



Brotos de soja verde. / Carlos Marín

La vida, al principio

Germinados Mungo, líder nacional del sector, abre nuevos mercados en fresco y ecológico tras 17 años cultivando para conserva

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

“A nuestros hijos siempre les ponemos germinados en el bocadillo. Un día nos dijeron que no les pusiéramos más porque sus amigos les decían cosas. ¿Qué hicimos? Invitar a todos sus amigos a una merienda con germinados. Bueno... devoraron.” Una anécdota de la vida cotidiana de esta pareja de empresarios ilustra bien cómo han afrontado su trabajo durante los 17 años que llevan cultivando germinados: “a pecho descubierto”, sin arredrarse ante las dificultades, con un espíritu inquieto e innovador que les ha llevado a convertirse en la principal empresa del sector en España. De sus instalaciones en Calahorra salen cada semana unas 40 toneladas de germinados de soja verde (judía mungo), el equivalente en volumen a tres tráileres. Su producción se centró desde sus inicios en los brotes de soja verde para la industria conservera, con el tiempo fueron introduciendo nuevos cultivos y, en el último medio año, han diversificado su producción hacia la venta en fresco (IV Gama) y la producción ecológica. Arantxa Palacios y Miguel Rada, propietarios de Germinados Mungo, nos acercan a un cultivo que poco a poco va abriéndose hueco en el mercado y ganando adeptos por sus cualidades saludables.



Arantxa Palacios y Miguel Rada, en las instalaciones de Germinados Mungo.



Cebolla germinada.

Los germinados son cultivos hidropónicos, es decir, se desarrollan en agua en vez de tierra, a partir de semillas que, gracias a unas condiciones favorables de humedad y temperatura, comienzan a hidratar y desarrollan el brote (germinado). Su ciclo de crecimiento suele ser de una semana y contienen un alto valor nutricional y numerosas propiedades saludables al ingerirse el germinado cuando todavía está vivo, prácticamente cuando acaba de nacer. Muy arraigados en la sociedad oriental, el consumo de germinados está creciendo en España poco a poco, a medida que se es más consciente de la importancia de una dieta sana y de que la oferta comienza a diversificarse.

Así lo constata Miguel Rada: “en principio, todos los germinados, y sobre todo la soja verde, se han utilizado para la foto; poco a poco, han ido ganando valor en la foto hasta que han llegado a ser guarnición y ahora, el siguiente paso, es que pasen a ser un plato en sí mismos, que, en vez de acompañar un filete con unos germinados de alfalfa, directamente cocines unas lentejas germinadas fritas. No sé cuándo

lo veremos, pero estoy convencido de que no tardaremos. El concepto de los nuevos germinados es que funcionen como verdura”.

Cuando hace 17 años Arantxa Palacios y Miguel Rada comenzaron esta aventura, la única experiencia que tenían era la de germinar semillas en casa para consumo propio. Se movían en un ambiente vegetariano que demandaba este tipo de alimento: “nos comentaron que venían camiones de Holanda con soja embotada y pensamos que aquí, con una industria conservera tan importante, debía tener un hueco para trabajar. Empezamos a hacer pruebas con mayores cantidades y a buscar documentación”, señala Miguel. Sin formación previa y con mucha osadía, la empresa echó a andar en Calahorra, en unas pequeñas instalaciones acordes a sus posibilidades. El primer año fue de prueba y experimentación. No sólo ellos partían de cero, también el sector estaba en pañales. “Imagínate hasta qué punto, dice Miguel, que en Hacienda no sabían cómo tipificarnos como empresa. Tuvimos que hablar con los germinadores holandeses para ver cómo estaban allí. Lo que hacemos

es una actividad hortícola de primera transformación. Es un cultivo hidropónico sin sustrato de tierra. Es como un invernadero dentro de una nave industrial. Cuando empezamos teníamos la mentalidad de que estábamos desarrollando una actividad hortícola, ahora nos vemos más como una industria agroalimentaria”.

Ser pioneros también tiene sus inconvenientes y el esfuerzo para desarrollar un sistema de cultivo, con maquinaria incluida, fue importante: “Tuvimos que hacerlo todo nosotros porque en el mercado no había nada. Gracias a nuestra inquietud y el potencial de Miguel –señala Arantxa– se compuso toda la maquinaria de producción.” El potencial de Miguel pasa por idear la máquina, buscar las piezas, montarlas y ver si funciona: “para este cultivo no existe maquinaria específica y hemos probado mil sistemas de calefacción, de tratamientos de aire, de desinfección, de refrigeración, de ozono, ultravioletas... lo hemos probado casi todo...”.

Sus instalaciones son por tanto un modelo único de producción que se guarda bajo llave a los ojos del visitan-

te. Así lo advierte Rada: “las instalaciones no os las voy a enseñar”. Tiene sus razones: además de no desvelar sus métodos de cultivo, los germinados deben tener unas condiciones extremas de higiene y es preciso preservarlas de cualquier foco de contaminación.

Después de la primera etapa de experimentación, que dura aproximadamente un año hasta conseguir el producto que quieren, crean una sociedad civil y comienzan a comercializar los primeros kilos de germinados de soja verde (en realidad se llama judía mungo, de ahí el nombre de la empresa). “Era un producto que en conserva aún se veía algo en los supermercados, pero en fresco no había nada. Dedujimos por tanto que teníamos que empezar con los conserveros.” Y así fue: una empresa de Calahorra –en concreto, Conservas Barriobero Hermanos– comenzó a recogerles la producción y sacó su propia línea de germinados. La orientación fue mutua y parece que la experiencia, buena para ambos porque todavía trabajan juntos.

De esos pocos kilos para Conservas Barriobero, la empresa pasó en 10 años a producir unos 12.000 kilos de soja semanales –casi un tráiler– y se encontró con la necesidad lógica de abrir nuevas líneas de comercialización del producto. No fue fácil: “nos topamos con muchas barreras porque nos veían como a unos pardillos, jóvenes, sin corbata, y pensaban que les estabas vendiendo una moto. Pero lo cierto es que quien nos hizo caso es quien más vende ahora”, dice Miguel.

Con el crecimiento de la empresa, Germinados Mungo decidió dar el salto a unas nuevas instalaciones de 3.000 metros cuadrados, también en Calahorra, y a diferenciar las tareas de ambos socios: Miguel se encarga de la producción y Arantxa, del aspecto comercial. Es una evolución natural que Miguel Rada, con su creativa forma de

expresarse, ve así: “antes jugábamos al tetrís y aquí no tenemos que sujetar las ideas, por lo menos hay pizarra para pintar”.

En IV Gama

Y la pizarra está llena de garabatos con nuevos deseos y proyectos, con la inquietud a flor de piel todavía –o más que nunca–. Su última embarcada fue hace medio año, sacando al mercado una línea de germinados frescos embolsados en IV Gama, es decir, lavados y centrifugados y listos para su consumo. Para entonces, además de la soja, ya habían probado el germinado de otras semillas como alfalfa, col roja, cebolla y lenteja. Pero llegó la crisis: “después de años ensayando su cultivo y cuando ya nos sentíamos fuertes para sacarlos en IV Gama y llevábamos muchas pruebas sobre los procesos y envases, nos pilló de lleno la crisis y todos los proyectos se quedaron en el cajón. Así que pensamos: ‘si no lo quiere sacar nadie, lo sacamos nosotros’”. Y así, con el empuje que han demostrado desde los inicios, se pusieron manos a la obra: “no podíamos quedarnos sentados viendo cómo pasaba la crisis. Era el momento idóneo, cuando más había que moverse, sacar novedades, investigar... Contactamos con una empresa navarra para que nos hiciera el

embolsado de los distintos germinados y nos lanzamos al mercado”.

Con la marca Germinaditos, distribuyen a través de los mercados centrales de las principales ciudades sus brotes de alfalfa, lenteja, col roja, cebolla y soja, un producto que el consumidor encuentra en tiendas de alimentos ecológicos o en El Corte Inglés.

Ahora mismo, su empresa comercializa el 85% de la producción para industria y un 15% en fresco, una parte ecológica, pero ambos tienen claro que el gran potencial de los germinados está en el consumo fresco. “De hecho nuestro interés desde el principio era llevar el producto en fresco al consumidor, lo que pasa que en aquellos momentos, cuando empezamos, no era soportable, no teníamos volumen para ello y probablemente tampoco había demanda. Tuvimos que apoyarnos en la industria, tanto en la conservera como en la del congelado, pero el paso siguiente era el fresco, eso estaba claro, y dentro del fresco queremos enfocar a bio el 80% de la producción.”

Ir un paso por delante del mercado requiere tener la mochila bien cargada de ideas y, ahora mismo, en la recámara de esta empresa pionera, se están haciendo diferentes proyectos de I+D+i para germinar nuevas semillas y hacer deshidratados y liofilizados. La

Bocadillo de germinados, una de muchas posibilidades culinarias de estos productos. / Germinados Mungo





Bolsas de germinados en IV Gama. / Germinados Mungo

idea parece entusiasmar a la pareja y enseguida Miguel, con el empirismo que demuestra su trayectoria, acerca unas bolsas hasta la mesa para probar su nuevo descubrimiento: rabanitos deshidratados. “El sabor se potencia muchísimo con el deshidratado. Probad, probad, es impresionante...” Y así es, lo que parecen unas hebras secas, sin casi sabor al principio, en unos segundos van adquiriendo volumen y textura al contacto con la saliva y aflora el picor amargo típico del rabanito. Ante la cara de sorpresa de quien prueba por primera vez su experimento, Arantxa dice: “sí, están deliciosos, estamos levantando los brazos a ver si alguien nos ve”. “Los deshidratados, sigue Miguel, los queremos enfocar a desmigarlos y venderlos en botes como si fueran especias. Hemos dado a probar a cocineros para ver cómo funcionan como hierbas y nos están dando unos resultados muy buenos.”

Proceso de cultivo

“Ahora puedo decir que somos capaces de germinar bien bajo todas las condiciones. Dominamos perfectamente el producto. Lo hacemos sin ningún tipo de aditivo químico y minimizando al máximo productos de desinfección y cloros. Hemos llegado a un nivel óptimo de producción.” Este dominio lo han adquirido a base de prueba-error (“a veces, prueba-cogotazo”, matiza Miguel), germinando en todo tipo de envases y condiciones de cultivo. “La principal dificultad del cultivo es que tienes que dar con las proporciones adecuadas de

semilla, humedad, agua, temperatura y, sobre todo, condiciones de respiración: carbónico y etileno”, señala.

El paso previo al cultivo es conseguir la mejor semilla. Y no parece tarea fácil porque se adquiere en un mercado internacional en el hay que conocer todos los resortes para dar con el vendedor adecuado. “Conocemos a distribuidores de semillas prácticamente de todo el mundo y a cada uno le compramos un producto y en un momento puntual. Siempre compramos cosechas del año; el poder germinativo cae mucho de un año para otro; por eso tenemos que estar al tanto de cuándo se hacen las cosechas en cada país y también si ha sido buena o mala. Este año, por ejemplo, en China no ha llovido mucho, con lo cual no habrá buena cosecha y no tendrán producto de calidad. Nuestros principales proveedores de semilla de judía mungo son China, Tailandia, Birmania... En Australia también se cultiva mucho y tiene un producto muy uniforme, pero hacen tratamientos muy bestias con plaguicidas y no compramos allí”. El resto de semillas la compran en el mercado europeo, salvo la de alfalfa ecológica, que se la produce un agricultor de Calahorra. “Nos ha sorprendido muchísimo la alfalfa, que después de la soja es el otro germinado estrella. Empezamos a probar variedades de todo el mundo y nos hemos dado cuenta que las de aquí, la Victoria y la Aragón, son las mejores y están reconocidas internacionalmente.”

Desde las instalaciones de la empresa se ven las huertas que circundan

Calahorra hacia el Ebro y cabe preguntarse por qué no han optado por semillas de la tierra para otros germinados, como la cebolla o la col, incluso por cultivarlas ellos mismos. Contesta Rada: “Zapatero a tus zapatos, eso lo primero. Luego, nos falta músculo para poder abarcar todo y aunque dentro de los costes de producción el de la semilla es muy importante, nos interesa más canalizar hacia delante que no hacia atrás. De todas formas, es un tema que nos gusta, siempre le damos semilla a algún agricultor para hacer pruebas, pero sin la implicación necesaria para sacarlo adelante”.

Los germinados son cultivos con un rendimiento elevado, de ahí la importancia que tiene hacer una buena elección. Por ello, antes de encargar un contenedor de semilla, los proveedores les envían muestras para hacer pruebas durante dos o tres semanas para ver si germina bien. En esta empresa no parece dejarse nada al azar, y así les va.

Y ya con la semilla en casa, el proceso de cultivo se inicia con su lavado, para eliminar todas las impurezas por flotación, y una hipercloración, tras la cual se vuelve a realizar un intenso lavado. Miguel Rada explica que la hipercloración no afecta a los brotes porque la semilla, hasta que no hidrata, es hermética.

Una vez limpia, la semilla se pone a hidratar de 4 a 14 horas, dependiendo del cultivo. Tras un nuevo lavado, pasa a la sala de cultivo a través de unos dosificadores que, por peso, van distribuyéndola en los recipientes. Aquí todo está automatizado. Dependiendo del



Lentejas germinadas.

producto, variedad, edad de la semilla, estación... se programan los ciclos de riego, frecuencia y cantidad de agua, temperatura de la sala, ventilación, gases... En una semana, de media, el germinado está listo para su recogida. En algunos cultivos, como la alfalfa, el ciclo es más corto, 4 días, y en otros, como la cebolla, dura 15 días. Una vez cosechados los brotes, se lavan y se distribuyen en cajas para el cliente.

Alimentos funcionales

Si la principal herramienta que Arantxa y Miguel tienen para mostrar su empresa es la palabra, ésta viene acompañada de un plus de entusiasmo, el de las personas que creen en lo que hacen y practican con el ejemplo. A lo largo de la charla, mientras hablan de las virtudes de los germinados —“la carne de los campos” los llaman en China y Japón— y de su granito de arena en esta sociedad

al incorporar un producto saludable, Miguel va tomando su almuerzo: unos brotes de alfalfa que va sacando de una bolsita a modo de aperitivo.

“El futuro está en los *snack* y en el segmento de la alimentación infantil”, dice Arantxa. Y agrega: “En nuestra cultura cada vez se va conociendo más, pero todavía no está muy arraigado su consumo, pero en otros países, como EE UU, vas al súper y tienes cajas enteras de germinados frescos, los coges al peso, como aquí la verdura o la fruta. A los americanos les encanta la alfalfa porque combina muy bien con carnes y EE UU es muy carnívora. Y en el embutido, realmente realza mucho su sabor; para los niños va muy bien”.

Su versatilidad en la cocina también es importante para que aumente su consumo, ya que los brotes se pueden preparar fritos, en tortilla, como pisto...: “no es un producto que condicione la forma

de cocinar, sólo hay que incorporarlo a la alimentación como una verdura más”.

Con el debate abierto sobre si calificar a estos alimentos como medicinales —“sería lo correcto, señala Miguel, pero si no es así deberían llamarse alimentos funcionales”— parece que los germinados son alimentos que, además de las propiedades saludables de todas las verduras, contienen un elevado valor proteínico, un 700% mayor que el de la semilla, y son ricos en fósforo, calcio, magnesio, clorofila y hierro, además de vitaminas y aminoácidos. Los brotes son también alimentos fáciles de asimilar, puesto que en el proceso de germinación el almidón se transforma en azúcares más simples, como ocurre en la cocción, con lo cual es como tomar alimentos precocinados o predigeridos, reduciéndose un tercio el esfuerzo que tiene que hacer el organismo para digerirlos. Un brote de vida, la vida al principio.

Col roja para consumir en fresco. / Germinados Mungo



Los germinados de alfalfa potencian el sabor de carnes y embutidos.

