

MINECROP: Caso práctico de agricultura ecológica

Acerca de

La granja de Ewa y Peter Stratenwerth está situada en el pueblo de Grzybów, 80 km al oeste de Varsovia. Peter es un suizo que se trasladó a Polonia en 1989 y compró una granja. Desde el principio, cultivó con métodos ecológicos y sostenibles. Cuando aún estaba en Suiza, aprendió la profesión de agricultor y completó un curso de cuatro años de agricultura biodinámica. Ewa, por su parte, nació y creció en Varsovia, es bióloga-antropóloga. En 1992 se trasladó al campo.

La granja de Ewa y Peter está certificada desde 1991, desde el principio el organismo de certificación es AGRO BIO TEST. En total, Peter y Ewa gestionan 28 hectáreas, de las cuales son propietarios de más de 11 hectáreas y arriendan las 17 restantes.

Problema

El gran reto para los Stratenwerth era poner en marcha una explotación agrícola ecológica y sostenible en un pequeño pueblo, donde la tecnología y las posibilidades eran las mismas que en Suiza en el siglo XIX. La tierra no era ideal, no era fértil.

Intervención

Ewa y Peter trabajaron duro y consiguieron su certificación en 1991, desde el principio el organismo de certificación fue AGRO BIO TEST. Obtuvieron todos los documentos necesarios y empezaron su negocio ecológico desde el principio de la granja. Su experiencia previa ha contribuido enormemente a su éxito. La mayor parte de la superficie de la granja está ocupada por prados y pastos que son la base de la alimentación de los animales de la granja: 40 cabras, un caballo, 8 vacas y una novilla. Tanto las vacas como las cabras se crían para la producción de leche. En la superficie restante (8 ha) se cultivan cereales, leguminosas, calabazas, remolacha forrajera y trigo sarraceno. La explotación cuenta con un tractor y máquinas para el cultivo del campo y la recolección del heno, entre las que se incluyen: un arado de dos surcos, una sembradora, una grada y una unidad de presiembra.

Comparision

Ewa y Peter no sólo cultivan su granja ecológica, sino que dirigen dos plantas de transformación: una quesería, donde producen queso amarillo madurado utilizando sólo leche ecológica, y una panadería. En total, producen unos 20 kg de queso a la semana. La panadería, por su parte, hornea unas 1.000 barras de pan Hruby a la semana. En la granja también hay un molino donde se muelen los cereales para hacer harina y un horno de leña.

Resultados

Los productos elaborados en la granja (principalmente pan y quesos) se venden en decenas de tiendas de alimentos ecológicos de Varsovia y Plock. Además, Peter Stratenwerth vende sus productos en el Bio-Bazar de Varsovia desde su creación. Aquí tiene la oportunidad de conocer y hablar con clientes habituales, y de concienciar sobre los beneficios de la agricultura y los productos ecológicos, algo que agradece enormemente. En total, el pan Hruby y los quesos de Grzybów son comprados por unos 1.000 clientes particulares cada semana. Ewa y Peter Stratenwerth son cofundadores de la Asociación Ecológica y Cultural ZIARNO, con sede en Grzybów. Desde 1992, junto con la Asociación, organizan talleres para niños y jóvenes de ciudades y pueblos, que imparten en la granja y en la panadería. Juntos, participan socialmente en las actividades de las organizaciones que asocian a los agricultores ecológicos. Además, ambos participan en numerosas conferencias, talleres y viajes de estudios.

Recursos

www.hruby.grzybow.pl