

Ajardinar el àbismo



Sobre este texto

Durante el mes de Junio del año 2022 tuvo lugar en Madrid el **XV encuentro de Economía Social y Solidaria IDEARIA**, un punto de encuentro estratégico entre los distintos agentes de la Economía Social y Solidaria de todo el estado español. Bajo el lema *#ESS momento de hacer piña* se invitaba a la generación de sinergias y la intercooperación, profundizando en las fórmulas de cooperación empresarial que son fundamentales para la transformación ecosocial que la actual sociedad requiere.



Este material se enmarca dentro del programa ENGRANA cofinanciado por Fondo Social Europeo y la Fundación Biodiversidad perteneciente al Ministerio de Transición Ecológica y Germinando. Contenidos de autoría colectiva por parte de l@s participantes del Eje 6 'Desde el campo hasta el consumo' del XV encuentro de Economía Social y Solidaria IDEARIA (2022) de la Red de Economía Alternativa y Solidaria (REAS), bajo la coordinación de Julia del Valle y Fernando Navalón.

Relato: José Luis Fernández Casadevante, *Kois*.

Edición de contenidos e ilustraciones: Irene Cuesta Mayor.

Material producido por las entidades de REAS en 2022.

La alimentación estuvo presente en IDEARIA a través del **Eje 6: 'Desde el campo hasta el consumo'**. Este eje estuvo coordinado por Fernando Navalón, de la Red de Supermercados Cooperativos, y Julia del Valle, de la cooperativa Germinando. Además, contó con apoyo del Proyecto Engrana, a través de su acción 'Encuentro Conectando experiencia y cosechando saberes: centros logísticos'. El proyecto ENGRANA es una iniciativa impulsada desde la cooperativa Germinando cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Biodiversidad, perteneciente al Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico.

El objetivo de este eje era crear un **espacio de intercambio entre los distintos agentes del sector alimentario agroecológico** para explorar posibles colaboraciones, pensar sobre cómo aliarnos para transformar el sistema alimentario hacia la agroecología y la



Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad.





Participantes del Eje 6 'Desde el campo hasta el consumo', XV encuentro de Economía Social y Solidaria IDEARIA.

soberanía alimentaria, compartir recursos y multiplicar fuerzas.

El trabajo fue organizado en dos momentos diferenciados. Por un lado se generó un **espacio de diálogo** donde contamos con la puesta en común de diferentes experiencias de cooperación en el sector agroecológico como estrategia de consolidación de los sistemas alimentarios territorializados. La propuesta fue realizar un recorrido por los diferentes eslabones de la cadena agroalimentaria a través de proyectos clave que están trabajando en diferentes territorios en el marco de la cooperación. Las iniciativas inspiradoras fueron: Red de Supermercados Cooperativos, GIASAT, Ecollaures, Subbética Ecológica y Fablim.

Durante la segunda parte realizamos el taller '**Ecotopías alimentarias**' facilitado por Jose Luis Fernández Casadevante, *Kois*, miembro de la cooperativa Garúa, que estuvo acompañado por Irene Cuesta, ilustradora, quien realizó la facilitación gráfica. No son muchas las ocasiones en que **desplegamos nuestra creatividad y reflexio-**

namos y especulamos sobre cómo sería un futuro deseable y esperanzador.

¿Cómo serían nuestros barrios y pueblos si hubiésemos logrado realizar una transición agroecológica? ¿Cómo sería un sistema alimentario ajustado a los límites ecológicos con criterios de justicia social y democracia? Partiendo de esta premisa invitamos a las personas participantes a situarse en un **futuro IV Congreso Biorregional Ibérico** que se celebraría en el **año 2042**, para reflexionar sobre los **avances y dificultades en la transformación del sistema alimentario**. Previamente al taller invitamos a las personas asistentes a preparar una presentación personal como si estuvieran en dicha fecha, asumiendo de forma realista las restricciones ecológicas (menos consumo de recursos y energía, así como unas condiciones climáticas más hostiles...), pero habitando un escenario de futuro deseable.

La diversidad de territorios, ocupaciones e inquietudes de las personas participantes permitió la construcción de un escenario de futuro complejo y rico. Además pudimos profundizar en grupos sobre **3 ejes fundamentales** para la alimentación: la **producción**, la **distribución** y el **consumo**, produciendo anécdotas y noticias que se han recogido en estas páginas.

Este documento que tienes entre las manos es un relato de ficción realizado por Jose Luis Fernández Casadevante, *Kois*, e ilustrado por Irene Cuesta, inspirado en el trabajo realizado en el taller. Además se recogen los testimonios elaborados por las personas participantes y los materiales, anécdotas y noticias producidas en los grupos de trabajo. Esperamos que lo que encuentres en estas páginas pueda servir como inspiración para seguir construyendo un futuro y, ya de paso, un presente más deseable y esperanzador.

Julia del Valle y Fernando Navalón

Penín-
sula
ibérica.
Año
2042



Hace unos días estaba en Madrid, participando del IV Congreso Ibérico Biorregional. Un espacio de reflexión, debate y articulación de iniciativas relacionadas con la transición social agroecológica que se viene sucediendo desde los años posteriores a la Revuelta del 23. En medio del maratón de conferencias, talleres, charlas informales y comilonas, alguien depositó entre mis papeles una carta anónima, cuyo contenido me ha llevado a emprender un sorpresivo viaje hacia el levante peninsular, a las biorregiones naranjas.

No viajo sola, voy junto a algunas de las personas que se desplazaron al encuentro desde esta zona. El acogedor grupo combina personas que llevan décadas implicadas en transformar el sistema alimentario y gente más joven, que participaban por primera vez de un encuentro de este tipo. Siempre me ha gustado la complejidad de los espacios intergeneracionales, capaces de combinar la voz pausada de la experiencia y el entusiasmo impetuoso de la juventud.

A pesar de haber cogido el tren directo, que solo realiza dieciséis paradas hasta Valencia, las seis horas de trayecto dan para conocer a la gente y mantener conversaciones tranquilas... o enconadas discusiones. Mis acompañantes provienen de proyectos que trabajan en los distintos eslabones de la cadena alimentaria o son responsables municipales de políticas públicas de apoyo a la agroecología y la soberanía alimentaria.

Al volver de nuestro turno para ir al vagón restaurante, donde disfrutamos de unas ensaladas y un delicioso puchero, consideré que era el momento ideal para compartirles que estaba realizando una investigación sobre colectivos y organizaciones agroecológicas pre-

existentes a la Revuelta del 23 y el referéndum sobre la Constitución Ecosocial. Ya había entrevistado a gente de REAS, Subbética Ecológica, Red de supermercados cooperativos, Ganaderas en Red, Can Masdeu, Red de Huertos Comunitarios... La excusa formal de mi viaje era encontrarme con quienes fundaron Ecollaures y Som Alimentació y, de paso, visitar algunos de sus proyectos en las biorregiones naranjas. Estas se llamaban popularmente así debido a la exitosa adaptación que lograron del naranjo cuando empezó a agravarse la crisis climática.

Así que, simulando improvisación, me atreví a preguntarles si recordaban al colectivo Ajardinar el abismo. Se hizo un incómodo silencio, hasta que un chico joven que trabajaba en un Eco Food Hub lo quebró:

— Siempre he admirado su capacidad para provocar y aparecer en los medios de comunicación de la época. Sus acciones eran espectaculares: sus imágenes plantando huertos en medio de los campos de golf, derramando garrafas de purines de macrogranja en la junta de accionistas de empresas cárnicas, asaltando actos oficiales disfrazados de verduras...

— Unos radicales de salón que eclipsaron a otros... —apostilló un señor que coordinaba la compra pública alimentaria de una comarca.

— También aparecían allí donde había conflictos: ayudando a montar proyectos de agricultura urbana o bosques comestibles, promoviendo el cooperativismo en los barrios más machacados —dijo en tono conciliador una joven procedente de una finca experimental.

— Activistas agroecológicos sin raíces, nómadas a la caza de titulares. Urbanitas defensores de la azada sin callos en la mano —afirmó solemnemente una mujer que venía de una cooperativa agrícola.

— “Aunque supiera que el mundo se acaba mañana, yo hoy plantaría un huerto” siempre me ha parecido un lema inspirador —dijo un señor mayor, procedente de una cofradía de pescadores.

— A la hora de la verdad, tras la Revuelta del 23 desaparecieron sin dejar ni rastro —afirmaba irónico el miembro de una cooperativa de ganadería extensiva.

Y así siguieron un rato. Suele suceder siempre que se nombra a este colectivo en los ambientes agroecológicos: saltan chispas y se revolucionan las conversaciones.

Al llegar a Valencia ya disponía de una ruta y de contactos para sumergirme en las biorregiones naranjas y visitar algunos de sus proyectos más emblemáticos, aunque este viaje debía arrancar visitando a una vieja amiga en el barrio del Carmen. Cerca de los huertos del Parque del Turia se encuentra la sede central de Per l’Horta, donde se coordina el plan combinado de regeneración de la huerta valenciana y de renaturalización de la ciudad.

Nuria me acogió efusiva en una oficina llena de plantas que se encontraba separada de las salas de *coworking*, para disfrutar de algo más de tranquilidad. Nos pusimos al día, pues hacía unos años que no nos veíamos en persona. Cuando llevábamos el suficiente rato hablando, como para dar por reestablecida la complicidad, lancé el sobre con la carta anónima. Nuria la abrió intrigada. En su interior había una foto de grupo de hace más de veinte años y otras siete más actuales donde se veían retratos e imágenes grupales de gente trabajando el campo, entre risas.

— ¿Son las mismas personas? —me preguntó sorprendida.

— Estoy aquí porque estoy convencida —contesté asertiva.

— “Nuestra aspiración es desaparecer” —dijo con tono enigmático.

— “Ajardinar el abismo y hacerlo habitable” —repliqué, con otro de los lemas que había popularizado el colectivo.

Nos conocíamos desde los tiempos de la universidad, cuando estudiábamos Historia, y habíamos colaborado en algunas publicaciones y escrito un libro juntas. Ajardinar el abismo siempre nos había atraído; quisimos dar con ellos pero nunca pudimos superar la barrera de hermetismo que les rodeaba.

Salimos a pasear en silencio mientras Nuria digería la noticia. El colectivo estaba vivo, o por lo menos las personas que le dieron vida. La investigación histórica tiene mucho que ver con la labor detectivesca: rastrear evidencias, encontrar pruebas, interrogar testigos, entrometerse en situaciones donde no eres bienvenido, desvelar enigmas...

— Esas imágenes son todo lo que tengo. Y la pista escrita en el sobre, donde pone “biorregiones naranjas” —comenté despreocupada.

— Pido unas vacaciones. Me apunto. ¡Vamos a reencontrarnos con el pasado! —gritó emocionada.



Aunque se cultivan alimentos en las ciudades y las biorregiones llevan años tratando de desmontar la visión urbanocéntrica que había imperado en la planificación del territorio, sigue habiendo zonas más especializadas en la producción de alimentos. Por esos valles y zonas montañosas iniciamos nuestra búsqueda.

Durante la última década hemos asistido a un proceso de reequilibrio territorial por el cual mucha gente ha vuelto a vivir en los pueblos y en ciudades intermedias. La relocalización forzada de la economía arrancó con el impulso de la soberanía alimentaria. La población que se dedica a la agricultura ha pasado de un 2 a un 20% y todavía faltan manos; la edad media se ha rejuvenecido 25 años, aunque todavía faltan jóvenes.

Visitamos una comarca de pueblos agrícolas donde una cooperativa coordina la producción y, en buena medida, ayuda a vertebrar la vida comunitaria de los pueblos, pues estas estructuras asociativas son mucho más que meros agentes económicos. Nos sentamos a la sombra de una de sus naves, junto a algunas de las personas que trabajan allí:

— La reconversión agroecológica fue muy acelerada. La falta de insumos por la crisis hizo saltar por los aires la agricultura de nuestros mayores (fertilizantes, un tractor por familia, herbicidas...).

— La urgencia hizo que muchos prejuicios se diluyeran, de esa no salías solo. El campo vivió una desconocida efervescencia asociativa, a la que se sumaba gente que venía llegando de las ciudades.

— La asignatura Agricultura ecológica se volvió troncal desde la

Educación Primaria, así que el sistema educativo arraigó la puesta en valor del campo y el conocimiento campesino.

— Nos fajamos, reconstruimos la confianza. El trabajo era y es agotador, las olas de calor y el cambio climático lo complican, pero al colectivizar muchas tareas se hace más llevadero y conseguimos resultados reales que aportan en la restauración del equilibrio.

— Recuperamos la gestión comunitaria de muchos recursos (tierra, agua, semillas...).

— El agua se volvió un recurso escaso y estratégico, se clausuraron los pozos ilegales y los ayuntamientos coordinaron una gestión muy eficiente, así como políticas de ahorro.

— Logramos restaurar parte de suelos que estaban degradados, ayudamos a regenerar algunos ecosistemas gracias a la agroecología... Esto ayudó a los suelos a volver a ser fértiles, además de capturar algo más del exceso de carbono en la atmósfera. También permitió regenerar los acuíferos.

Al atardecer, el sonido de los cencerros anunciaba la vuelta de los pastores al pueblo. Y es que las fincas agrícolas cuentan con animales (para pastar, controlar hierbas, para abono y trabajo). Se redujo mucho el consumo de carne, se abandonó el maltrato animal, se generalizó la ganadería extensiva y se cerraron las macrogranjas, dejaron de usarse antibióticos... Aunque todavía quedan reminiscencias del conflicto veganismo-agroecología, este está bastante diluido. Aún así, este conflicto cíclicamente se reactiva, especialmente cuando viene gente recién mudada de la ciudad, como aquella que llegó tras la *huelga de platos caídos* y la renuncia de miles de camareros a sus puestos de trabajo.

Al día siguiente acudimos a otra comarca, a visitar una cooperativa que produce alimentos de huerta, para ver los sistemas de capta-

ción y almacenamiento de agua y conocer los semilleros donde se han ido testeando las variedades locales que mejor se adaptan al sofocante calor del verano. Aquí es importante el papel de la red de buhonerías que van recogiendo y trasladando semillas e innovaciones agroecológicas de unas biorregiones a otras.

Lo que más sorprende al contemplar a alguien que trabaja la tierra, su tierra, es la relación íntima que tiene con el suelo. Muchas de estas personas lo acarician con sus azadas, conscientes de que están relacionándose con algo vivo y no con materia inerte. Paco, un veterano de la agroecología local, nos recuerda las protestas masivas previas a la Revuelta del 23 en las que se sentaron las bases para el Programa Nacional de Compostaje, y las luchas por proteger el suelo agrícola de las macroinstalaciones fotovoltaicas:

— La emergencia climática se pensaba en términos de transición energética, pero se llegó a entender que los suelos eran el mejor sumidero, que no hacía falta inventar máquinas. Nunca fue buena idea cubrir con paneles solares los suelos que te dan de comer —recuerda con firmeza.

Las dietas se adaptaron a lo que la tierra nos da y hubo cambios sorprendentes, como el consumo de insectos. El consumo y la producción local se fueron complementando, los circuitos y metabolismos económicos se fueron cerrando, en buena medida, a nivel biorregional. Lo complejo era coordinar y planificar cultivos de forma que hubiera excedentes para trasladarlos de unas biorregiones a otras. El sistema alimentario lleva lustros viviendo un siempre inacabado proceso de reorganización, que con todas sus limitaciones va avanzando de forma decidida en garantizar la soberanía alimentaria.

Tras varios días visitando pueblos, hicimos una excursión para conocer el Museo del Éxodo, un espacio destinado a preservar la me-

moria del abandono rural del siglo pasado y el proceso que se ha seguido para rehabitarlo nuevamente. Nos enseñaron fotografías antiguas de los tiempos de esplendor de la comarca, del periodo de decadencia y del proceso de vuelta al campo en el que están inmersos. Parece mentira que sea el mismo lugar, cuánto han ido cambiando el paisaje construido y el humano con el paso de las décadas. No paro de darle vueltas a la idea de que, de forma indirecta, es un museo sobre el auge y la caída de las economías fósiles.

Aprovechamos la cena de despedida para sacar las fotos recientes de Ajardinar el Abismo, por si lográbamos alguna pista. Nadie los reconoció. Volvimos a intentarlo al día siguiente en la cena de despedida que compartimos en la plaza del pueblo, pero corrimos la misma suerte. Nuestros amigos eran unos desconocidos en la zona. Nuestra frustración se vio compensada por el privilegio de probar unos chanquetes malagueños, que se habían recuperado de su peligro de extinción gracias a las políticas de regeneración de los ecosistemas acuáticos.



Al amanecer cogimos uno de los pocos camiones cooperativizados solares que se utilizan para trasladar alimentos hacia los nodos de distribución más distantes. Vamos despacio. Ramón, el conductor, nos cuenta cómo, ahora que las velocidades medias son mucho más bajas, los conductores son personas más reflexivas y que aman más los paisajes que las carreteras. Bromea al afirmar que la crisis energética ha impuesto en algunos sectores los valores del antiguo 'movimiento *slow*' .

Miramos por la ventanilla y resultaba emocionante ver la transición de los mosaicos de zonas de cultivo a las zonas reasilvestradas de la campaña Rewilding Iberia. No sorprende que estos procesos de reasilvestramiento mejoren los rendimientos de las producciones agroecológicas próximas. También hay parques naturales locales con aprovechamientos forestales en zonas más cercanas a las poblaciones, que son cogestionados de forma participativa con las comunidades locales. Coexisten apuestas y modelos que pueden resultar contradictorios o complementarios, los periodos de experimentación suelen ser así. Nuestro destino es un *Food Hub* biorregional, una de esas palabras raras que se acabaron imponiendo en nuestro lenguaje después de la Revuelta del 23.

Al llegar, Paco nos deja en uno de los accesos y se despide, mientras se dirige a la zona de descarga. Al caminar en busca de Susana, una de las encargadas, por estas grandes naves llenas de vida y de alimentos, entendemos que, si "lo pequeño es hermoso", en muchas ocasiones "lo mediano es imprescindible". Nos encontramos en uno de los invisibles esqueletos que, sin estar rodeado de épica, sostiene en pie nuestra sociedad. Resulta emocionante ver las tripas de esta institución que garantiza el abastecimiento de nuestras

cocinas y que vertebra el territorio.

Tras perdernos un par de veces logramos encontrar a Susana en uno de los andenes, supervisando un envío de naranjas que viajan hacia el sur. Nos invita a un zumo en su oficina, mientras nos cuenta que, tras la desaparición de los Mercas como grandes actores de la distribución alimentaria, buena parte de sus infraestructuras se reconvirtieron en fábricas de equipamientos de energías renovables y granjas solares. Estos fueron sustituidos por una red descentralizada de puntos logísticos territorialmente adaptados, que se encuentran interconectados mediante una red ferroviaria. Son infraestructuras estratégicas reconocidas por el Estado, fuertemente financiadas y gestionadas en colaboración con las cooperativas locales.

El funcionamiento de estos *Food Hubs* disfruta del uso preferente de Internet, que se ha visto severamente reducido por las restricciones ambientales. Gracias a la digitalización de la información resulta factible disponer de datos fiables sobre la producción y el consumo en las ciudades, por lo que es más sencillo planificar y optimizar la producción alimentaria, dejando siempre un margen de error para imprevistos.

Habla de forma pausada y convincente, mientras en su rostro se dibujan los rasgos de alguien que se siente orgullosa de su labor:

— El consumo es mucho más local y por lo tanto las rutas que se organizan están muy optimizadas. El urbanismo ha cambiado, se ha desarrollado mucho la agricultura urbana y se han organizado nodos de producción dentro de las ciudades. Casi todo el mundo cultiva por placer algunas frutas y hortalizas en huertos y jardines comestibles, que han ayudado a reducir notablemente la dependencia y los flujos de alimentos destinados a abastecer las ciudades.

Tras conocer el conjunto de las instalaciones, nos da la hora de comer. Así que Susana nos lleva al enorme comedor colectivo. Las empresas públicas, las cooperativas y casi todas las empresas grandes han invertido en comedores y cocinas comunitarias para quienes trabajan allí. Unas cuentan con pequeñas cooperativas que gestionan el comedor de forma participativa con los comensales, como aquí, mientras que todas disponen de una cocina autogestionada que puede usarse individual o grupalmente.

La importancia que tiene hoy la cocina es inexplicable sin la reducción de jornada laboral, una de cuyas motivaciones fue la importancia concedida al tiempo necesario para preparar los alimentos y consumirlos junto a otras personas como fuente de salud individual y colectiva, así como de ahorros económicos globales.

Mientras comíamos, nos animamos a contarle a Susana el motivo real de nuestra visita, y le mostramos las fotografías para ver si las personas que le mostrábamos le sonaban de algo. Así que, mientras estábamos en la sobremesa, se las apañó para proyectar las imágenes en un gran monitor que estaba arrinconado en la sala. Aprovechando su autoridad y reconocimiento, solicitó colaboración al resto de personas que trabajaban allí. El resultado volvió a ser negativo, salvo por las vagas referencias de un conductor de Alicante, a quien parecían sonarle de un encuentro sobre Ecobarrios en el que participó hace años en su ciudad.

Nos acogieron en un confortable dormitorio colectivo para invitados, donde dormían quienes conducían los trenes en trayectos largos y necesitaban descansar en la ruta. Al día siguiente viajábamos hacia Alicante. No era una pista muy sólida, pero era todo lo que teníamos.

Al despedirnos de Susana, en el andén, recordé una de las frases que dijo mientras paseábamos por las instalaciones: “Los *Food Hub*

somos el desarrollo optimizado de las semillas plantadas de forma artesanal por visionarios de la agroecología hace décadas. Nunca sabemos qué pueden llegar a inspirar los pequeños gestos que hacemos en el presente”.

Ajardinar el Abismo se dedicaron a sembrar los vientos, recogieron las tempestades y se convirtieron en una brisa casi imposible de captar.

IV

Al llegar, nos dirigimos hacia una de las sedes de la red de supermercados cooperativos Biotremol, entidad local pionera desde antes de la Revuelta del 23. Todos los barrios y pueblos tienen supermercados cooperativos que han desplazado a la gran distribución, democratizando el acceso a alimentos saludables y de calidad.

El paseo es agradable y llaman la atención los sonidos y los olores, pues, tras el desasfaltado selectivo, el número de bosques y jardines comestibles ha aumentado notablemente. Las redes de huertos urbanos y espacios renaturalizados es enorme. Parques, descampados y rotondas se han convertido en zonas de cultivo, siguiendo diseños permaculturales para mejorar los aprovechamientos hídricos. La infraestructura verde produce alimentos y supone una estrategia de adaptación ante las olas de calor. Resulta palpable la nueva sensibilidad hacia la naturaleza.

Al llegar nos encontramos con Rubén, uno de los empleados, encargado de coordinar la relación con los servicios sociales municipales para garantizar el derecho a la alimentación.

Es amigo de Susana y nos conocimos cuando lo entrevisté para mi último libro. Así que, después de intercambiar saludos y de la protocolaria puesta al día, nos invitó a comer en uno de esos pequeños restaurantes que cocinan directamente en los huertos urbanos.

Tras pedir y charlar con quien atiende las mesas, Rubén nos comentó, con cara de asombro, el suceso por el cual dos personas resultaron heridas en Tenerife, debido al desprendimiento de una huerta construida en azotea sin la correcta supervisión técnica. Esto dio pie a una acalorada discusión sobre las limitaciones y po-

tencialidades de la agricultura urbana, pues Susana colabora como formadora con el grado de FP en agricultura urbana de Valencia.

La conversación derivó por otros derroteros, como el abordaje integral de la alimentación como estrategia nacional de salud, el papel de la compra pública escolar y hospitalaria en la transición agroecológica o las precauciones ante el surgimiento de subculturas juveniles que reivindican provocadoramente comer de contra temporada. La pasión por un tema suele desembocar en el riesgo de volvernos un poco monotemáticos y que traslademos nuestros sesgos a la hora de contemplar la realidad.

Al llegar a los postres, Susana sacó el sobre con las imágenes. Rubén balbuceó dubitativo:

— ¿Ajardinar el abismo? ¿Todavía seguís tras su pista?

Susana contestó pausadamente:

— Son la pieza perdida del puzzle, la voz ausente de nuestro pasado. Queremos rescatarla, desenterrarla, hacerle justicia y problematizarla. Nos lo deben, nos lo debemos —y pasó a ponerlo al día de nuestras andanzas.

Rubén se rascó la poblada melena de su cabeza y dijo:

— No tengo noticias tuyas. He oído rumores de que estaban por estas biorregiones, pero no me parecen más realistas que los que los ubicaban en la cornisa cantábrica hace unos años. Ese encuentro de Ecobarrios fue importante, puedo ponerlos en contacto con una de las coordinadoras. Y, de paso, mover alguno de estos retratos por nuestra comunidad, pidiendo información sobre unos amigos a los que quiero volver a encontrar la pista. A ver si hay suerte.

Agradecemos el gesto de Rubén y me enterneció cómo, antes de

despedirnos, Susana y Rubén seguían fieles a sus rituales. Sacaron unas bolsas y carpetas, que vaciaron en la mesa para ponerse a intercambiar las monedas locales de las biorregiones que habían logrado últimamente. Ambos son coleccionistas y, cuando les es posible, consiguen los ejemplares por duplicado.

Nuestra entrevista sobre el encuentro de Ecobarrios resultó infructuosa, al igual que las consultas de Rubén o los viajes a las comarcas de los alrededores de Alicante. Se nos acabaron el tiempo, las pistas y las ganas de seguir persiguiendo fantasmas. Así que pusimos fecha a nuestro regreso y quedamos para la última noche con Rubén, para ir a una fiesta en el barrio de La Florida, donde conmemoran anualmente la plantación con frutales de la antigua rotonda que da entrada al barrio.

Hoy ya no hay casi coches y la rotonda se mantiene como un artesanal monumento barrial. A su lado hay una amplia zona verde, donde se ha instalado un escenario con música en directo, casetas con bebida y comida, mesas corridas y buen ambiente. Las fiestas populares siempre me recuerdan que tan importante como lo que comemos es cómo y con quién comemos.

Andaba con estas reflexiones en la cabeza, mientras iba a pedir bebida. Serían las últimas, ya había avanzado la noche y las cervezas artesanas iban sumando su efecto. Pedí tres cervezas y, tras pagar, me dieron cuatro botellines y un guiño de ojo del chaval que me atendió en la barra.

Pensé que debía ser una costumbre. Y no ocultaba mi nerviosismo por volver a la mesa y abrir la chapa de la botella vacía que parecía contener un mensaje. Mi sorpresa fue mayúscula al leerlo. Rápidamente, se lo entregué a mis acompañantes y corrí hacia la barra, pero el chaval se había esfumado. Y nadie sabía decirme dónde podría encontrarlo:

Queridas historiadoras:

Imaginamos que sabéis que la voz *lost*, perdido, viene del nórdico antiguo y significaba la disolución de un ejército; una tregua con el mundo y una vuelta a casa. Una vez empezó a disolverse el orden socioeconómico al que nos enfrentamos durante años, nuestra decisión de perdernos fue firme e irreversible. No hace falta ser invisible para desaparecer. Borrarnos las huellas, ocultamos nuestros nombres y biografías, nos sumamos al anónimo esfuerzo de construir el incierto experimento que estamos habitando.

Tal vez hayáis hablado con alguna persona del colectivo sin saberlo o con alguno de sus descendientes, tal vez nos hayamos escondido al veros llegar o tal vez andéis muy distantes de donde realmente nos encontramos. No importa quiénes fuimos, a pesar de que sea parte consustancial de quiénes somos; importa lo que hicimos y dijimos entonces. Nos hacemos cargo de nuestros errores y aciertos y nos negamos a hablar con una voz y un rostro, a ofrecer distintas versiones condicionadas por el paso del tiempo. No queremos convertirnos en un espejo roto.

Antiguamente, en los mapas señalados como "*terra incognita*" no se referían solamente a las zonas inexploradas, sino también a aquellas que se rebelaban contra el dominio colonial. Hoy no quedan tierras por explorar, pero en nuestra tierra quedan algunas incógnitas que debemos conjurarnos por mantener. Los mitos y las leyendas deben, para seguir vivos, ser

objeto de discusión, ser susceptibles a la reinterpretación o materia para alimentar rumores. Por eso no queremos que nos encontréis, por eso no debéis encontrarnos.

Hace unos años, en algunos pueblos se erigieron diversos monumentos en homenaje al campesinado, popularizados como las esculturas a los agricultores y las agricultoras anónimas que durante siglos produjeron nuestra comida. Allí debéis mandar a quienes os pregunten cómo fue perseguir a una sombra que se desvanece en cuanto parece que te acercas demasiado.

¿Anduvimos detrás de esta iniciativa o será otra pista falsa que encaja con nuestra filosofía? ¿Este mensaje es auténtico o una burda artimaña? ¿Merece la pena desvelar a quienes se esconden tras la máscara?

Ayudamos a encender las luces, pero fue un trabajo compartido el hecho de que la oscuridad empezara a desvanecerse. Entendemos vuestra atracción por volver a las raíces, por desvelar lo que se esconde bajo el suelo que pisamos, pero no la compartimos. Hoy sabemos por la ciencia que las raíces ven la luz a pesar de estar bajo tierra. Un singular sistema que imita a la fibra óptica refleja la luz en los tejidos de las plantas hasta llegar a los fitocromos, que orientan el crecimiento de las raíces.

Somos las raíces que ven y no pueden ver la luz.

Firmado: *Ajardinar el abismo.*



Nos quedamos toda la noche sin dormir, hablando sobre la autenticidad y el sentido verdadero de la carta, así como sus implicaciones en relación a nuestras investigaciones, sin llegar a ninguna conclusión práctica.

Antes de acudir a la estación para coger el tren acudimos al puerto de Alicante; al mismo donde hace más de un siglo miles de republicanos esperaron desesperadamente a unos barcos que nunca acudieron a evacuarlos. Suicidios, fusilamientos, deportaciones a

campos de concentración... una de esas historias que me atrapan. Allí cogimos una botella, introdujimos las fotografías y la carta que has podido leer en estas páginas. Pusimos un tapón y lanzamos la botella al mar. La historia tiene futuro y esta historia puede que también, pero no seremos quienes sigan su rastro. Iniciamos este viaje con motivaciones secretas, obsesionadas por dar voz al pasado y legitimar su importancia a la hora de construir el futuro, por tender puentes entre memoria e imaginación. Cerramos este viaje conjurándonos guardar un secreto.



Anécdotas del:

IV Congreso Ibérico Biorre- gional

«Soy miembro de la **Red Ibérica de Buhoneras de Semillas**. La semana pasada llegué a Extremadura, después de pasar dos años en Andalucía. En un año pasaré la frontera hacia Portugal. Siempre viajamos en el sentido del reloj para abarcar territorios cercanos y familiares. Jugamos un papel similar a los de los *contadores*, que junto a sus historias transportan conocimiento y memoria.

No había vuelto a Andalucía en los últimos 15 años, justo después de empezar a vivir con la Red. Entonces Andalucía estaba acabando un proceso intenso de despoblación y abandono de sus tierras e infraestructuras. Fue una sorpresa volver a encontrar esta tierra más mágica que nunca. Numerosas comunidades agrícolas se organizan alrededor de las sierras, que son como oasis en medio de un desierto.»



«Soy JoAnne, del **Equipo Árbol de la Sierra Norte**. Soy docente en el programa 2035-2045 Reforestación Iberia. El viernes estuve trabajando con un grupo de peques de 3 a 6 años en el bosque que cuida nuestra escuela desde que se plantó en el año 2023. Suelo trabajar con personas adultas que recuerdan nuestra relación explotadora con la naturaleza. Me di cuenta que la nueva generación ha nacido dando por sentado que los árboles son sus hermanos. No les pasa por la cabeza no amarlos y protegerlos. Se me saltaron las lágrimas al ver cómo se relacionaban. ¿Son estos pequeños milagros suficientes para revertir todos los procesos destructivos que la humanidad puso en marcha antes del *Gran Despertar*?»



«Se ha generalizado en 2042 el consumo de **alimentos ecológicos** y, sobre todo, de procedencia lo más local posible. Todos los distritos de Madrid tienen ya supermercados cooperativos de orientación agroecológica, que es donde la gente compra mayoritariamente. No obstante, acaban de inaugurar en Chueca una pequeña tienda de alimentos de contra-temporada. Lo están publicitando de la siguiente manera: ‘¿Quiere comer frutas de verano que vengan del otro lado del planeta en todo momento del año?’. Desde que la gente se decantó por el consumo de alimentos locales y de temporada, ¡no hay quien coma sandías, paraguayas o ciruelas en invierno!

Mañana es la cena de Nochebuena. Es el momento idóneo para permitirse el lujo de comprar alimentos de contra-temporada y sorprender a los familiares. Sin embargo, la tienda estuvo todo el día vacía».



«Me llamo Joana y soy socia, trabajadora y activista desde el año 2021 en la **cooperativa valenciana de asesoramiento y transición energética AeioLuz**. ¡Qué tiempos aquellos! Año del *boom* del precio de la energía, de la guerra de las grandes eléctricas del oligopolio, los finales de la pandemia de Covid-19 y los inicios de la guerra Rusia-Ucrania. Lo resistimos todo con penas y alegrías; y ¡aquí



seguimos! Conseguimos en ese entonces tirar para adelante con la gran “buscada” transición energética. Mantenemos como frase favorita: ‘la energía (recurso) más barata y menos contaminante es la que no se consume’.

Hoy celerabamos 20 años del éxito de la resistencia del pueblo de Bellprat, en Catalunya. Sus 13 habitantes se plantaron, un viernes 17 de junio de 2022, bloqueando las entradas del pueblo como acto simbólico de parar el macroproyecto de campo solar de sus paisajes. Lo consiguieron y ya llevan años con su propia autoproducción y gestión de la energía, con una **CEL (Comunidad Energética Local)**. Como todas las aquí presentes, que ya formamos parte de una CEL también. Asimismo, celebramos que en mi pueblo, el mismo en que guiaba un huerto escolar en la década de los años 20, toda la población pasó a implicarse y al cabo de poco tiempo este empezó a ser soberano, alimentaria y energéticamente.

Esta semana he visto cómo varias instalaciones fotovoltaicas veían reducida su propia producción de electricidad. Parece que es debido a dos causas: por un lado, la vida útil de las placas es inferior a lo que se predijo y sus materiales son muy complicados de conseguir ya. Por otro lado, las nubes de polvo de estos días limitan la incidencia de los rayos UV. Me pregunto cuándo va a entrar en funcionamiento la alternativa del ‘hidrógeno verde’, que viene de la hidrólisis del metano, ese gas que hace décadas se acumulaba debido a las emisiones de tanto ganado».

«En este encuentro yo, sobretodo, quería recordaros que desde Navarra hemos traído un par de corderos para la comida que haremos después; y celebrar de esta manera (un poco osada si queréis) la **desaparición de las macrogranjas**.

La verdad es que vivimos momentos excepcionales en los que la mayoría de estas explotaciones ganaderas industriales fueron desapareciendo. Esto fue gracias a que la población redujo de tal modo el consumo de carne, optando por las pequeñas ganaderas locales en el caso de consumir productos cárnicos, que, para cuando llegó la prohibición formal de las mismas ya eran muy pocas macrogranjas las que seguían funcionando. Como sabéis, abandonando la solución punitiva de los conflictos, los fondos de inversión y los empresarios que estaban detrás de las mismas fueron conducidos a trabajos de mantenimiento de las nuevas estructuras de producción y distribución que funcionan ahora.

Sé que muchas no habéis comido cordero nunca, pero esto es una ocasión especial en la que hemos creído, desde el grupo de 'Alimentación y catering' del evento, merecía la pena. Esperemos que os guste, lo hemos preparado al chilindrón. Desde luego, sigue habiendo opciones vegetarianas en coordinación con las compañeras de producción local y veganas».



PENÍNSULA IBÉRICA, 2042: CONSUMO

1) La **alimentación** es una de las tres prioridades de la población y tiene una fuerte relación con todos los ámbitos de nuestras sociedades, y una vinculación directa con nuestra **salud**. Existe una fuerte conciencia colectiva sobre cómo alimentación y salud están fuertemente relacionadas con la salud de los diferentes ecosistemas globales y a la biodiversidad, y por eso se dota a la alimentación y a los aspectos sociales y económicos que la acompañan (como el tiempo, los métodos de producción y de consumo), de la importancia que tienen, por el impacto que tienen.

Los enormes ahorros en **sanidad** se derivan de las mejoras en la alimentación. Todos los barrios y pueblos tienen supermercados cooperativos que han desplazado a la gran distribución. Comprar bueno y saludable es sencillo y accesible.

2) La dieta común se ha adaptado a los **productos locales y de temporada**. Hemos pasado de 116 kg de desperdicio alimentario por persona al año a unos escasos kg. Los **desechos orgánicos** se transforman en abono y huevos consiguiendo la circularidad a escala comarcal. Hay pocos envases, todos son reutilizables y biodegradables.

3) Gracias a la **Renta Básica** hemos liberado **tiempo** para cocinar y lo hace casi todo el mundo, así como cultivar algunas frutas y hortalizas en huertos y jardines comestibles, dado que ha crecido el interés y la participación en este tipo de actividades y el conocimiento de la agroecología se ha extendido. En la **nueva Constitución** las instituciones están al servicio del bien común, lo que se concibe también como el bien de los ecosistemas.

4) En las ciudades hay muchos **bosques y jardines comestibles** y el consumo de fruta y verdura ha aumentado notablemente. Parques descampados y rotondas se han convertido en huertos urbanos y espacios verdes, lo que ha mejorado notablemente la vida en las ciudades frenando el impacto del aumento de temperaturas y la desertificación.

5) Ahora los **menús** vegetarianos son *la norma*, los platos carnívoros son de insectos y carne de pescado cultivada. Se ha regulado estrictamente la pesca y se recuperan las poblaciones de peces. Comer agroecológico es lo normal, ahora lo marginal es comer de contra temporada. La restauración de los hospitales es de alta calidad y está abastecida por *food hub* locales, con personal local y empresas comunitarias.

Ser comunidad

¡Fiesta del melocotón en la rotonda de Orcasitas!

Se convoca a todo el barrio en la antigua rotonda y avenida de Orcasitas para la recogida del melocotón y su conserva en la sexta fiesta.

El nuevo decreto Rivera: tiempo para cocinar

Se aprobó el nuevo decreto que libera de tiempo a toda la población para poder cocinar gracias a la reducción del horario laboral y a la redistribución del tiempo. Toda la población dispone de tiempo (generalmente entre las 13:00 y las 16:00) para cocinar y comer. Las personas pueden repartirse libremente ese tiempo en el día, para cocinar, consumir de manera sostenible y responsable y/o producir alimentos.



PENÍNSULA IBÉRICA, 2042: PRODUCCIÓN

1) Todo cambió cuando en el sistema educativo se impuso la **asignatura de Agricultura ecológica**. Hizo visible en la sociedad el valor y la importancia de las y los agricultores/as. Las nuevas generaciones sí que ven atractiva la agricultura/ganadería, y **la sociedad en su conjunto está más informada** de las funciones de la biodiversidad y su manejo en los cultivos y jardines comestibles, así como la gestión de cultivos y la interdependencia entre organismos.

2) Además, **nos asociamos** y logramos que otra gente produzca, en un proceso que parte de la producción, del campo, nos abrimos al diálogo y nos fajamos en el trabajo en un ambiente de **confianza**.

3) Las **fincas agrícolas** cuentan con animales (para pastar, controlar hierbas, para abono y para trabajo). Se superó el conflicto veganismo-agroecología, gracias a que se redujo el consumo y se abandonó el maltrato animal, la utilización de antibióticos... etc. Su aceptación fue en paralelo al aumento de la información entre la comunidad sobre el valor de la **ganadería extensiva** y cómo ayudan a mejorar los ecosistemas. El consumo y la producción local se fueron complementando.

4) La mentalidad de los **"propietarios"** también cambió y se superó el monocultivo de olivo y otros cultivos en regadío, y casi está erradicado el monocultivo. Gracias a la conciencia social se recuperaron las tierras con **gestión comunitaria**. Pensando que el trabajo en el campo es agotador se vio que en comunidad se hacía más fácil.

5) La conciencia y un levantamiento masivo consiguió un **programa masivo de compostaje**. Este compostaje se utilizó para la restauración de suelos degradados en toda la península gracias al **Plan Prioritario de Restauración Ecológica, de Suelos y Ecosistemas Degradados**, que se decretó en 2023 y tuvo una importante repercusión en la mitigación de la crisis climática en toda la península. La emergencia climática se pensaba en términos de transición energética, pero se llegó a entender que los **suelos** eran el mejor sumidero de carbono, que no hacía falta inventar máquinas. Además, su restauración era indispensable para la regeneración de las masas forestales que regulan el clima y atraen a otras especies, los acuíferos y para la resiliencia en materia alimentaria.

6) Por otro lado, la **planificación de cultivos**, que antes era un cuello de botella, se organizó gracias a la intercooperación entre territorios, los que iban más avanzados mostraron caminos al resto. Se apoyó en las variedades locales, bancos de semillas...

7) Los pozos ilegales se clausuraron, la institución pública que se encarga del **agua** consiguió una gestión muy eficiente.

8) Otra de las claves fue dejar de cultivar sin lógica y se impuso una **ordenación del territorio** con sentido. Las guerras políticas se superaron, y el golf y el turismo dejaron de mover la economía. Las personas nos involucramos en gestionar el territorio con lógica y se acompañó de un cambio de dietas, adaptadas a lo que la tierra nos da. También la tecnología pasó a centrarse en reutilizar y reciclar. El uso de internet es reducidísimo y en cambio se han recuperado espacios como las **bibliotecas**, donde también hay alimentos.

En definitiva, hubo un proceso hacia adentro para cambiar y hacia afuera para aprender, y se puso a **las personas y a los ecosistemas de los que dependemos en el centro** de cómo está organizada la vida, nos fijamos en las necesidades de estos y en reintegrar procesos que estaban divididos.

CONFIANZA

Compostaje

La **premio Nobel de Agricultura, originaria de nuestra tierra, es la nueva presidenta de la República.**



Platos caídos.

Miles de jóvenes abandonan sus trabajos de hostelería y se van a trabajar al campo, que les "renta más".

¡Pasó ayer!

Estuvimos de excursión a la **ciudad-museo** para conocer cómo se vivía en 2022 y habían hecho al lado un parque temático de macrogranjas.

Fiesta anual del pescado

Este año hemos podido saborear el chanquete malagueño. La especie se ha recuperado gracias a la aplicación de técnicas respetuosas que han permitido que se regeneren los ecosistemas acuáticos.



PENÍNSULA IBÉRICA, 2042: LOGÍSTICA

- 1) El consumo es mucho más **local** y, por lo tanto, las rutas que se hacen están muy optimizadas.
- 2) Todavía existe algo de **digitalización**, que nos permite organizarnos a la hora de obtener alimentos (chats, APP).
- 3) Desde la **revolución del 2023** y la toma de la Volkswagen hay vehículos cooperativizados y se fabrica la **bicivagen**.
- 4) Tenemos datos fiables sobre el consumo en las ciudades y es fácil **planificar y optimizar** la producción alimentaria.
- 5) Tras la revolución del 23 hubo un colapso del estado y nos reorganizamos. República Ibérica y gobiernos autonómicos descentralizados, organizados por **biorregiones**.
- 6) Se pusieron en marcha 2 programas muy interesantes:
 - La **readaptación de los espacios "merca" en el 2040**. Se transformaron las infraestructuras y se reconvirtieron a **granjas agroecológicas** con paneles solares integrados.
 - Se crearon los **puntos logísticos territorialmente adaptados** (*Food Hubs* sostenibles), que contribuyen a la descentralización de los "mercados". Además, se ha diseñado una red ferroviaria para conectarlos entre sí. Los **nodos de producción** están muy **articulados**. Son infraestructuras estratégicas reconocidas por el estado. Están muy financiados y cuentan con vehículos eficientes.
- 7) **Se ha acabado la prisa**, ya no hay alta velocidad, los coches caros no tienen importancia, se trabaja menos horas, se cocina y se cultiva. No existe el *fast food* porque ya no existe la *fast life*.
- 8) El **urbanismo** ha cambiado y se han organizado nodos de producción dentro de las ciudades. Hay **huertos verticales y vecinales** en las fachadas, las azoteas y puertas de las casas, los parques, las marquesinas, etc.



Memoria

20º aniversario de los *Food Hubs* sostenibles.

Tras la revolución del 23, la República Ibérica decidió apostar por este sistema que hoy vertebraba toda la economía.

La toma de la Volkswagen en Pamplona y de la Mercedes benz en Gasteiz en la revolución del 23.

La desaparición los *mercados*.

Se adaptaron con paneles solares y se reconvirtieron en nodos de la distribución con trenes solares y locales.

2 personas heridas por el desprendimiento de una huerta vertical en Tenerife.

El consejero local de huertas verticales asegura que el departamento de gestión de cultivos seguirá trabajando para evitar estos desagradables sucesos.

Península ibérica. Año 2042. Tras siglos de degradación de los ecosistemas, los recursos naturales de los que depende nuestro sustento, la salud de nuestras comunidades y la de todos los seres vivos del planeta Tierra decaían. En paralelo, nuestra imaginación también daba síntomas de agotamiento.

Hoy parece increíble que hace unas décadas tan solo fuéramos capaces de concebir futuros catastróficos o fantaseáramos con una supuesta salvación tecnológica, contemplando más realista la huida a Marte de una minoría multimillonaria que nuestra transformación socioeconómica. Y es que podríamos afirmar que hoy habitamos lo que en el pasado se denominaba como una *ecotopía*.

Así, tras la celebración del IV Congreso Ibérico Biorregional en 2042 nos hemos animado a compartir, de una forma amena, algunos de nuestros aprendizajes y conocimientos para ponerlos al servicio del bien común. En estas páginas encontrarás una historia a través de la cual narramos el funcionamiento de nuestro sistema alimentario inmerso en medio de una transición agroecológica; también recogemos las actas y algunas anécdotas de lo sucedido. Una invitación a que ficción y realidad sigan dialogando, a que las palabras y la acción vuelvan a caminar juntas.

Confiamos en que nuestra historia sirva en el futuro, para que nos comprometamos con el presente a fin de regenerar la vida, la esperanza... y ajardinar el abismo.

Acción gratuita cofinanciada por el FSE, dirigida a conseguir formación y un empleo de calidad.



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



PROGRAMA
emplea
verde



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



germinando
soluciones
socioambientales

Con la colaboración de:

