

O agro vivo ou aldeas baleiras, ideas para frear o abandonismo do campo

Manuel García*

No interior da Galiza, a paisaxe fala: aldeas con máis casas pechadas ou caídas que fume nas chemineas, hortas e soutos abandonados, leiras comidas polo mato que se converten en pólvora para os grandes incendios. Mentres tanto, nas cidades discutimos de transición ecolóxica, cambio climático e soberanía alimentaria coma se fosen conceptos desligados da vida cotiá do noso rural. Mais a verdade é sinxela e incómoda: sen labregas e labregos, non hai país que resista.



Labregas cos pes e as mans na terra · Daiquí S.C. Galega

A despoboación do interior non é unha fatalidade nin un "proceso natural". É a consecuencia dunha estrutura económica e política que leva décadas expulsando a xente da terra, degradando o agro tradicional e convertendo o rural nun espazo de extracción de materias primas: forestación industrial, minaría, parques eólicos, macrogranxas, etc. En definitiva, unha agroindustria que degrada a natureza e a nosa auga. Porén, o mesmo ecosistema agrario tradicional que foi arrasado polas lóxicas do capital pode ser hoxe, se o recuperamos, un eixo central para frear o abandonismo do campo, defender o

territorio e construír unha economía en chave nacional e ecolóxica.

Crear economía en base aos servizos ecosistémicos que achega o noso patrimonio agrosilvopastoral é o mellor xeito de defender o territorio

A paisaxe agraria tradicional galega non era un monocultivo, senón un mosaico: eixidos, lameiros, veigas, pasteiros, soutos, montes comunais, leiras de cereal e patacas, viñas, carballeiras ou pequenas ribeiras, espazos todos



Un dos grandes incendios do pasado verán de 2025 ·
Concello de Cualedro (Ourense) / Movemento Ecoloxista da Limia

eles arrodeados de sebes vivas e comunicados por estratéxicos e bonitos camiños enmarcados case sempre por árbores centenarias. Esta estrutura non só alimentaba as familias senón que tamén cumpría unha función ecolóxica e social: regulaba a auga, sostíña unha enorme biodiversidade, creaba espazos de traballo comunitario e, sobre todo, reducía o risco de grandes lumes, pois toda a vexetación era necesaria para a agricultura tradicional.

“Cómpre unha aposta política por un modelo agrario que cumpra co súa función principal: nutrir o pobo galego con alimentos sans, de proximidade e producidos con criterios ecolóxicos”

Cando falamos de reactivar a produción de alimentos no interior, non estamos a pedir un regreso romántico ao pasado, senón unha aposta política por un modelo agrario que cumpra co súa FUNCIÓN PRINCIPAL: nutrir o pobo galego con alimentos sans, de proximidade e producidos con criterios ecolóxicos.

Para conquistar este obxectivo, temos que manter a vocación dos diferentes espazos agroforestais tradicionais, pois foron deseñados e perfeccionados por quen nos precedeu, que en base a séculos de experiencia acumulada, sabían cal era o mellor cultivo para cada terra. Recuperar e pór en valor o ecosistema agrario tradicional sería o xeito máis lóxico e digno de fixar poboación, recuperar a identidade perdida e evitar que o rural sexa só un territorio de sacrificio.

Modelos produtivos para unha soberanía alimentaria

Se pensamos nun interior galego vivo, non abonda cun só sector; cómpre un tecido económico diverso. Velaquí algunhas pezas dese crebacabezas: explotacións pequenas e medias que combinen cultivos, prados, pastos comunais e monte baixo.

1. A gandería extensiva é un exemplo claro. As vacas, ovellas ou cabras en pastoreo limpan o monte, mante-

ñen os prados e camiños abertos, axudan a pechar ciclos de nutrientes e poden fornecer carne e leite de alta calidade sen depender de tanto penso importado. Ademais, dános o esterco para fertilizar os cultivos. Isto é a auténtica economía circular e sostible, non o que nos venden os portavoces da gran industria cárnica.

2. Horta, cultivos e froiteiras. Na Galiza temos diferentes microclimas que nos permite producir case de todo, incluso abacates. É unha magoa que o goberno galego non teña unha política agraria onde se prime a diversificación de alimentos (soberanía alimentaria). Temos que atopar o xeito de motivar a mocidade a voltar ás aldeas para producir de todo. Cada leira que volve dar patacas, verduras ou froita é un anaco de territorio que deixa de ser "terreo ermo" á espera do lume ou do eucalipto. Centos de familias poderían vivir de proxectos de horta ecolóxica vinculados a mercados locais, a comedores escolares, a cantinas ou a restaurantes que apostan polo produto galego.

3. Recuperar soutos. O castiñeiro foi unha árbore vital para a poboación galega. A castaña era un dos seus alimentos principais ao longo da historia. Ademais, achegaba a mellor madeira para a construción e carpintería; e as súas flores son fonte importante de alimento para as abellas, das cales sacan excelente mel e pole. As castañas son un alimento súper san que está rexistrado na nosa memoria xenética. Hai que potenciar o seu consumo máis aló do día do agosto para animar á xente a seguir apanhando as castañas e coidar dos soutos. Menos burgers e pizzas e máis castañas. Pequenas transformacións artesanais como fariñas ou castañas asadas ou cocidas en conserva (para maior comodidade da persoa consumidora) poden dar emprego e engadir valor, sobre todo se se articulan cooperativas comarcais que logren superar o illamento de cada familia.

4. Apicultura e apiturismo. Unha das actividades que máis xente nova ten levado ao campo nos últimos anos é a apicultura. Nos nosos montes contamos cunha variada flora melífera que permite ás abellas producir mel e pole de gran calidade moi apreciados no mercado español e europeo. Quen se dedica á apicultura poderían complementar as súas rendas co apiturismo, recibindo visitas de escolares e turistas con charlas e visitas ao apiario, onde poder observaren en directo o fascinante mundo das abellas e concienciarse da importancia dos insectos polinizadores para a produción de alimentos. Para favorecer a apicultura galega é necesario erradicar os grandes incendios e os mono-cultivos de eucalipto e piñeiros, e desterrar da mentalidade dos nosos políticos a idea de que os montes que só teñen matogueiras equivalen a estar abandonados e que, polo tanto, non importa que ardan. Pola contra, son ecosistemas con moita biodiversidade e xeran economía para quen se dedica á apicultura.

5. Ecoturismo, rutas, parapente e gastronomía ou como vivir da paisaxe viva. Unha paisaxe coidada por labregas e gandeiros é infinitamente máis atractiva ca un mar de eucaliptos ou piñeiros queimados. O interior galego ten un potencial enorme para o ecoturismo se conseguimos artellalo como un agro vivo.

Rutas de sendeirismo polos soutos, percorridos interpretativos polos montes veciñais, visitas a granxas en activo, actividades de observación de fauna, de micoloxía



Estanpa típica das aldeas do interior. Casa en Rairiz de Veiga · Movemento Ecoloxista da Limia

ou de recollida de herbas medicinais poden ser fontes complementarias de ingresos para familias labregas. O mesmo ocorre con deportes como o parapente, a BTT ou a escalada, que poden desenvolver unha oferta ligada a casas de turismo rural, cantinas de produto local e festas gastronómicas que celebren as estacións e as colleitas.

“Non todo está perdido: nos últimos anos naceron numerosos proxectos agroecolóxicos espallados por todo o país que funcionan e que producen alimentos sans”

6. Recuperar os saberes agrosilvopastorais: memoria para o futuro. A cultura agrosilvopastoral galega contén un saber acumulado ao longo de xeracións sobre como relacionarse coa auga, cos solos, co monte e co lume. As datas nas que se rozaba, as maneiras de facer queimas controladas, as regras comunitarias para subir o gando ao monte ou as normas non escritas para repartir a auga de rego é tecnoloxía social avanzada, adaptada ao noso territorio.

Nun contexto de crise climática, de incendios cada vez máis virulentos e de incerteza alimentaria global, desbotar estes saberes é suicida. Precisamos rescatalos, recrealos e combinalos co coñecemento científico actual. Falamos de proxectos de memoria oral, escolas de pas-

tores, obradoiros de poda tradicional, plans de xestión dos montes veciñais que integren o saber das persoas vellas coa formación das persoas novas que queren volver ao rural. Non se trata de facer museos da vida labrega, senón de recoñecer que no xeito de traballar a terra dos nosos antergos hai claves para construír un futuro máis xusto, máis sobrio e máis enraizado no país.

Estas actividades, conectadas entre si e articuladas en clave comunitaria, non son só nichos románticos. Poden ser a base dunha economía nacional máis soberana, menos dependente das importacións, máis resistente ás crises globais e máis coherente cunha visión ecoloxista do país.

Labregos e labregas, gardiás da nosa saúde cultura e identidade

Nun país que presume de gastronomía e de paisaxe, é unha contradición brutal que a profesión de labrego siga socialmente infravalorada, precarizada e, ás veces, abertamente desprezada. A ideoloxía dominante presentou durante décadas o rural como sinónimo de atraso, mentres glorificaba unha modernidade urbana dependente de alimentos industriais, combustibles fósiles e cadeas globais de subministración.

É urxente virar esta narrativa. Unha labrega que produce verdura sen agrotóxicos, un gandeiro que mantén os prados e limpa o monte ou unha comunidade que cuida do seu monte veciñal están a facer un traballo esencial de saúde pública e de defensa do territorio. Coidan da



Vacas pastando nos prados tradicionais das Veigas de Rairiz · Movemento Ecoloxista da Limia

nosa alimentación, da calidade da auga, da biodiversidade, da beleza das paisaxes que logo vendemos nos folletos de turismo. Por iso, a implicación da sociedade e das políticas públicas non é unha opción moral; é unha necesidade material se queremos unha Galiza viva. A sociedade urbana pode apoiar consumindo produto local, participando en grupos de consumo, esixindo menús escolares con alimentos galegos ou facendo turismo que non sexa extractivista.

“Cada prato feito con produto de aquí é un recoñecemento consciente do traballo labrego como servizo público”

As administracións teñen que garantir servizos públicos dignos no rural, facilitar o acceso á terra, poñer freo á destrución do territorio por intereses especulativos, e recoñecer de facto a persoa labrega como suxeito político central na transición ecolóxica. Recuperar a cultura e os saberes agrosilvopastorais, reconstruír o mosaico agrario tradicional e dignificar a profesión labrega como garante da nosa saúde e da natureza é, ao cabo, unha tarefa de país. Un país que queira seguir existindo.

Nas nosas mans está facer a utopía realidade

Todo o que aquí remato de escribir pode parecer algo utópico, ou que xa é demasiado tarde, pois a maioría da

xente nova vive hoxe nas cidades ou vilas e xa non sente ningún tipo de interese pola aldea onde naceron os seus pais, os cales o último que queren é que os seus fillos volvan á aldea da que fuxiron... Pero non todo está perdido; nos últimos anos naceron numerosos proxectos agroecolóxicos espallados por todo o país que funcionan, que producen alimentos sans, que se poden mercar directamente. Busca e infórmate e atoparás todo o que precisas para alimentar de xeito saudable a túa familia¹.

Con todo, para isto precisamos de moitas máis iniciativas. Non poñamos escusas, a poboación galega ten na súa man, como consumidora, mudar o modelo industrial dominante. Cantos máis sexamos a mercar os alimentos producidos aquí, máis xente se animará a volver á terra.

Levar á nosa mesa con orgullo nacional os alimentos producidos nas aldeas, non é só unha cuestión de saúde ou de sabor, é un acto político para reafirmar a nosa identidade. Cada prato feito con produto de aquí é unha alianza entre cidade e campo, xusta transferencia de renda cara a quen nos coida, un recoñecemento consciente do traballo labrego como servizo público.

Notas

1. Na web do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica pódese atopar o contacto da maioría de produtoras ecolóxicas galegas.

*Manuel García. Labrego e membro do Movemento Ecoloxista da Limia.