

El Proyecto Marcén y el rescate del trigo Aragón 03

Textos: Concha Germán · Fotos: Forcañada



Juan José Marcén
Lerosa sentado en
un campo de trigo
Aragón 03 en Leci-
ñaena (Zaragoza) el
14 de abril del
2000.

Hacia la mitad de la década de los noventa habitaba en las tierras de los Monegros, en el centro del valle del Ebro, un hombre muy singular: Juan José Marcén (1). Siempre andaba preguntando y recogiendo aquí y allí. Un día fotografiaba el alero de una casa, otro día grababa a una abuela entonando una canción antigua, otro preguntaba a su padre o a su tío panadero por los cultivos tradicionales...

Preguntando a unos y a otros descubrió en el pueblo vecino al suyo una familia que seguía cultivando el trigo de toda la vida, el Aragón 03, antes llamado Caspino. Fue a hablar con estos labradores y una vez más le maravilló su sensibilidad e inteligencia. Por encima de todas las “modas”, ellos afirmaban que éste seguía siendo el mejor trigo y aunque por él no recibían subvención, todos los años sembraban “un corrico”, para no perder las semillas

El corrico salvador

Nuestro monegrino puso en marcha un plan. Conocía las excelentes cualidades que para la salud tiene el tomar pan con harina entera, porque contiene todas sus proteínas y la fibra. Además este trigo tenía un valor proteico elevado, según le decían los mayores. Así que compró trigo a aquellos firmes labradores, pagándoles el precio que él creía que debía tener, y contagiando de entusiasmo a su mujer, comenzaron a hacer el pan en casa y a darlo a degustar a otras personas.

Buscó información por archivos, entre los funcionarios y los centros de investigación oficiales, pero fue en vano. Este trigo estaba ya fuera de juego por “baja producción”. Nunca le dieron otras razones. Así que tomó de nuevo el camino de los afectos y a los parientes y amigos labradores explicó razones y transmitió emociones para que sembraran corricos. Por convencimiento o por cariño, por tenacidad o testarudez, logró multiplicar la semilla ya que al año siguiente la sembraron cinco o seis familias más, en seco, en huerta y cultivada ecoló-



Trigo duro y trigo Aragón 03. Obsérvese la diferencia de tamaño de la espiga. Javier Bagüés mantiene el palo de referencia.

cultura y ganadería, de manera que se les devuelva la dignidad que antaño tuvieron.

De los dos días que duraron las Jornadas, el primero se dedicó al tema social, humano: salud, alimentación, por qué se abandonan los pueblos, etc. Y el segundo día a los cultivos, especialmente al trigo Aragón 03.

Los retos del siglo XXI para los seres humanos

En la primera jornada y con este título, **Javier Martínez Gil**, catedrático de hidrogeología de la Universidad de Zaragoza, habló sobre qué ocurre en el mundo rural, por qué se deja el pueblo

gicamente. Ahora la semilla del trigo Aragón 03 estaba salvada.

El paso siguiente era estudiar esta semilla que durante siglos había sido un alimento primordial. Para ello, nuestro protagonista tenía previsto crear una fundación. En octubre de 1999 daba a conocer el que sería anagrama del proyecto, un logotipo que a muchos recuerda la «T» de los templarios. Pero ocho meses después, desde el pasado 22 de junio, Juanjo ya no está físicamente con nosotros. El grupo Forcañada (2) ha tomado el testigo, organizando las **Primeras Jornadas del Trigo Aragón 03**, celebradas los días 12 y 13 de septiembre, fechas previas a la preparación de la tierra para la próxima siembra. Tuvimos la colaboración de la Asociación Virgen de Magallón y el Ayuntamiento de Leciñena.

El Proyecto Marcén, sobre cultivos tradicionales de secano

El Proyecto Marcén nace con el propósito de promover el desarrollo de los Monegros utilizando unas prácticas respetuosas con el entorno y recuperando y difundiendo los cultivos locales —en primer lugar el Trigo Aragón 03 y luego cebada, centeno, legumbres...

Para ello intentamos difundir estas prácticas y contagiar a otras personas para que compartan nuestras ideas. Entre los objetivos tenemos el generar riqueza dentro de un desarrollo perdurable, protegiendo la biodiversidad, adaptando las técnicas modernas a las peculiaridades de los cultivos autóctonos y a las prácticas tradicionales, y revalorizar los oficios o profesiones derivados de la agri-

para ir a la ciudad y si merece la pena conservar los pueblos. Explicó la influencia de la sociedad estadounidense. “El campo en Norteamérica es diferente al de Europa. Allí mandan las empresas, ‘lo rural’ es escaso. En Europa lo rural tiene valores, identidad, es un patrimonio humano, pero tras los desastres de la Segunda Guerra Mundial se crearon los estados del bienestar, con la ayuda de la tecnología que libera al ser humano del duro trabajo de campo, pero con una mentalidad empresarial con la que el mundo rural muere como consecuencia de su propio éxito. Hoy prevalece el valor económico y el poder adquisitivo en el modelo de desarrollo social”.

“Le llamábamos Caspino, era el que mejor se daba siempre en Leciñena y Perdiguera. No era mezcla de otros”. Mariano Marcén, agricultor jubilado

Explicó por qué nos fuimos de los pueblos. En ellos la vida se había vuelto excesivamente dura, la maquinaria restó muchos puestos de trabajo y además se iba tras el espejismo de la ciudad. “Durante décadas se ha idealizado la ciudad y se ha ridiculizado al campesino —cazuro, cateto, rudo—. La realidad es que la calidad de vida en la ciudad no es lo que se imaginaba. Es dura, hay soledad, aislamiento, poco espacio, ruido, violencia, desempleo...” Como conclusión expuso el interés de

recuperar la vida rural: “Los pueblos son depositarios del patrimonio cultural y nos dan identidad”.

Luis Moreno Aznar, médico y especialista en nutrición, profesor de la Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud, tituló su conferencia *Las pautas nutricionales actuales. La importancia de los cereales en la dieta*. Según él, uno de los elementos más importantes es la fibra. Para tomar fibra es necesario comer los cereales con todo, es decir “harina entera” –también tienen mucha fibra las legumbres–. En otros países de Europa es frecuente que las familias muelan el trigo y elaboren su propio pan en casa, entre otras razones porque controlan mejor la calidad. Comentó que también él se hacía el pan por influencia de Juan José Marcén y señora. (3)

Indicó que de menor a mayor cantidad, deberíamos tomar: cereales (están en la base de la pirámide), verduras y frutas (en el segundo escalón), leche y sus derivados, pescados y carnes (en el tercer escalón) y en menor medida (en el cuarto escalón) grasas, incluidos los aceites, y azúcares.

“La sabiduría popular intuyó que mezclando cereales con legumbres (patajes) obtenemos proteínas en cantidad y calidad suficiente para una dieta equilibrada, y esto prácticamente puede sustituir a la proteína de origen animal”.

Algunos oyentes preguntaron por qué se siguen indicando dietas ricas en proteínas animales. El Dr. Moreno explicó que estamos en un proceso de cambio y para que esto se asimile o ponga en práctica se requiere de 10 a 15 años en los profesionales y más años en la población general.

La importancia de los cultivos tradicionales

En la segunda jornada, **Roberto Marcén** presentó la variedad Aragón 03 como un trigo “elástico, de raíz profunda, que aprovecha el rocío para crecer sin apenas lluvia y por supuesto sin riego. En un ambiente árido y de poca pluviosidad, los trigos blandos dan mucha menos producción. Necesitan un buen año de lluvias o riegos por aspersión, etc. Por eso para compararlos con el TA 03 habría que valorar la producción media de unos y otros durante un período de 5 o 10 años. Es de un gran valor proteínico, con un buen peso específico”.

El debate con los agricultores jubilados **Isidro Laviña** y **José Solanas** se centró en dos temas: por qué se dejó de sembrar y si vale la pena recuperar el cultivo.

Juan José Marcén era partidario de respetar la tradición y de renovarla.

“Conservar e innovar, pero no arrasar” era su lema. Este proyecto nace con la vocación de valorar los cultivos tradicionales, de evaluar su capacidad productiva para el desarrollo humano (4), su valor ecológico, es decir la conservación de las diversas especies, la biodiversidad y su equilibrio, por estar adaptado a un terreno determinado. También su valor nutritivo y su impacto en la salud humana y animal, estudiando diversos usos de productos derivados, por ejemplo la paja.

Jaime Bagüés, técnico de la empresa Agromonegros,



dijo que este trigo es un ecotipo, pues los técnicos del Servicio Nacional del Trigo lo seleccionaron en Ejea de los Caballeros (Zaragoza) a finales de los años sesenta. Es por tanto propiedad del Estado y puede ser sembrado por cualquiera, sin tener que pagar tasas.

Hasta 1985 se cultivó en Leciñena, pero dejó de tener demanda por la crisis

de las harineras. Hasta esa fecha prácticamente cada pueblo tenía su propio molino, pero al agruparse en cuatro grandes grupos, se acabaron las harineras y prácticamente las panaderías artesanas. Lo común pasó a ser la fabricación de productos homogéneos, de harina blanca, refinada, porque se supone que esto es lo que el público pide.

Así dejó de cultivarse, porque rendía más la cebada. Después llegaron los trigos duros subvencionados y las cosechadoras estaban preparadas para trigos de espiga más pequeña que la del Aragón 03.

Hemos de agradecer a los **hermanos Laviña**, de Perdiguera, que hayan seguido cultivando este trigo de forma ininterrumpida.

Alberto Lasala, agricultor ecológico, valora la recuperación de cultivos y alimentos de calidad, aunque no produzcan tanto, y el ofrecerlos sin residuos tóxicos, procedentes de comarcas limpias, donde apenas hay contaminación. A este trigo le va mal un abonado abundante, y como en el cultivo ecológico no se emplea herbicidas, los costes son menores. Permite más cultivos en la rota-

ción, con lo que no se deja la tierra desprotegida. Es más resistente en zonas áridas. Por todo ello hay que seguir conservando este cultivo autóctono.

De momento dieciséis agricultores van a sembrar trigo Aragón 03 en los Monegros secos.

El oficio de la agricultura en los Monegros

En nuestra tierra se valora poco las labores del campo. El oficio de agricultor es poco atractivo para los jóvenes y para sus padres. Esta opinión no es nueva. Ortíz recoge la opinión de Vicente Calvo: "Un siglo más tarde de la expulsión de los moriscos, a finales del siglo XVIII, la agricultura revela el abandono y el bajo nivel técnico; las tierras no se abonaban lo suficiente, se siembra cual-

"Los propios panaderos iban a comprar el trigo y se encargaban de molerlo... éste permitía mayor cantidad de agua, por tanto cundía más". José María Español, panadero jubilado de Monzón

quier clase de semillas de trigo sin tener en cuenta la naturaleza de las tierras". (5)

El medio natural de los Monegros, a diferencia de otros muchos espacios, ofrece una singularidad, una diversidad ecológica, un valor paisajístico, científico y cultural extraordinarios, transformables en recursos económicos con muy bajo coste. Si se quiere el regadío, debe ser especializado y no ocupar grandes superficies, y se debe conservar el patrimonio natural. (6, 7)

No se trata de realizar hoy las tareas agrícolas como lo hacían nuestros antepasados, pero merece la pena reflexionar y seleccionar las prácticas que nos pueden seguir siendo útiles, sobre todo en la línea de respeto a la Naturaleza. Esto es hablar de **desarrollo perdurable**.

Para mantener su calidad proteica y de fibra, este trigo requiere una elaboración del pan más tradicional que la actual. De hecho varias harineras lo compran para mejorar sus harinas de trigo blando. Mientras el trigo blanco lo pagan actualmente entre 15 y 22 ptas/kg, el TA 03 llegan a pagarlo a 28 ptas/kg.

Su hermosa espiga puede ser de interés en floristería y la repostería local hecha con él podría ser motivo de una denominación de origen. Su comercialización puede ser una importante fuente de ingresos y de creación de puestos de trabajo locales.

En las Jornadas, durante los descansos, hubo degustación de pan, rosquillas y bizcocho elaborados con su

harina entera. También se pudo degustar vinos de elaboración local, infusiones con plantas aromáticas de la zona y tomate y melón de huerta ecológica cultivada por uno de los invitados. Los asistentes también pudieron ver 35 especies de legumbres aragonesas, gracias a la colaboración de Ecologistas en Acción de Aragón. **Mercedes Murillo** aportó la composición de una letra de jota aragonesa alusiva a esta variedad de trigo.

Esta variedad local merece un trato cuanto menos igual al de otras semillas de trigo foráneas y se espera su subvención como mínimo al mismo nivel.

Desde Forcañada se proyecta investigar sobre las propiedades nutritivas de este trigo y experimentarlo sobre diferentes calidades de tierras, humedades y labranzas para seleccionar las mejores técnicas de cultivo. ■

Notas

1. Juan José Marcén médico y especialista en microbiología, tiene publicados importantes estudios sobre microbiología positiva y la relación ecológica entre el mundo microbiano y el de los macrobios entre los que nos encontramos los seres humanos. Gran científico a la vez que humanista, era natural de Lecina, pueblo que junto con Perdiguera, Farlete y Monegrillo están incluidos en la comarca de Zaragoza. Son Monegros secos, a los que no ha llegado el regadío y quedan por tanto como genuinamente representativos de las peculiaridades de Monegros.
2. Componen el grupo Javier Bagüés, Roberto Marcén, Daniel Marcén y Mercedes Murillo, agricultores de Lecina; Paloma Fernández, naturópata y Concha Germán, profesora de Enfermería Comunitaria de la Universidad de Zaragoza.
3. Nadya Coates y Álvaro Altés (2000) *La agricultura ecológica en la base de la alimentación no enferma. Dos vidas dedicadas a la agricultura terapéutica*. La Fertilidad de la Tierra 1:37-43. Explica las investigaciones de esta médica e informa sobre la importancia de que la fibra proceda de variedades antiguas cultivadas ecológicamente.
4. Varios autores (1999) *Dossier sobre semillas*. Savia 7:15-56.
5. Domínguez Ortíz (1997) *Historia de los moriscos*. Alianza, Madrid.
6. Francisco Pellicer (1994) *Monegros el valor de la aridez*. Cuadernos de Ecología 2:32-34.
7. Javier Blasco (1999) *Monografías de Ibón. Estepa aragonesa*. Cuadernos monográficos de divulgación 1:27-30
Santuario de Monegros. Revista editada por la Asociación Nuestra Señora de Magallón desde 1992.



El punto de encuentro elegido para las Jornadas, el Santuario de Nuestra Señora de Magallón, un lugar muy interesante a recuperar como valor local.