

## El canvi de paradigma al camp: una mirada al passat

Les idees de joves empresaris del camp, Biel Mora i Bàrbara Mesquida, replantejen quin és el nou camí que ha de prendre l'agricultura a les Balears

Dues mirades nostàlgiques evoquen el passat d'una terra rica en notes i colors, repleta de fruits sans i diversos. Es tracta d'un desig de retornar al temps dels avis i els besavis, quan encara el camp es valorava com un patrimoni, viu i sensible, lluny de veure-ho només com un mitjà d'explotació i enriqueïment econòmic. Aquestes són les visions de Biel Mora i Bàrbara Mesquida, dos joves mallorquins que han apostat per derrocar la tendència homogeneïtzadora que ha presidit darrerament el món de l'agricultura. Dues apostes per un canvi de mentalitat, l'objectiu del qual és recuperar la terra autòctona, els seus fruits i la manera més natural d'obtenir-los. Unes pràctiques i uns productes que generació rere generació s'han anat cultivant i han marcat l'estil de vida, els costums, les tradicions i, fins i tot, el caràcter d'un poble.

“El meu poble ha viscut durant moltíssims anys de l'albercoc i això ens ha marcat a tots. En tornar a Porreres després d'un temps a l'estranger, ho vaig sentir: tenia la responsabilitat de recuperar la tradició”. Així explica Biel Mora, un jove empresari de 31 anys, com va sorgir la idea de Ca'n Parrí, l'empresa que dirigeix i que ha reinventat l'albercoc a Porreres, localitat tradicional d'aquesta espècie fruitera. La seva idea, que obtingué el Premi Jove Empresari de Balears 2008 que organitza cada any l'Associació de Joves Empresaris, consisteix en el cultiu de l'albercoc per a comercialitzar-lo en sec d'una manera original: en capses negres de cartró, al pur estil *gourmet*. “És l'únic albercoc sec presentat d'aquesta manera. Una imatge nova d'un producte de sempre”, explica al seu projecte guanyador del concurs. Però la seva imaginació l'ha dut a crear els “parrins”, albercocs secs coberts de xocolata. De moment, aquests són els productes que tenen més possibilitats al mercat, però el jove empresari encara té més idees: albercoc trossejat per amanides, torró d'albercoc o albercoc sec per a esportistes, atès les seves propietats energètiques i nutritives. “Hem volgut ser diferents i demostrar que amb un producte de sempre, nostre i que té un valor cultural molt important, es poden fer moltes coses”, explica.

L'albercoquer s'introduí a Mallorca fa més de 200 anys i fins el segle XIX es cultivava en règim de secà i per a consum domèstic. Devers 1920 es va difondre l'elaboració d'albercocs secs, especialment a la zona de Porreres. Aquest municipi i altres pobles de l'illa pogueren viure dels ingressos que proporcionava el cultiu de la varietat tradicional d'aquesta fruita ataronjada: la Galta vermella, ja que el costat del fruit que dona al sol és de color vermell.

Tot aquest procés va estimular l'economia local i obrí les portes a una indústria que es va consolidar els anys 60. La Cooperativa Agrícola de Porreres va néixer precisament en aquest moment de bonança econòmica, el qual es perllongà fins a principis dels 90 gràcies a l'exportació cap a Europa de l'albercoc sec. Però l'encariment de la mà d'obra amb el desenvolupament de l'economia espanyola, l'entrada de l'albercoc sec turc i els alts preus de l'exportació foren determinants per la pèrdua dels cultius d'aquesta fruita, molt present als plats

de la cuina mallorquina.

### **Risc d'erosió genètica: el mal del camp del segle XXI**

L'empresa de Biel Mora és un exemple d'iniciativa innovadora que pot contribuir a la difusió de la cultura gastronòmica de la terra, ja que ajuda al manteniment dels camps d'albercoquers, els quals formen part d'un dels principals patrimonis naturals de les Illes Balears, com són els cultius de foravila.

Però l'albercoc de Porreres no és l'únic cas de varietat vegetal que pot acabar per desaparèixer perquè no hi ha pagesos que en cultivin. Quan aquestes varietats agrícoles tradicionals que han anat passant entre generacions mitjançant un llarg procés de selecció i millora, arriben a aquesta situació, han entrat, tècnicament, en una fase de risc d'erosió genètica, és a dir, risc de desaparició per la falta d'ús i de conservació en l'agricultura.

L'Administració ha reconegut també aquesta realitat. Al BOIB número 16 de l'any 2009, s'assenyala que a les Balears "existeixen varietats autòctones vegetals que corren un elevat risc d'erosió genètica i que, per tant, convé protegir i promoure. L'aplicació d'una línia d'ajudes sobre això, seria una actuació que serviria per a incentivar l'ús d'aquestes varietats amenaçades".

Una situació a la qual s'ha arribat, en part, per la concentració de cadenes agroindustrials que ha afavorit la conversió de molts de cultius en economies d'escala. El camp també a entrat dins el sistema capitalista. En termes econòmics, això suposa l'increment de la producció a costos més baixos amb la conseqüent pèrdua de la diversitat, que ja no és tan rendible per al mercat com si ho és un producte estandaritzat. Molts pagesos, per tal de sobreviure ells i el seu terreny, s'han tornat dependents d'aquest model i mentre els costos de producció han disminuït, s'han generat d'altres com a resultat de l'aplicació d'aquesta cursa accelerada de la productivitat: la contaminació dels sòls, l'escalfament global, l'atur i la pèrdua dels petits agricultors, efectes encara més irreversibles i de caràcter global.

La FAO, l'organització de l'agricultura de les Nacions Unides, estima que els últims anys s'ha perdut un 90% de les varietats que es cultivaven a principis del segle XX. Actualment, dotze espècies vegetals i cinc animals proporcionen més del setanta per cent dels aliments que es consumeixen. Estats Units, per exemple, només conserva un tres per cent de les varietats d'espècies hortícoles que existien al 1900.

Bàrbara Mesquida, gerent juntament amb el seu germà del celler Jaume Mesquida a Porreres, lamenta els costos que ha generat aquest model: "els vins del món cada vegada s'assemblen més. Tota la càrrega química que sofreixen les terres i les plantes arriba a la copa, com no pot ser d'una altra forma, amb les pràctiques actuals", comenta. En lloc de deixar que el procés segueixi el seu ritme, explica Mesquida, s'accelera per tal d'obtenir el líquid sagrat més ràpidament perquè "el maquillatge és obligat quan la bellesa natural queda anul·lada. El vinater s'assembla cada cop més a un químic", sentimentalitza l'empresària mallorquina, que ha

crescut entre raïm i tradició.

Tot aquest fenomen ha fet que es dediqui una especial atenció a les llavors, la gènesi de la diversitat i l'arrel que uneix la terra, els pobles i la cultura. "Les llavors són un bé cultural i el seu intercanvi és també un intercanvi de coneixements", detalla un fulletó de l'Associació de Varietats Locals de Balears. Segons explica la seva presidenta, Aina Sociés, "els pagesos majors són qui han cultivat la seva llavor i ho transmetien a fills i néts. Però a causa del relleu generacional això s'ha perdut molt. A més, molts dels pocs pagesos majors que queden i que encara cultiven han deixat de mantenir algunes varietats per la manca de rendibilitat que tenen després al mercat. Així, si abans cultivaven set tipus diferents de meló, ara només en cultiven dos".

### **Diversitat o rendibilitat al mercat?**

A més, per a moltes empreses de llavors, el fet que els pagesos puguin utilitzar les llavors que multipliquen ells mateixos –una pràctica tradicional i antiga- és un problema. Per això, les pròpies companyies imposen contractes de producció als agricultors, pels quals només compraran la collita si s'ha utilitzat la llavor determinada. Nofre Fullana, coordinador de l'Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca, explica que "les llavors de les multinacionals són híbrides, és a dir, només serveixen per a una collita, per la qual cosa el pagès serà sempre dependent de la companyia. Si aconseguim fomentar les varietats locals - explica- estarem aconseguint que una mateixa llavor es pugui mantenir perquè el pagès podrà guardar-la i sembrar-la l'any següent. Alhora, estarem mantenint el nostre patrimoni cultural".

Davant aquesta situació, el Govern de les Illes Balears ha adoptat el Programa de Desenvolupament Rural, el qual contempla una sèrie de mesures d'ajuda per a contrarestar els seus mals. La partida pressupostària destinada al període 2007-2013 –ja que es convoca cada cinc anys- és de 1.250.000 euros, que es divideix en dotacions de 250.000 euros per a cada any. La subvenció és cofinançada en un 35% pel Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER) i el 65% restant per la comunitat autònoma que dugui a terme el programa.

Precisament, segons conta Pep Moscardó, de l'Institut de Recerca i Formació Agrària, "en menys de tres anys ja s'han esgotat totes les ajudes previstes per a un període de set. Per això enguany no hi ha convocatòria, la qual cosa significa que els diners ja estan compromesos". Diners que encara no s'han lliurat però ja s'han adjudicat a més de 40 pagesos de les Balears perquè cultivin, amb criteris propis de l'agricultura ecològica, qualsevol de les varietats vegetals autòctones amb risc d'erosió genètica especificades al BOIB. L'albercoc Bord capona, Domàs blanc, l'Inquero i el Moscatell figuren com a varietat amenaçada, de la mateixa manera que ocorre amb el pebre de tap de cortir –utilitzat a la sobrassada- o les més de vint varietats de figuera o de pomera, entre moltes altres.

Per a l'ecologista Nofre Fullana és "fonamental la tasca de conservar i mantenir les varietats locals i els productes locals, perquè són les que estan millor adaptades al nostre agrosistema.

També per tot el patrimoni cultural, els coneixements i les pràctiques que van associades a aquests cultius”.

De fet, si no s'escull aquest camí, el camp balear no té moltes possibilitats de sobreviure al panorama comercial actual. L'agricultura de les Illes no pot competir a nivell de preu amb la de la resta de la Península i molt menys amb l'europea, a causa de, principalment, la competència dins del territori, la mà d'obra i els costos afegits per la insularitat. Per això, “s'han de cercar altres estratègies per poder vendre el producte balear amb un valor afegit: la qualitat i el fet de que el producte tengui algun tipus de vincle amb la tradició, la cultura, la gastronomia... fets que s'aconsegueixen mantenint les varietats vegetals i les races animals autòctones”, conclou Moscardó.

### **“Fer vi és mantenir el paisatge de Mallorca”**

Per na Bàrbara Mesquida, en canvi, més que les varietats locals allò realment important és “com es cultiven aquestes varietats, com es fan els vins i quin és el producte que finalment surt”. La jove empresària també va apostar pel canvi, cap a una agricultura més sana i tradicional. La seva va ser una idea adreçada primerament a la terra, per arribar així d'una forma més neta al producte. Llicenciada en Filologia per la Universitat de Barcelona, el 2004 Bàrbara s'encetà juntament amb el seu germà a l'empresa familiar, el celler de Jaume Mesquida, fundat pel seu besavi Jaume Mesquida Barceló. Fins la seva incorporació, a la bodega s'havia practicat una agricultura convencional: basada en la utilització sistemàtica de pesticides i adobs químics. Això, “suposava entrar dins un cercle viciós que no ens agradava gens”, explica Bàrbara, “el nostre camí era la biodinàmica, entesa com una manera de pensar i de viure, en definitiva”.

La biodinàmica és una resposta a la degradació de molts dels sòls de cultiu, que inevitablement, ha perjudicat la qualitat dels aliments. “El sòl ha patit molts abusos deguts al progrés i la tècnica i el resultat és que, ara, ens trobam sòls sense matèria orgànica, sense estructura, sense vida, salinitzats i erosionats. Per tant, les plantes que viuen en aquests sòls morts i que s'alimenten de compost industrial presenten després teixits inflats d'aigua, parets cel·lulars primes i un baix contingut proteic”, argumenta la jove empresària. El plantejament des de la biodinàmica entén que “el sòl és com un organisme viu, format per múltiples elements que interactuen i que l'enriqueixen”.

Els canvis cap a aquesta direcció al celler de Jaume Mesquida s'han anat aplicant des del 2004: s'han eliminat tot tipus d'herbicides i fertilitzants químics per tractar les afeccions de les plantes –ara només utilitzen productes naturals-, han minimitzat l'ús de maquinària a les vinyes, fent ús d'un petit tractor de manera puntual o un quad i totes les feines de la vinya es fan manualment, des de la poda fins a la verema. Així s'apropen un poc més al camp dels seus besavis, a la manera d'estimar-lo i cultivar-lo, recuperant les pràctiques i rutines tradicionals.

Al celler Mesquida, els canvis s'han començat a observar des del primer any: “És magnífic i

sorprenent l'agraïment que mostra la natura quan es deixa espai perquè actuï. Les vinyes cada cop s'assemblen més a jardins salvatges. Per nosaltres fer vi és mantenir el paisatge de Mallorca, no empobrir-lo", reconeix Bàrbara, endinsada dins la corrent de l'antroposofia. La biodinàmica, explica Bàrbara, "entèn que l'humà no està aquí a la terra com per res, sinó que està en harmonia amb la terra, amb els animals, amb les plantes i amb el cosmos. Qualsevol acció que l'humà faci damunt la terra, tindrà una repercusió". Encara que per una altra part del procés, lògicament, cal l'ús de la tecnologia: "si ho féssim com els padrins, no vendríem cap botella", admet la jove empresària.

Així també es reconeix a Ca'n Parrí, on han barrejat tradició i modernitat: el procés de xapar els albercocs en parelles, col·locar-los damunt canyissos, l'ensofrat, i finalment, secar-los al sol confirma que, efectivament, el costum ha prevalgut de generació en generació. La modernitat ve després, marcada pel fet de seleccionar el millor envasament o diversificar el producte, per exemple.

Aquest retorn cap a el món rural dels padrins, ja sigui cultivant productes tradicionals o tractant la terra com es feia abans, és en si una mostra d'estimació al patrimoni cultural, per tal que no es perdi i poder continuar amb la seva promoció. I aquest patrimoni, segons Nofre Fullana "és allò que alimenta el sentiment d'identitat. Qualsevol tipus de patrimoni, ja sigui material o immaterial: des dels talaiots fins la tomàtiga de ramallet. És molt important mantenir la nostra identitat i que ens aferrem a ella. Si no tenim identitat, no tenim pilars."