



La major producció de nespra de tot Europa es concentra al rogle que formen els municipis de Polop, Altea, la Nucia i, sobretot, Callosa d'en Sarrià.

El camp valencià viu moments d'incertesa. Tots els conreus tradicionals de les hortes del país travessen problemes d'adaptació a un mercat cada vegada més complicat i amb un volum de negoci que no cobreix, en molts casos, ni les expectatives ni les inversions dels agricultors.

**L**a nespra, una fruita la producció de la qual sorgia gairebé en exclusiva del País Valencià amb un epicentre en diverses localitats de la Marina Baixa i, de l'altre, molt més reduït, al sud de Castelló, no es aliè a aquestes dificultats del sector agrari i, en la temporada que acaba de finalitzar, ha tocat fons de manera definitiva. Fins al punt que molts dels petits productors de la gran zona de producció de la Marina Baixa es pregunten si un conreu tradicional, específic i que dona vida al paisatge de l'interior de la comarca no es troba en perill d'extinció.

Hi ha raons de tota mena. Unes que

## En perill d'extinció

no són diferents a les que afecten cítrics com ara la taronja o la llima, i d'altres que són específiques d'una fruita que té una quota de mercat molt reduïda al País Valencià o a la resta de l'estat i que depèn, gairebé de manera

exclusiva, de l'exportació a l'estranger. Siga com siga, el futur d'un producte típic sorgit de les hortes valencianes no és, a hores d'ara, gens clar. Ni tan sols definit. Aquestes són les causes d'una davallada que ningú no sap on acabarà conduint el sector agrícola a la Marina Baixa.

**Un producte importat.** Encara que la major producció de nespra de tot Europa es concentra al rogle que formen els municipis de Polop, Altea, la Nucia i, sobretot, Callosa d'en Sarrià, el nesprer és un conreu, en certa mesura, importat, que té els orígens en països tropicals, el nord d'Àfrica i Turquia. Es tracta d'una fruita exòtica però que s'adapta perfectament al microclima de la Marina Baixa: estius de calor acusat, hiverns suaus que permeten desenvolupar el fruit i primaveres amb sol que afavoreixen la maduració. De tota manera, les condicions meteorològiques dels darrers anys, amb un enduriment dels mesos de fred i amb episodis climatològics de vent, no han afavorit gens la qualitat de la fruita. Enguany, per exemple, la producció

certificada ha arribat només els 10 milions de quilos, un 55% menys de la collita habitual a la zona de la Marina Baixa.

**Les condicions de les terres.** Les característiques de les terres són immillorables: camps fèrtils, aigua en abundància... Però, en la major part dels casos, es tracta d'extensions menudes que no garanteixen, de cap de les maneres, que els productors puguin rendibilitzar les seues inversions. Les explotacions són, en general, bancals o arbres dispersos, de caràcter familiar i, en conseqüència, dividits en molts casos de la distribució de les herències al llarg de generacions. Això, com en altres zones del País Valencià, dificulta cobrir inversió i recuperar-la amb un volum de producció més alt. De fet, la recol·lecció, selecció i envasatge de la nespra ha de ser completament manual per no fer malbé el fruit. Això dispara els costos notablement, mentre que el preu de mercat, arran de la crisi del sector, no ha millorat. Tot al contrari.

**La dificultat per obrir nous mercats.** El Consell Regulador de la Nespra, que agrupa 1.700 productors de la Marina Baixa, ha intentat obrir nous mercats mitjançant acords amb les grans cadenes alimentàries del País Valencià, com ara Mercadona. Però la fruita no ha connectat amb els gustos dels consumidors. El 75% de la producció de nespra, de fet, ha d'anar-se'n tots els anys, fonamentalment, cap a Itàlia. La nespra és una fruita amb poc d'èxit als mercats valencians. La coincidència als mesos d'abril, maig i principi de juny amb altres productes com ara les cireres –també amb un important nucli de producció a la Marina–; el préssec de Múrcia, o la nectarina no solament en redueix el preu, sinó que també fa més forta la competència als mercats minoristes. A més, enguany s'ha produït un fet que preocupa el sector: la tendència s'ha invertit i Itàlia ha reduït el consum fins a absorbir, només, una tercera part de la collita. La resta s'ha hagut d'intentar vendre als mercats interiors.

**La competència d'Andalusia.** Per acabar-ho d'adobar, la zona de producció de la Marina Baixa s'enfronta ara

## Al Palància la nespra comença a ser un record del passat

La nespra tradicional també era present a terres de Castelló, més concretament a la comarca de l'Alt Palància. Però el declivi de la producció d'aquest fruit és quasi definitiu en terres castellonenques. Per a Abel Picó, expresident de la cooperativa de Castellnou, la raó d'aquesta davallada és la falta de rendibilitat que del cultiu, que fa gairebé impossible que l'agricultor pugui viure de la nespra. Les dades de recol·lecció d'enguany a Castellnou no arriben als 1.000 quilos, quan fa temps arribaven a collir-ne 700.000. "Els preus són ara els mateixos que fa vint anys, i els costos s'han multiplicat per mil", és l'opinió d'Abel, que veu amb desil·lusió la desaparició del cultiu; "ací ja no queda gairebé res, es va perdent a poc a poc perquè la gent ja no té cura dels arbres". L'abandonament dels camps és la mort silenciosa a què està arribant la nespra castellonenca, un cultiu costós per al qual cal molta mà d'obra (per a les feines de la poda, la recollida, etc.) i que es fa insostenible amb els preus que es paguen per a la fruita. La manca de demanda, que fa abaixar els preus encara que es produeixi menys, és el gran problema que afronta la nespra del Palància. Quan ja no es cultive nespra a Castellnou, Sot de Ferrer, Soneixa, Sogorb, Navaixes o Altura, s'haurà perdut una fruita tradicional que en el seu moment va saber adaptar-se al microclima de la zona.

amb una nova amenaça: l'extensió del conreu de la nespra a les comarques d'Almeria. Fa pocs anys que Andalusia va entrar en la producció d'aquesta fruita, però enguany ja n'ha produït vora 14 milions de quilos amb perspectiva de duplicar aquestes quantitats en un període de cinc anys. Amb una particularitat, la nespra andalusa, com que a Almeria fa més calor, és primerenca, per tant, té, d'una banda, més eixida comercial, i de l'altra, més marge de preu que els productes valencians, la collita dels quals és posterior. Això ha esperonat molts productors callosins a optar per reduir el seu volum de producció i plantar varietats d'altres fruits com ara taronges, llimes o alvocats que, encara que no milloren els guanys, com a mínim generen menys despeses que les nespres.

**La mà d'obra.** Enguany, a més, ha sorgit el problema de la mà d'obra. Fins fa pocs anys, famílies senceres passaven les temporades pendents de la collita. Els homes anaven al camp, les dones triaven. Però això ha canviat. Els joves, en la majoria dels casos amb estudis, no es dediquen a l'agricultura i només hi col·laboren els caps de setmana. I la resta dels dies? Els agricultors solen recórrer als immigrants, però enguany les condicions s'han endurit

notablement, fins al punt que Treball ha obert mig centenar d'expedients per contractació d'il·legals que potser acabaran en fortes sancions econòmiques. La situació és difícil. Els llauradors volen disposar de treballadors legals, però demanen que el Govern flexibilitze la contractació per setmanes o dies. Fins ara, com a mínim, s'exigeixen contractes laborals de tres mesos, requisit incompatible amb una temporada que dura, com a màxim, cinc setmanes. Aquest fet, evidentment, provocaria encara més despeses. Enguany, els agricultors han contractat treballadors de l'Est –concretament de Polònia– en origen. Però no n'hi havia prou, i la manca de mà d'obra i les inspeccions van desbordar els ànims i van provocar una protesta d'agricultors.

Aquest és, potser, el repte més gran que té plantejat el sector de la nespra per tractar de recuperar-se. Aconseguir mà d'obra estable i, sobretot, amb una flexibilització de les mesures legals perquè tots els que intervenen en el procés, llauradors i treballadors, puguin tenir més seguretat, de manera que els productors d'aquesta fruita, fins ara exclusiva del País Valencià, puguin afrontar la propera temporada amb millors perspectives.

A. V. Santamaria