

# LOS MILAGROS 'ECO' SÍ EXISTEN

**Blanca Entrecanales** apostó por la agricultura y ganadería ecológicas en una finca que ella misma controla. Así es Dehesa El Milagro.

TEXTO PAULA MÓVIL \_ FOTOGRAFÍA DIEGO MARTÍNEZ

**E**l panorama de todas las semanas es idéntico al anterior, como un día de la marmota continuo en el que, se haga lo que se haga, el resultado siempre es el mismo: una lista en una mano, una gran superficie como localización y el carrito de la compra arrastrándose junto con la indecisión de no saber si inclinarse (otra vez) por las marcas de confianza o vivir al límite escogiendo esa lata con etiqueta vanguardista. Una tarea que se convierte en algo automático, inconsciente y muy alejada de una acción sostenible con el medio ambiente. Difícil ponerle solución entre prisas diarias, ajeteos laborales y un presupuesto que siempre coquetea con la oferta de las marcas blancas. Pero basta con ampliar horizontes para descubrir que siempre hay alternativas. Una de ellas está en más de 250 hectáreas situadas a 142 kilómetros de Madrid, y es con la que Blanca Entrecanales decidió ampliar las opciones alimenticias de los madrileños dentro de un mercado con una oferta ecológica escasa.

“La primera vez que oí la palabra sostenibilidad fue precisamente en el seno de Acciona, la empresa familiar. Mi pasión por este concepto viene de ahí, de haberlo conocido tan cerca y de tener tan claro lo que significa”, nos cuenta Blanca sentada en su oficina de Madrid, que comparte con su hija, la interiorista Marta de la Rica. Su estrecho vínculo con el líder mundial en energías renovables hace que resulte fácil encontrar al responsable de la espinita que empujó

a Blanca a comprar una finca hace cinco años, hoy convertida en Dehesa El Milagro. “Empezamos con una huerta, dos mil ovejas y varias praderas que ya ocupaban la finca. Decidí comprarla, pero sin tener claro qué uso quería darle, lo único que sabía era que iba a sacarle provecho a la tierra de una manera respetuosa y lo más natural posible”. Inmediatamente después, Blanca dio en el clavo del éxito encontrando un proceso de regeneración de la tierra hecho a su medida, gracias a las teorías de agricultura regenerativa y permacultura de Darren J. Doherty: una metodología ganadera que trata de minimizar el uso de maquinaria para regenerar los procesos naturales de la vida del suelo con una alimentación de ganado que se satisface de la misma tierra en la que se cría.

En El Milagro se cultivan hortalizas de temporada para luego ser repartidas semanalmente a particulares que, a golpe de clic, se surten de acelgas, espinacas, chirivías, ajetes, apionabo y una decena de variedades que pueden acompañar de lácteos, aceites o mermeladas de productores unidos a la red de fincas productivas con intereses comunes a los de Blanca y su socio, Arturo Grinda. Todo aquí sigue las directrices de la agricultura ecológica, sin el uso de productos químicos u organismos genéticamente modificados. Y, aunque en sus cestas predominan los productos vegetales frescos, también hay hueco para el ganado bovino y ovino, pollos camperos y cordero



Blanca Entrecanales (dcha.) posa en exclusiva para 'Tapas' en su oficina de Madrid.



lechal que ellos mismo crían al aire libre. “La cesta semanal está pensada a nivel nutricional, porque para nosotros es fundamental que en El Milagro se ponga la vista en una dieta sana. No somos extremistas, cada uno es libre de hacer lo que quiera, tan solo ofrecemos salud y procesos naturales”. Para Arturo y Blanca, el sentido de la granja no reside en liderar algún tipo de movimiento vegano o vegetariano, sino en respetar y regenerar la tierra. Es por eso que el ganado (siempre de razas autóctonas) crece lento y en libertad bajo una alimentación en la que los pastos propios son la única fuente de nutrientes, formando así parte del ciclo natural cerrado en el que basan su cría y cuyo suelo fértil se obtiene de un abonado orgánico en el que se reciclan los nutrientes, incorporándolos de nuevo al suelo como *compost* o abono orgánico para optimizar los recursos.

### LA FINCA SIN FIN

Hoy le ha tocado a Lucas, un Russell Terrier, acompañar a Blanca durante su entrevista con *Tapas* en su oficina de Madrid, pero si no fuese él probablemente iría con uno de los otros tantos perros que viven bajo su tutela en la finca, su hogar los días de la semana que no está “apagando fuegos” por Madrid. Porque para Blanca su finca no es solo un proyecto hecho a la ligera para entretenerse y pasar el rato, es su propia casa y un compromiso que comparte con todos los seres vivos que la habitan. El mismo compromiso que en 2015 se consolidó como negocio y que este año aspira al crecimiento. Aunque no todo fue fácil y las complicaciones se hicieron presentes desde un principio. “Nuestra mayor dificultad ha sido la escala”, comenta Grinda. Al tratarse de una granja pequeña, se vieron obligados a vender sus productos en Mercama-

Campo, sol y una vida al aire libre sin más florituras que las que manda la naturaleza en El Milagro.

drid con una cadena de restaurantes y entrando directamente en competencia con todo tipo de productos, ya fuesen de temporada, como los suyos, o no. Enseguida decidieron que eso no era lo que buscaban para su negocio y transformaron la empresa y la presencia de la finca para estar en contacto directo con el cliente a través de su página web y la forma de repartir los productos. “Aún recuerdo cuando empezamos a hacerlo en una furgoneta a la que instalé unos adaptadores para poder poner dos alturas de cajas”, cuenta Blanca con una sonrisa.

Y ahí es donde reside otro de los tantos pasos bien dados que han mantenido a flote El Milagro: el velar por la calidad de sus productos sin dejarlo nunca en manos de terceras personas. “En la carne, por ejemplo, todo el trabajo de la granja acaba a merced del matadero y su forma de hacer el despiece y el fileteo. Ahora por fin hemos encontrado un matadero que se adapta a nuestra filosofía ecológica al cien por cien. También trabajamos con un maestro carnicero que lo filetea de manera que la calidad de la producción no se vea comprometida y no se pierda todo el trabajo bien hecho por culpa de un mal corte”, continúa Arturo.

Para expandir horizontes y llegar a más gente, están considerando, en fase embrionaria, adentrarse en establecimientos para convertirse en algo más que en una tienda online. Su vía predilecta de comercialización siempre ha sido la directa para “diferenciarnos del producto convencional, sin usar sus medios ilimitados, masivos y sobreexplotadores”, como cuenta Grinda en la web de la finca. Por eso aseguran que, si logran modificar sus medios de distribución a supermercados, mantendrán el énfasis en la misma calidad nutritiva que han conseguido hasta ahora.

**“NO SOMOS EXTREMISTAS, CADA UNO ES LIBRE DE HACER LO QUE QUIERA, TAN SOLO OFRECEMOS SALUD Y PROCESOS NATURALES”, AFIRMA BLANCA**



## EN EL MILAGRO SE CULTIVAN HORTALIZAS DE TEMPORADA QUE COMPRAN CLIENTES PARTICULARES A GOLPE DE CLIC

En el año en que El Milagro comenzó su andadura, España se situaba, según la COAG (Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos), en el primer lugar de la Unión Europea en número de hectáreas dedicadas a la agricultura ecológica, alcanzando un desarrollo desde 2001 del 25 por ciento y superando la media de crecimiento del conjunto



de la UE. Es difícil emprender y apostar por formas de producción y cultivo diferentes a las que suelen representar 'dinero fácil', pero basta con pasearse por los campos que componen el milagro de Blanca para comprobar que vivir en paz con la naturaleza no está reñido con alimentarse de ella ([dehesaelmilagro.com](http://dehesaelmilagro.com)). 