



Paisaje de Cañamares, al norte de Cuenca, donde por estas fechas los campos adquieren un color púrpura gracias a las varas de mimbre.
(Fernanda Carvalho)

El pueblo que da la vara

Cañamares (Cuenca) aporta el 90% de la producción de mimbre en España. Por estas fechas atrae a turistas por sus campos teñidos de rojo. Pero el imperio del plástico ha arrinconado el cultivo. «Le doy quince años de vida», se lamenta un agricultor



Añádenos en Google

**Antonio Paniagua** >

Madrid

23/02/2019 a las 00:11h.

[+ Seguir](#)

Quien llega a Cañamares en coche se encuentra con campos teñidos de rojo que destacan sobre el gris de las alamedas desprovistas de hojas. Es la mejor bienvenida que dispensa al viajero este pueblo afincado en la Serranía de Cuenca, muy cerca de la Alcarria. Las varas de mimbre pintan en el paisaje una acuarela sanguínea, a veces cárdena, a veces terrosa. Cañamares produce el 90% del mimbre que se cultiva en España. Seis o siete familias del municipio, poblado por medio millar de personas, se dedican a tratar y transformar esta variedad del sauce. Estas semanas andan muy atareados. Trabajan con diligencia cortando las cañas con desbrozadoras, haciendo gavillas, limpiando los palos de impurezas y clasificándolos en función de su longitud. En algunos casos las ramas llegan a alcanzar el metro y medio de altura. Todo este material ya no se dedica a hacer cestos y muebles, sino que se usa para proteger al personal de la mirada de curiosos. Porque el nuevo destino del mimbre son las cercas para chalés.

Serones, aguaderas, cestos, cunas y todo tipos de muebles se hacían antes con esta planta maleable y dura que el hombre aprendió a trenzar hace miles de años. Los poquísimos artesanos que aún trabajan el mimbre usan las mismas técnicas de antaño. Así era hasta que sobrevino el imperio del plástico, del que España arroja al mar ocho millones de toneladas al año, circunstancia que hace del país el primero de la Unión Europea en verter este material en sus aguas.

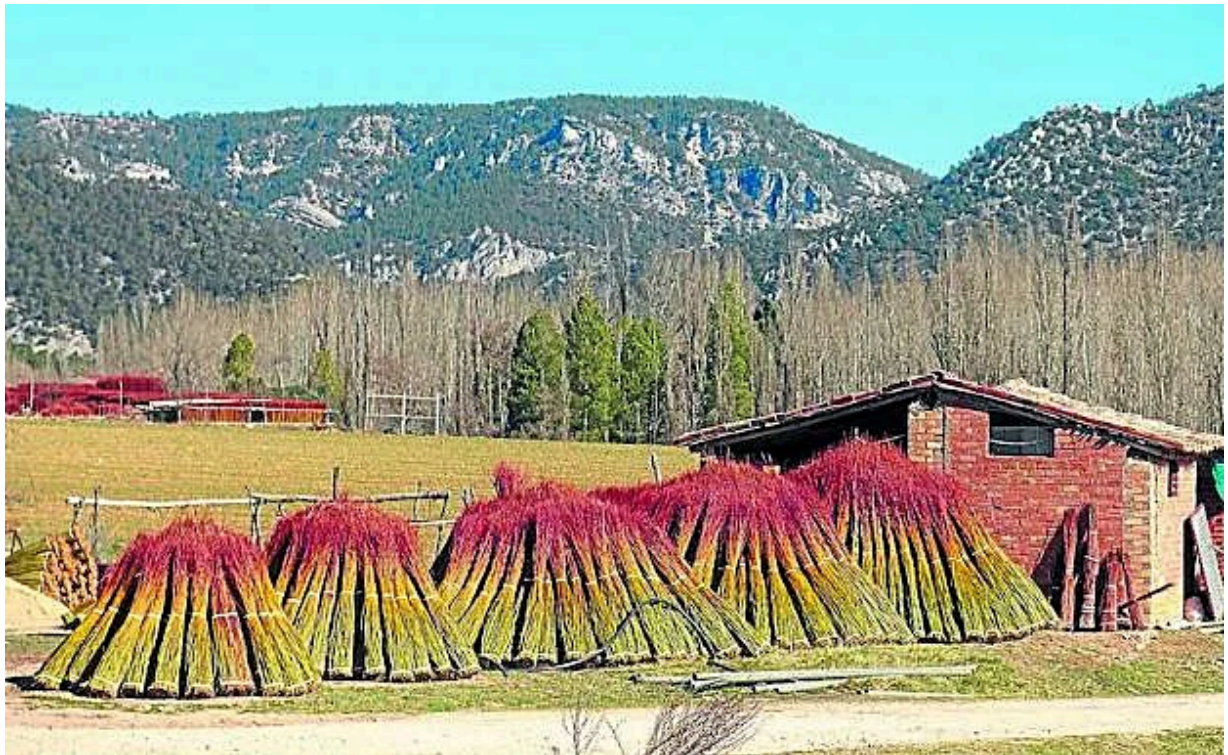


Eduardo y los hermanos Vindel, Abel y Edvidio, clasifican el mimbre por su longitud. . (Fernanda Carvalho)

A la vista de este alto poder contaminante, en Cañamares confían, no sin escepticismo, en que la prohibición de las bolsas de plástico en 2021 ayude a revitalizar la alicaída industria del mimbre. Lo dicen con la boca pequeña, sin demasiadas esperanzas, porque saben que su quehacer como cultivadores tiene los días contados. Los hermanos Abel y Edvilio Vindel, terceros miembros de una generación que se dedican a su cultivo y recolección, dan por seguro que nadie de los suyos tomará el testigo. Su abuelo Tomás fue el pionero que creó la empresa agrícola en la década de los cuarenta, le siguió su padre Ramón, que extendió las ventas a todo el territorio nacional, y ahora son ellos los que serán testigos de la defunción de la sociedad. Y ello a pesar de que no les va mal: el 90% de su producción la venden a Europa, América y, en menor medida, a países del Magreb. «Con nosotros se termina todo. Mi hermano tiene un hijo que no creo que siga. Esto es muy duro, hay que echar muchas horas. Yo le doy a esto quince años de vida. Después de nosotros nadie va a tomar las riendas», dice Edvilio mientras exhibe las variedades de mimbre que vende: el blanco, el negro, el buff y el natural, sin desbastar, el preferido por los italianos.

De todos los colores

Pese a las adversidades, Abel y Edvilio siguen a lo suyo, sin hacer demasiado caso a los malos augurios. Ahora están tallando las ramas, es decir, midiéndolas por su longitud. Las de mayor alzada se destinan a fabricar rollos para cerramientos de chalés y casas rurales. En una pileta, los haces de tallos se arraciman y se cubren de agua unos 20 o 30 centímetros por la base. De aquí se saca el mimbre blanco. «Ahora están sin savia, pero en abril empezarán a echar las hojas. Entonces la piel se ahueca y en aquella máquina se pela», apunta Edvilio. La variedad del mimbre buff adquiere una tonalidad parecida a la miel gracias a que se cuece en una caldera durante unas seis horas.



Las ramas se amontonan formando las piña, que se asemejan a unas chozas. . (Fernanda Carvalho)

Después de la recogida, que se realiza entre diciembre y marzo, las ramas se agavillan y amontonan formando lo que los lugareños llaman piñas, que, vistas a lo lejos, semejan chozas primitivas o cabañas de los aborígenes americanos. Se colocan haciendo un cono para que se sequen antes. Con el transcurrir de los días, conforme se evapora la humedad, las varas se van incendiando como brasas anaranjadas. Abajo por el corte, adquieren el color de

la flor de la mostaza. Por arriba, los tallos miran al cielo y le roban al sol su antorcha. Esta paleta de púrpuras del mimbre, grises de la sierra y verdes de los árboles es un espectáculo que merece verse, y eso es lo que precisamente hacen cada más vez aficionados a la fotografía que buscan paisajes inéditos y sorprendentes. Son los mismos que peregrinan al Jerte para capturar los cerezos en flor o los melocotoneros de Cieza (Murcia).

Cañamares está incluida en la ruta de mimbre, un recorrido que pasa por Villaconejos de Trabaque, Priego, Fuertescusa, Cañizares y Beteta. Las postales se renuevan con las estaciones: las cepas de las mimbreras rebrotan en primavera y en verano arden de rojo las vegas de los ríos Trabaque, Escabas y Guadiela.

Competencia china

Pero hablando con los Vindel y Eduardo, que les echa una mano, el cuento se antoja mucho menos bucólico. Los fotógrafos, igual que vienen, se marchan sin dejar rastro. Y entretanto las dificultades afloran. Cada año la producción se reduce. Los de Cañamares sufren el embate de la competencia china, que manufactura un mimbre negro, basto y de peor calidad. Para ocupar menos espacio en los contenedores, las cestas llegan sin asas, que luego se ponen aquí, y se comercializan a un precio hasta tres veces inferior al que vende un artesano español.

En teoría, las tiendas de bricolaje deberían advertir al cliente de que está comprando mimbre chino, mucho menos duradero que el español, pero no todas lo hacen. «Antes había plantaciones en toda la comarca, y ahora solo crece en Cañamares. Cuesta mucho regar por encharcamiento, los herbicidas no son baratos; todo es muy trabajoso y la gente prefiere no complicarse la vida. Usamos desbrozadoras, pero antes mi abuelo se ponía de rodillas para cortar la planta con tijeras», dice Abel. El mimbre pelado, tanto el

blanco como el buff, se vende a 2,5 euros el kilo. Si va dedicado a cubrir vallas, se cotiza a 70 céntimos.

Los mayores enemigos de los tallos son la correhuela, una especie parasitaria que se enrosca en la vara como una enredadera, el pedrisco, las heladas y el sapo, un insecto que agujerea la rama y ocasiona su rotura. Acaba de esta manera con la mayor propiedad del mimbre, que es su flexibilidad. Para demostrarlo, Eduardo coge una varilla y la retuerce dándole varias vueltas sobre sí misma. No hay manera de romper la fibra.

«Si vas a Francia, adonde yo viajo mucho, verás a la gente ir a comprar con la cesta de mimbre, y lo mismo pasa en Alemania. En las viñas que producen el Burdeos está prohibida la utilización del plástico y el alambre. Pero en España no hay esa costumbre, y eso que te cobran las bolsas de plástico», argumenta Edvidio.



Las ramas se miden y se dejan secar.. (Mariano López Benítez)

El año pasado se recogieron cerca de dos millones de kilos de mimbre verde. Una vez seco y pelado, el peso se reduce muchísimo. Pilar Pérez y José Luis Encijo son los únicos artesanos de la comarca que aún trabajan el mimbre. En la tienda-taller del

matrimonio, situado en Villaconejos de Trabaque, a siete kilómetros de Cañamares, se apiñan cestas, canastos, butacas, biombos, maniqués, lámparas, balancines... Un cestillo (4 euros) es el artículo más barato, mientras que un sofá de pata de elefante es el más caro (800).

Herramientas y mucha destreza

«Antes de manipularlo, metemos el mimbre en un estanque para que se moje durante tres o cuatro horas, dependiendo del grosor. Cuanto más grueso, más tiempo en el agua necesita para que sea maleable», dice Encijo. Tijeras, punzón –recto y curvo–, martillo, metro y canaleta son las herramientas que se precisan para urdir las varillas, además, claro está, de mucha destreza.

Pilar Pérez y José Luis Encijo tienen dos hijos que saben los rudimentos del oficio. Pero ambos han estudiado una carrera universitaria y residen en Madrid, sin ganas ni vocación de ocupar el taller de sus padres. Con ellos acabará una actividad que antaño fue próspera. «En 1979 se fundó en el pueblo una cooperativa de trabajo social, en la que trabajamos 30 o 40 personas. Y quienes no se quisieron sumar tenían sus talleres particulares, de modo que llegamos a ser unos 60 artesanos repartidos en distintas fábricas», recuerda José Luis.



Un agricultor recoge una gavilla de mimbre. . (Mariano López Benítez)

Si el mimbre parece no será por falta de ganas del matrimonio o porque su obra carezca de éxito. Hace tiempo un restaurante belga les encargó mil cestillos para servir el pan. Pilar se puso manos a la obra, pero acabó con una tendinitis de caballo. Entregó a tiempo el trabajo, pese a que el médico le aconsejó que se tomara una baja. Con todo el dolor de su corazón ha tenido que rechazar el pedido de un local de restauración de EE UU, muy bien pagado, que le demandaba 5.000 piezas del mismo tipo: «Sin nadie que nos ayude es imposible».

El taller tiene fama en toda España. Ha hecho desde paragüeros para coches de caballos a dos tacatacas, uno de los cuales donó al Museo del Mimbre de Villaconejos. Con todo, la pareja dispone de otra fuente de ingresos: «Ya somos mayores y tenemos alquilado un local».

En casa del herrero, cuchillo de palo. Pilar y José confiesan que en su hogar no tienen muchos objetos de mimbre.



Un oficio abocado a la extinción

Arte de la cestería

El mimbre es una fibra vegetal que se obtiene de un arbusto de la familia de los sauces. Desde la Edad Media y hasta el siglo XVIII se mantuvo el arte de la cestería, que recobró protagonismo en el siglo XX. Sin embargo, el imperio del plástico está abocando al sector a su paulatina extinción. Y eso que el mimbre es muy valorado en Francia, Alemania y el Magreb.

10.245

toneladas de mimbre se recogieron en 2016 en España, de las cuales 9.965 se cosecharon en Castilla-La Mancha, casi todas en Cañamares (Cuenca). La superficie cultivada asciende a 531 hectáreas, la inmensa mayoría en zonas de regadío. Se trata de un producto que lleva décadas en retroceso, pero que, en pueblos como Cañamares, se resiste a desaparecer. Seis o siete familias se dedican al cultivo y transformación del mimbre. El resto de la población trabaja en la embotelladora Solán de Cabras y en una fábrica de carburo de silicio ubicada en Puente de Vadillos, a solo 14 kilómetros de Cañamares. Dos terceras partes de la cosecha de mimbre, que antes se dedicaba a la artesanía, ahora se destina mayoritariamente a la manufactura de rollos de cerramientos para chalés y casas rurales.

Museo

En Villaconejos de Trabaque (Cuenca) hay un Museo del Mimbre que muestra cestas, butacas, jaulas y muchos objetos decorativos, además de las herramientas

que se utilizan para trabajarlo.

 Reportar un error

EL CORREO

Copyright © DIARIO EL CORREO, S.A.
Sociedad Unipersonal.
C/ Gran Vía 45, 3ª planta, 48011 Bilbao

Descargar la app



[Contactar](#) [Quiénes somos](#) [Aviso legal](#) [Reglamento UE 2024/1083](#) [Condiciones de uso](#) [Política de privacidad](#)
[Publicidad](#) [Mapa web](#) [Compromisos editoriales](#) [Política de cookies](#)

[Oferplan Bizkaia](#) [Blogs](#) [Pintxos en Bilbao](#) [Recetas](#) [De tiendas](#) [Pasatiempos](#) [Conciertos en Bilbao](#)
[Videojuegos](#) [Festivales](#) [Puntos de venta](#) [La Tienda](#) [Horario de misas](#) [Estaciones de esquí](#)
[Directorio de empresas](#) [Ofertas Internet](#) [Clasificados](#) [La Mirilla](#) [Lotería Navidad 2025](#) [Jaiak](#) [Aste Nagusia](#)
[Startinnova](#) [Restaurantes de Bilbao](#) [Lotería de Navidad](#) [Lotería del Niño](#)

vocento

[Webs de Vocento](#) ^