El proyecto de La Barja se ha gestado gracias a una decidida apuesta por la producción ecológica. En él pusieron todo su empeño Eloísa Perales y Vicente Serrano, cabezas visibles de un proyecto en el que encontraron la valiosa colaboración de José Manuel Moreno Madrigal; Mikhaylo Haliv; la Fundación Cadisla y la Asociación Amigos de la Gallina Negra Castellana (GANECA).

Cultivos como la almendra, el pistacho, el piñón, el higo o productos procedentes del huerto ecológico se comercializan de forma directa, con los mínimos intermediarios y con los mercados locales como principal punto de destino, Así es la esencia de un proyecto forjado desde el trabajo, la ilusión e ideas muy claras.

La punta de lanza de La Barja es la ganadería ecológica con protagonismo de la gallina ponedora industrial y la gallina negra castellana. Se sigue la misma filosofía que en el caso de los productos agrícolas: la comercialización más directa posible, dirigida a los mercados locales.

Un gran proyecto en Las Balsillas

Eloísa Perales recibe con la complicidad y cercanía de costumbre a los periodistas que llegamos a la granja. Las instalaciones, que combinan armónicamente tradición y modernidad, se encuentran en Las Balsillas, nombre que le viene al paraje por las suaves oscilaciones del terreno. La tarde otoñal anuncia cambio de tiempo. Los trabajadores van y vienen y resulta todo un espectáculo ver a las gallinas que se arremolinan en torno al empleado que lleva la comida. “Mi marido adquirió estos terrenos y estudiamos las posibilidades que había para montar un negocio. Nos decantamos por las gallinas y productos ecológicos. Soy un poco enreda (risas) y decidí dar un cambio a mi vida profesional y retomar la tradición que había en la familia de mi abuela, Anastasia Ramírez”, nos cuenta.

“En esta granja hay dos tipos de manejo, -empieza explicando al mismo tiempo que nos va mostrando las instalaciones-. Tenemos la gallina Brown Nick, que es una raza híbrida pensada para que sea más ponedora, con las instalaciones preparadas para que una sola persona pueda trabajar con ellas. Y luego tenemos la gallina negra castellana, en número mucho más reducido, que sigue un poco el método de nuestras abuelas que criaban gallinas y que viene a ser el sello distintivo de esta granja”.

La responsable de la granja, que lleva dos años de andadura, explica que la producción de huevos ecológicos implica “criar gallinas con alimentos libres de químicos o pesticidas, todo tiene que ser natural. Y, por supuesto, los animales tienen que criarse en libertad”.

Nos sorprenderán unos curiosos datos

La granja se encuentra en el punto más alto del término de Tomelloso, en una zona protegida por la existencia de restos del paleolítico superior. Justo al lado todavía asoman unas viejas murallas, restos de un antiguo sanatorio que acogía a personas que tenían problemas respiratorios.

La gallina negra castellana

El gran vector del proyecto es la gallina negra castellana. “Es una gallina muy bella. La hembra es más pequeña y el macho, como suele suceder en muchas especies del reino animal, es mucho más

Las instalaciones, que combinan armónicamente tradición y modernidad, se encuentran en Las Balsillas, nombre que le viene al paraje por las suaves oscilaciones del terreno

grande y bonito”. Los animales se van acostumbrando a nuestra presencia y, a veces, hasta parece que posan para la cámara. Nos deleitamos con el espectáculo de una gallina que cría a sus pollos en un cajón. “Les enseña a comer, a beber, la persiguen a todas partes. En cinco meses serán adultos y pondrán sus primeros huevos”, dice Eloísa que observa con cariño el movimiento eléctrico de los pequeños animales detrás de la madre.

La gallina negra castellana

“Es la raza autóctona más antigua de Europa. En el siglo XII llegó a España y parece ser que fue-

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Lanza. 16/10/2020.