

La comarca se abre a la agricultura ecológica

La agricultura ecológica poco a poco va cobrando una mayor relevancia en la comarca de la Marina Alta, no sólo porque cede productos más sanos y sabrosos, sino porque ayuda a conservar lo que queda de paisaje y el medio ambiente, y además aporta un valor añadido al turismo, ya que cada vez es mayor la demanda del estilo de vida que promulga el movimiento Slow Food.



La Estación Experimental Agraria de Carcaixent organizó un curso de Introducción a la agricultura ecológica, con la ayuda del Fondo Social Europeo y la colaboración del Parque Natural del Montgó. Durante dos semanas, expertos hablaron sobre la importancia, tanto para la salud como para la economía, de la agricultura ecológica, así como la proyección de futuro que tiene esta actividad, además de todo lo que hay que saber para cultivar con técnicas ecológicas y para conseguir la certificación de calidad del producto. El interés por este tipo de cultivos crece cada día en la comarca, como atestiguaron las más de 40 personas que asistieron al curso.

Alfons Domínguez, de la Estación Agraria Experimental de Carcaixent, fue el encargado de presentar estas jornadas que trataron aspectos tan diversos como los principios de la agricultura ecológica, su importancia en el entorno de los parques naturales, la preparación del terreno, las diferentes técnicas de cultivo, la calidad de los alimentos ecológicos o su comercialización.

Uno de los principales objetivos de este curso es intentar reactivar la agricultura tradicional en el entorno del Parque Natural, según explicó su directora, Inma Vidal, ya que son precisamente los huertos que rodean el Montgó los que ayudan a mantener su biodiversidad. Por este motivo las sesiones giraron en torno a los cultivos típicos de la zona, como la naranja, la uva, el almendro o el huerto.

La agricultura intensiva, un modelo insostenible

La agricultura ecológica está en auge, no sólo por la calidad de los productos que cede, sino también por su contribución a la sostenibilidad social, medioambiental e incluso económica. Y es que la agricultura intensiva, aunque a corto plazo puede producir mayores ganancias, a largo término provoca un empobrecimiento de la biodiversidad y una degeneración de la tierra por el uso excesivo de productos químicos.

Por descontado, el uso de productos fitosanitarios perjudica además nuestra salud. No sólo contaminan los acuíferos, sino que envenenan nuestra comida, ya que los químicos perjudiciales terminan estando presentes en toda la cadena alimentaria. Algunos ejemplos de los efectos más negativos de la agricultura intensiva son casos como las enfermedades producidas por las dioxinas, como el cáncer, o las muertes causadas por el mal de las vacas locas.

Con la agricultura a gran escala es cierto que vive muy bien el productor, aunque no tanto el agricultor que ve cómo los intermediarios se llevan todas las ganancias, mientras que a él no le queda más

remedio que subsistir gracias a las subvenciones.

Pero la industria química es la gran beneficiada de un modelo de agricultura que piensa más en el beneficio económico que en alimentar saludablemente a las personas, ya que este tipo de explotaciones no sólo requieren grandes cantidades de químicos, sino que la contaminación de la cadena alimentaria provoca todo tipo de enfermedades a las personas, para mayor gloria de las farmacéuticas que proponen los remedios.

Por descontado, también las petroleras están a gusto con este modelo, porque para fabricar los productos fitosanitarios se emplea el oro líquido, que también hace falta para transportar los productos a la población a través de largas distancias.

Es cierto que toda esta industria mueve una gran parte de la economía, pero de una forma irregular, donde unos ganan mucho y otros muy poco. Además, nuestra salud se ve cada vez más perjudicada por el creciente número de contaminantes, y la tierra es cada vez más pobre.

Para colmo, las grandes industrias no cesan de inventar formas de aumentar sus beneficios comerciales. Un buen ejemplo de esto son las semillas transgénicas que contienen un alelo que impide que la planta, una vez madura, genere semillas fértiles, lo que obliga al agricultor a comprar nuevas semillas tras cada cosecha. Qué decir que además de esta manera disminuye la riqueza de semillas. Un buen ejemplo de esto lo sufren en México, donde se están extinguiendo gradualmente todas las variedades de maíz.

Agricultura ecológica, agricultura de calidad

Por el contrario, la agricultura ecológica por definición no emplea productos químicos agresivos, por lo que no contamina el medio ambiente. Además, protege el ecosistema, fomentando la biodiversidad, enriqueciendo la flora y la fauna, ya que entiende que es la Naturaleza la que debe regular los cultivos, y que incluso las plagas tienen sentido, porque eliminan las plantas más débiles. Por esto mismo, la AE mantiene la fertilidad del suelo, mientras que los productos fitosanitarios terminan por eliminar todo rastro orgánico de la tierra.

Pero no sólo proporciona la AE garantías de seguridad alimentaria, sino que además tiene un efecto positivo para el turismo; por un lado, porque mantiene el paisaje, y por otro, porque es una fuente de productos naturales, sabrosos y de calidad, cada vez más demandados en los mejores restaurantes y tiendas.

La AE asimismo contribuye a revalorizar la figura del agricultor, porque entiende que se le debe pagar un precio justo por sus esfuerzos. Objetivo éste más fácil de cumplir por cuanto al AE no requiere de intermediarios ni grandes sistemas de transporte, al tratarse de un producto de la zona para consumo local.

M^a Dolores Raigón, Doctora en Ingeniería Agrónoma por la Universidad de Valencia y autora del libro "Alimentación ecológica. Calidad y salud", explicó los resultados de un estudio comparativo de la UV entre los alimentos ecológicos y los convencionales, en el que se vio que las bases de la producción ecológica de los alimentos aseguran un menor contenido en agua y mayor de minerales, vitaminas y antioxidantes, lo que contribuye positivamente a su conservación.

Raigón afirma que España ha sido lenta en entrar en el consumo ecológico, a pesar de ser exportadora. Sin embargo, las alarmas alimenticias están provocando que la población reflexione sobre qué está consumiendo, lo que está llevando a la población a descubrir la alternativa ecológica.

M^a Dolores Raigón es optimista sobre el futuro del producto ecológico en España, aunque aún está lejos del consumidor alemán, que posee una mayor concienciación desde hace 30 años, encuentra unas redes de mercado muy estructuradas, y tiene unos conocimientos importantes sobre la agricultura ecológica y sus beneficios. Algo que aún falta en el mercado español.

Cuidado con los ecocapitalistas

El curso se cerró con una mesa redonda en la que participaron varios expertos relacionados con el mundo de la agricultura ecológica y su comercialización, representando a diversas cooperativas, como Aigua Clara, la Cooperativa San Cristóbal de la Canyada, Cooperativa Terra Sana, Alterbío, S.L. y el movimiento Slow Food.

Aigua Clara-Camí Nou es una cooperativa de consumo responsable y ecológico, con sede central en Alberic, y puntos de venta en cuatro comarcas. Esta entidad reúne a pequeños productores para facilitar la venta directa a través de un comercio justo y ayudar a desarrollar una red de agricultores ecológicos.

La representante de esta cooperativa hizo especial hincapié en la necesidad de realzar la labor social del agricultor, que desgraciadamente no está todavía muy reconocida. Curiosamente, el primer culpable de que así sea es el propio agricultor, que termine aceptando un precio inferior a sus costes porque el mercado así lo dicta.

Según Aigua Clara, lo primero es respetarse para que ser respetado, y si el precio no es justo, no hay que entrar en la rueda. Ellos decidieron salirse y constituyeron su propia cooperativa, con tienda incluida, para poder vivir de la tierra. Practican una comercialización "de tú a tú", a través de redes locales y comarcales.

Es verdad que al principio cuesta, pero cuando la gente se da cuenta de la calidad de los productos, poco a poco la venta va creciendo. A Aigua Clara le ha costado 10 años para llegar a donde está.

Pero ecología no siempre es sinónimo de crecimiento sostenible. Existen los llamados "ecocapitalistas", quienes se dedican a cultivar (o comercializar) grandes extensiones de un sólo producto ecológico para vender a las cadenas de supermercados, dentro de una "línea ecológica". El peligro de esto está en que el monocultivo deja de ser ecológico porque no contribuye a mantener la diversidad y el equilibrio natural. Hay estudios hechos por la Universidad de Valencia que certifican que la menor diversidad en el cultivo conlleva a una huerta con menos nutrientes, por lo que el "ecocapitalista" inevitablemente terminará empleando las mismas prácticas abusivas que el mercado convencional con los agricultores, en detrimento del comercio justo.

M^a José Payá, de la Cooperativa San Cristóbal, narró una anécdota muy interesante sobre una visita por parte de una representante de la administración autonómica. A pesar de la reacción positiva ante la labor de la cooperativa, el político no quiso comprometerse con una campaña institucional para fomentar el

consumo de productos ecológicos: "eso no puede ser; decir en una campaña eso sería dar a entender que los otros son malos". Bastante esclarecedora fue la respuesta.

Por su parte, el representante de la Marina Alta de Slow Food explicó en qué consiste esta tendencia que nació en Italia para contrarrestar el estilo de vida fomentado por los restaurantes Fast Food. El movimiento Slow reivindica un estilo de vida relajado, en contacto con la naturaleza y las personas, en el que la buena mesa, con alimentos elaborados con productos autóctonos y regados con un buen vino del terreno, se debe disfrutar lentamente. Se trata de una manera de vivir, contrapuesta a la ajetreada y estresante vida de las ciudades, en las que lo importante es saborear los alimentos y compartir momentos con los amigos.

El broche final de las jornadas lo puso la directora del Parque Natural del Montgó, Inma Vidal, quien habló de la voluntad que existe por parte de la Conselleria de poner en marcha un sello de calidad que garantizaría el valor añadido del producto local. Por desgracia, la administración no parece acabar de entender la importancia de la agricultura ecológica, y esta marca no distinguiría entre productos convencionales y aquellos cultivados sin pesticidas.

Más información en:

www.aiguaclara.org

www.olivaoliva.com

www.slowfood.es

redacción / Jordi Badenes