a aprender con Víctor, ver cómo maneja sus colmenas, su manera de trabajar y así poder aplicar lo que aprenda aquí. Su explotación me parecía interesante y su juventud, que cada vez escasea más en el mundo de la



Andrés Cantabrana (izq.) con David Alonso (delante) y Domingo Castro.

apicultura, me ayudó también a la hora de elegir”, explica. Inaxio se incorporó a su explotación hace tres años. Su socio, que ya se había iniciado, le invitó a ver sus colmenas y pronto decidió que eso es lo que le gustaba. Al igual que Víctor, realizan el ciclo completo: reproducción y cría de abejas, extracción de miel y envasado de su propio producto destinado a la venta directa. “También nos dedicamos a otro tipo de productos como pueden ser el propóleo, el polen, aprovechamos mucho la miel para cremas o chocolates”, explica.

A diferencia de su tutor, que ronda ya las 500 colmenas, Inaxio trabaja con algo menos de cien. Su objetivo es aumentar el número de colmenas hasta llegar a una cifra similar a la de Víctor, siempre siguiendo un ciclo natural para que el proyecto sea viable en todos los sentidos. “Si tienes ya un número tan alto de colmenas como Víctor tienes que organizarte mucho más, tener una logística mejor”, destaca Inaxio como una de las cuestiones que más le interesan del trabajo de su mentor.

Pese a que Víctor cumple el papel de profesor, la estancia supone un intercambio de conocimientos porque ambos entienden la apicultura de la misma forma. Además, sus proyectos presentan bastantes similitudes. Los dos otorgan un peso importante al carácter divulgativo de sus explotaciones, por eso son activos

en redes y organizan visitas a sus colmenas para dar a conocer el mundo apícola. También comparten el interés por potenciar su propia marca, mielEzcaray en el caso de Víctor. “Seguramente él va a aprender, pero yo también”, señala el apicultor de Ezcaray. “Muchas veces cuando hablamos entre nosotros sobre las situaciones, los problemas que afrontamos, las circunstancias... son las mismas. Las explotaciones son muy similares y eso nos está viiendo muy bien a los dos. En este mundo no paras de aprender y ese es el objetivo”, reconoce.

### Víctor Esteban: “Seguramente él va a aprender, pero yo también”

Hablamos con ellos durante el segundo día de los cinco que conforman su estancia. El programa costea los gastos en alojamiento, comida y transporte de Inaxio, y también recibe un dinero para suplir su ausencia en la explotación. Inaxio no tiene este problema porque su socio cuida de las abejas, pero para Víctor, dejar sus colmenas sí supuso un obstáculo durante su participación en el programa. “Lo que hice fue darme la paliza la semana anterior y la posterior para poder marcharme esa semana”, aclara. Y es que

no es un sector en el que sobre la mano de obra: “no es fácil contratar a alguien que te pueda sustituir. Conozco apicultores de Sevilla que me proponen bajar un mes allí. Pero apenas hay gente que te pueda sustituir, así que no lo puedes hacer”, sentencia el joven apicultor.

Por eso, para exprimir los días en los que Inaxio deja su explotación, ha planificado una apretada agenda con visitas a campos de brezo, floraciones y diferentes asentamientos en los que ha establecido colmenas este año. “Por ejemplo, él nunca había estado en una floración como la colza y yo bajo muchas colmenas a la colza para poder hacer enjambres. Es una explosión de flores y en las colmenas se está metiendo mucho néctar y polen. Esto al final le llama mucho la atención a él y vamos a intentar bajar allí más días”, comenta el tutor. Los tratamientos contra la varroa, la problemática de la avispa asiática o la gestión de las colmenas para optimizar plazos y conseguir buenos rendimientos, son cuestiones en las que Víctor planea formarle.

### Enseñanzas bajo techo

Antes de entrar a Leiva, justo al lado de la carretera, se vislumbran los 4.000 m<sup>2</sup> de invernaderos que moldean El Huerto del Molino. Allí, Andrés Cantabrana y Alejandro Ruiz, que empezaron el proyecto hace ya 11 años, reciben estos días a tres jóvenes agricultores participantes en



Pablo Sainz (dcha.) junto al presidente de una de las almazaras visitadas en Jaén. Foto cedida por Pablo Sainz

el programa. Los encontramos explicando a sus "alumnos" aspectos técnicos sobre las plantas de tomate que ya empiezan a ganar tamaño en sus invernaderos.

Mientras Alejandro le enseña cómo se "capan" los tomates, nos atiende Abdelali Khalidi, de origen marroquí y asentado en Calahorra. Aunque empezó como titular agrícola apenas en 2022, su vocación por la agricultura, y más en concreto por la horticultura, nació ya de pequeño cuando ayudaba a su padre en su huerta de Marruecos. Ahora, a sus 34 años y con experiencia en el cultivo de coliflor, repollo y guindilla, planea iniciarse en los invernaderos y por eso eligió esta explotación. "Vengo aquí a aprender porque en diciembre pretendo poner invernaderos. Los tengo ya comprados", aclara. Tener acceso a los conocimientos de dos emprendedores que comenzaron con su mismo objetivo supone un empujón hacia delante. "Me gusta todo lo que estoy viendo. Me encanta el campo", sentencia.

De San Millán de Yécora y a sus 31 años, David Alonso aborda el programa desde otro prisma. Un camino que se abrió en la edición de 2023, la primera en la que los participantes pudieron visitar proyectos de tipología diferente a la suya. En su explotación, a la que se incorporó hace tres años, trabaja con cereales, guisantes y otros cultivos de secano que nada tienen que ver con el día a día en un invernadero. "Me parece interesante aprender sobre un cultivo diferente. Si en el día de mañana queremos apostar por algún negocio como este en una finca de regadío, es bueno conocer la experiencia

de otras personas y cómo se hace", explica. Su idea, si finalmente abraza este mundo, es optar por el pimiento en exterior: "esta es una inversión muy grande. Un invernadero requiere muchísimo tiempo y dedicación constante. En exterior, un poco más mecanizado, sería interesante", comenta.

Siguiendo la línea de David, Domingo Castro visita El Huerto del Molino para desconectar de la especialidad a la que le dedica todos sus días. Viene de Quintanar de Rioja y trabaja con cereal, patata y colza. El programa ofrecía explotaciones de cereal, pero tras descubrirlo en redes sociales, se animó a venir a Leiva para complementar sus conocimientos sobre unos cultivos en exterior que ya conoce muy bien. "Siempre me ha interesado el cultivo de tomate y pimiento, aunque en mi zona cercana a la sierra es difícil plantearse esta opción", explica. Su pueblo se encuentra a casi 800 metros de altura, en la cara norte de los Montes de Ayago. "Pero bueno, en mi zona era impensable poner sandías y ahora maduran. Puede ser viable con variedades más resistentes", subraya.

El Huerto del Molino resulta un destino atractivo para ellos porque abarca muchos de los aspectos que un joven agricultor aspira a aprender. Andrés y Alejandro empezaron de cero, con infraestructuras más modestas que las actuales. Ahora, más de una década después, pueden ofrecer también lecciones sobre el trabajo en el exterior, pues compaginan las tareas de los invernaderos con un terreno anexo al que se refieren como "la huerta". Dedicar ese pequeño

terreno exterior a la producción de cebolla, calabacín, alcetas, lechugas, pochas, berenjenas, remolacha roja, tomate, guindilla... como complemento de la tomata, la alubia verde, el pimiento del padrón, la piparra y las fresas de los invernaderos. "En la calle vamos alternando, dejamos siempre un trocito en barbecho para que vaya descansando la tierra. No ponemos demasiada extensión, pero sí muchos cultivos diferentes para vender directamente y tener variedad", explica Andrés. También plantan una hectárea de tomate de pera y cuatro de pimiento de asar.

Otra arista interesante es su modelo de negocio, enfocado en el comercio local: destinan toda su producción a la venta directa en sus propias instalaciones y mercados como el de Ezcaray. De lunes a viernes instalan una tienda en la propia explotación, con una carpita y unos expositores; los sábados de verano van hasta Ezcaray para vender en su mercado, desde junio hasta noviembre. "Viene mucha gente de los alrededores a comprarnos", reconoce el agricultor. Cuando la producción es alta, destinan una parte al mercado mayorista que surte a Burgos y Mercabilbao.

**Andrés Cantabrana:**  
**"A nosotros, cuando nos instalamos, nos hubiera venido bien conocer otras explotaciones"**

Es la primera vez que participan en el programa. "A nosotros cuando nos instalamos nos hubiera venido bien conocer otras explotaciones, aunque no fuesen directamente lo mismo que lo que queríamos hacer nosotros", señala. Estas primeras estancias les servirán como experiencia para recibir en junio dos nuevos alumnos. "Es gente de campo, pero del trabajo con hortaliza no tienen tanta idea, hay que introducirles", reconoce Andrés.

## **Estancias intercomunitarias**

En la idiosincrasia del programa está presente la idea de abandonar la zona de confort y conocer *in situ* el trabajo en territorios fuera de La Rioja. Ese fue el caso de Pablo Sainz Orio, de Calahorra, un agricultor de 27 años que participó en la anterior edición de Cultiva. En abril de 2024, viajó hasta Úbeda, en Jaén, para aprender sobre el cultivo del olivo en

ecológico en un lugar donde prácticamente es una religión. "Es la zona que se nos viene a la cabeza cuando pensamos en la oliva", reconoce.

Pablo, junto a su padre, trabaja principalmente con la vid y el almendro en Bergasa, donde tienen la mayoría de sus tierras. Entre sus objetivos está el aumentar la superficie de olivos para diversificar los cultivos y, con eso en mente, optó por esta rama del programa. Desde su estancia en Úbeda ha empezado a aplicar algunas de las enseñanzas de su tutor Juan Diego. "He introducido diferencias en el tipo de poda. Ahora, con las altas temperaturas de verano, que aquí no era problema hasta hace unos años y que ahora es una constante, me explicaron cómo se puede ir dejando follaje para que no se queme el tronco. Eso sí que lo he podido aplicar", comenta. Pudo ver también en primera persona el trabajo en varias almazaras, que para él son extrapolables a lo que representan aquí en La Rioja las bodegas.

El mismo camino tomó el champiñero Raúl Varea Fuertes, de Autol, que dejó su localidad en junio de 2024 para visitar instalaciones en Villamalea, un

pueblo situado entre Albacete y Cuenca. Allí le esperaban los hermanos Abel y Montse Jiménez, dos de los tres socios de la SAT "El Altillo" especializada en la reproducción a granel del champiñón. Compartió los cinco días formativos de la estancia con otra alumna de Cultiva procedente de Burgos.

Su abuelo comenzó hace muchos años con el cultivo de champiñón, al que siguió su padre, con el que Raúl pasó trabajando sus seis primeros años en el sector. En 2019 arrancó su aventura en solitario cuando dio el paso hacia cultivos más modernizados y destinados a conserva. Ahora, su explotación produce unos 80.000 sacos de champiñón para conserva. "Allí se dedican en un 90% al cultivo para el mercado, entonces es otro tipo de sistema, concretamente un sistema de cultivo holandés. Y fui a verlo por coger ideas, ver diferencias y aprender", explica. Ha comenzado a aplicar en su propio trabajo algunas de esas prácticas que vio hacer en las 14 naves automatizadas de El Altillo, sobre todo las relacionadas con técnicas de cultivo y procesos de desinfección de salas. Uno de los días formativos incluyó la visita a la planta de

Champinter, también en Villamalea, para conocer la elaboración de compost.

Tanto Pablo como Raúl coinciden en la utilidad y buena experiencia que supuso la estancia formativa. "Una experiencia muy positiva, merece la pena. Tengo la intención de ofrecer mis cultivos para recibir agricultores", agrega el de Calahorra.

Mientras se suceden las últimas estancias de Cultiva 2024, la convocatoria para la edición de 2025 y las subvenciones destinadas al programa ya se pueden consultar en la web del MAPA o a través del siguiente QR.



**Programa Cultiva**

Raúl Varea (dcha.) en su visita a la planta de Champinter. Foto cedida por Raúl Varea

