

“Amb el documental vull donar un toc d’alerta per la desaparició dels hortolans”

ALMUDENA MONTAÑO INDIA

El cineasta i fotògraf navarrès Patxi Uriz acaba de presentar a Pineda –on resideix actualment– el seu darrer documental *Los últimos de la Mejana, rebeldía y esperanza*, que és una defensa al medi rural i a l’agricultura a petita escala. El seu interès per la natura el va portar l’any 2016 a guanyar el Premi Goya al millor documental per *Hijos de la Tierra*, on plasma la vinculació i el respecte cap a la terra que tenen persones de cultures d’arreu del món.

Per què desapareixen els pagesos de la Mejana?

La Mejana és una illa del riu Ebre que es va formar amb sediments i té les terres més fèrtils per cultivar de Tudela, una ciutat on les verdures es trien amb segell de qualitat. Fa 40 anys la gent es barallava per tenir un hort a la *mejana* o mitjana, perquè sabien que era el lloc més fèrtil d’on provenien les millors verdures.

I ara?

Dels 1.500 hortolans que hi havia l’any 1980 han passat a ser actualment 25; el més gran d’ells té 95 anys i el més jove 70 anys. No hi ha relleu generacional.

Per què passa això?

Des que els grans supermercats van començar a vendre verdures, demanen cabdells durant tot l’any, però a Tudela no n’hi ha quan fa calor perquè no “cabdellen”. Així que van alterar-los genèticament i se’ls van emportar al sud d’Espanya, on els cultiven durant tot l’any, en detriment dels hortolans. La culpa no només és de la indústria, també del consum inconscient dels ciutadans que van a comprar als supermercats la verdura que prové de l’altra punta d’Espanya. Són verdures d’hivernacles que no reben sol i no tenen vitamines, estan mancades de minerals.

Com se li va acudir explicar aquesta història?

La meua història neix perquè el meu amic hortolà i cuiner Santi Cordón, que és el fil conductor del documental, em va trucar per explicar-me que el seu pare, que havia sigut hortolà de Tudela, havia mort feia un any i es lamentava de no haver passat prou temps amb ell per aprendre un ofici en vies d’extinció. En Santi em va proposar entrevistar-se amb els darrers hortolans que queden per recopilar aquest coneixement i transmetre’l. Amb el documental vull donar un toc d’alerta per la desaparició dels hortolans.

I què us han explicat els pagesos?

Ha sigut una feina de tres anys. Hem entrevistat a quinze hortolans de Tudela, però també a pagesos de València, Catalunya, el País Basc i Mallorca; el que està passant allà passa a tot el món: estan desapareixent els hortolans! És una emergència global. Per exemple, a l’Índia en els darrers 15 anys hi ha hagut 1.500 suïcidis de camperols que no poden comprar les llavors i els pesticides cada any; aquella pobra gent no pot subsistir. Això no és agricultura, és “agroterrorisme”!

Quina és la solució a aquest “agroterrorisme” que denuncieu?

Cal fomentar l’agroecologia i incorporar noves generacions al camp.

Com?

Els brots d’esperança estan germinant gràcies a la tasca educativa de Santi Cordón amb la Fundació Mascotes Verdes. Ell va a les escoles a conscienciar els infants i els alumnes van al seu hort a rebre tallers. Té una “verduleta”, una bici amb hort mòbil on els ensenya a preparar amanides, cabdells, verdures de la temporada...i una bici amb falç perquè els petits conreïn.

I aconseguix que els nens mengin més verdures?

Sí! Els alumnes participen en divertits tasts a cegues. Visualment a la majoria no els entra la verdura perquè la publicitat els envaeix i prefereixen ingerir bombes de sucre... És un problema que tractem al documental. Però en Santi els porta al seu hort i els explica la temporalitat dels seus productes, com sembrar i a tenir una cultura gastronòmica que crec que és bàsica avui dia.

Per què afegiu al títol del documental “rebel·lia” i “esperança”?

Rebel·lia és per aquests hortolans que s’han quedat allà a la terra, i l’esperança és per la tasca que fa en Santi a través de la seva fundació d’educar als nens des de la terra.

De què més es lamenten els hortolans?

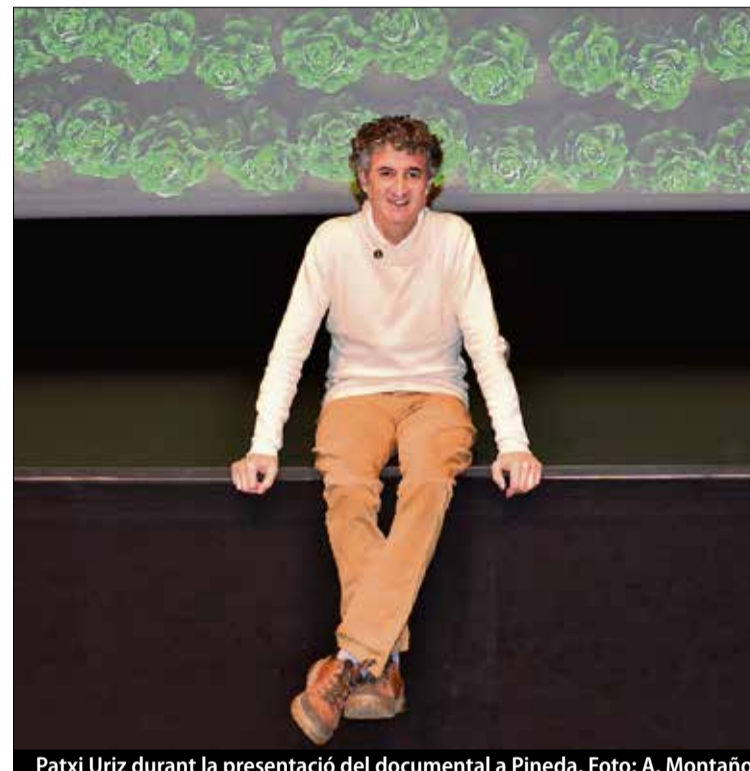
Reclamen que es potenciï la verdura de proximitat. Es queixen que els supermercats són els que guanyen més diners i els exigeixen uns calibres, que tinguin tots els tractaments fitosanitaris i que l’aliment aguantí molt de temps a la cadena de vendes, però no exigeixen que els productes tinguin uns nivells de qualitat de nutrients ni que siguin saborosos.

Quines altres conseqüències provoquen els cultius intensius?

Una de les conseqüències més importants de l’agroindústria és el canvi climàtic, degut als cultius intensius. S’han de consumir només productes de la temporada perquè, a més, tenen més vitamines. El documental ressalta els valors dels productes del camp de proximitat i la seva gastronomia, així com els beneficis per a la salut.

Com s’ha finançat el documental?

Jo tenia una ajuda del govern de Navarra per fer un curtmetratge,



Patxi Uriz durant la presentació del documental a Pineda. Foto: A. Montaña

però a mesura que anava gravant anava eixamplant els horitzons: vam sortir de Navarra i vam anar a Catalunya, Mallorca, el País Basc... i el documental va arribar als 95 minuts, que és molt més costós. Així que vam haver de fer una campanya de micromecenatge que ha funcionat molt bé, no només per recaptar diners sinó també per donar-li difusió. Estem molt contents amb el resultat.

L’any 2016 va guanyar el Premi Goya al millor documental amb *Hijos de la Tierra*. Com ha sigut l’experiència de rebre un Goya?

Des d’aquell Goya he tingut més reconeixement i encara em truquen d’alguns festivals gràcies a ell.

A *Hijos de la Tierra* també parlava de la relació amb la natura. Què volia donar a conèixer?

La medicina natural. Em considero un divulgador de la saviesa popular, m’agrada molt la gent

artesana que fa les coses amb amor. Se’ls ha de donar veu perquè estan desapareixent, no només els hortolans sinó també tots els treballs artesans. Avui dia tot ve de Xina, amb una obsolescència programada i això és un suïcidi col·lectiu, no té futur.

A banda del Goya pel documental, al llarg de la seva carrera professional també ha rebut reconeixements en el món de la fotografia, entre ells un premi National Geographic. Quins altres projectes té entre mans?

Realitzo vídeos de temàtica gastronòmica i turística i projectes més personals, que estan germinant i veient si surten a la llum. En fotografia em dedico a publicar reportatges en revistes de viatges i suplementos documentals. Abans viatjava molt, però ara que he sigut pare no viatjo tant i faig fotos més properes, per a empreses i també per a l’Ajuntament de Pineda. ■



Uriz amb Jordi Matas, realitzador del documental. Foto: A. M.



Uriz en el col·loqui sobre agricultura km0. Foto: A. Montaña



Santi Cordón entrevista hortolans. Foto: A. Montaña