



Proyecciones audiovisuales en las comunidades. Foto: Red Tz'ikin

por medios locales de televisión municipal o por muestras de cine y video que organizamos en las propias comunidades. El potencial de este tipo de programas es enorme, sin embargo, por falta de fondos, no han podido continuar.

Descolonización de los medios audiovisuales

El trabajo de Red Tz'ikin es una apuesta por la descentralización, democratización y descolonización de los medios televisivos y la producción audiovisual en Guatemala, ya que el acceso de los pueblos indígenas y comunidades campesinas más alejadas y con menos posibilidades a la producción audiovisual es nulo; no existe una televisión pública, ni espacios adecuados de proyección de cine comunitario ni alternativo.

La Red Tz'ikin ya ha acumulado una interesante experiencia, donde, a pesar de las dificultades, hemos podido desarrollar multitud de acciones. Recientemente, junto con la Coordinadora Latinoamericana de Cine y Comunicación de los

Pueblos Indígenas (CLACPI), organizamos en Guatemala del 13.º Festival Internacional de Cine y Comunicación Indígena (FICMAYAB' 2018) en el que durante 15 días se proyectaron infinidad de muestras de cine y actividades artísticas en teatros, plazas, universidades y comunidades de Totonicapán, Quetzaltenango, Ciudad de Guatemala, Antigua Guatemala, El Estor, Cobán y Chisec en Alta Verapaz.

La comunicación comunitaria e indígena con énfasis en la capacitación, producción y difusión audiovisual es muy importante para el desarrollo de los pueblos en Guatemala y

debería realizarse un esfuerzo mucho mayor por parte de entidades privadas y estatales para apoyar estos procesos de comunicación alternativa, donde los actores de cambio puedan ser personas jóvenes empoderadas con herramientas de producción audiovisual.

Los retos son muchos. Nos gustaría poder impulsar una segunda temporada de Tz'ikin TeVé, con la participación de más compañeras y compañeros, mejores equipos y lograr mayor difusión en las regiones para poder consolidar una audiencia local, nacional e internacional. Nos gustaría así poder contribuir a lograr un país con mayor participación en la producción de contenidos audiovisuales desde las comunidades, donde se valore la producción audiovisual en idiomas mayas y se consigan espacios de participación para jóvenes con enfoque diverso. Todo ello para lograr un cambio en la realidad nacional.

Red Tz'ikin

Este artículo está apoyado por la ONGD Farmamundi, en el marco de su programa de protección de defensores/as de derechos humanos en Guatemala y El Salvador, financiado por la ACCD.

VISITAS
DE
CAMPO

Sin molinos no hay soberanía

LA EXPERIENCIA DEL PROYECTO SPIGA NEGRA

En el año 2015 mi hermano Igor y yo comenzamos la andadura de Spiga Negra, un molino ecológico y obrador de pasta artesana que trabaja exclusivamente con ingredientes locales. Sin embargo, nuestro viaje había comenzado mucho antes. Somos de una zona del País Vasco en la que el cultivo del cereal era algo muy tradicional. No obstante, como en muchos otros lugares, está desapareciendo o se ha convertido en un monocultivo enfocado principalmente a la alimentación animal o a la elaboración de harinas para la gran industria.

¿De dónde surge la idea?

Motivados por la nostalgia que nos producía el recuerdo de los trigales del pueblo, decidimos investigar por qué el cereal, en concreto el trigo, estaba sufriendo tal retroceso y por qué era un cultivo cada vez más denostado.

Dar valor al cereal de pequeñas y medianas producciones en venta directa o canales de proximidad resulta muy complicado sin una previa transformación en harinas o sémolas.¹ Además, en muchas comarcas ya no existen molinos en activo

o los que hay son grandes plantas transformadoras que demandan grandes volúmenes, por lo que para obtener un mínimo de rentabilidad, hay que concentrar cada vez más hectáreas y producir cantidades mayores.

Si observamos los productos ecológicos derivados de cereales que llegan a nuestras cestas, asociaciones de consumo o comercios, es prácticamente imposible conocer el origen real de los granos con los que se han elaborado las harinas que posteriormente se transforman en panes, galletas, etc. En el caso de la pasta es todavía más difícil ya que al desconocimiento del origen del cereal, hay que sumar que la inmensa mayoría de las pastas *bio* son de producción industrial y de baja calidad.

Finalmente, aprovechando que mi hermano tenía que desarrollar su proyecto de fin de carrera y yo disponía de algo de tiempo para centrarme en el estudio de la parte agraria y de los procesos

1. La sémola que se obtiene al moler el trigo duro (*Triticum turgidum durum*) es más gruesa que la harina, por lo que el proceso es distinto al de una molienda para obtener harinas (más habitual). Es la base con la que se elaboran las pastas clásicas y su calidad depende en gran medida de la variedad de trigo, de su manejo durante el cultivo, del cuidado durante todo el proceso de selección de granos y del diseño de la molienda.

PARA SABER MÁS

—Red Tz'ikin: <http://www.realizadorestzikin.org/>
 —Tz'ikin TeVé: <http://www.teve.realizadorestzikin.org/>
 —FicMayab' 2018: <http://www.ficmayab.org/>



Comprobando la calidad del grano para la cosecha. Foto: Spiga Negra

de elaboración, nos pusimos a dar forma a todas esas ideas. El resultado fue el diseño sobre papel de una pequeña semolera para abastecer a un obrador artesanal de pasta. Después de hacer algún número y con una enorme dosis de inconsciencia decidimos ponernos manos a la obra y a la masa. De ahí surgió Spiga Negra.

Desde que comenzó nuestra andadura trabajamos mano a mano con Juan y Máximo Rodríguez (dos de los precursores de la agricultura ecológica en Andalucía y referentes en el movimiento agrario), cuya finca se sitúa a unos 15 km de nuestro molino. Producen, principalmente, hortaliza ecológica, miel y algo de olivar, y desde hace 4 años intercalan en sus rotaciones nuestro trigo duro y trigo espelta. Gracias a esta relación directa podemos utilizar nuestras propias semillas, establecer acuerdos y precios dignos y recuperar variedades que habían quedado en el olvido. De igual forma, estamos consiguiendo que nuestra pasta esté realmente vinculada al territorio y, además, podemos controlar la calidad del producto desde el cultivo hasta la elaboración final, un factor que nos diferencia.

Una mirada global al sector de la pasta

Cuando hablamos de soberanía alimentaria en los cereales, además de semillas, de saberes campesinos y del buen hacer de los pequeños obradores locales, hay que hablar de molinos.

Actualmente, el sector harinero está muy concentrado, son pocos grupos empresariales los que engloban la mayor parte de las instalaciones transformadoras de trigo y otros cereales en harinas o sémolas. Según datos de la AFHSE (Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España), entre 2004 y 2016, cerró casi un 44 % de las

harineras. Por ejemplo: en Extremadura se pasó de 12 en 2004 a ninguna en 2016; en Andalucía, de 66 a 18; y en el País Vasco y Navarra, de 11 a 4. Los principales afectados fueron las harineras y los molinos más pequeños y locales, que no pudieron hacer frente a industrias de mayor escala, capaces de copar toda la demanda.

No obstante, el cierre de los molinos y el control de un sector tan estratégico había comenzado mucho antes. Durante el franquismo, y en especial en la época autárquica, el pan era un producto sometido a racionamiento, por lo que el campesinado estaba obligado a entregar parte de sus cosechas al Estado (a precios miserables) y los molinos y fábricas de harinas debían estar autorizados y tener cupos asignados. La situación de escasez de la época generaba un suculento mercado negro, por lo que el Servicio Nacional del Trigo² cerró muchos molinos para reafirmar su control sobre el sector. Sin embargo, estas acciones eran simbólicas ya que las redes clientelistas eran más que habituales y también se concedían cupos en exceso.

En los años sesenta, con la «apertura económica», se agudizó la crisis en el sector harinero. La capacidad productiva aumentó mucho, pero al mismo tiempo bajó la demanda de pan y muchas fábricas cerraron. Finalmente, aludiendo a ese desequilibrio entre la oferta y la demanda (originado por la deficiente gestión de organismos como el Servicio Nacional del Trigo, entre otros factores), el Gobierno franquista en 1973 incentivó³ el cierre de harineras, se estima que más de 1000 molinos se acogieron a la medida.

2. BARCIELA LÓPEZ, C., *Estudios de Historia Económica*, n.º 5, Banco de España, Madrid, 1981: «El Servicio Nacional del Trigo fue un organismo creado durante la guerra civil y que estuvo vigente durante la dictadura hasta que en 1968 que pasó a llamarse Servicio Nacional de Cereales (SNC). Su objetivo fue el control del comercio del trigo principalmente y regulaba las compras, las ventas y los stocks de este y otros cereales de primera necesidad. Funcionó como un monopolio comercial auspiciado por la dictadura que se encargaba de cobrar los beneficios originados por las importaciones de trigo y de otros productos cuyo comercio exterior quedase en sus manos por orden del Gobierno. También fue organismo responsable de imponer sanciones a los agricultores y comerciantes que incumpliesen la normativa triguera y sirvió como entidad de crédito para campesinos».

3. Decreto 2244/1973, de 17 de agosto, por el que se establece el Plan de reestructuración del Sector de Harinas Panificables y Sémolas, publicado en B.O.E n.º 227 del 21 de septiembre de 1973.

Tras este cierre masivo, muchas localidades e incluso comarcas enteras se quedaron sin instalaciones en las que transformar su cereal y actualmente la tendencia se mantiene. La concentración de la industria molinera iniciada durante la dictadura abonó el terreno para que el sector quedara repartido entre unos pocos grupos empresariales, familias o entidades financieras, que dejan poco margen de maniobra para el pequeño campesinado cerealista y un escenario opaco para la población consumidora y los pequeños obradores interesados en conocer qué es lo que hay detrás de las harinas que consumen. Además, favorece el comercio kilométrico y la especulación en los mercados de las materias primas, creando auténticas burbujas en los precios.

Según datos de Amigos de la Tierra, la media que recorren los cereales hasta nuestras mesas es de casi 3000 km, la mayor parte de los cuales corresponde al transporte de las materias primas, no de los productos terminados. En el caso del trigo duro para la elaboración de pastas, buena parte de las importaciones llega de América del Norte, por lo que la distancia se incrementa.

Respecto al sector semolero (con la elaboración de pasta como destino principal), está aún más concentrado, ya que según datos de la AFHSE únicamente existen 8 grandes instalaciones controladas por 5 grandes empresas. Varias de estas plantas han incorporado líneas ecológicas en los últimos años debido al aumento de la demanda de lo *bio* en el mercado.

Para romper con esta dinámica, en Spiga Negra nos propusimos desde el principio conocer el origen del grano y poder trabajar mano a mano con quienes lo producen. Para ello, tuvimos que diseñar un molino adaptado a nuestra escala y exigencias de calidad. Queríamos hacer buena pasta, al nivel de las mejores pastas artesanales que se pueden encontrar en algunos rincones de Italia; nuestro molino tenía que dar una buena sémola y respetar las cualidades de los granos.

Diseñar el molino semolero con nuestros recursos fue muy complicado. La maquinaria que se encuentra en el mercado no está adaptada a escalas pequeñas y mi hermano tuvo que hacer un gran esfuerzo para encontrar información y hacer un proyecto adaptado. Es más, todo se diseñó con base en bibliografía y teoría, y tuvimos que apoyarnos en publicaciones técnicas de inicios y mediados del siglo XX porque en los manuales actuales no se explicaban los principios

más básicos del oficio. La verdad es que fue una aventura que nos llevó a viajar y conocer a personas muy interesantes. Así que estamos muy orgullosos porque hemos conseguido elaborar buenas sémolas y harinas y nuestro obrador está directamente unido con el campo gracias al molino. Esto nos motiva a seguir adelante, a seguir curioseando y a intentar mejorar pese a las muchísimas dificultades a las que nos enfrentamos.

La importancia del consumo y la supervivencia de los proyectos

Aunque llevamos casi 4 años, actualmente el proyecto no es capaz de sostenerse económicamente. En total somos 3 personas con una carga de trabajo alta, vamos cubriendo costes y pagando préstamos, pero mi hermano y yo todavía no tenemos un ingreso económico regular y digno. Nuestros números están mejorando; no obstante, sin el apoyo familiar y de nuestro entorno no sería posible continuar.

En proyectos asociados a la transformación artesana de alimentos, cuando se pretende trabajar bajo unos criterios más éticos y elaborando alimentos de calidad, los gastos de producción se incrementan respecto a quien trabaja bajo la premisa de la producción a escala u obtiene sus materias primas de un mercado globalizado. Aun así, la mayoría de los artesanos y artesanas (al igual que ocurre en el sector agrario y ganadero) suelen intentar ajustar los precios al máximo para que sus productos no se conviertan en un bien de lujo.

El problema de este ajuste viene dado de una comparativa injusta. Por norma general, las personas consumidoras (también aquellas más concienciadas) e incluso algunas productoras, suelen



Secando tagliatelle.

Foto: Nanomundo - Subbética Ecológica

Juan Piqueras Haba

Importancia de la organización y las redes: Subbética Ecológica

Si los proyectos artesanos agroecológicos queremos sobrevivir, tenemos que mejorar nuestras herramientas de comunicación y comercialización. Debemos visibilizarnos y mostrar que nuestros productos son diferenciados. A su vez, tenemos que perfeccionar nuestros canales comerciales, facilitar el acceso a nuestros productos y aumentar la distribución. Desgraciadamente, esto no es sencillo y suele ser una asignatura pendiente.

En este sentido, las redes son imprescindibles. Hace algo más de dos años, nos sumamos a la asociación de productores y consumidores ecológicos Subbética Ecológica, un interesante ejemplo de coordinación y cooperación que aglutina toda la cadena. Desde la central de pedidos, ubicada en Cabra [Córdoba], se coordina la producción para atender la demanda y se hace una oferta y distribución conjunta para la red de comercialización. La asociación se fundó en 2009 y desarrolla su actividad en la comarca de la Subbética cordobesa y, por extensión, en el centro de Andalucía.

Subbética Ecológica tiene como finalidad trabajar en pro del desarrollo sostenible, basándose en los recursos, las personas y la identidad cultural de su territorio, teniendo en cuenta la responsabilidad social, medioambiental y económica del espacio rural en que surge. Este trabajo está generando una auténtica alternativa a los canales convencionales, ya que aglutina más de 40 proyectos productivos diversos (hortalizas, pan, pasta, frutas, aceite, queso, huevos, carne, etc.), más de 400 familias consumidoras y más de 60 empresas (restaurantes, comedores escolares, comercio local, etc.)

<http://www.subbeticaecologica.com/>

tomar como base el precio habitual de mercado del alimento, sin tener en cuenta muchos otros factores. El caso de la pasta ecológica es un ejemplo sencillo de entender. El mercado ofrece innumerables marcas, todas con su certificado, pero en su gran mayoría son de producciones industriales a gran escala que difícilmente sabrían ubicar los campos en los que ha crecido su cereal, y mucho menos reconocer a quienes los han cultivado. Pocas personas son capaces de distinguir entre las implicaciones que tiene elaborar a gran escala (aunque sea *bio*) o de manera artesanal. Por ende, asumen que el precio de estos últimos no debe ser mucho mayor. Ninguna de las pastas artesanales que conozco tiene precios inalcanzables, al fin y al cabo, es un alimento básico; pero al hacer la comparativa con la industrial utilizando como único criterio el monetario, el resultado es negativo y puede llevar a un buen número de proyectos artesanos a marcar márgenes demasiado ajustados condenándolos a una precariedad que, por desgracia, es habitual en pequeños proyectos productivos, iniciativas colectivas, etc.

Quienes producimos de forma artesana necesitamos que se consuman los alimentos que producimos, para eso los elaboramos con tanto mimo y esfuerzo. Sin un apoyo más efectivo desde el consumo, no tenemos sentido. Tenemos que volver a ser capaces de apreciar los sabores y saberes locales, afinar los paladares y buscar elaboraciones de calidad. De esta manera, seguramente tendremos más salud y apoyaremos a más proyectos vinculados al territorio que, perdiéndonos en debates estériles o siendo presas de la última moda *healthy*, que casualmente, suele demonizar alimentos locales y tradicionales ensalzando nuevos ingredientes desconocidos con halo millenario, habitualmente lejanos y comercializados bajo las lógicas más agresivas del mercado y la agroindustria.

Arrate Corres Velasco
<http://spiganegra.com/>

CITRICULTURA VALENCIANA

¿CRISIS COYUNTURAL O FIN DE CICLO?

Estos meses se está escribiendo mucho sobre la crisis de los cítricos valencianos. Para complementar los análisis realizados en los medios de comunicación de actualidad, repasamos el origen y la evolución del monocultivo cítrico, una forma de generar divisas que podría empezar a cuestionarse en el momento en que desplaza a los cultivos básicos e impide prácticas agrarias alternativas. ¿Qué puede aprenderse de este largo ciclo?

Después de haber sido durante siglo y medio la principal fuente de riqueza para la agricultura valenciana de las zonas de regadío, la citricultura parece haber entrado en una fase de final de ciclo económico, con una caída continuada de los precios pagados en el campo que hacen totalmente ruinoso su cultivo a pequeña e incluso mediana escala. La crisis es tan grave que en la actual campaña 2018-2019 muchas fincas dejan que sus mandarinas y naranjas se pudran en los campos. Entre las causas, se señala en primer lugar la importación por parte de la Unión Europea de mandarinas procedentes de África del Sur, aunque resulta difícil entender que la introducción de menos de 200.000 toneladas, en un mercado donde solo el Estado español produce casi dos millones (el 70 % valenciano), pueda haber generado tal hundimiento en los precios pagados en origen (18 o 20 céntimos por kilogramo), cuando en los mercados europeos el precio de venta final sigue siendo hasta 10, 20 e incluso 30 veces más. ¿Cuánto ganan entonces los

agentes intermediarios, las cadenas de supermercados y las fruterías? La importación de mandarinas sudafricanas no ha hecho más que agudizar un problema que ya viene arrastrándose desde hace veinte años.

Los análisis señalan una larga serie de razones, tales como el exceso de nuestra oferta de cítricos, debido a las grandes plantaciones llevadas a cabo en Andalucía o el carácter minifundista de la mayoría de propietarios valencianos (la inmensa mayoría, hombres) frente a las grandes explotaciones andaluzas, llevadas a término por grandes empresas comerciales o por capitales procedentes de sociedades mercantiles, industriales, dinero negro o profesionales liberales con altos ingresos. También se señala la competencia de otras frutas que inundan los mercados en plena campaña naranjera. No deja de sorprendernos que incluso en Valencia se prefiera comprar en invierno uvas del Perú, kiwis de Nueva Zelanda o piñas de Costa Rica, antes que naranjas y mandarinas valencianas, aunque estas sean mucho más baratas.