

El segon congrés “El minifundi com a defensa de l’ecosistema mediterrani” va servir per a estrenar el nou edifici de l’arxiu municipal de Muro del Comtat. A la trobada es va arribar a una conclusió clara: com que l’administració avala i dóna suport al model agrari industrial que desequilibra l’estructura tradicional del territori, els petits agricultors han de passar a l’acció.

La producció agrícola és dominada per les grans empreses que defensen un model globalitzador del territori, que els permet la producció massiva d’aliments de baixa qualitat. D’una altra banda, les polítiques de l’administració afavoreixen aquest model. De resultes d’això, els petits agricultors, empobrits, han d’abandonar l’activitat tradicional. Aquesta va ser la idea que va exposar Gustau Duch, director de Veterinaris Sense Fronteres, i que es trobava més o menys explícitament a la majoria de ponències.

Paradoxalment, mentre la UNESCO declara la dieta mediterrània patrimoni immaterial de la humanitat, aquest model alimentari es perd entre la joventut sota la pressió publicitària de les multinacionals del *fast food* i els refrescos ensucrats.

Per a l’associació Elviart, organitzadora d’aquest congrés, hi ha un altre camí, un camí que han d’emprendre els agricultors, basat en el respecte al territori i l’estructura tradicional de la Mediterrània que ha dibuixat el paisatge que ha estat el bressol de la nostra cultura.

De baix cap amunt. A través de les diverses ponències es va posar sobre la taula la necessitat de canviar el rumb de la societat i l’economia globalitzada. I sempre amb un mateix fil conductor: el canvi és possible “de baix cap amunt”, com propugnava l’economista Paco Álvarez, ponent inaugural.

“El canvi comença des del petit, des del que és possible i viable de modificar”, considerava, d’una altra banda, Joan Melé, sots-director general de Triodos Bank. Melé va ser especialment crític amb el sistema financer actual, basat en el “creixement infinit i la cobdícia”.

El congrés va voler transmetre la idea que el model agrari condiciona

Denominació d’origen: minifundi



Josep Lluís Pérez, del celler prioratí Mas Martinet, defensa la viabilitat econòmica del minifundi al congrés que va tenir lloc a Muro el 15 i 16 d’abril.

també la cultura i per això també hi hagué espai per a l’actuació del cantautor Andreu Valor, que va oferir al congrés el seu punt de vista sobre l’arrelament de la creació musical tradicional amb la terra i els qui la treballen.

Més intervencions amb el minifundi al punt de mira van ser la de Javier Guillem, sobre la importància i la viabilitat de la creació de marques en entorns rurals o agrícoles. També Carolina Punset (regidora independent propera als Verds) va exposar el projecte polític que l’ha portada a crear una regidoria d’Agricultura

a Altea (Marina Baixa) i a recuperar el cultiu de residu zero i ecològic als camps de la seva localitat. Ramon Mampel, secretari general de la Unió de Llauradors, va detallar el seu projecte per a recuperar les oliveres mil·lenàries al Maestrat, que ja dóna fruit: un oli extra d’oliva verge cada vegada de més qualitat. I va tancar la jornada Hugo Morán, portaveu socialista al Congrés dels Diputats en matèria de medi, que va fer una reflexió sobre la crisi actual, derivada d’un mal funcionament social i ambiental en el curs d’aquestes darreres

dècades, especialment pels vicis i la pressió exercida des d'occident sobre la resta del planeta.

Cultura, gastronomia i medi. La segona jornada va deixar una mica de banda les qüestions econòmiques i es va centrar en el medi, la producció i la gastronomia.

L'arqueòleg Ignasi Grau va fer un repàs històric de la cultura minifundista mediterrània, des de l'època ibèrica i romana, i en va destacar que és el model que ha conduït el desenvolupament de la nostra civilització, mentre que la gestora cultural i directora de la fundació La Luz de las Imágenes, Carmen Quintero, va vincular minifundi amb patrimoni artístic.

Els participants al congrés també van tenir l'oportunitat de veure d'una manera pràctica que els productes tradicionals no estan renyits amb la gastronomia més moderna i sofisticada, degustant els bombons amb oli d'oliva elaborats pel reboster Paco Torreblanca. Gràcies a les ponències desenvolupades durant el matí, es va fer palesa la necessitat que els productors i els consumidors defensin decididament els productes de proximitat. Van ser, per exemple, les propostes de Pepe Mendoza, responsable del celler Enrique Mendoza, que va defensar l'ús de varietats de raïm autòctones per a l'elaboració de vi o del càtering servit al migdia per Vinoteca Malvasia en col·laboració amb el moviment Slow Food, elaborat íntegrament amb productes agraris procedents de la producció minifundista.

Fer-ho i explicar-ho. La taula rodona sobre la necessitat de comunicar el model minifundista va començar amb la reproducció de l'espai del periodista Rafael Bermejo –emès a Ràdio 5– sobre el congrés, en què es donava veu a pagesos, economistes i a Joan Cascant, president de l'associació Elviart, que posà en relleu que cal reivindicar una nova forma de producció agrícola amb rendibilitat econòmica, ecològica i socio-cultural. El periodista Vicente Lladró, del diari *Las Provincias*, que alhora és llaurador, es va mostrar pessimista i va explicar el progressiu deteriorament de l'Horta valenciana. Per una altra banda, Joan Nebot, crí-



Les oliveres centenàries poden produir oli de primera qualitat i evitar, doncs, de ser desarrelades i venudes per a decorar jardins o rotondes.

tic de vins d'EL TEMPS, va dir que cal comunicar el valor afegit dels productes procedents de l'agricultura tradicional, per a donar-los a conèixer als consumidors que aprecien aquestes qualitats i estan disposats a pagar-ne el cost d'elaboració.

A poc a poc. En una de les darreres ponències del congrés, Mariano Gómez, president de Slow Food a l'estat espanyol, va reivindicar la cultura gastronòmica popular com a mitjà per a potenciar el consum responsable.

A l'última ponència, amb el títol "La viabilitat del minifundi", el viticultor Josep Lluís Pérez va reivindicar l'esforç dels productors per a recuperar aquesta estructura tradicional, i alhora fer-la rendible econòmicament. Pérez, un dels primers impulsors de la DO Priorat des del celler Mas Martinet i col·laborador del Celler de la Muntanya i del projecte Microvinya per a

recuperar el minifundi, apuntava detalladament allò que cal, segons ell, per a fer rendible el minifundi: "El lema ha de ser aconseguir la màxima qualitat amb el mínim cost possible."

De manera complementària, el responsable del projecte Microvinya, Joan Cascant, va dir que la producció agrícola acompanyada de criteris tècnics "aconsegueix resultats". Feia referència al seu projecte empresarial, el Celler de la Muntanya, que malgrat que és situat fora de les zones reconegudes, elabora vins que han assolit prestigi arreu de l'estat espanyol. A més, va oferir el segell Microvinya a qualsevol celler que vulgui emprar-lo, sempre que es constati el pagament just del raïm, l'ús de varietats autòctones, que genera activitat social i que hi hagi vinculació amb el territori.

Després d'aquesta intervenció, Paco Álvarez va fer la reflexió que va tancar el congrés: "Les coses no es fan soles, sinó que costen diners." Per això va proposar de parlar de finançament de forma oberta i des del punt de vista de mètodes alternatius, donant suport a projectes com Triodos Bank, Microvinya, la recuperació d'oliveres mil·lenàries o els que puguin sorgir en la mateixa direcció.

Microvinya va oferir-se per qualsevol celler que constati arrelament i preu just per al raïm

Redacció