ENTREVISTA Nacido en Melgar de Yuso hace 43 años, sigue vinculado a una explotación agrícola y ganadera familiar. Casado y con tres hijos, asume su nueva misión con las ideas bastante claras

RAÚL AZPELETA HIERRO

SECRETARIO GENERAL DE UPA PALENCIA

«El cooperativismo es una de las herramientas para subsistir en el sector; solos no somos nada»

LAURA BURÓN / PALENCIA

Fue el único candidato que se presentó a la secretaría general en el séptimo congreso provincial de UPA, con una experiencia de doce años como secretario de organización que le hace estar al tanto de la actualidad del sindicato y del sector.

¿Tomar el relevo de un histórico como Domiciano Pastor es una presión añadida?
Eso pesa, obviamente, y aunque llevo muchos años en la organización ahora paso a ser la cara visible de UPA. Domi llevaba 20 años en esta casa. Tenía mucho peso y reconocimiento en el sector y, como hemos colaborado codo con codo, sé cómo trabajaba. Ser conocido fuera de la organización es un añadido a lo que venía haciendo hasta ahora.

Como nuevo dirigente provincial , ¿hay algún problema que le preocupe especialmente?
Estamos arrastrando la crisis más profunda que ha vivido el sector por la sequía, que afecta tanto al secano como al regadío. Es una gran preocupación que se ve agravada porque estamos empezando la siguiente campaña y, si la situación sigue así, va a ser mucho peor que la anterior. Muchas explotaciones están teniendo problemas. Los que tienen un seguro agrario, cerca del 50% de los agricultores palentinos, podrán salvar algo, pero el resto lo va a pasar mal y otro año como este lo van a salvar muy pocos. No hay inversiones en el sector, es un año de poco gasto. Estamos empezando a sembrar en muy malas condiciones y con las expectativas que hay, se va a intentar ahorrar costes. La gente está frenada, contenida, no hay alegría.

¿En el regadío pasará lo mismo?
Habrá más problemas. Tiene que venir un año excepcional de lluvias y nieves para que haya una campaña buena. En el regadío se mueve más dinero porque las producciones son más altas y, por tanto, los costes de producción. Hay que tener en cuenta que en Palencia el regadío no está modernizado por completo y así no se puede salvar nada. Tanto los agricultores como la administración deben apostar por la modernización. El agua es un bien fundamental pero escaso, y con el cambio climático hay que prepararse para ahorrar agua y regar de la forma más barata y qué mejor que con concentraciones y modernizaciones de regadío. Soy de los que piensan que ambas deberían hacerse por decreto porque no solo es bueno para el sector, sino para toda la provincia.

¿La PAC será otro de sus caballos de batalla?
Es otra preocupación lo que se está escuchando sobre la PAC más allá del 2020. Estamos en un momento de incertidumbre por el Brexit, que supone una modificación de presupuestos y a eso hay que añadir la distribución de los pagos compensatorios de la PAC. La última reforma no tuvo en cuenta los mercados y no se priorizó a los ganaderos y agricultores, sino que se hizo un reparto del dinero por comunidades autónomas con un histórico del año 2000, 2001 y 2002. Y en estos años las explotaciones han cambiado y no se ha tenido en cuenta.

¿Sobre qué otros aspectos va a incidir durante su mandato?
La primera actuación de cara a nuestros afiliados se va a centrar en dar la información mucho más rápido gracias a las nuevas tecnologías. Tendremos que cambiar el sistema, aunque en el medio rural hay serios problemas con la cobertura de telefonía móvil e Internet. Hoy lo más importante es tener la información al día. También vamos a seguir con la lucha a favor de los sectores ganaderos, que asientan población en el medio rural. Hay un problema con la leche, con un estancamiento de los precios, y en carne también tenemos precios ridículos desde hace años, por lo que cuesta cubrir los costes de producción y al final cualquier imprevisto provoca pérdida de ganaderos.

Por otra parte, creemos que el cooperativismo es fundamental. Vamos a potenciarlo, porque la industria no quiere que el sector este unido. Tenemos que ser capaces de compartir medios de producción, instalaciones, venta de productos y los gastos de compra. En esta provincia no estamos al cien por cien convencidos pese a tener una gran cooperativa con peso nacional. Y voy a ir más allá, apostamos por la unión de cooperativas. El mercado de Palencia representa muy poco en un mundo globalizado y la unión del cooperativismo es una de las apuestas que intentaremos lanzar para convencer a agricultores y ganaderos de que es una de las herramientas para subsistir. Solo nos somos nada.

¿Cómo cree que será su relación con las administraciones públicas?
Hay una relación cordial, pero estamos descontentos con las actuaciones que han tenido frente a la gran sequía. No pueden decirnos que la solución son los seguros agrarios. La administración, que acude al rescate de otros sectores, cree que con los seguros agrarios y los pagos compensatorios de la PAC se arregla todo.

Además, en algunos casos las ayudas de minimis vienen reguladas por explotación y debería estarlo por cabezas de ganado o número de hectáreas. No vale la tarifa plana. No es lógico hablar de organizaciones de productores potentes a nivel regional o nacional y que castiguemos a las cooperativas y a las sociedades agrarias de tranformación, en definitiva, a las entidades jurídicas, poniéndolas un techo. Están haciendo lo contrario de lo que predican y en Palencia hay más de 100 ganaderías constituidas entre familiares en sociedades y si fuera a título individual obtendrían más ayudas. Nos animan a unirnos y luego nos penalizan.

EVA GARRIDO

CASA TRASERILLA
COCINA EVOLUTIVA
"Menú otoñal"

Aperitivo en su mejor época!
-Mejillones Tigre con Siracha.

Entrantes de la tierra!
-Pastel de pimientos de Torquemada en su crema, con gambas y bacalao al ajillo.
-Milhojas de pera con morcilla palentina.
-Brandada de bacalao con huevo escalfado y crema de aceitunas.
-Parfait de hígado de Villamartín con reineta en compota.

un plato de siempre!
-Alubia de la Vega de Saldaña con verduras escabechadas.
-Caldereta de pulpo a nuestra manera.
-Patatas a la importancia con azafrán y jamón ibérico.
-Arroz meloso con setas.

Un segundo plato especial!
-Merluza con crema de setas y jamón ibérico.
-Lomo de ternera al horno con crema de boniatos.
-Cordero lechal guisado con alcachofas y guisantes.

y un dulce postre!
-Queso palentino con membrillo y frutos secos.
-Brownie de chocolate con nueces y helado.
-Bizcocho de mandarina en almíbar.

Bebida:
Vino Ribera del Duero Roble de Legaris o Rioja Viña Pomal Centenario Crianza.
Agua Solán de Cabras, café La Brasileña.

VIÑA POMAL
LEGARIS RIBERA DEL DUERO
SOLAN DE CABRAS

P.V.P. 31,50€ IVA INCL.
979 74 54 21
www.latraserilla.es