

SANTIAGA SÁNCHEZ

GANADERA Y VICEPRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN ALVELAL

«Estoy orgullosa de hacer lo que hago, de ser agricultora y ganadera»

TEXTO: MIGUEL BLANCO // FOTO: MARINA LÓPEZ

Desde que era una niña, Santiago Sánchez tenía claro que quería dedicarse a la ganadería y la agricultura. En 1997, fue una de las pioneras en el cultivo ecológico de almendras, en el cortijo El Ciruelo Alto, en Chirivel. Hoy, puede presumir de tener en ecológico toda la finca, incluida la ganadería de cordero segureño, y de impulsar el turismo sostenible con las Rutas de Santiago.

Siendo de familia de agricultores y ganaderos, ¿estaba predestinada a trabajar en el campo?

Desde chiquitita, mi padre me inculcó el amor por la ganadería, y mi madre y mi abuela, por las tradiciones del campo. Siempre tuve claro que quería quedarme aquí y que quería dedicarme a lo que ellos se dedicaban. Cuando era adolescente, solo tenía claras estas dos cosas.

¿Qué le da trabajar en el campo?

El campo para mí es todo. Yo soy feliz aquí, no sabría trabajar en otro sitio. Estoy orgullosa de hacer lo que hago, de ser agricultora y ganadera, y de mostrarle a la gente estas tradiciones en las pequeñas rutas que hago.

Ha apostado desde hace mucho tiempo por la ganadería y agricultura ecológicas, recuperando esas tradiciones del campo. ¿Qué aportan estos productos al consumidor?

Cuando empezamos con las ovejas en la sierra, la agricultura que hacíamos era convencional. Pero pronto nos dimos cuenta de que dependíamos mucho de todos los insumos que nos daban que había que aportarle a la tierra y fuimos de los pioneros en la comarca de poner los almendros en ecológico. Y años después ya pusimos también en ecológico las ovejas y los cereales. A día de hoy, toda la explotación está en ecológico. Al consumidor, le aporta la garantía de que lo que come está libre de transgénicos y de hormonas. Hay muchos más beneficios, pero estas dos cosas están garantizadas en ecológico y no en la convencional.

¿Y a la tierra, qué le aporta?

A la tierra le aporta que se ha ido equilibrando sola. Cuando he dejado de ponerles a mis ovejas hormonas y esponjas para que se preñaran cuando yo quería, se han vuelto a equilibrar los

animales y no necesitan tantos antibióticos, ni desparasitarse, porque lo hacen solas en el monte, ellas saben qué hierbas tienen que comer y cuándo.

¿Estamos los almerienses concienciados de la importancia que puede tener consumir este tipo de productos?

Hace muchos años, incluso valiendo lo mismo, porque la almendra nos la pagaban igual, no, pero en los últimos años va en ascendencia el consumo de productos ecológicos, en Almería también. No es como yo hubiera querido y pensaba que iba a ser el consumo, pero sí lleva cinco o siete años que va para arriba.

El cultivo también...

Sí, es tremendo, porque ahora la almendra, por ejemplo, se paga al doble. Eso ha hecho muchísimo para que más de la mitad de las hectáreas de almendros que tenemos, más de 100.000, ya están certificadas en ecológico. La comarca de Los Vélez y la del Almanzora y parte del Altiplano granadino son la mayor superficie de almendra ecológica del mundo.

También lleva una iniciativa de ecoagroturismo. ¿En qué consiste?

Las Rutas de Santiago las hago en mi explotación desde 2013. Era un sueño que siempre había tenido, mostrar a la gente esas tradiciones que las mujeres de mi vida, mi abuela y mi madre, me habían inculcado. Y cuando surgió una necesidad, la de vender los corderos, que ya estaban certificados en ecológico, pensé que lo mejor era mostrarlos, que se viera cómo viven, dónde viven, qué comen, qué aportan a la sociedad. Y así nacieron las rutas. En ellas muestro la ganadería, les cuento la importancia de una raza autóctona, nos vamos con el pastor, ven cuál es el modo de vivir de una ganadería extensiva y cuáles son los beneficios que dejan a la sociedad y los de consumir una carne ecológica y de cercanía. Doy un desayuno campero, con productos hechos por mí, como la matanza, las almendras, los patés, los turroneos, las mieles, los quesos... Y luego, por la tarde, vamos a la Cueva de los Letreros, al Castillo de Vélez

Blanco o al mayor aljibe árabe de Andalucía, que está en María.

Los dos años de pandemia han puesto de moda el turismo de interior. ¿Es el momento de apostar definitivamente por propuestas turísticas más sostenibles con el entorno?

Desde luego. De hecho, desde la Consejería de Turismo están abiertos a que presentemos proyectos que sean de turismo no solo de experiencias, sino sostenible en el tiempo, porque todo lo que se convierte en moda se pasa. Así que mejor que sea sustentable en el tiempo y que se haga con sentido común.

Es vicepresidenta de AlVelAl, una asociación que ha hecho mucho por la zona. ¿Qué se ha conseguido y qué proyectos tiene pendientes?

Llevamos muy poquito tiempo, apenas siete años, pero los hemos vivido muy intensamente. Tenemos más de 400 socios y más de la mitad son agricultores y ganaderos, que es el eje del que partimos, el de cambiar el modo de hacer agricultura, cuidando más el suelo, con técnicas regenerativas fáciles, que no hemos inventado, ya lo hacían nuestros antepasados, como el aporte de materia orgánica o tener la mayor parte del año la superficie entre los almendrales cubierta para que no esté a expensas de la climatología y evitar que se pierda suelo fértil. Y para ser capaces de retener la poca agua que cae. Y también, aumentar la biodiversidad. Con esos objetivos nacimos, pero a la vez estamos consiguiendo otros, como actuar en zonas naturales plantando especies autóctonas, como encinas o sabinas, en colaboración con parques naturales y montes públicos, pero también privados. Sacamos fondos para darles a los agricultores las semillas y otros fondos para ayudar económicamente a los emprendedores. Tenemos los Premios 4 Retornos, para una iniciativa que ya esté montada, otra que sea una idea y otra que esté empezando. Con la Universidad de Almería también colaboramos para ver el tipo de biodiversidad que hay en las fincas en las que hacemos estas técnicas de regeneración y en las que no se hacen.