

Cultivo navacero, del olvido al estrellato gastronómico

El gaditano Rafa Monge fusiona el legado familiar agrícola con su formación en diseño para obtener con agua salobre verduras que seducen al triestrellado Ángel León

Natalia Calle. Fotos: eE

Se formó en administración y comercio durante cinco años; amplió sus estudios en una rama que le apasionaba, el diseño; adquirió un perfecto inglés -fruto de su paso por Oxford-, y trabajó en una de las grandes multinacionales del *hardware* y el *software* -IBM-, pero ha acabado siendo agricultor. Está claro que no un agricultor al uso -o lo que puede considerarse un hombre de campo tradicional-, salvo por un pequeño gran detalle: Rafa Monge Gallego es, como buena parte de los hombres y mujeres que se dedican a la huerta, un enamorado de la tierra y un apasionado del "diálogo" diario con ella. Hace cinco años decidió volver a su Sanlúcar de Barrameda natal y se lanzó a combinar todo lo aprendido con el laboreo agrícola mamado en casa, a experimentar y

a recuperar una técnica de cultivo casi extinguida, el navazo. Y el cóctel le salió perfecto. En la actualidad, este emprendedor sanluqueño es considerado un científico de los vegetales, un diseñador de artísticas y coloridas cestas de hortalizas, legumbres y verduras, que se ha ganado, por derecho propio la entrada a algunas de las cocinas más selectas de la restauración mundial, como la del chef Ángel León en su triestrellado Aponiente.

Sanlúcar de Barrameda, Barcelona, Oxford, Madrid, Sanlúcar de Barrameda. Así ha sido el viaje de Rafa Monge (46 años), pero no sólo en el sentido espacial. También y más importante, ese ha sido un periplo de ida y vuelta espiritual, en su propia persona. Se fue, dice, "con solo una maleta, sin prejuicios", con ganas de empaparse y "descubrir", y retornó a su tierra de origen con ella repleta de conocimientos para, ya plenamente madura su inquietud por el diseño, dibujar su propio camino. "El mismo día de la graduación, cuando alguien me preguntó ¿y ahora qué, Rafa?, me salió: yo quiero hacer algo por el campo de mi padre". Y en esa mirada al futuro, supo que transitaría hasta una intersección en la que huerta y diseño se cruzaran.

A su regreso a Cádiz y a esa casa familiar con sabor y aroma a campo, se encontró con que el navazo tradicional, -un sistema de cultivo litoral, interdual, que se basa en la creación de huertos ahondando el arenal de una marisma y en la nutrición de los cultivos mediante agua dulce y agua salada-, había desaparecido prácticamente, fruto de la expansión urbanística y también de la apuesta institucional realizada en las décadas precedentes para incitar a los agricultores a buscar fórmulas agrícolas convencionales más rentables en cuanto a productividad y

Monge con una de sus verduras singulares.





Una de las que Rafa Monge llama "verduras feas".

armonía visual del producto. Sin embargo, el matrimonio Monge Gallego se había quedado al margen de aquella nueva apuesta y mantenían sus parcelas de navazo.

Un tesoro al que sacar brillo

"Yo había aprendido que el diseño aporta soluciones a un problema" y, "como diseñador" -reivindica Rafa Monge desde la faceta en la que se siente más cómodo-, "entendí que lo que tenía que hacer era cultivar utilizando esa agua salada, mano a mano naturaleza-agricultor, hasta obtener un producto totalmente diferente" y al que, precisamente esa diferenciación, le aportara potencial económico. "Me di cuenta de que tenía un tesoro y no tenía que luchar contra él, sino sacarle brillo", afirma sobre ese navazo con el que comenzó a experimentar hace ya cuatro años y que, defiende a capa y espada, es una forma de cultivo "100% sostenible" a nivel medioambiental, pero también económico y social; sobradas razones, reivindica también, por las que debería ser recuperado en aquellas zonas del litoral gaditano de las que fue típico y en las que aún no se han perdido por completo sus elementos esenciales -como la arena, las dunas y los tollos de los que se recoge el agua-.

Sin saber que quizá entonces él mismo comenzaba a abrir ese camino, Rafa Monge firmó su alianza con el navazo en 2017. Comenzó trabajando 2.000 de los 6.000 metros cuadrados que le legaron sus padres, una superficie que luego se am-



El navacero, una forma de cultivo sostenible

plió hasta los 3.000 y que hoy va ya por los 4.000. Sobre ellos y un pequeño invernadero al que le gusta tratar como su "laboratorio" empezó a diseñar, a realizar pruebas que han tenido como objeto más de 200 variedades, buena parte de ellas exóticas. Por eso, cuando se le pregunta si lo suyo puede considerarse demasiada innovación para un sector tan tradicional, no puede por menos que sonreír, recordar que también en su momento fue innovación la llegada a nuestras huertas de la pata-

Las últimas locuras de un visionario

"No quise nunca fama", sólo poner en valor el trabajo del navacero, "no ya para que mi padre se sintiera orgulloso de mí, sino para demostrar yo el orgullo que siento por él y por esa labor", afirma Rafa Monge sobre la idea que ha guiado su camino en los últimos años; unos años de experimentación con el navazo de los que ha salido una larga lista de vegetales en la que sobresalen la hierba de rocío o el guisante lágrima costa navazo, productos estrella que se dirigen a la restauración más próxima, pero que también son hoy alimentos de culto para medio centenar de clientes de toda España que fielmente piden su cesta de temporada, incluidas las llamadas sin atisbo de complejo "verduras feas".

A esa lista se unirán nuevos productos con los que Rafa Monge quiere "seguir ofreciendo argumentos para defender que hay que proteger el navazo". Así, las últimas locuras de este visionario son "la alcachofa-girasol, toda una experiencia de explosión en boca" y que se puede cultivar todo el año -con lo que además aporta a la lucha contra el cambio climático-, y "el cacahuete como legumbre", que "se desarrolla bajo tierra, donde el navazo le lleva a generar más azúcar y a reaccionar obteniendo una ternura impensable".



Ángel León y Rafa Monge en el programa 'Productores con estrella' de Canal Cocina.

ta o el tomate, y reconocer que, en definitiva, "sí", pretende "hacer una nueva incursión, un viaje alrededor del mundo para traer cosas nuevas al navazo", pero sin la pretensión de ganarse esa etiqueta de innovador que hoy parece un valor en sí misma, sino para demostrar "que el agua salobre no es un problema" y que "esta forma de cultivo puede ser innovadora y tener futuro".

"Conozco cada vaina"

Y, sin duda, que él ha sabido hacerlo. Lo ha hecho "integrando todo lo aprendido" en su vida, "como si se tratara de una orquesta" de la que él es el director, en 'Cultivo desterrado', el alegórico nombre con el que bautizó su proyecto empresarial agrícola. Así, el navazo; un trabajo muy artesanal -apenas con las herramientas que antes usaron su padre, sus tíos y sus abuelos-; una atención muy personalizada al cultivo -"conozco cada vaina", afirma-; ayuda en momentos puntuales de la familia; una producción responsable -"lo justo, sin que sobre, porque ello sería ofender a la naturaleza"- y una máxima, la de que "el agricultor propone y la naturaleza dispone" como metáfora de ese diálogo permanente que siempre mantiene con la tierra y la biodiversidad que la envuelve, han hecho la "magia".

El resultado son hojas, raíces y frutos exóticos en unos casos, tradicionales en otros, quizá más feos estéticamente que los de la agricultura convencional, pero con unos matices de colores y sabores, obtenidos precisamente gracias a esa agua

salada que les empuja a una transformación durante la etapa de crecimiento, que han sido capaces de conquistar paladares tan exquisitos como el del afamado Ángel León, chef que luce tres estrellas Michelin en su restaurante Aponiente de El Puerto de Santa María.

León: "Si no existiera, habría que inventarlo"

Precisamente, León acaba de homenajear a Monge en el programa *Productores con estrella* de Canal Cocina, en el que reconocidos representantes de nuestra cocina rinden tributo a algunos de sus proveedores a modo de agradecimiento por esas singulares y mimadas materias primas que luego ellos transforman en sus cocinas en platos merecedores de esas codiciadas estrellas del universo gastronómico. "Me emociona que alguien así, que es un pionero, un ejemplo, haya querido compartir ese programa conmigo", dice Rafa sobre Ángel; sobre alguien con el que se siente "totalmente identificado", con el que comparte "locura, desde el punto de vista de ser un poco visionarios, de investigar, de probar". Tal ha sido el maridaje que uno y otro han creado, que dice Ángel en ese programa: "si no existiera Rafa, habría que inventarlo".

Por su parte, Rafa no puede estar más orgulloso de trabajar con alguien que ha sabido entender su filosofía como agricultor y, sobre todo, valorar el fruto de ese navazo que quizá ahora sí, con el aval de aliñar el menú de Aponiente, puede haber comenzado su definitiva recuperación.