

Pomona Fruits: un viaje hacia la agricultura regenerativa y biodinámica

Texto: Pilar Virtudes / Fotografías: Pomona Fruits

Su apuesta por la agricultura ecológica, regenerativa y biodinámica es hoy una filosofía de vida. Comenzó hace once años como respuesta a un dilema personal: Gemma Llanes y su marido Xavier Viladot producían frutas en Ivars d'Urgell (Lleida) de una forma convencional, pero en su hogar consumían ecológico. Ser consecuentes con ellos mismos los llevó a iniciar un camino de continuo aprendizaje agroecológico que ha conformado su empresa, Pomona Fruits, con el nombre de la diosa romana de los frutales.



Gemma Llanes y Xavier Viladot (en el centro) junto al resto del equipo de Pomona Fruits.

Pomona Fruits produce peras y manzanas, y algo de albaricoques y paraguayos, que proceden en un 60 % de la finca familiar de Gemma y Xavier (25 hectáreas), pero también comercializan las producciones de tres agricultores de la zona certificados en ecológico: 1.000 toneladas de fruta entre los cuatro.

La senda que les ha traído hasta aquí comenzó hace once años, tras ver el documental [Mi pequeña gran granja](#). Grabado a lo largo de siete años, cuenta la historia de una pareja estadounidense, John y Molly Chester, que convirtieron unas fincas en una granja regenerativa. Al verlo “hicimos *un clic* y nos dijimos: ‘no es suficiente con hacer una agricultura ecológica, tenemos que dar un paso más’ –dice Gemma– y decidimos priorizar la vida

de nuestros suelos, que era la base”. Esto ha supuesto un camino de aprendizaje continuo, desde los primeros pasos en ecológico hasta la regenerativa y biodinámica que les define hoy.

Fueron años complicados para ellos: “Reconvertimos todas las fincas en ecológico; empezamos con las más jóvenes, lo hicimos poco a poco; algunas veces la tierra se rebelaba y había unas hierbas tan altas como nosotros”. En esta aventura sin retorno, Xavier, continuador de tres generaciones de agricultores, se dedica al campo y Gemma a la comercialización. “Xavier me decía: ‘llevo 20 años siendo agricultor y mi sensación es que no sé nada’. Teníamos esa sensación de desaprender para volver a aprender”.

Para ella tampoco fue fácil. Dejó su trabajo en una empresa comercializando aceite de oliva para consolidar este proyecto personal: “No es lo mismo vender aceite que manzanas ecológicas, que se estropean”. Además, “cuando produces tradicional, la comercialización es fácil: vas a una cooperativa, te lo compran todo y te olvidas. En convencional Xavier podía hacerlo todo, pero para lo ecológico tienes que hacer también la comercialización, el paso a la agricultura circular y hacer todo el ciclo”.

Y sin parar de aprender, la filosofía de Rudolf Steiner les lanzó a la agricultura biodinámica, “que incorpora unos preparados que ayudan mucho a la fertilidad del suelo”. Ahora tienen claro que el principal protagonista de lo que hacen es la tierra bajo sus pies: “A partir de ahí podemos controlar las plagas, tener biodiversidad, aplicar compost, insumos que dan fertilidad y ayudar a mejorar la materia orgánica”.

BIOPREPARADOS, OSMIAS, ABEJAS Y BURROS

Xavier se ha formado para hacer en la finca productos que mejoran la fertilidad de su suelo, multiplican sus microorganismos y, además, “bajan los costes”, como el [purín de ortigas](#), el té de compost o un preparado con lana de ovejas de un pastor vecino. Aplican restos de poda como cubierta inerte, “de nuestra propia poda o de ayuntamientos de la zona que podan los árboles y no lo aprovechan”. Cuidan la biodiversidad porque “hay muchos insectos que nos ayudan con las plagas, y muchas veces no hace falta intervenir si tienes insectos beneficiosos”, por eso diseminan en su finca hoteles de insectos. Para la polinización, han introducido [osmias](#) —abejas solitarias, no melíferas, del género *Osmia*—: “El primer año pusimos larvas, pero luego, antes de morir, ponen en las cañas sus huevos y vuelven a salir”. Y cada año en primavera llevan ocho millones de abejas melíferas repartidas en todas las fincas a través de un acuerdo que tienen en marcha con un apicultor.

Comparten experiencias con otras 150 familias agricultoras de Lleida a través de la asociación [BioPonent](#), donde comparten aprendizajes y un asesoramiento externo. “Esta asociación se ha especializado en la recuperación de las osmias y vimos que estas trabajan mucho mejor en los árboles frutales que la abeja de miel”. Por eso en los últimos años emplean las dos especies, y han plantado aromáticas en los márgenes para así “tener flor mucho más tiempo, y que estos animales no se marchen de nuestras fincas”.

En una de sus fincas tienen otros colaboradores naturales, de mucho mayor tamaño, para controlar las hierbas: “Un compañero tenía unos burros y le costaba alimentarlos, así que nos pusimos de acuerdo, los trajo y nos van muy bien porque lo que nos cuesta más en lo que se refiere a los costes es el tratamiento de la hierba”, dice Gemma.



Los burros de un vecino son excelentes controladores de las malas hierbas en una de sus fincas.

SIN FRÍO NO HAY MANZANAS: LA AMENAZA DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Para ella lo que hacen no es muy distinto a los que hacían en generaciones anteriores: “Es como volver a los orígenes, el abuelo de Xavier no aplicaba productos químicos, se miraban las lunas, se observaba la finca... y esto se perdió con la revolución de los productos químicos; ahora lo estamos volviendo a recuperar”.

Notan cada año el cambio climático. “Cada vez la campaña empieza más tarde y hemos tenido muchos problemas de sequía”. Recuerda que hace tres años, “por primera vez en 150 años en nuestra zona, que se riega gracias al canal de Urgell, cortaron el agua. Cortar el agua en una finca de cereales significa que pueden morir pero al año que viene puedes plantar”; en cambio, “para nosotros una finca son 30 años”. Aquel año sufrieron, pero aquí también vieron los resultados de hacer un tipo de agricultura respetuosa y más resiliente, y tener los suelos fértiles, “no solo para producir fruta más saludable sino también para adaptarnos al cambio climático”. No obstante, esto es una preocupación para ellos porque, creen que “llegará un momento que en nuestra zona no podremos producir más manzanas y peras”, porque son frutales que necesitan acumular horas de frío “y cada año tenemos menos”; sin ellas “no se pueden producir manzanas y peras”.

Recientemente [galardonados con un premio de Innovación del MAPA](#), ellos siguen aprendiendo y enseñando: “Ahora estamos también centrados en la concienciación, dar charlas; voy a las escuelas, que es el futuro, y cuando hablo con ellos les explico qué es la agricultura ecológica y los beneficios, y pongo énfasis en que cuando vayan a comprar miren el origen y que compren producto de proximidad y de temporada”, concluye Gemma. ■



Hoteles para larvas de osmias. Estas abejas solitarias han demostrado ser un excelente agente polinizador.