

TUDELA

Una familia de Arguedas cultiva y comercializa lentejas y arroz ecológico en las Bardenas

- La cosecha de garbanzo se les perdió en la anterior campaña por falta de agua

- Los cultivos los tienen en el término de El Belcho, en pleno corazón de la Bardena Blanca

JAVIER UBAGO . ARGUEDAS Sábado, 27 de septiembre de 2008 - 04:00 h.

Lentejas y arroz ecológico en las Bardenas. A muchos les puede sonar a raro o que pudiera tratarse de una broma, pero es cierto. Miguel Bienbozas Zubieta y sus hijos José Miguel e Ignacio Bienzobas Sanz han conseguido que una tierra árida como es la de Bardenas pueda criar lentejas y arroz ecológico -exento de productos químicos en su tratamiento- como si se cultivara en plena vega del río Ebro.

Este "milagro" bardenero comenzó hace ahora nueve años cuando esta familia de Arguedas invirtió en la construcción de una balsa de 35 metros cúbicos para sembrar arroz convencional en 16 hectáreas del término de El Belcho, en pleno corazón de la Bardena Blanca. Se exponía al fracaso, a no disponer de agua en el momento necesario -se abastece de la sobrante del pantano de Yesa en invierno-, pero el primer inconveniente surgió por la escasa cantidad de arroz cosechada que les impedía competir con las grandes superficies.

Cambio de planes

La situación les obligó a cambiar los planes. Hace cuatro años se inclinaron por el arroz ecológico -comercializado con el nombre El Alcaraván- y en 2007 lograron la primera cosecha de lentejas de la variedad Pardina, que este año han comercializado y que alternarán con el arroz. Lo intentaron también con el garbanzo, pero la escasa lluvia del invierno no permitió que la semilla germinase.

"Tiene salida pero vamos despacio. Se trata de una forma más de vivir como lo puede hacer un obrero cualquiera, y es una empresa familiar que requiere una gran inversión para la compra de todas las máquinas que hacen falta. Nosotros cultivamos el producto y lo comercializamos con la máxima garantía de que es ecológico", comentó José Miguel Bienzobas.

La pasada campaña recolectaron 40.000 kilos de arroz -siembran también en El Raso y en fincas alquiladas en Villafranca-, que pierde el 40% en el proceso de comercialización. "Primero se limpia de paja y piedras. Después, se pasa al molino donde comienza el proceso de elaboración. Al integral le retiramos sólo la cascarilla. El semi-integral sale al mercado sin parte de la harina que recubre el grano, y el blanco se queda sin harina. La diferencia de uno a otro está en el sabor y en el tiempo de cocción, aunque todos mantienen sus propiedades. No obstante, el integral es más completo porque mantiene los ocho oligoelementos esenciales en el hombre", añadió.

Estiércol de ganado lanar

Ignacio Bienzobas Sanz aseguró que el único nutriente que lleva la tierra es "el estiércol de ovejas que recogemos en los corrales de la Bardena y que tratamos durante un año para que fermente". El resto de las labores se ejecutan a mano. "Cuando hay que quitar la hierba lo hacemos nosotros mismos a mano. Si hay mucho trabajo, buscamos peones para que nos ayuden en esta tarea", señaló.

La familia arguedana adquirió el año pasado dos cámaras frigoríficas donde guarda el producto en verano. También le abastecen el melidés Francisco Javier Musgo y Fran Yoldi, de Mendigorriá.