

Cacahuetes de Ca Climent: historia de un rescate [agronómico]

Texto: Javier del Peral



Ana y Eduardo Climent están recuperando variedades de cacahuete valenciano que dejaron de cultivarse en los años 70.

Era la época de la pandemia y Ana Climent estaba disfrutando en casa de uno de los primeros *esmorzarets* (almuerzos) en mucho tiempo. Residente entonces en Valencia capital, confinada y sin posibilidad de acceder a los cacahuetes que producía su padre para consumo familiar, Ana los había comprado en un súper, una bolsa, pero al primer bocado supo que, aunque en el etiquetado pusiera *collaret*, no eran de esa variedad. Y la letra pequeña decía que no estaban producidos en Valencia sino en Estados Unidos. ¿Cómo podía ser? "Me obsesioné un poco en leer todos los etiquetajes", confiesa. Y se dio cuenta de que prácticamente todo el cacahuete que se consume actualmente en España es de importación. "Ahí fue cuando le dije a mi padre: ¿oye, y si hacemos una marca de cacahuetes?". Y me dijo: "Venga, adelante". Fue el primer paso de [Cacaús Climent](#).

El segundo fue hacerse con semillas suficientes para poder ser productores y comercializadores a mediana escala, cultivar mucho más que uno o dos *cavallons* (caballones) para autoconsumo. El abandono en masa del cultivo en los años 70, ante la imposible competencia

La toma de conciencia de que un sabor de su infancia estaba en riesgo de desaparecer fue para Ana Climent el catalizador del proyecto que está desarrollando junto a su padre Eduardo en su pequeña explotación en la Granja de la Costera (Valencia). Apoyados en su amor a la tierra, a las variedades de cacahuetes valencianos que siempre cultivaron, y en otros pequeños productores de la zona, son hoy el único productor comercial del otrora común cacahuete *collaret*, que ellos están recuperando junto con otras variedades locales que ya casi nadie cultivaba.

contra el más barato (y peor) cacahuete foráneo, había hecho desaparecer las variedades locales. Pero la pasión de Eduardo Climent por la agricultura había logrado preservar matas de *collaret* y *cacaua*, y junto a las aportaciones de algún otro productor local en la vecina localidad de Anna y de la Estación Experimental de Carcaixent —que contribuyó con muestras mínimas de otras cinco variedades locales casi extintas, como *quart*, *de palma* o *morú*— se constituyó el germobanco inicial.

CA CLIMENT, AÑO CERO

Dedicar "el primer año para plantar toda la semilla que teníamos y guardar toda esa cosecha para tener ya muchas más semillas el año siguiente" fue, en palabras de Ana, "el mayor acto de amor al arte, un año cero". Ningún ingreso ese tiempo y mucho trabajo. Realizado, además, sin ninguna maquinaria específica, dado lo singular del cultivo y que nadie lo practicaba: "Aquí los agricultores dejamos el cultivo en los 70 y lo hemos retomado tal cual está, y con pocos recursos".

Sin un mercado nacional de maquinaria para un cultivo “prácticamente abandonado”, la preparación de semillas ha sido hasta ahora “pelando a mano 30, 40, 50 kg de cacahuete, solo para las semillas, seleccionando las más gorditas para la siembra del año siguiente” (ahora acaban de adquirir unas máquinas que les ayudarán a descascarillar el cacahuete y pelarlo). Más allá de esta fase, Ana explica que están “rompiéndose los cuernos” para ver cómo mejorar los procesos “sin tener una gran inversión detrás”, y en “cómo escalar la cosecha sin dejar de ser un proyecto sostenible, [...] haciendo algo ‘tan disruptivo’ como conservar unas variedades tradicionales”.

Los reconocimientos con dotación (económica o formativa) han sido un apoyo importante. Desde [el logro en el programa Agrolab en 2021](#), con premio y mentorización –que “nos dio las bases para poder crear la marca, empezar con el APPCC, montar el obrador–, al más reciente, en 2025, de [Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales](#), cuya ceremonia Ana, a puntito de ser madre de una niña, vio desde casa. Pero sin el plus de su propia iniciativa innovadora, como su propia [sembradora manual](#) para mecanizar la siembra –antes realizada hoyo a hoyo, con azada– los premios no habrían bastado. Y como el tamaño no es óbice para un enfoque empresarial Ca Climent tiene dos áreas personalizadas: “La parte agraria la empuja más mi padre; y la parte de elaboración, comercialización y comunicación –Ana es agricultora y periodista–es mi área. Aunque los dos nos cruzamos: yo le doy ideas, él me da ideas, y la última palabra la tiene el responsable de esa área”.

UN CULTIVO POCO EXIGENTE... HASTA LA COSECHA

Hasta en la parte agronómica es singular el cacahuete, una leguminosa que fructifica enterrando sus vainas en la arena. Sin especiales requerimientos de agua ni mayores problemas de plagas (más allá de jabalíes o urracas ladronas), son todas las operaciones post cosecha lo que más sube los costes: hay que arrancar la mata, tenderla y voltearla para airearla sobre el caballón, recogerla y *espolsar-la* contra una superficie rígida –ellos lo hacen contra una escalera de mano– para que los cacahuetes se suelten de la planta. Luego, tras extenderlos de nuevo al sol, se *aventan* para limpiarlos de hojas y polvo, se llevan a la *andana* o cámara, y se seleccionan los que se vayan a tostar y envasar.

Es normal que este proceso encarezca un poco el producto que, por lo demás, [están vendiendo por completo](#): los 1.000 kg por campaña que consiguen. Lo hacen en su mayor parte en seco, con mezclas de *collaret* y *cacaua* –y la idea de incluir a futuro otras variedades locales–, siempre a consumidores y tiendas conscientes del valor de un producto de proximidad y de la propia [calidad diferenciada](#) de sus cacahuetes respecto a los que

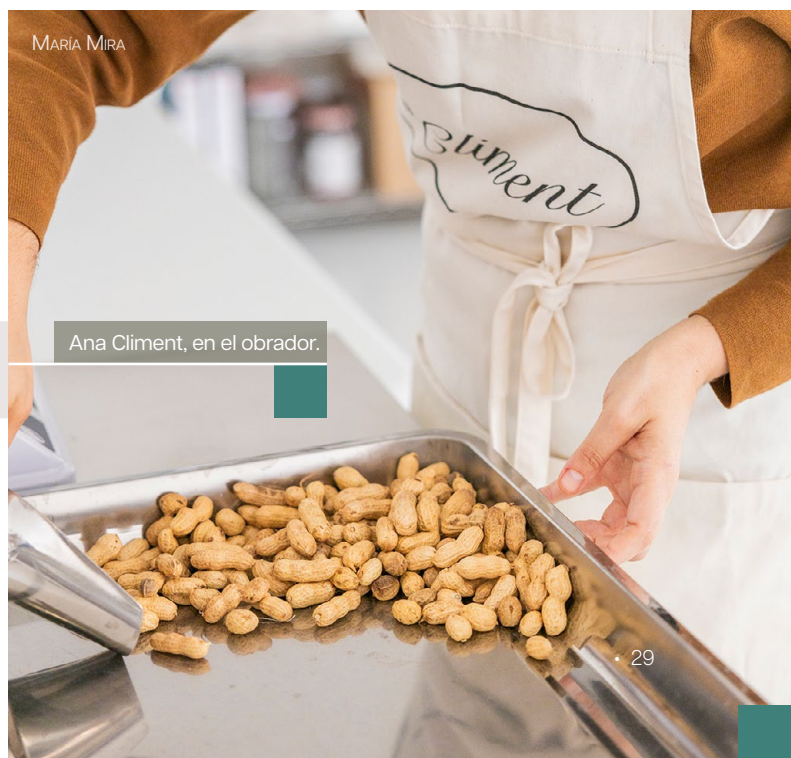
cooptan el mercado. Y parte *en verde*, a cocineros admirados de todas las posibilidades gastronómicas de esta legumbre. Algunos hasta han hecho una reinención del puchero (o cocido) valenciano, sustituyendo a los garbanzos en el guiso. Si a esto añaden envoltorios compostables a base de PLA, o de algodón reutilizable para los sacos grandes, las ansias de sostenibilidad no pueden estar más colmadas.

Asociado a esta cualidad, otro valor fundamental: la solidaridad. Tanto entre los cultivadores actuales –pocos más de una decena, en contacto por si cualquiera tiene un problema, y con una asociación recién constituida–, como con potenciales nuevos productores, a los que Ana presta consejo si le preguntan. “Nos parece fenomenal que más personas se animen a plantarlo; ojalá hubiera muchísimos más agricultores, porque al final no andaríamos tan en solitario en este camino”. ■



MARÍA MIRA

Una muestra de collaret (dos semillas de color claro, vaina estrangulada) y cacaua.



MARÍA MIRA

Ana Climent, en el obrador.