

Un referente agroecológico internacional: La Junquera

Texto: Javier del Peral / Fotografías: La Junquera



Jacobo Monereo (de frente) y alumnos, durante una charla a pie de campo.

Casi 2.000 personas pasan cada año por La Junquera, una explotación y aldea murciana especializada en técnicas agroecológicas. Entre ellas hay universitarios europeos que llegan para desarrollar aquí sus tesis de fin de máster; grupos de visitantes en edad escolar; y también empresas y profesionales ya curtidos, que quieren ampliar su cualificación. Dos poderosos pilares le dan sentido: un enfoque regenerativo real, rentable y escalable; y la formación sobre estas técnicas que llevan aplicando más de diez años. Un bagaje que ha merecido una mención en los pasados premios ARIA de la Red Europea de la PAC.

La prehistoria del proyecto [La Junquera](#) empezó en 2012, solo con un nombre, Alfonso Chico de Guzmán, y una idea de agronegocio casi convencional. Poco antes, parecía que su relevo generacional iba a ir por la Administración de Empresas, profesión de su padre y su abuelo, pero ya en sus años finales de ADE, que cursó en Boston, Alfonso alimentaba la morriña de casa y de los áridos terrenos que su familia tenía en esa remota aldea de Caravaca de la Cruz viendo programas de TV como *Aquí la Tierra* y con lecturas sobre permacultura y agricultura regenerativa: "Me llamaba la atención estar conectado así, con lo que veía de cosas innovadoras en el campo, y buscar un poco la solución al problema de que cada día hubiera (allí) más piedras y menos tierra". Así que, a su vuelta, y como lo que realmente le gustaba era el campo, se fue para allá y decidió probar.

Empezó con 2.000 m² que le cedió su padre. Dos hectáreas al año siguiente. Sus primeros cultivos —"tomates ecológicos de variedades autóctonas, que eran muy buenas"— no funcionaron comercialmente, porque era un producto *gourmet* y local, sí, pero demasiado estacional para un periodo, en verano, sin apenas compradores en esa zona tan lejos de la costa. Fue el contacto con otros grupos y personas afines a su visión de la agricultura lo que lo convirtió en un proyecto colectivo, y definió su actual enfoque formativo-productivo. Los primeros aliados fueron la fundación [Commonland](#) y la asociación [Alvelal](#). Y poco después se conformó la actual estructura, incorporando superficie trabajada —1.100 hectáreas— y nuevos [compañeros](#) y proyectos: como Yanniek Schoonhoven y la Regeneration Academy, o el Campamento Altiplano para restauración de ecosistemas.

Hoy la integran 12 personas que han rehabilitado la aldea (abandonada muchos años) y desarrollan allí su trabajo, siempre en el marco de la agricultura regenerativa (zanjas de infiltración, charcas, cubiertas vegetales, corredores de vegetación natural...).

Jacobo Monereo, integrante de La Junquera desde 2019, comenta claves y evolución de la [Regeneration Academy](#): “Empezó con un programa de investigación, que aún se mantiene, en el que trabajamos con estudiantes fin de master de universidades de toda Europa (unos nueve por año), para que vengan a hacer sus investigaciones. Aquí les dirigimos y, sobre todo, les enseñamos qué es la agricultura regenerativa implementada de verdad, no en un libro”. En su evolución se han reformulado como fundación: “Trabajamos seis personas, focalizados en la investigación, en la formación y en la divulgación de la agricultura regenerativa”, como “una especie de engranaje que conecta la investigación con la realidad del sector primario, que son dos mundos totalmente diferentes”. La formación está siempre adaptada a los diferentes perfiles, desde estudiantes en sus tesis a los 600 estudiantes de secundaria que les visitan a lo largo del año. También hay un espacio “fundamental” para programas intensivos como los [Crash Course](#) para profesionales, o los cursos que organizan “a demanda” para que “si a una organización, una empresa, le parece interesante y quiere traer a su gente, pueda hacerlo”.

NUEVO OBJETIVO: RECUPERAR TODO EL VALLE DEL RÍO QUIPAR

En cuanto al [Campamento Altiplano](#), ideado para la restauración ambiental, está viviendo ahora un proceso de transformación y desbordamiento. Se mantienen los alojamientos y las actividades que ocuparon a voluntarios durante siete años, pero una vez que esta se completó dentro de la finca, el equipo (liderado por Silvia Quarta) vio que era el momento de escalarlo. Por eso han decidido trasladar la parte teórica a la fundación —así “podemos crear cursos específicos en restauración de ecosistemas y atraer otros proyectos”, explica Jacobo— y extender la práctica al resto del valle del río Quípar, en cuya cabecera está la finca y que, tras décadas de sobreexplotación, se ha desecado varios kilómetros, río abajo. “Podemos hacer muchas cosas muy regenerativas, pero si los de alrededor, las otras 30.000 hectáreas del valle, no lo hacen, el río se seca igual”, explica Alfonso.

En términos productivos, los cultivos en los suelos restaurados funcionan muy bien. Y eso que no se comercializan con una marca propia: “(Eso) es algo tan, tan diferente... que tendremos que fichar a alguien que lo haga”, confiesa Alfonso. Una pequeña parte de sus almendras van siempre a la gente que ha apadrinado los árboles, pero “como todo lo que hacemos es ecológico”, la mayor parte se vende a mayoristas exportadores. Cultivan



Panorámica de la aldea y parte de los terrenos de La Junquera.



Vaca y terneros de raza murciano-levantina. La Junquera tiene la mitad de todos los ejemplares de este linaje, que está recuperando.

cereales autóctonos (trigo chamorro y centeno gigante); cinco hectáreas de viña que van ampliar ahora a 20 (además de hacer una bodega); y las casi 140 hectáreas de aromáticas propias, más la gestión de otras 200 de un vecino, generan mucho volumen de aceites esenciales (que pronto saldrán de su nueva destilería). Mencione aparte merece su producción ganadera, que incluye 25 vacas murciano levantinas —la mitad de todos los ejemplares existentes de este linaje al borde de la extinción, para el que han creado una [asociación de criadores](#)— además de otras razas bovinas bien adaptadas al terreno. Buena parte de esta carne va a un carnicero murciano, “que hace unas cosas increíbles —comenta Alfonso—: chorizo de buey murciano, salami con pistachos...”.

Jacobo apela a lo colaborativo e inspiracional como rasgos esenciales en su forma de trabajar, de aprender y de comunicar: “Somos emprendedores sociales en una finca”, remarca, algo que aún es singular en un país “muy de fincas cerradas y de *no te voy a decir cómo lo hago*”. Hay voluntad de “seguir intentando ser una referencia, sobre todo muy práctica en nuestra zona y en nuestra cuenca” —dice Alfonso—, “que es también donde estamos y donde queremos estar —añade Jacobo—. Yo creo que eso es lo más importante”. ■