



Del camp al mercat. / TOLO RAMON



Creix la demanda d'agricultura ecològica

Els fruits secs i el vi no solament tenen un bon mercat interior. Han obert una línia d'exportació cap a la Península i Alemanya ● Hortalisses, fruites i verdures són els aliments més difícils de produir

JOSEP M. SARRIEGUI

Molta demanda per a una producció encara insuficient". D'aquesta manera resumeix Margalida Colombàs, gerent de l'Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA), la situació d'aquest recent sector a Balears. Un diagnòstic semblant és el que es treu parlant amb Biel Torrens, secretari d'Unió de Pagesos, sindicat que des de la seva fundació, fa tres dècades, ha promogut l'agricultura ecològica a l'arxipèlag. "L'assignatura pendent és la comercialització, facilitar al pagès l'accés al mercat", remarca.

Segons les darreres dades avançades a aquest diari per Alfons Cortès, director tècnic del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE), organisme depenent de la Conselleria d'Agricultura, a dia 1 de gener de 2009 existien a les Illes 23.000 hectàrees inscrites de superfície dedicades a l'agricultura i la ramaderia ecològiques, més de 3.000 més que un any abans (19.449,9 hectàrees). De les 23.000, unes 18.400 corresponen a Mallorca, 4.300 a Menorca, 385 a Eivissa i una a Formentera. Comparativament amb el total de la seva superfície agrària útil i amb la seva extensió sencera, Menorca és l'illa que més terreny dedica a la producció ecològica. Des del 1991, en què varen començar les estadístiques (amb 11,9 hectàrees), el nombre cada any ha augmentat exponencialment. EL CBPAE té enguany 563 operadors inscrits (470 en tenia dotze mesos abans), dels quals 428 són productors (pagesos) i 135 són elaboradors (comerços, bodegues, tafones...).

"Hortalisses, fruites i verdures són els aliments més difícils de produir", explica Alfons Cortès, una afirmació ratificada per Margalida Colombàs. Ambdós veuen en canvi una situació favorable per als fruits secs i el vi, que

no només tenen un bon mercat interior a Balears, sinó que han aconseguit establir una línia d'exportació cap a la Península i Alemanya, "gran país consumidor de productes ecològics", remarca

23.000 hectàrees per al cultiu i la ramaderia ecològiques

l'alt responsable del CBPAE, qui avança que ja s'està constituint la primera cooperativa d'hortalisses i verdures a Balears, "la millor manera de sortir endavant, eliminant intermediaris".

Totes les fonts consultades coincideixen en què l'associacionisme és una de les principals eines per donar més viabilitat co-

mercial als productes agroecològics. Biel Torrens, que té la seva pròpia finca de verdures i hortalisses de temporada a Ruberts (Sencelles, Mallorca), destaca la gran acollida que ha tingut el mercat d'agricultura ecològica que sis productors munten cada diumenge, des de juny de 2007, a Santa Maria (molt a prop de Palma). "És únic a tota Espanya", diu. Es tracta d'un exemple d'associacionisme que s'ha estès amb noves iniciatives, com subministrar des de l'any 2008 més de 2.000 menús a l'escola de Santa Maria i, de manera continuada, fer menús ecològics per les escoles de Sencelles i Campos. "Allò ideal seria que hi hagués més mercats de venda directa com el de Santa Maria; a Manacor i a Inca ja hem començat a mantenir contactes perquè també n'hi pugui haver", afegeix l'alt càrrec d'Unió de Pagesos com a solució de futur.

Des del punt de vista dels consumidors, també Agrohoritzontal va organitzar, el novembre passat, la primera trobada de cooperatives de consum ecològic, sota el títol de Creant Xar-

"Allò ideal seria que hi hagués més mercats de venda directa"

xa. Va tenir lloc a Son Llaüt (Santa Maria) i va reunir tretze associacions amb la intenció de començar les primeres tasques de coordinació que puguin conduir a un pla comú de difusió de l'agricultura ecològica entre la població i ajudar en tot el possible als pagesos que a ella s'hi dediquen.

"Una de les demandes dels consumidors que no pot cobrir l'actual producció", apunta Margalida Colombàs, "és la d'oli ecològic". Entre les causes esmenta el problema de les plagues de la mosca de l'oliva i la de la fruita, que "no es poden combatre amb eficàcia degut a què les plantacions són massa petites perquè la lluita sigui rendible". Oli Muntuy, de Montuiri, i Oli Es Verger, d'Esporles, són, indica, les dues marques presents al mercat de Balears. A l'altra banda del ventall situa els fruits secs, "els productes més avançats en maneig i comercialització ecològica".

APAEMA reuneix 80 socis i, segons la seva gerent, el més necessari de cara al futur és fer "més producte fresc, sobretot d'hortalisses i fruites; que els pagesos que ja ho fan, ampliin, i que els productors convencionals comencin a fer agricultura ecològica".

Recuperant els fruiters d'un temps

J.M.S.

Nesples (de coloració vermella i forma planera que maduren a finals de l'estiu); moretes (peres petites, de color verd fosc amb una galta molt vermella que maduren a mitjan juliol); albercoc bord capona, poc dolç, molt bo per a confitures i coques; cireres de capellà; prunes de collet negre i de frare verd; atzeroles; codonys mallorquins; magranes tendrals...

I així fins a 67 fruites tradicionals en risc de desaparició per culpa de la seva substitució per varietats foranes introduïdes sota paràmetres comercials i de pura i dura productivitat.

La llista de la salvació —de fruites que assaboriren els nostres avantpassats i molts de nosal-

tres de petits— forma part de la campanya Fruiters d'un temps, amb la qual el moviment Slow Food Illes Balears, un dels pilars del renaixement de l'agricultura ecològica a l'arxipèlag, ha aconseguit un dels seus grans èxits des de la seva constitució.

Tornar a la taula

La iniciativa, que encara no ha completat el primer any però que, vista l'acollida, ja ha llançat la segona temporada, consisteix a posar a l'abast de qualsevol interessat petits arbres d'aquestes varietats, que avui no es comercialitzen, per plantar al seu hort.

Pel març d'enguany, els arbres han començat a brostar i pel novembre aquells que s'hi hagin apuntat els podran recollir als Vivers Llabrés, a la carretera Palma-

Artà, a un preu d'onze euros.

Fruiters d'un temps, idea que ja té en marxa la plantació d'uns 3.000 nous arbres autòctons, és només una de les puntes de llança d'un moviment que es re-ferma dia rere dia i que té en la recuperació del bon gust i el patrimoni fruiter de les Balears una de les seves senyes d'identitat.

Més de 200 persones s'han afegit a aquesta primera campanya, informa Maria Solivelles, vicepresidenta de Slow Food a Balears. "Recuperar el patrimoni gastronòmic i tornar-lo al nostre camp i a la nostra taula" és la fórmula amb què resumeix els objectius de l'associació.

"Amb la recuperació de les fruites autòctones, que ja no es poden trobar als mercats, hem encetat una necessitat que exis-

tia però que ja es donava per perduda", assenyalà. "Vivim un moment en què encara és possible la recuperació, ja que molta gent es recorda de quan les generacions anteriors menjaven i cultivaven aquestes varietats", prossegueix.

De fet, per Maria Solivelles "el model té més futur del que molta gent es pensa perquè la demanda existeix, fins al punt que només es fa un 20% de l'agricultura ecològica que es podria comercialitzar a Balears".

Com a prova, indica que a les botigues insulars de productes ecològics la major part del que es ven és de fora de Balears, degut a què molts comerciants locals desconeixen totalment el que es fa en aquest terreny a les Illes.