

PRODUCTORES DE ESTRELLAS MICHELIN

Vegetales salinos a pie de navazo

CULTIVO DESTERRADO Rafa Monge recupera un sistema tradicional de cultivo en Sanlúcar, con el que surte a 200 clientes.

Marta Fernández Guadaño. Madrid

Ha vivido en Madrid, Barcelona y Oxford; suma estudios y experiencia en Administración y Dirección de Empresas, informática y diseño, entre otros campos, mientras ha pasado por varias empresas. “Dejé IBM en 2012 y me puse a estudiar diseño; me decanté hacia la parte de creatividad por la inquietud que tenía por explorar”, comenta Rafa Monge. De Madrid se mudó a Sanlúcar de Barrameda, su tierra natal, donde comenzó a trabajar con marcas internacionales en diseño de producto. Justo ahí se unieron todas sus inquietudes. “Como diseñador, me planteé si podía hacer algo por la agricultura local de mi familia, en una zona de agua mala o salobre [con más sales disueltas que el agua dulce, pero menos que el agua de mar]”, señala.

Monge tenía navazos de su familia. Son huertas situadas en parcelas en la desembocadura del río Guadalquivir, donde se mezcla agua dulce y salada por la subida y bajada de las mareas, en zonas de arena fina próximas al Atlántico, y donde los cultivos se riegan con agua salobre. “Es un sistema tradicional de cultivo con más de ochocientos años de historia, que se había quedado obsoleto”, argumenta. Bautizado como Cultivo Desterrado, su proyecto arrancó en 2017 en Sanlúcar. “Después de IBM, pensé que podía hacer algo por la creatividad. No he cambiado mucho; el secreto del proyecto es el diseño agrícola”.

Monge pensó que el navazo podía tener su oportunidad. “Mis padres se habían jubilado; habían mantenido las tierras de forma muy básica y ya no vivían de ellas; tenían pensado malvenderlas al no tener agua competitiva con PH neutro y solo disponer de agua salada. Me daba pena. Pensé: ‘A ver si puedo hacer algo’, argumenta. “No solo era un bien del patrimonio de la familia, sino que fue mi jardín de infancia. Después de descubrir lo duro de la actividad agraria, trabajar en ella y repudiarla, me di cuenta de que quería hacer algo para no perder algo que formaba parte de mi identidad”.

No afrontó la recuperación del navazo como un agricultor, sino como un diseñador. “El diseño fue la clave principal; me ayudó ver la perspectiva desde un ángulo que otros no veían. La responsabilidad de un diseñador es aportar soluciones al sistema”, define este emprendedor.

Aparentemente, el reto era “luchar contra el agua mala para transformarla en agua buena”. Hasta que Monge se planteó que, quizás, había que cambiar de perspectiva y buscar justo lo contrario para “ver el



Fotos de Francis Rosso Studio

problema como la solución, porque el problema no es el agua, es la agricultura, ya que estamos exigiendo al campo algo que no puede dar. No podemos homogeneizar el campo, sino pensar qué se puede cultivar con agua salada o salobre, aunque produzca menos que otros tipos de agricultura”.

¿Resultado? “Vimos que cultivar alimentos casi en la playa podía aportar vegetales diferentes a un menú. Se abrió un nuevo campo fijándome en vegetales nuevos surgidos de la aparente pobreza del agua mala y de la falta de agua. Algo que había sido un problema se convertía en valor diferencial y así se apoya la economía local. No había que luchar contra lo que teníamos, sino llevarnoslo a nuestro terreno”. De paso, se protegen los navazos, parcelas de no grandes dimensiones que desde los ochenta empezaron a desaparecer siendo reemplazados por proyectos urbanísticos.

A través de la filosofía de Cultivo Desterrado, “se produce una especie

Guisante lágrima de costa de Sanlúcar.



“Después de trabajar en IBM, hice este proyecto que, en realidad, es de diseño agrícola”

Cada parcela de mil metros genera una facturación de unos 2.000 euros al mes



▲ Productos de Cultivo Desterrado: varios tipos de remolacha (roja, dorada y albina).

◀ Rafa Monge, emprendedor polifacético al frente de Cultivo Desterrado, posa con sus vegetales de navazo.

en su navazo para conocer de cerca el proyecto. Se sabe que Ciclo, espacio de Luis Callealta en Cádiz, o el triestrellado Aponiente, de Ángel León, han servido productos de Cultivo Desterrado en sus menús degustación.

Pero, con doscientos clientes en cartera –incluidos particulares–, Monge se resiste a dar nombres. “Los restaurantes son clientes oscilantes, unos piden más y otros menos. Por eso, me gusta ser discreto y no dar nombres. Cuando comencé, contacté con seis restaurantes y, después, ya no escribí a ninguno más. El resto ha llegado por el boca a boca. Tiene que ser el cliente el que me encuentre. El particular me contacta por redes sociales”.

Ahora, atiende a unos 40-50 clientes a la semana. Su oferta abarca vegetales de navazo como alcachofa girasol, alficof, cacahuete tierno, *cebolla París*, espárragos o guisante lágrima de costa de Sanlúcar, entre otros muchos. Suele lanzar alguna edición limitada de determinados productos.

Los números

Su modelo se basa en pura artesanía. “Sembramos y recolectamos todo a mano, no hay maquinaria y eso implica mucha mano de obra y se traduce después en una atención personalizada con los clientes. Mi producción semanal es muy pequeña”. Trabaja con su hermana, Verónica Monge. Ambos partieron de la finca de su padre de 6.000 metros.

¿Y en lo económico? Cada parcela de mil metros genera una facturación de unos 2.000 euros al mes. “Es un proyecto autosuficiente, que exige una pequeña inversión por nuestra parte y en el que reinvertimos el beneficio. Cultivamos por agua salada y la producción merma mucho; por eso, solo puede ser a pequeña escala. Está pensado para un nicho de mercado, para el cliente que quiere llevarse un valor diferenciado a la mesa, algo que se transmite en cartas, menús o platos diferentes. Se ha creado un vínculo emocional del cliente con el producto y el proyecto”, asegura Monge, que concluye autodefiniéndose: “He unido todo lo que he aprendido en mi vida: negocio, economía, comunicación, tecnología, diseño... Rafa es un hombre orquesta que toca distintos instrumentos”.

de magia, ya que algunas hortalizas se adaptan a la salinidad; así cambia el sabor”. Ahí la gastronomía se abre a una familia de nuevos ingredientes que asumen el punto de salinidad por estar cultivados en navazos. “A lo mejor, no podemos cultivar puerros como los conocemos, pero sí otros vegetales que aportan a los platos”, recalca. Verduras *feas* que se vuelven bonitas y sabrosas.

Cientes gastronómicos

Vegetales con un punto natural salado-dulce que atrae a muchos chefs. Aitor Sua, cocinero de 30 años socio en Trède –bistró abierto en abril en La Latina–, pasó un mes con Monge