



Análisis Sectoriales

Capítulo III

RETROSPECTIVA Y VALORACIÓN DE 2009. INUNDACIONES EN 2009 – 2010

Parece como si la maldad del hombre hubiese caído sobre las tierras de Andalucía y Dios hubiese deseado eliminar de ella ganados, sierpes y hasta las aves del cielo. No dio tiempo en nuestros valles y vaguadas a fabricar arcas de Noé de resinosas maderas y calafateadas de betún. Pareciera que en este pasado invierno se hubieran oído las palabras que Javeh dirigió a Noé: “Voy a traer el diluvio, las aguas sobre la tierra para exterminar toda la carne que tenga halito de vida bajo el cielo”.

Justamente, como cuando el diluvio del Génesis, en Andalucía ha llovido durante 40 días y 40 noches desde el 20 de Diciembre de 2009 al 10 de marzo de 2010. Este período ha visto como saltaron todas las fuentes y se abrieron las compuertas del cielo y como las aguas intimidaron nuestra tierra.

Los agricultores andaluces han soltado varias veces la paloma para ver donde posaba sus patas, lo que no se hizo realidad hasta finales de marzo de 2010. Bien saben las gentes del campo andaluz que “sementera y siega, verano e invierno, frío y calor, noche y día no cesarán”. Por eso pacientemente debieron volver a comenzar cuando el arco iris señaló la reconciliación de su trabajo con la divinidad.

Además del diluvio, los agricultores andaluces no pueden vivir de sus rentas.

Malestar en el agro

El año agrícola 2009 ha sido agobiante para agricultores y ganaderos; por eso unitariamente se han manifestado contra el poder absoluto de las cadenas de distribución de alimentos. No están dispuestos a ser sujetos pasivos de aquella maldición del Génesis por causa de la curiosidad y desobediencia de Eva ni tampoco a ser sujetos pasivos del poder de empobrecimiento que sobre ellos están ejerciendo las grandes empresas de distribución. El cultivo de la tierra es una tarea inevitable y fatigosa, necesaria para que coma la sociedad pero no para que se enriquezcan las grandes plataformas de distribución. Estas empresas son como los dioses de Hesiodo que consideraron al agricultor como un mal impuesto a la sociedad. Así como los nómadas del desierto consideran al agricultor un esclavo de la tierra así las plataformas de transformación y distribución consideran al agricultor un esclavo de sus ansias de riqueza.

La Unión Europea tranquiliza al agricultor acuñándole como guardián del Edén rural y del medio ambiente (moderno paraíso de Gilgamesh, lleno de joyas), oráculo de las sencillas alegrías del campo y de la inocencia de comer frutos del campo. Pero en realidad el agricultor es un asceta en trance esquizofrénico que no sabe si colgarse de un olivo o alucinogenarse ante tanto engaño. El campo ya no es un lugar lleno de ambrosía ni productor de sabiduría divina por mucha ayuda medioambiental que prometa Bruselas. El campo ya no es un jardín de las Hespérides, de cuyos árboles caen frutos dorados, pues se ha quedado sin la serpiente Ladón que guardaba sus esencias. Muerta Ladón, las plataformas de distribución han entrado a saco, pagando medio euro por un kilo de tomate y vendiéndolo al consumidor por tres euros. La diosa de la sabiduría ha huido del paraíso agrario, por eso los agricultores en manifestación salen para invocarla, como si aquella diosa se hubiese transformado en una simple tabernera.

En esta concentración contra las plataformas de distribución los agricultores revelan su propio yo interior, como si, por fin, hubieran ingerido mescalina o psilocibina. Se espera que tras la manifestación los agricultores construyan su nueva Mecenas, de cuya tierra surja mucha abundancia y se llenen de ambrosía, néctar de la perfecta sabiduría para ganar en esta batalla.

El vino en andalucía

ANA PÉREZ FERNÁNDEZ ha dedicado un espacio de reflexión a la *“Comercialización en el sector vinícola andaluz”*.

El vino en Andalucía es una iniciación; es no sólo recibir algo nuevo sino también la resurrección de algo que está escondido en las raíces de las cepas. El vino andaluz es la revelación de un ansia; de un anhelo de vivir sin alimento. Sin embargo, se siguen arrancando viñas en nuestras tierras.

A muchos andaluces el vino les ayuda a revelarse a sí mismos, sin memoria y con toda pureza desde lo más profundo de su ser. El vino de Montilla, Jerez, el Condado, Málaga es espíritu y cuerpo; alma y materia, sueño y forma. Para que el vino andaluz sea pura divinidad precisa de las manos del viticultor y de las del bodeguero. Pero ya se arrancan cepas de Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez desde un cabo a otro cabo en Andalucía.

Para que el vino andaluz sea rito, mito, fábula y leyenda necesita el sudor de septiembre y del cuidado del vinatero. Nuestro vino no sería metamorfosis, transfiguración, misticismo y éxtasis sin el cuidado generoso de quien tala sus sarmientos, ojea a sus enemigos roedores y micélicos y cuida

sus fermentos en la bodega. Se reparten estas tareas casi equitativamente cooperativas, bodegueros y viticultores independientes, al decir de Ana Pérez Fernández.

El vino es tan viejo como Noé quien nació el mismísimo día que murió Adán. Dedicado a la agricultura, plantó una viña, bebió, se embriagó y quedó desnudo en el centro, de su tienda. Todos saben que Noé arrancó una cepa del Edén, la plantó en el Monte Lubar en una de las cumbres del Ararat y de ellas hizo vino y bebió en abundancia. Hoy, bien al contrario, tras la caída de las ventas nacionales un 4 por ciento y un 10 por ciento las exportaciones el arranque de cepas actúa como una plaga. Nos dice Ana Pérez Fernández que se van a arrancar unas 30.376 hectáreas de viñedo, algo más de la mitad del total a eliminar en la Unión Europea.

Dice el refrán bíblico que, aunque un hombre sea menos valiente que un cordero antes de probar el vino, después de beber un poco se jactará de ser fuerte como un león; pero si bebe en exceso será como un cerdo y ensuciará sus ropas y si sigue bebiendo será como un mono; se tambaleará totalmente, perderá el juicio y blasfemaré contra Dios. Quienes beben el vino andaluz con moderación, escanciándolo, con medida, no se envilecen sino que se transforman. La desgracia es que mucho de este vino se está destilando para uso de boca, porque el consumo ha derivado hacia destilados de elevada graduación.

Este vino, que escanciamos en las bodegas andaluzas, siempre ha formado parte de nuestra hospitalidad. Sabemos que el aroma del vino atrajo a los centauros quienes, tras beber, terminaron guerreando entre ellos cuando Heracles fue a visitar al centauro Folo que acompañaba al sabio centauro Querion. Pero el vino andaluz, bien escanciado, no genera guerras; sea el seco de Málaga, el de Montilla-Moriles, o el de Jerez. Hoy ya no hay centauros en el canal Horeca porque no hay finanzas para pagar un buen vino y una buena pitanza.

Naranjas de oro

Andalucía fue siempre el jardín de las Hespérides en cuyas huertas se producían manzanas de oro, defendidas por el dragón Lodón, de cien cabezas, que se apostaba en Gibraltar para acabar con cuantos querían robarlas. Se refugiaron nuestras naranjas y limones en la hoya del Guadalhorce y luego se acomodaron en el Valle del Bajo Guadalquivir, para, desde allí, conquistar las tierras onubenses hasta Ayamonte. Esta Andalucía nuestra, hija del Lucero y de la Noche estrellada, jardín occidental que la Madre

Tierra regaló a Hera, siempre fue el paraíso de las tres hijas de Héspero. Se ha ido llenando de naranjas, limas y limones y según **EDUARDO ERASO RUIZ**, en su trabajo *“Análisis de la Comercialización del sector de cítricos en Andalucía”* en el año 2015 alcanzará una producción cercana al 30 por ciento de la producción cítrica de España.

Cuenta la historia que Heracles viajó desde Libia hasta Eritia, una isla en la desembocadura del río Tartessos, en busca de las naranjas de oro de nuestro Jardín de las Hespérides. Este jardín de naranjas será capaz de producir 2,1 millones de Toneladas en el año 2015, que estará en manos de productores atomizados enfrentados a la concentración de la gran distribución. Los naranjeros tendrán que estar pendientes de las Lonjas de Cítricos de Córdoba y Valencia para intentar salvar el precio de sus cosechas pues recientemente sólo perciben entre el 10 por ciento al 21 por ciento del precio sin IVA, pagado por los consumidores en los lineales.

A Alemania, Países Bajos y Francia, que representan el 60 por ciento de nuestras ventas al exterior nuestras naranjas y limones, deberían ir enmarcadas como en el cuadro de Julio Romero de Torres, con calibres deseados por el consumidor y no los deseados por el pintor en su modelo, pues sin esa marca será difícil competir con los que proceden de Egipto, Israel, Marruecos y Turquía.

Aceite de oliva

CONSUELO ARIZA TEJERO nos introduce en el *“Análisis de la comercialización de aceite de oliva”* en la última campaña 2008-2009. Los precios se hundieron durante el primer semestre de 2009 y sólo remontaron, a pesar de la carencia de líneas de financiación para las comercializadoras, cuando se inició y autorizó el almacenamiento de parte de sus excedentes a partir de julio de 2009.

Este aceite de oliva ya no es luz en los templos, luz de llama suave y viva en las mariposas de nuestras casas ni luz que despierta en los candiles. Su luz es el desvelo del olivaretero que ha visto los precios hundidos durante 2009 e incluso 2010. Ya nadie recuerda al negro candil de latón, colgado en la cocina, cuya luz estaba alimentada por el aceite de oliva, que inundaba los hilos de estopa. Ahora sólo se contemplan sus precios y ni siquiera se presta atención a sus cualidades dietéticas y su valor antioxidante en nuestras células, sino a la caída de precios desde 2008. La luz de antaño de nuestro aceite de oliva se ha transformado en aliño, sabor, versatilidad y valor nutricional. Los candiles de las vírgenes han desaparecido y han sido

sustituídos por las recetas cardiosaludables en las que el aceite de oliva es componente principal. Ya no sirve el aceite de oliva para no caer en la obscuridad en las noches de lluvia y viento. Ahora sirve para salvar nuestro corazón del ataque de ateromas. El problema en 2009-2010 es que no hay renta disponible suficiente para comprarlo. Gracias a la caída de la tasa de cambio euro/dólar se ha reabierto el mercado de las exportaciones.

Para saber lo que pasa y pasará con el aceite de oliva el lector debe detenerse en el trabajo de **P. PABLO PÉREZ HERNÁNDEZ** sobre *“El futuro de la PAC y sus efectos en el aceite de oliva”*, quien recorre la Política Agraria Común durante los últimos 20 años respecto del aceite de oliva y su última reforma desde el último chequeo a la misma para avanzar un escenario cercano a partir de 2013. Su estudio es un elenco de análisis de tres casos concretos de explotaciones con el esperanzado vaticinio de que el 90 por ciento de las explotaciones pueden superar el escenario que se avecina siempre que se mantengan, aún congeladas, las subvenciones. Aún así, sugiere una mayor concentración de la oferta para ganar poder de negociación ante las cadenas de distribución y la exportación.

El infierno cerealista

Este año de 2009 y lo que llevamos de 2010 no le ha retozado el alcorer a los cerealistas de Andalucía. Los precios cayeron y siguen goteando en el alcadafe. No puede decirse que 2009 haya sido “todo trigo”, pues aunque la superficie sembrada se redujo así como su producción, la demanda y el consumo anduvo por los suelos. El mercado de cereales lleva dos años que no es “trigo limpio”. Ya no se habla como antaño del trigo **aristado** como contrapunto del trigo **mocho**. Ni se apoda el trigo por la técnica de su molienda, tal como al **bornero**, cuando se molía en piedra bornera. Ni las gentes hablan del pan candeal, de limpia blancura y de gran valor nutritivo, procedente de esa especie de trigo aristado. Ni los agricultores hablan del trigo cañivano, redondillo, de alto rendimiento ni de aquel, llamado **cascalbo** por su raspa blanca.

Los nombres de nuestros trigos nacen de la revolución verde y no del observar común de los agricultores. Ya no hay trigos **fanfarrones**, duros, de espigas arqueadas y largas, porque daban mucho salvado y poca harina. Lo que importa es el precio y no hay mucha variedad para hacer harinas a la medida del panadero y confitero. Tantas variedades existían que al trigo **fanfarrón** se le apellidaba, unas veces, **rubión** por su grano dorado y, otras veces, **salmerón** con poco ahijamiento y de espiga larga y gruesa. Ya apenas existen los trigos **tremesinos** que se sembraban en primavera y fructificaban

en el verano. En este año de 2009, tan malo en precios, muchos agricultores hicieron **zorollos** sus trigos, segándolos antes de su madurez, “echando sus ahorros por esos trigos de Dios”.

No está el mercado para tocar las cintas de Ceres pues no es virtuoso sino prostituido y jamás podrá ya celebrar su festival de Agosto como en tiempos de Roma. Siempre al templo de Ceres se ha bajado con violencia a fin de preservar su pureza pero ahora el sagrado trigo es vapuleado por hedge-funds y especuladores desconocidos.

Se nos ha olvidado que Demeter (Ceres) es la madre de la cebada y el mercado debería respetarla y no seguir el plan de Crono de engullirla, pues engullirla sería matar a los agricultores. Quizás para arreglar el mercado cerealista haya que volver a la época en que las mujeres practicaban los misterios de la agricultura. Quizás para ordenar este sombrío mercado haya que arar en primavera y luego tras la cosecha volver a arar en perpendicular con reja más fina, como en los tiempos de Ática y, finalmente, una vez ofrecido los sacrificios a los dioses de la labranza, arar de nuevo en la dirección original en otoño para preparar la siembra. Cada vez está peor el mercado de los cereales; quizás sea la usurpación masculina de los misterios femeninos de la agricultura. Quizás algunos hombres piensen que volverá Triptólemo con su carro lleno de grano, tirado por una serpiente, para garantizar la abundancia.

Esta reflexión nace de leer a **JUAN M. REBOLLO BAEYENS** en su *“Comercialización de cereales en Andalucía en la campaña de 2009”*. Dado que los cereales representan el 60 por ciento de la superficie total andaluza destinada a cultivos herbáceos es lógico pensar que los agricultores no sólo miren al cielo sino también a los mercados. Que entremos tempranamente en los mercados no quiere decir que se sepa comercializar eficazmente estas cosechas.

Qué puede hacer Deméter frente al coste de los fletes, la tasa de cambio euro/dólar, los cambios de fiscalidad o reparto mundial de la bondad atmosférica. Leer a Rebollo es llegar a conocer los misterios de Deméter y es reconocer que los Misterios del trigo y la cebada no están en Eleusis sino en bolsas como la de Chicago. Que ya no hay harina abalada y que parece como si toda la harina se transformase en harija.

La huerta

Las hortalizas no se han abordado en este año pero sí su espécimen más rutilante: **el tomate fresco**. La situación del sector productor del tomate

fresco en Andalucía sigue mirando de soslayo a Marruecos. Para ello los comercializadores de Almería se están marchando de Francia y ubicándose en Alemania y Países del Este de Europa.

Los analistas **JUAN CARLOS PÉREZ MESA** y **A. ROBERTO BELMONTE TRISTÁN** hacen una buena fotografía de la *“Situación del sector andaluz del Tomate”*, desde 1991 a 2009, en la provincia de Almería, con un ritmo creciente de todas sus magnitudes. Se están manteniendo precios y beneficios en un sector muy dinámico tecnológicamente, si bien el agricultor no adapta su producción varietal a la demanda. Hay una tendencia decreciente del tomate clásico y un ascenso leve o notable en el tomate ciruela y en el cherry pequeño. Sin embargo, en Almería el **rama** pondera un 56 por ciento en tanto que el **cherry** solo pesa un 4 por ciento y el **pera**, de leve ascenso, un 18 por ciento.

Los productores deben evitar que su negocio tenga tantos agujeros como una tomatera ni sea como el juego del mismo nombre en que quien da carta pierde sino hace dos bazas. Leyendo a los autores aprenderán a jugar en esta especie de julepe que es su negocio.

Huracán legislativo fitosanitario

Quien le iba a decir a Teofrasto, quien filosofeó en el siglo III y IV antes de nuestra era en Grecia, que se iba a producir una legislación tan compleja sobre el antídoto o productos preventivos de las enfermedades de las plantas. Quien les iba a decir a los devotos romanos del dios Robigo, quienes el 25 de Abril acudían a celebrar la Robigalia para espantar la roya de los cereales, que los actuales agricultores se iban a ver inundados sobre normas y reglamentos para luchar contra las enfermedades de sus cultivos.

Para conocer todo esto deben leer la aproximación que **CÉSAR MOLINA** hace en su trabajo *“Dos mil nueve, un año importante para el futuro fitosanitario en Andalucía”*.

Aquel Teofrasto enloquecería leyendo la Directiva del Parlamento Europeo de 21 de octubre de 2009 y la propuesta de desarrollo a nivel de cada Estado miembro y en España a nivel de cada Comunidad Autónoma. Los romanos, devotos de la fiesta de Robigalia, dispondrían ahora de una ITV de máquinas aplicadoras y pulverizadoras aéreas, que deben alejarse de cauces, arroyos y lacunares, a fin de preservar la salud humana y el medio ambiente. Los PAN no son los panes de los romanos sino una serie de medidas para inspeccionar vehículos, como nuevos dioses de los agricultores. Andalucía

será territorio del PAN más importante, pues representa el 30 por ciento del mercado nacional de fitosanitarios. Tememos que con tanta reglamentación la “**tuta absoluta**” o polilla del tomate pueda invadir Almería provocando pérdidas millonarias.

El porcino ibérico

Hombres y cerdos sin domesticar compitieron en los comienzos de la vida por las bellotas, pues ese fruto fue alimento primario del hombre primitivo hasta que Triptolemo, príncipe de Eleusis, recibiera de la diosa Demeter el trigo y recorriera las tierras difundiendo su técnica de cultivo entre los humanos que comían bellotas. Aquel primer hombre, dice la mitología griega, de nombre Pelasgo, construyó cabañas, se alimentó de bellotas y se cubrió del frío con una túnica, hecha de piel de cerdo. Al cabo del tiempo, cuando el hombre cultivó la cebada y de ella se hacía agua enriquecida con aroma de menta, comenzó a prestar atención al cerdo no con la vista puesta en un competidor que le arrebatara la bellota sino como a un compañero del que todo se puede usufructuar.

LORETO PARDO SEMPERE a través de su trabajo “*Comercialización de la carne y productos cárnicos del porcino ibérico*” nos da una imagen sofisticada de lo que el ser humano en Andalucía ha sido capaz de hacer al domesticar al cerdo salvaje. Más de la mitad de los cerdos ibéricos de pura sangre se producen en Andalucía, de los 620.000 que se censan en España. Lo importante para **Loreto Pardo** es la encrucijada cerdo ibérico puro y su alimentación en dehesa a base de bellota. De esa categoría lujosa solo se han producido en Andalucía, en 2009, 170.000 cabezas.

Hasta llegar a esta exquisitez hubo que comenzar sabiendo que ello no hubiese sido posible si Triptolemo no hubiera recibido de Demeter grano para sembrar, arado de madera para surcar la tierra y un carro lleno de grano para enseñar a los humanos el arte de la agricultura. Triptolemo, el tres veces temerario, que eso es lo que significa su nombre, dejó a su hermano Eubuleo, el del buen consejo, como porquerizo del ganado de su padre. Desde aquel momento hasta este tiempo que nos describe Loreto Pardo, han pasado muchas etapas y estudios. Ahora el cerdo ibérico está domesticado, catalogado y clasificado como ibérico puro de bellota o simplemente ibérico sin pureza de sangre. En 2009 se comercializaron 886.000 jamones y 900.000 paletas, de las cuales algo más de la quinta parte fueron catalogadas como de ibérico puro de bellota.

Han pasado milenios desde que Eubuleo se quedara guardando las porquerizas hasta tanto su hermano Triptolemo enseñaba agricultura. Hubo

que domesticar a jabalíes furiosos como tuvo que hacer Heracles, a orillas del río Erimanto, montándolos sobre sus lomos, atándoles con cadenas y llevándolos a las puertas del mercado. Desde aquel cuarto trabajo de Heracles se han recorrido muchos caminos hasta tener el cerdo ibérico que se cría en Andalucía.

Como bien sabe **Loreto Pardo** solo es posible cosechar el cerdo en montanera durante el solsticio de invierno, como hiciera Heracles, nuestro héroe griego. Tal como hoy el jabalí salvaje arrasa los campos de cereales también hace muchos milenios el jabalí atemorizaba a los seguidores de Demeter, por lo que tuvo que ser domesticado y sacrificado, para que pueda ser adorado fuera de Andalucía y España.

La dehesa ahormada

De nuestras dehesas decía Juvenal que “el rico mecenas vestía con telas preciosas, que procedían de la lana de las ovejas del Guadalquivir cuyo color dorado rojizo procedía bien de sí solas, de sus aguas, de sus pastos o del aire”. Ya no existen esas dehesas en las faldas del Guadalquivir. Las que quedan están en nuestras sierras y montañas albergando vacunos, ovinos y porcinos. Tan ricas eran aquellas dehesas que muchos de fuera llegaron a ellas convocados por la esperanza del lucro, según escribió Séneca en su carta 114 a Lucilio. Ahora de nuevo, desde la Junta de Andalucía a través de la Ley de la Dehesa resuenan en nuestros oídos las palabras de Séneca a Lucilio.

Si la ley se cumple volverán a nuestras dehesas los bueyes retintos de Gerión que pastaban en establos brumosos en los páramos de Vejer y Medina Sidonia. Volverán a ser famosas nuestras dehesas como lo fueron en tiempos de Heracles que vino a nuestro bajo Guadalquivir a robarle bueyes a los tres Geriones. Volverán las yeguas poderosas, como Alcipe, celestiales como Hiperipa, blancas como Leucipe o zainas como Melanipa. Nuestras dehesas serán el reino de las ciervas de cuernos de oro de cuya abundancia vivirán muchos ganaderos. Serán el edén del cerdo retinto y aposentarán las ovejas doradas de las que nos hablaba Juvenal.

Ahora las dehesas tienen una herramienta para pervivir. Se trata de la ganadería ecológica como instrumento conservador de los parques naturales de Andalucía.

VICENTE RODRÍGUEZ, CIPRIANO DÍAZ Y MANUEL SÁNCHEZ hacen una descubierta por la **ganadería ecológica** de Andalucía desde los reglamentos

de 1991 y su modificación en 1999. En Andalucía reside el 53 por ciento de las ganaderías ecológicas censadas en España que se practican en 18 de los 20 Parques Nacionales no costeros de la región en casi 200.000 hectáreas por más de 700 ganaderos. La imagen pormenorizada de esta actividad orienta sobre la importancia de la ganadería ecológica como instrumento de conservación y mantenimiento del equilibrio silvopastoril en Andalucía y de su tasa elevadísima de desarrollo. Los autores ponen de manifiesto la equilibrada carga ganadera sobre el suelo silvopastoril, fiel indicador de la bondad de esta especulación.

El año 2009 no ha sido un buen año para el agricultor andaluz y tampoco se vislumbra excelente el presente año 2010.