



Restauració tancada.

El tancament temporal de bars i restaurants com a mesura per contenir el coronavirus també afecta el sector de l'oli, ja que ven part de la seva producció al canal Horeca.



Exportacions.

Tot i que el mercat nacional centra les vendes de l'oli ebrenc, les cooperatives també estan pendents dels efectes del Brexit i el canvi de govern als Estats Units.

d'entre 2,5 i 3 euros. El sindicat agrari Unió de Pagesos atribueix aquesta crisi de preus, especialment, a «l'abús de la posició de domini que exerceixen les grans operadores, sobretot del sud d'Espanya», «amb la connivència de les grans distribuïdores que fan ofertes per l'oli d'oliva a preus irrisoris amb l'estratègia d'utilitzar-lo com a producte reclam als supermercats». A més, aquesta dinàmica, segons el sindicat, ha comportat que molts consumidors considerin que preus superiors als quatre euros per litre d'oli d'oliva verge extra ja siguin excessivament cars quan aquest era el preu mínim habitual d'aquest producte fa més de deu anys.

A tot això, «també cal sumar-hi la pèrdua de suport en el marc de la Política Agrària Comunitària (PAC) a l'olivera tradicional», un suport que des dels sindicats agraris defensen que cal que s'acompanyi amb una política comercial que protegeixi el model productiu «sostenible, arrelat al territori i a les persones».

Bars i restaurants

A l'expectativa dels preus, de moment el sector també es troba enguany sense una de les seves vies de distribució, la dels restaurants i bars. Per contra, han vist incrementar les vendes de l'oli envasat amb les marques pròpies, mostra que el consumidor aposta cada vegada més pel producte local.

La pandèmia també ha obligat a adaptar les cooperatives i els molins, amb plans de contingència i estrictes mesures de seguretat i distància personal. A Soldebre, per exemple, s'ha creat un circuit d'entrada i sortida per als pagesos que hi porten les olives. Habitualment hi ha un tracte molt estret entre els pagesos i la

Les cooperatives han fet plans de contingència i estan aplicant estrictes mesures sanitàries

plantilla del molí, i això enguany no és possible. En tot cas, les característiques de la collita de l'oliva són molt diferents a d'altres com la dels cítrics, ja que no requereix del treball de milers de temporers.

Tot i que el sector ebrenc té en el mercat nacional la major part del seu negoci, també està atent a les dinàmiques internacionals, enguany marcades pel canvi en la presidència dels Estats Units (que podria portar una reducció dels aranzels imposats per Donald Trump a l'oli d'oliva) i també pels possibles efectes del Brexit.

'Cal apostar per la qualitat i per allò que ens fa únics'

David Baliach és un pagès de la comarca del Montsià que viu amb preocupació la crisi de preus i el futur del sector, i demana més suport per als agricultors professionals

MARIBEL MILLAN LÓPEZ
ULLDECONA

Són jornades de molta feina per a David Baliach. Aquest veí de la Galera de 49 anys és pagès professional i la seva activitat se centra en el sector de l'oli, ara en plena campanya. Treballa finques de la seva propietat i també per a altres. És el cas de dos finques del terme d'Ulldecona, on s'encarrega també de mantenir en producció una vintena d'exemplars d'oliveres mil·lenàries.

Segons explica, tota la vida s'ha dedicat al camp i ara viu amb inquietud l'evolució d'aquest conreu tan preuat i amb tanta tradició al territori. «Els arbres que conreo jo donen el doble de collita que quan els portava el meu pare, per tota l'evolució dels adobs i tractaments, però abans l'activitat donava per a viure i ara no», comenta.

«No pot ser que el preu de l'oliva segue el mateix ara que quan jo tenia 20 anys. El cost de la vida, els productes que necessitem per portar els conreus, tot s'ha encarat», denuncia, tot alertant que si no hi ha canvis, molts pagesos acabaran tirant la tovallo-la. «Si no s'actua per redreçar la situació, d'aquí a 15 o 20 anys no quedarà ningú al camp, i els pagesos som molt necessaris». En aquest sentit, considera que cal



David Baliach, treballant a una finca del terme d'Ulldecona. FOTO: JOAN REVILLAS

«Els pagesos som molt necessaris i, si tot continua igual, en 20 anys no en quedarà cap»

revaloritzar el producte, apostant per la qualitat i «per les característiques que ens fan únics». En aquesta línia, per exemple, hi ha la producció limitada d'oli verge extra d'oliveres mil·lenàries. «No podem competir amb Andalusia en quantitat, però sí en qualitat», remarca. També defensa que la

pagesia, especialment la professional, necessita més suport de l'administració. «Menys burocràcia i traves i més ajuts». I és que, al seu parer, no pot ser que rebin les mateixes subvencions els professionals que els que tenen altres feines i tenen l'oliva com a complement.

Sense fires presencials a Santa Bàrbara, la Fatarella i l'EMD de Jesús

M. MILLAN
JESÚS

Les fires són sempre un punt de trobada i en el cas del sector de l'oli, a les Terres de l'Ebre hi ha tres cites obligades: Santa Bàrbara al novembre, la Fatarella al desembre i Jesús al mes de febrer. Enguany la pandèmia ha obligat a cancel·lar o repensar aquestes fires. En el cas de Santa

Bàrbara, es durà a terme el proper cap de setmana del 21 i 22 de novembre un certamen virtual. S'ha creat una aplicació per a dispositius mòbils des d'on es podran «visitar» els més de quaranta expositors que han participat en l'edició d'enguany. La inauguració anirà a càrrec dels presidents de les dues cooperatives agràries del municipi; l'acte, per temes de restriccions, es realitza-

rà al Museu de la Vida a la Plana. De forma virtual es faran activitats com un show-cooking de la cuina de l'oli d'oliva a càrrec de l'Escola de Cuina del restaurant Villa Retiro de Xerta, o la xerrada tècnica online «Les explotacions de l'oliverar en el context actual», a càrrec d'Unió de Pagesos. Presencialment es preveu una Fira Stocks del comerç local i l'espectacle ambulant (diumenge a les 11 h) Circus Marxing Band, amb equilibristes, clowns i malabaristes.

Pel que fa a la Fatarella, que havia de celebrar la 22a Festa de l'Oli els dies 5 i 6 de desembre, l'Ajuntament ha decidit finalment cancel·lar-la per la pandèmia. Des del Consistori es treba-

lla per posar en marxa, durant els propers mesos, «una campanya a les xarxes socials per incentivar el consum d'aliments de proximitat i promoure la compra en establiments del municipi».

Per la seva banda, l'Entitat Municipal Descentralitzada (EMD) de Jesús també ha anunciat ja que suspèn el que havia de ser la 26 Fira de l'Oli i la Garrofa, al 2021. Malgrat tot, per a Víctor Ferrando, president de l'EMD, «resulta necessari mantenir-se al costat dels productors i comercialitzadors, i per això treballem per trobar propostes alternatives a la fira per convertir l'oli d'oliva i la garrofa en protagonistes del darrer cap de setmana de febrer».