



María José Tallón y Rosendo Estévez crearon Trasdeza Natur como explotación ecológica, autosuficiente y sostenible.

Miguel Souto

Snacks gourmet, saludables y ecológicos

Texto: María Gil / Fotografías: Trasdeza Natur

Cuando hace diez años María José Tallón y Rosendo Estévez iniciaron Trasdeza Natur, su ex-

plotación hortícola ecológica, se plantearon deshidratar los excedentes para poder dar salida a todo lo que generaban. Pero poco tiempo después, esa idea de reaprovechar productos y recursos se convirtió en uno de los pilares de su empresa, que ha recibido reconocimientos como el premio BBVA a los mejores productores sostenibles de España, y que es capaz, además, de desarrollar tecnología: sus *snacks* de frutas y hortalizas salen de un deshidratador solar que es una innovación propia.

En 2016, tras 23 años dedicándose al *marketing* y contabilidad, María José Tallón se quedó sin trabajo y comenzó junto con su marido Rosendo Estévez una pequeña producción ecológica de frutales y hortalizas en la huerta de su familia, en Silleda (Pontevedra); en principio, como apoyo económico. Cuando quisieron comenzar a comercializar sus productos, se dieron cuenta de que, al haber muchos agricultores y oferta en la zona, venderlos frescos sería difícil y que iban a generar muchos excedentes. Así que, con el objetivo de no desperdiciar nada, montaron un obrador. La idea inicial era hacer mermeladas, pero también había muchas en el mercado, de modo que pensaron en formas de diferenciarse. Y, después de alguna prueba casera, “se nos ocurrió el deshidratado —comenta Rosendo—. Ya teníamos una deshidratadora pequeña eléctrica y comenzamos a leer sobre ello”. Así surgió [Trasdeza Natur](#).

Rosendo señala que la deshidratación de las frutas y hortalizas es un proceso económica y energéticamente muy costoso, y para hacerlo de forma sostenible optaron por un deshidratador solar. Investigaron primero sobre algunos en Sudamérica, pero en España la [Universidad de](#)

[Santiago de Compostela](#) contaba con un prototipo que estaba utilizando para secar algas, así que firmaron un convenio con ella y lo instalaron en su explotación. Tras unos años, han desarrollado su propio deshidratador “a partir de lo que fuimos aprendiendo aquí y allí”. Este es “completamente nuevo —subraya Rosendo—, no existe nada similar, en forma ni en funcionamiento”, y ahora están en proceso de diseñar su tercer aparato, con algunas mejoras. Entre sus planes está patentarlo para que otros puedan utilizarlo y que sirva como otra fuente de ingresos.

LOS TRISCOS

Los *Triscos* de Trasdeza Natur empezaron siendo *snacks* de fresas y tomates *cherry* deshidratados. Pensados como alternativa saludable a la bollería ultraprocesada —inicialmente el concepto y el *packaging* estaban dirigidos a niños—, permiten consumir fuera de temporada, de forma sencilla y rápida, hasta doce variedades de frutas como manzana, naranja, pera o kiwi, y hortalizas como la calabaza. También producen col en polvo. Y en estos momentos, desde el [Grupo Operativo Ecoproveg](#), están



Los snacks estaban inicialmente dirigidos a los niños, pero han llegado a mercados como la hostelería gourmet o el vending ecológico.

desarrollando una línea de patés vegetales de pimiento, berenjena y repollo, y deshidratados de frutas y hortalizas en obleas.

Han explorado también la hostelería gourmet. Así, están trabajando con cocineros de Galicia y Barcelona, como [Rodrigo de la Calle](#), para generar nuevos platos y recetas. Asimismo, están utilizando sus productos en campañas escolares sobre consumo local, *vending* ecológico o para realizar una granola de la empresa [Lenatt](#). Y a veces asisten a ferias, como la que en el momento de nuestra entrevista está preparando María José, que se afana en preparar el material que va a llevar al [Corazón da Artesanía](#), un mercado tradicional gallego que se celebra en la cercana aldea de Os Pendellos de Agolada.

Rosendo comenta que han tenido alguna propuesta para comercializar su producto para terceros, pero han preferido mantener su marca e identidad propia. Y añade: “El mercado alimentario tiene que ser más transparente, más real, que no estés comprando algo que pasó por cinco manos antes. De momento estamos resistiendo”.

INNOVAR PARA NO DESPERDICIAR

Rosendo explica que controlar todas las fases del proceso les permite aprovechar al máximo los recursos. Por ejemplo, detener el riego unos días antes de la recolección facilita su deshidratado. Ser autosuficientes y sostenibles, con un mínimo gasto y un máximo reaprovechamiento, siempre fue su objetivo. Por eso han implantado prácticas como la rotación y asociación de cultivos, plantas auxiliares para ahuyentar las plagas, el compostaje o el riego por goteo (que funciona por gravedad). Tienen una laguna fitodepuradora que transforma las aguas que se han utilizado en el obrador en aptas para el riego. Y, además, sus envases están hechos de materiales reciclables, compostables y serigrafiados con tinta vegetal, manteniendo esta idea en todo el proceso.

Detrás de Trasdeza Natur se encuentra, por otra parte, una larga historia de relevo familiar. Las instalaciones se encuentran en una casa fechada en 1901 por la que han

pasado cuatro generaciones. Fue el lugar donde se hacían los repartos de aguas entre los vecinos. Y más tarde, por su situación junto al Camino de los Arrieros —el padre de María José fue uno de sus últimos representantes, que traían el vino desde Ourense—, fue también tienda y taberna. “En esta casa siempre ha habido movimiento comercial”, explican. El futuro está representado en su hijo menor, que está estudiando administración de empresas y se muestra interesado por la explotación y la evolución del deshidratador solar.

Tras diez años, María José y Rosendo se muestran muy orgullosos de lo que han conseguido, con reconocimientos como [un premio BBVA 2023 a los mejores productos sostenibles de España](#). Sin embargo, Rosendo declara que el mercado agroalimentario es “salvaje” y que es difícil sacar productos primarios que compitan con todo lo que hay en el mercado si los consumidores no ven su valor “más saludable, más sostenible y de fijación de población”. Ahora quieren crecer en volumen —“aspiramos a dar ese salto”—para lo que necesitarían alguna incorporación. ■



Caballones de fresas e invernadero.



El deshidratador solar que utilizan es una innovación propia.