

Fuente: [La Jornada del Campo](#), 15 de enero de 2008

Cerca de 1,500 cultivos diferentes

Luis E. Pérez Llamas

La agricultura orgánica es una de las actividades económicas de más rápida expansión. En la última década del siglo XX creció arriba de 25 por ciento anual, y de 45 a partir de 1996. En México, el ascenso es motivado por la demanda externa; además, la caída de los precios internacionales del café en los años 80 y 90 motivó la conversión de producción convencional a orgánica; y los consumidores buscan cada vez más frutas tropicales, hortalizas de invierno, aguacate, etcétera, libres de químicos.

Si bien lo que predomina en el mundo de la producción orgánica son las cooperativas cafetaleras, así como los grandes y medianos productores de aguacate, de frutas tropicales y de hortalizas de invierno enlazados al mercado de exportación, también existen complejas redes de autoconsumo locales o regionales ligadas a la agricultura tradicional campesina.

Es el caso de la comunidad tlaxcalteca Vicente Guerrero, del municipio de Españita, —animada por capacitadores con el método “de campesino a campesino”—, que es productora de trigo, del que se abastecen muchas pequeñas panaderías orgánicas del país. La comunidad tiene una rica experiencia en la recuperación de suelos y el manejo del agua.

Otra historia es el trabajo de Sebastio Piñeiro y Jairo Restrepo, quienes, de la mano de Elena Kan, dan cursos encaminados a la conversión de métodos convencionales de producción a orgánicos, empleando herramientas prácticas con resultados rápidos.

Sobresale una de las redes más emblemáticas de México: Cosecha Sana, que nació en 1996 con un grupo de productores del centro de Veracruz y a sugerencia del francés Paul Coeataux, uno de los promotores pioneros de la agricultura orgánica en México y Centroamérica. Don Carlos Caballero, miembro de la red, lleva medio siglo reforestando cerros de tepetate; los ha convertido en exuberantes bosques a partir de métodos de recuperación de suelos. Su método denominado Tlaxco, nombre de la comunidad tlaxcalteca donde desarrolla su labor, es valorado en el mundo y ha recibido premios como el Mérito Ecológico, en 1999.

Otra experiencia, mucho más reciente, es el proyecto Las Cañadas, uno de los centros de capacitación agroecológica más reconocidos en el país, y a la vez zona de reserva de bosque de niebla.

Un caso paradigmático. Cuando le pregunto a María Guadalupe Aguirre, *Gapo*, sobre el número de variedades cultivadas en su finca de Xico, Veracruz, primero me contesta que es más fácil decir lo que no cultiva, por ejemplo el ajo, a pesar de los muchos años de terquear (Agua Escondida es muy húmedo y el ajo requiere clima muy seco). Luego se anima y hace un cálculo aproximado: “Cultivo alrededor de mil 500 variedades y deben de existir 2 mil 500 nativas”.

Sobre *Gapo* y su proyecto hay un mundo que contar: el mágico universo de bosque de niebla donde se ubica; los principios éticos y la visión de justicia social que la animan; sus innumerables cultivos, de origen mediterráneo, asiático, australiano, de climas fríos y tropicales; las diversas semillas que ha obtenido; los casi 300 productos procesados que allí se fabrican; el mercado italiano adonde desde hace cuatro años se envían...

El proyecto nació en 1980 con ocho hectáreas; actualmente cuenta con 18, y laboran allí 19 personas, miembros todos de una cooperativa. El rancho está en plena sierra de Xico, en medio de un bellissimo bosque de niebla, con porciones intactas desde hace más de 600 años. Antes de aprender los rudimentos de la horticultura en Xalapa, *Gapo* estudió en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México, donde tuvo la influencia del movimiento del 68 y de grandes pensadores de la época, Iván Illich, Herbert Marcuse, Eric Fromm. Recuerda con orgullo haber tenido maestros como Ramón Xirau y Adolfo Sánchez Vázquez.

Una profunda transformación de conciencia llevó a *Gapo* a criticar el modo de vida moderno y a buscar una alternativa. Relata que en 1970 hizo un viaje al sureste, antes de establecerse en el centro de Veracruz, en 1971: “Vivo con los indígenas, con los campesinos, y ahí es donde descubro el valor de esta gente, el valor de sus vidas. El valor de la sencillez, de la simplicidad de estar en contacto con la tierra, de comer lo que siembras, de no estar sujeto a un *status quo* tan fuerte, tan cerrado (...)”

—Me da la impresión -le comento- que tú recuperas una opción y una crítica al modo de vida moderno y a la devastación ecológica, de tradición más de primer mundo, y la desarrollas con un sello propio.

—“Las prácticas -me responde- definitivamente son locales, son de gente de campo de aquí que me fue conduciendo. Pero lo teórico sí viene de Europa. Porque cuando yo empiezo a incursionar en la agricultura, que era algo totalmente ajeno a mi conocimiento, a mi cultura, no tengo a la mano ningún otro instrumento más que los europeos. Aunque sé de antemano que no son las mismas costumbres, los mismos alimentos, los mismos suelos, el mismo clima. Me sirve de marco teórico. Sobre eso, ensayo y error que, combinado con la pericia, el uso de los instrumentos y el acopio de tradiciones de los tres viejos campesinos que fueron mis maestros, empieza a hacerse posible lo que parecía un sueño guajiro. Al principio, la relación con los mismos maestros campesinos fue problemática. Lo principal es que era yo mujer y ellos unas personas chapadas a la antigua.

Además, aunque ya eran viejos, habían conocido el uso del agroquímico y desgraciadamente estaban convencidos de que no se podía hacer agricultura de otra manera. Entonces hubo un trabajo muy fuerte, primero para convencerlos de que aunque yo fuera mujer y una ignorante del campo, podía aportar algo que ellos no tenían y podíamos trabajar en conjunto; y segundo, para que se dieran cuenta de que traían guardada una gran cantidad de conocimientos que sus padres les habían transmitido y que era el momento de volverlos a poner en acción. Eso hizo posible que después de unos meses ellos me tuvieran confianza, le hicieran caso a lo que yo aportaba y me dejaran que aprendiera de ellos.”

Y esto apenas es el principio de los 27 años de experiencia con los que cuentan *Gapo* y *Agua Escondida*.