

PALABRA DE CAMPO

Y el pan, antes que trigo, es mano que siembra...

¡Qué lejos aquellos años en que éramos sobre todo productores y productoras! Cuando en nuestras casas —sí, en las nuestras— todo estaba al alcance de la mano y cada pequeña comunidad se abastecía localmente, consumía y crecía, valorando cada pequeño rayo de luz sintetizado en cada pedacito de alimento, venerando a quien lo producía y aprovechándolo todo. Pero nos olvidamos de dónde venimos, y así nos va, con la salud y con todo lo demás. Hemos dejado de decidir cómo queremos que sean los alimentos que consumimos y ahora son las grandes empresas alimentarias las que a través de sus medios de manipulación, nos dicen lo que debemos comer y lo que no, lo que es prioritario y lo que no, lo que es calidad... y lo que no lo es. ¿Dónde queda nuestra soberanía alimentaria?

La agricultura ecológica no es solo sustituir unos tratamientos por otros, tiene que ser mucho más que eso, pues de lo contrario, tarde o temprano, volveremos a caer en las garras de las grandes empresas agroalimentarias, transformadas en capitalismo verde, como ya está pasando. Como a mí me ha pasado. Yo, después de casi 24 años elaborando pan para grupos de consumo, coceré pan integral biológico artesano por última vez.

Sabéis de las grandes dificultades económicas que conlleva sacar adelante los proyectos pequeños, en particular, en el sector de la panadería artesana biológica. Junto con una muy significativa caída de las ventas como consecuencia de la pérdida de poder adquisitivo de las personas consumidoras, hemos tenido que ver cómo grandes proyectos reventaban literalmente el mercado con una bajada de precios. Y cómo

grandes empresas dedicadas a la panadería convencional se introducían en el mercado del pan ecológico viiniendo ahora a recoger los frutos de un trabajo ajeno: el de quienes apostamos, desde hace más de dos décadas, por otro tipo de alimentación, respetuosa con las personas como especie y con el medio ambiente en general.

Si a esto añadimos los sobrecostes como consecuencia de la reducción del volumen de producción, el no haber podido subir ni un céntimo los precios desde 2012, la asfixiante presión de las obligaciones fiscales y tributarias, y seguramente algún error propio, no es difícil hacerse idea del calvario que todos estos condicionantes juntos pueden representar sobre un pequeño proyecto, hasta llegar a ahogarlo sin remedio.

¿Sin remedio? Cuando saqué el último pan, el de la última hornada, en la última jornada que me llevó al cierre, después de secarme las lágrimas, pensé en las muchas toneladas de cereal ecológico que han entrado por esta boca de horno moruno que no han envenenado esta tierra ni a sus gentes. Es la base que me da fuerzas y motivación. Para continuar con nuevas iniciativas como los cursos y talleres de panadería integral biológica y de construcción y manejo de hornos morunos que ya estoy amasando.

*Ernesto Rodrigo
Panadería Molino de Villar
<http://www.molinodelvillar.org/>*