

El raïm s'alarma al Vinalopó

Els darrers anys, el cultiu de raïm de taula al Vinalopó Mitjà passa per una crisi que pren dimensió social en una comarca que n'ha fet pilar econòmic. Les terres abandonades, els preus ínfims i la desesperació de molts llauradors mostren el problema. Les solucions requereixen voluntat política, inversió i nous plantejaments. L'aigua, amb el debat del PHN pel mig, acaba de dibuixar un quadre convuls.

A aquestes altures del mes, comencen a quedar tan lluny els ecos de les campanes de Cap d'Any com els bons propòsits amb què ens solem vestir per a l'esdeveniment. Lluny la festa i les promeses i lluny, també, el regust del raïm amb què –possiblement– ens hem ennuegat si és que hem seguit la tradició estesa al llarg del segle XX i que ens convida a deglutir la dolça fruita a mesura que un any s'escola i en comença un altre. El raïm pren un protagonisme de cap de taula, aquesta nit de sant Silvestre. Però del tortuós camí que hagin pogut fer els xanglots fins a arribar-nos a casa, de la desesperació, fins i tot, amb què molts d'aquests han madurat, en sabem ben poca cosa. Per no dir res.

Ja fa uns anys, però, que a la comarca del Vinalopó Mitjà, a l'extrem sud del país, sí que en tenen bona idea. I ara, que s'ha tancat la campanya i que arriba l'hora de fer balanç, la situació no es pot descriure més gràficament de com ho ha fet Josep Castro, delegat a la zona del sindicat La Unió de Llauradors i Ramaders –COAG: “Tot són ploreres i ploreres.” De fet, abans d'acabar l'any, aquest sindicat havia fet explícit el senyal d'alarma: el raïm de taula del Vinalopó corre perill de desaparèixer. Vinyes senceres sense collir, amb el raïm embossat i tot, podrint-se als ceps; camps abandonats d'aquest any o de l'altre, i el desànim que s'enganxa a la pell dels llauradors, gairebé visible a primer cop d'ull, en són la part més aparent. El problema ve de lluny i les solucions no sembla que puguin arribar a curt termini.

Del Vinalopó, la terra. Des que, cap als anys seixanta del segle XX, s'hi va

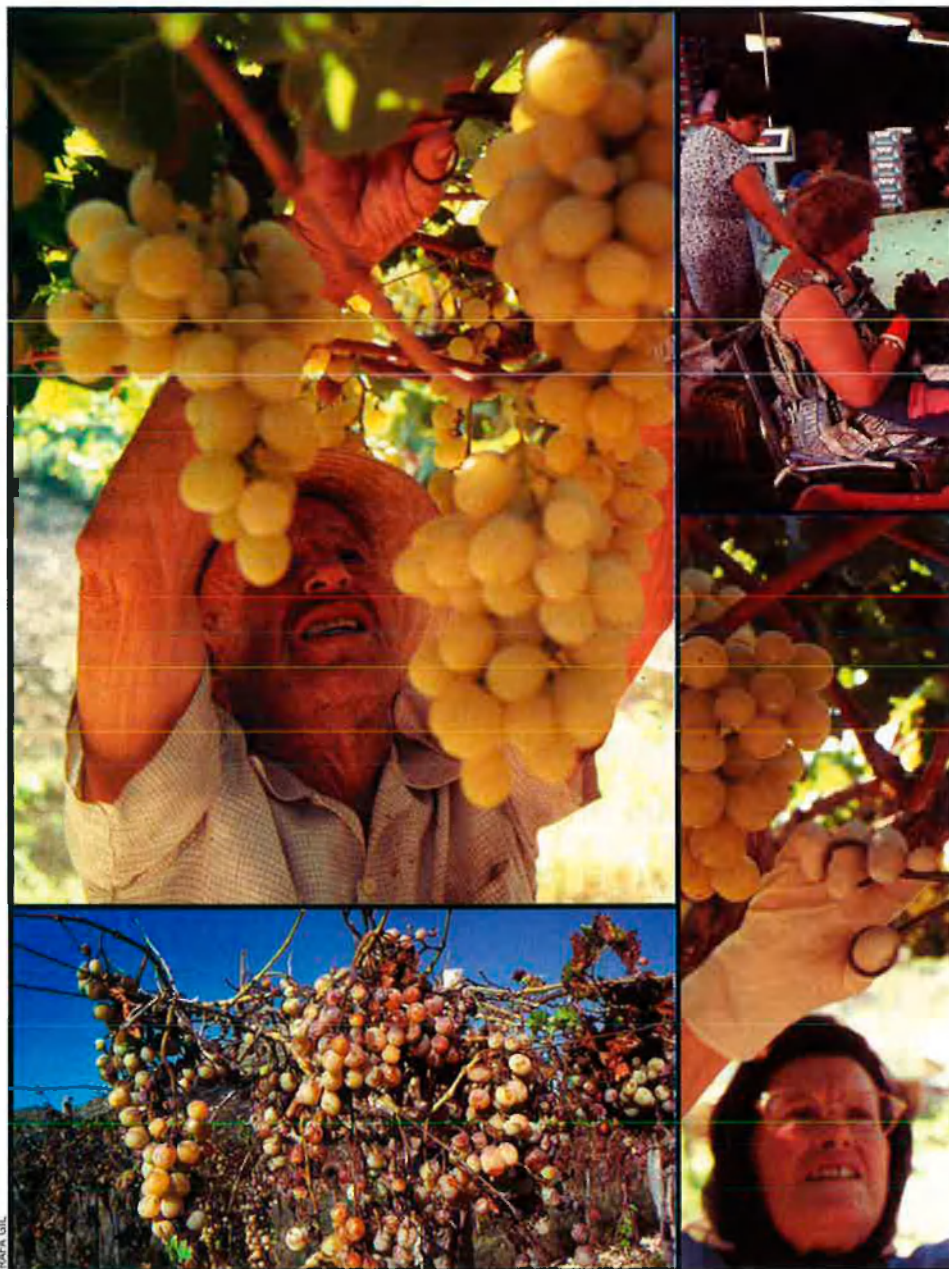
estendre l'extracció d'aigua del subsòl, el Vinalopó Mitjà va canviar la seva fesomia econòmica. Les oliveres, els ametllers i la vinya per a vi van anar deixant pas al cultiu de raïm de taula, ja sigui embossat (la bossa de paper satinat per la part exterior protegeix cada xanglot de les inclemències i en retarda la maduració) o el més primerenc, sense bossa. Tal com explica La Unió, la producció d'aquesta denominació d'origen es concentra principalment a la franja que dibuixen les poblacions des del Fondó dels Frares fins a Agost, passant pel Fondó de les Neus, la Romana, Asp, Novelda i Montfort, on hi ha “unes 4.000 explotacions agràries que es dediquen gairebé en exclusiva a la producció de raïm de taula, per la qual cosa representa un pilar bàsic per a l'economia de la comarca i l'única font d'ingressos per als agricultors”. En poblacions com ara Novelda, aquesta activitat ocupa més de la meitat de la població activa municipal.

En una primera ullada als bancals enraïmats del Vinalopó, a la tardor, el visitant es pot deixar endur per la poètica del pàmpol i el gra daurat. La cosa canvia si guia el recorregut algú de la contrada. Maria Jesús Navarro, professora de l'institut de Crevillent, es desespera: “Mira aquella finca: 150 tafulles [una tafulla són entre 900 i 1.000 m², segons les variacions que hi pugui haver en cada poble] abandonades. L'any passat va ser horrible, no van poder pagar els crèdits i han hagut de vendre. Els han comprat la finca pel mas: la terra ja no es cultivarà. I mira allà: perdut fa dos anys. I això: també abandonat. Abandonat. Abandonat. Ens toca deixar les terres ermes. Gairebé sembla que ens en vulguen fer fora per poder urbanitzar!” Els seus pares te-

nen vinya i han decidit que han fet l'última collita. Ja ho deien quan veien passar els dies sense possibilitat de vendre, patint perquè el raïm se'ls podria al cep, i el temps no ha fet sinó confirmar la decisió presa. La situació, en alguns moments, ha arribat a ser desesperada. Joaquim Verdú, secretari del Consell Regulador del raïm de taula del Vinalopó, xifra el percentatge d'abandó de terres entre un 20 i un 30%: "I no és parlar per parlar: el cultiu podria desaparèixer en deu o quinze anys."

"A la gent, li fa vergonya dir a quant estan venent el raïm", explicava Maria Jesús Navarro el passat mes de setembre. "Però més val això que deixar-ho podrir", afegia, gairebé amb ràbia. "Això" podien ser 20 o 25 cèntims el quilo, pagats per un corredor, l'intermediari, gairebé com un favor. I no s'ha de perdre de vista que calen 45 cèntims/quilo per cobrir despeses, perquè si el raïm no es ven per a taula i ha d'anar per a "granulla" (per fer alcohol), el pagaran a 5 o 7 cèntims, que, en arribar al consumidor, el raïm de taula pot costar entre 1,20 i 1,95 euros (segons el tipus de raïm i el moment de venda). I tot això malgrat que enguany, expliquen, hi ha hagut prou demanda per no justificar que es pague tan poc als llauradors. "A mi no em diuen la veritat perquè m'encenc", exclamava Antonieta Garcia, mare de Navarro, en parlar dels preus. "Ho has d'entendre—continuava—, veure que la terra dóna i que no pots, veure el raïm com se't va podrint... és com si tingueres una ferida oberta."

Joan Pastor, encarregat i vicepresident de la cooperativa del Pinós, no troba justificació per a un desfasament de més d'1,20 euros: "L'agricultor ven molt barat i el mercat està molt car. Ja m'explicaràs com ho justifiquen, si de la cooperativa el raïm ix ja net per al client!" De fet, la potenciació del sector cooperativista és una de les mesures que s'estan impulsant des de La Unió, sobretot ara que la situació és ben lluny de la bonança en què es vivia anys enrere. Ho explica Josep Castro: "Més del 80% del raïm es comercialitza individualment, sense contractes que donen seguretat al llaurador—i en moments de crisi els incompliments estan a l'ordre del dia— i sense ca-



pacitat de pressió. És important que pugem concentrar l'oferta perquè la situació ja no és la mateixa que cinc anys enrere."

Hi ha, a més, altres factors que condicionen la producció: la competència de la importació (sobretot d'Itàlia); la virosi que afecta les vinyes o les necessitats hídriques de la zona.

Un estudi recent elaborat per la Conselleria d'Agricultura de la Generalitat Valenciana, a instàncies de La Unió, ha detallat que quasi la totalitat dels ceps són afectats de virosi, cosa que influeix en la quantitat i la qualitat del raïm. Per fer-hi

front, reclamen una reestructuració varietal del sector, que s'hauria de fer de manera esgraonada i atènyer unes 8.500 hectàrees: els costos d'arrencada i replantació, explica La Unió, "juntament amb el període de descans de la terra a causa del temps cessant d'activitat—que se situa en un període comprès entre dos i quatre anys", haurien de ser d'uns 47.900 euros/hectàrea. "Cal aprofitar els fons europeus, que ara encara hi són", remarca Castro, abans d'afegir que en aquests moments esperen resposta de la Conselleria d'Agricultura. "Si hi ha voluntat política que el raïm subsistisca

“Veure com el raïm se't va podrint és com si tingueres una ferida oberta”

—recalca—, això és precís. O és que el que s'ha de fer són xalets?”

I l'aigua. Una qüestió que fa immediat acte de presència, quan es parla d'agricultura al Vinalopó Mitjà, és l'aigua. Perquè el problema sembla evident des de qualsevol punt de vista: la sobreexplotació dels aqüífers ha generat un alt grau de salinització de l'aigua (i de la terra que s'hi rega, per tant), els costos energètics són alts, i els econòmics, també. Quan es parla de solucions, però, les respostes són substancialment diferents.

La consellera d'Agricultura, Maria Àngels Ramon-Llin, s'ha afanyat a tirar l'aigua al seu molí. Durant la presentació de la passada campanya del raïm de taula i davant l'estesa preocupació sobre la situació de crisi, va publicitar àmpliament el Pla Hidrològic i el transvasament del Xúquer-Vinalopó, el qual contempla com “una necessitat de primera magnitud per a les Valls del Vinalopó”. No tot hom hi està d'acord, però.

Per a Antonio Estevan, de la Fundació per una Nova Cultura de l'Aigua, la qüestió és clara: “Qui explota els aqüífers de l'interior és el turisme de la cos-

ta.” En tot cas, pel que fa a la necessitat creada per a les comarques turístiques del Baix Vinalopó, l'Alacantí i la Marina Baixa (amb Benidorm com a paradigma), on hi ha la demanda més gran d'aigua, la Fundació proposa, com a solució amb menor impacte econòmic i ecològic, l'ús d'infraestructures que ja hi ha de l'aqüeducte Tajo-Segura (ATS) i els canals del posttransvasament, “àmpliament infrautilitzats”, expliquen, amb “una capacitat de transport vacant que no és inferior a 200 hm³/any”. A més, la costa, diu Estevan, “sempre pot fer dessalatge. Però que ho pague el turisme, no el llaurador”.

I, amb relació a la necessitat d'aigua del Vinalopó Mitjà, la Fundació explica que és una zona que “s'ha desenvolupat més enllà del que permetien els propis recursos locals d'aigua”, però que la quantitat d'aportacions externes que requereix es pot atendre fàcilment “a baix cost, bé siga des de l'embassament de Crevillent, sobre la base de recursos conduïts per l'ATS i pel posttransvasament Tajo-Segura, bé siga sobre la base de recursos reciclats d'Alacant, Elx i d'altres ciutats”. En tot cas, la inversió que necessitaria en infraestructures aquesta alternativa al transvasament del Xúquer-Vinalopó seria “inferior a la prevista en un ordre de magnitud”, el consum energètic “es reduiria com a mínim en un 75%” i el cost mitjà de l'aigua “seria netament inferior a la meitat del que s'ha calculat per al transvasament Xúquer-Vinalopó”.

Les solucions, potser, són més assequibles que no ho semblava.

Núria Cadenas



Pepe Navarro i Antonieta Garcia, collint alguns xanglots al seu bancal, a final de setembre, quan aquest raïm ja s'hauria d'haver collit. A dalt, un moment de treball a la cooperativa del Pinós, en la mateixa època. I finalment, a l'esquerra, una imatge de la desolació que s'estén al Vinalopó Mitjà: el raïm podrint-se al cep, sense collir.

**Cines Babel
Cines Albatros**

CINES BABEL

UNA CASA DE LOCOS
De Cédric Klapisch

Si presentes aquesta butlleta tindràs el següent preu especial:

Si ets subscriptor d'EL TEMPS:
3,61€ tota la setmana
(cal acompanyar justificant de pagament)

Si ets lector d'EL TEMPS:
3,61 € de dilluns a dijous

Vicente Sancho Tello, 10. VALÈNCIA

