Residuo 0: la revolución de los cítricos

Con la decadencia de la pasa, buena parte de las tierras de la Marina Alta sufrieron una importante transformación. El secano se sustituyó por el regadío y la naranja se convirtió en la reina del baile. Hoy, la producción citrícola en la comarca sigue siendo elevada y, en buena parte, se canaliza a través de la Cooperativa Agrícola de Pego, Coopego. Ahora bien, abrirse mercado no es fácil y hay que estar reinventándose continuamente. Junto a las cooperativas de Oliva y Gandia, Coopego puso en marcha el proyecto Green Fruit. Cada una de las tres cooperativas se especializó en un producto: híbridos y clementinas la de Gandia, naranja la de Oliva y residuo 0 la de Pego. El año pasado se hizo la primera prueba y el resultado fue más que satisfactorio.

¿Y qué es eso del residuo 0? El presidente, Pepe Pastor, lo explica: "implica que no se utilicen plaguicidas en el campo ni fungicidas en el almacén; se aceptan los abonos químicos pero ningún producto que genere residuos". La primera prueba, a petición de un cliente francés, se hizo en la campaña pasada con navelinas y nável. La experiencia se ampliará este año.

La actividad citrícola empieza en agosto con las clementinas y satsumas de primera campaña, cultivadas todavía con el método tradicional. Entre octubre y mayo se trabaja el residuo 0, con híbridos, clementinas y naranjas de productores de la comarca. El principal mercado de la cooperativa, que da empleo a 200 trabajadores en plena campaña, es el resto de Europa, donde llega el 80% de la producción.

Pastor sostiene que "el gran enemigo de la agricultura" sigue siendo la distribución, a la que califica de "plaga endémica" por los márgenes de beneficio tan dispares que hay en los distintos escalafones de la cadena. Otro mal añadido es la parcelación de las tierras, divididas en pequeñas propiedades y que en muchos casos han sido abandonadas porque no eran rentables, por no haber relevo generacional o simplemente por una falta de profesionalización.

Con el fin de recuperar el paisaje, hacer de la agricultura una actividad rentable, evitar el abandono de más tierras y favorecer también el desarrollo de otros sectores, como el turístico –que en cierto modo bebe también del paisaje y de los productos arraigados a un territorio- Coopego ha puesto en marcha una interesante iniciativa de gestión común (IGC) para la agrupación y explotación de tierras abandonadas. Desde abril hasta ahora, son ya 600 las hanegadas arrendadas en la comarca.

"600 hanegadas arrendadas desde abril"

El proyecto, desarrollado en colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia, la Fundación Cajamar, la Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad Valenciana y ANECOOP, cuenta con el apoyo de la Oficina de Dénia Ciudad Creativa de la Gastronomía, "con la que nos unen intereses similares", dice el presidente.

La IGC es una apuesta de futuro, como también lo ha sido la introducción del aguacate –que se ha trabajado en las dos últimas campañas y con buena salida en el mercado francés. Coopego recibe aguacates de productores de Sanet i els Negrals y de Pego, básicamente, donde se cultivan unas 300 hanegadas.

Por la cooperativa de Pego pasan también sandías –"llegamos a hacer un millón de kilos, pero poco a poco se ha ido abandonado su cultivo y ahora solo recibimos las que produce un socio que tiene alrededor de una hectárea", explica Pepe Pastor- y la granada, un producto prácticamente residual. En el horizonte, el pomelo.

Jugar i educar el paladar

S'heu posat mai les cireres a les orelles com si fossen arracades? Els xiquets ho fan quan són menuts. És un joc senzill i un tant transgressor –utilitzar la fruita per jugar!-, que sol anar acompanyat de rialles a la taula. És convenient familiaritzar-se amb la fruita des de la infància. De fet, la fruita s'introdueix en l'alimentació dels nadons en forma de farinetes quan només tenen uns mesos. Cal mantenir-la en la dieta al llarg de tota la vida.

Menjar-la amb pell és una proposta molt recomanable per als adults. La fibra soluble ajuda a mantenir nivells saludables de colesterol en sang. En els xiquets convé esperar als 4 ó 5 anys per ingerir-la sense pelar per evitar diarrees.

De vegades els xiquets la rebutgen. La nutricionista Sabina Escortell recomana donar-los a triar entre dos fruites diferents i no obligar-los mai a menjar-ne una determinada. La fruita és una opció molt més saludable que els dolços per berenar, per exemple, i donant a tastar diferents fruites contribuïm a l'educació alimentària i del paladar.

Amb eixa finalitat es va posar en marxa el curs passat el programa Sucs a Escola al Parc de Torrecremada des de l'Ajuntament amb la col·laboració d'alguns productors. En l'activitat van participar més de 600 alumnes de 7 escoles.

Les nits d'agost era habitual fer fanalets amb els melons d'Alger perquè els xiquets els tragueren a passejar amb un ciri en l'interior. Era un costum molt estés fa unes dècades que s'ha anat perdent. A la Marina Alta, afortunadament, ha sigut recuperat i està viu en poblacions menudes, on encara es pot fer vida al carrer.

"Els fanalets de llum evocaven la figura del *sereno*"

La imatge dels xiquets desfilant a les fosques amb la llum dels melons dona a la nit un ambient màgic. En molts llocs, abans de la desfilada es fan tallers per confeccionar els fanalets, amb tot tipus de forats per on s'escapa la llum del ciri. La desfilada sol anar acompanyada d'una cançó i un ball.

Bernat Capó recull en el *Costumari Valencià* una cançoneta emprada al segle passat on s'evocava la figura dels vigilants nocturns o *"serenos"*, que patrullaven els carrers amb els seus fanals. Els xics cantaven així: *"El sereno ha mort un gos i l'ha tirat en un bancal, les xiquetes de costura se'l mengen amb oli i sal"*. Responien les xicones repetint la cançoneta i substituint *"les xiquetes de costura"* per *"els xiquets de l'escola"*. No anem a analitzar la lletra, que donaria molt a parlar. Però si podem continuar la tradició i jugar amb els menuts de casa a fer fanalets de meló d'Alger. Traure'ls al carrer no sols dona a les nits d'estiu un halo de màgia i misteri sinó que també ajuda a fer rogle.

Què hi ha de cert?

El bioquímic **JM Mulet,** autor de llibres tan provocadors com *Los productos naturales ¡vaya timo!*, *Comer sin miedo, Medicina sin engaños* o *Transgénicos sin miedo* ens ajuda a descobrir què hi ha cert i de fals en cadascuna d'aquestes asseveracions, molt esteses en la nostra cultura.

1. Després de la fruita mai s'ha de beure aigua.
No té cap sentit. Aigua has de beure quan tingues set independentment de si has menjat fruita.

2. La fruita per la nit engreixa.
Igual que pel matí. És a dir, menys que altres aliments i amb molta aportació de fibra i vitamines.

3. És preferible menjar la fruita abans i no guardar-la per a les postres.
No. La fruita es pot menjar abans, després o en compte de.

4. El meló pel matí és or, per la vesprada plata i per la nit mata.
Sembla allò dels gremlins, que no podien menjar després de la mitja nit. No sé. Fixa't en la gent que està sopant als restaurants del Raset i mira quants tenen meló de postres i si a algú li passa alguna cosa. No és un mite. L'origen pot vindre perquè segons la tradició dos papes -Pablo II al 1471 i Clemente VIII al 1605- varen morir per una fartà de melons ja que era un article de luxe, però s'hauria de veure quina va ser la causa real.

5. La poma és astringent.
És fàcil de saber. Se te queda la llengua com aspra? Les pomes verdes pot ser. Una vegada mauren... no massa. És

més astringent el caqui o el dàtil. O els tanins del raïm negre.

6. Les figues seques són bones per a l'osteoporosi.
Són riques en calci, per tant si a la dieta li'n falta poden venir bé. El tema és que la osteoporosis depén de més factors com les hormones o les vitamines, llavors si tens bé el calci dóna igual que menges figues seques o iogurts.

7. Els diabètics no han de menjar fruita.
Fals. Hi ha fruites, com el raïm, riques en sucres. Però d'altres fruites en poden i n'han de menjar. El millor és consultar amb l'especialista.

8. El plàtan engreixa.
En comparació té més calories que altres fruites. Però aporta fibra i nutrients. I té menys calories que els dolços i la bolleria. Per tant, és millor menjar un plàtan que un brownie amb gelat de postres.

9. El suc de taronja s'ha de consumir d'immediat perquè perd propietats amb el pas del temps.
No cal anar contra rellotge. Les perd, però poc a poc. Unes hores pot aguantar. Això sí. Compte, no el guardes molt de temps perquè no es conserva gaire bé i poden créixer bacteris o fongs gens recomanables.

10. És bo sopar només fruita, depures l'organisme i dorms millor.
És bo sopar només fruita. Punt. No cal buscar excuses. Allò de depurar no té sentit i dormir bé depén de molts més factors, encara que és cert que un sopar pesat és fatal per dormir.