

ES

REPORTAJE

JESÚS POBRE: RURALISMO Y MODERNIDAD A LOS PIES DEL MONTGÓ

EVA TEROL. Periodista

Hace tres años, los vecinos y vecinas de Jesús Pobre, una EATIM (entidad de ámbito territorial inferior al municipio) dependiente de Dénia, pusieron en marcha el Mercado del Riurau. La iniciativa, que apuesta por dignificar la cultura rural y permite a los labradores, productores y artesanos de La Marina Alta vender sus productos sin intermediarios, todos los domingos del año, ha trastocado por completo la vida de este tranquilo pueblo de poco más de 700 habitantes. Su éxito culmina el esfuerzo de una comunidad que ha hecho de la participación ciudadana una de sus señas de identidad, a través de una asociación de vecinos que en el año 2017 cumplirá 25 años de activismo y agitación sociocultural.

A Claudia Ribas ya no le quedan más panes para vender. El último, de espelta y kamut, se lo acaba de llevar una pareja de jubilados alemanes con la piel bien bronceada. Mientras recoge las cestas de mimbre vacías, Ribas, ataviada con un pañuelo en la cabeza y un delantal negro con el logotipo del Mercado del Riurau estampado en el pecho, sonríe sin disimulo. «No siempre es así, pero, en agosto, esto es una locura. En dos horas, algunas paradas nos hemos quedado ya sin género».

La joven, de 40 años, llegó a Jesús Pobre en 2012. Huía de Madrid, donde trabajaba como agente de operaciones aéreas en el aeropuerto de Barajas. Buscaba, para su familia, una vida más pausada y más en contacto con la naturaleza, y acabó por alquilarse una casita en esta pequeña población de La Marina Alta, guarecida en las faldas del macizo del Montgó, a solo nueve kilómetros de Jávea y diez de Dénia. Cuando el Mercado del Riurau empezó a caminar, el 7 de julio de 2013, ella amasaba las primeras hornadas de pan. De trigo kamut, de espelta, de centeno, de alforfón. Fue la gente quien me animó a lanzarme, porque no tenían donde comprar. Yo no había hecho nunca pan, pero aprendí deprisa», cuenta, mientras da de merendar a una de sus hijas.

Su vecino de parada, Giovanni Imbergamo, vende raciones de pizza de masa finísima, arancini —bolas de arroz rellenas de carne y otros ingredientes—, limoncello y mistela de moscatel. Imbergamo es siciliano y hace 16 años que llegó a Jesús Pobre. «Yo era funcionario de correos en Turín, vine de vacaciones y me quedé», explica en valenciano. «Esto es muy parecido a Sicilia. Bueno, un poco menos barroco» matiza, sin dejar de atender a la clientela.

Un río de gente llena esta tarde de verano el bello riurau de Jesús Pobre. Cerca de Claudia y Giovanni, Rosa Mari Fornés, Rosita Diego y Pura Costa despachan sin parar las cocas de mullador, de cebolla, de guisantes, de anchoa y de espinacas, uno de los emblemas gastronómicos de La Marina. No dan abasto. «Este mercado nos ha dado mucha vida», exclaman divertidas. Nacidas en los años 40 del siglo pasado, a las tres se las conoce como las reinas del mercado. De jóvenes, todas trabajaran cosiendo pleita, así que muchos domingos, montan una parada donde enseñan a confeccionar capazos, esteras, cestos y paneras con



la palma de los palmitos. La recuperación de los oficios tradicionales se cuenta entre las misiones fundacionales del mercado.

La dignidad de la tierra

Podríamos continuar el paseo y contar la historia, con tintes de renacimiento, de Nicolás Vives, que durante media vida fue repartidor de productos lácteos para una empresa de Pedreguer, la localidad donde nació. Tenía 58 años cuando se quedó en el paro. Poco tardó en vislumbrar en la aventura que se iniciaba en Jesús Pobre una oportunidad para reinventarse. Y volvió a la tierra, a cultivar calabazas, judías, pimientos, aguacates. Primero para la familia, después, para los clientes del Mercado del Riurau.

Otro que también hizo la transición hacia el banal, en este caso desde una oficina bancaria, donde sirvió durante tres décadas, es Vicent Mahiques. Tenía 50 años cuando un ERE le dejó sin trabajo y hoy, este marimacho de risa generosa es el tesorero de la Asociación Sociocultural del Mercado del Riurau y saborea como pocos el placer de vender las tomates gigantes y las sandías de 18 y 20 kilos que cultiva en su huerto, situado a pocos metros del riurau. Más de un domingo, además, se puede ver, vestido de zaragüelles, explicando a los turistas qué son las almortas, una parienta pobre de las legumbres, de aspecto semejante al haba, que él ha decidido rescatar del olvido.

Como Mahiques y Vives, las hermanas Juana y Luisa Costa, de 74 y 72 años, también han encontrado en este proyecto comunitario, además de una vía de ingresos económicos, una inyección de orgullo y autoestima. «Nacimos en el campo, aquí en Jesús Pobre. Mi madre estaba escaldando uva cuando se puso de parto», cuenta Juana. «Empiezan a fallarnos las fuerzas, pero nos gusta mucho la tierra», agrega Luisa, mientras pone orden a un escaparate donde hay huevos de gallinas contentas, higos, uva, pasas y almendras tostadas e incluso moras silvestres recogidas por los pequeños cerros del término. «En invierno no tenemos muchas cosas, pero no hemos parado nunca. No estamos aquí para lucrarnos, sino porque nos gustó mucho la iniciativa y queríamos formar parte de ella» explican al unísono las hermanas, exhibiendo una vitalidad envidiable.

Artesanía made in La Marina

En el otro extremo generacional de estas dos labradoras, encontramos a la ilustradora y diseñadora gráfica Sefa Costa, de 34 años, quien después de un tiempo trabajando en Valencia, decidió volver a Jesús Pobre. Echaba de menos, confiesa, las caminatas entre campos de vides y almendros, a los niños jugando en el Pinaret, la calma y el ritmo de vida lento que aún se respira en las cuatro calles del municipio.

Sefa también forma parte de la junta del mercado desde su nacimiento y con sus manos ha creado una línea de lámparas de papel que, según el día y la inspiración, igual lucen la letra de un poema de Vicent Andrés Estellés que una canción de Ovidi Montllor o un fragmento de su diario. «El mercado me ha ayudado a crecer en el ámbito personal, a acercarme de otra manera a la gente de aquí y a desplegar mi creatividad», asegura la diseñadora, que también se ocupa de la imagen gráfica del mercado.

La catedral de la pasa

El riurau de Benissadeví, también conocido como el grande riurau del Señorito, es el espacio que acoge y da nombre al mercado de agricultores y artesanos de Jesús Pobre. Esta construcción rural, típica de La Marina Alta, servía para proteger de la humedad y los temporales de verano la uva moscatel acabada de escaldar, mientras se secaba sobre cañizos y se transformaba, en pocos días, en pasa de dulzura reconcentrada.

Con un cuerpo alargado y diez arcos carpaneles a cada lado, el monumental riurau del Señorito es un edificio austero y bellissimo, que ha merecido el sobrenombre de catedral de la pasa. Construido a principios del siglo XIX, vivió días de esplendor con el comercio de los dobles de oro, sin embargo, como la mayoría de los riurau de las comarcas centrales valencianas, entró en el siglo XXI en un estado de abandono penoso.

Mirándolo hoy, cuesta recordar que prácticamente se caía a trozos cuando acudieron a su rescate un puñado de vecinos y vecinas de Jesús Pobre, de la mano de la Asociación Riurau Vivos. Su recuperación fue un proceso costoso, ya que se trataba de un bien privado —aún lo es hoy— donde se tuvieron que frenar los intentos de adulterar por completo su esencia, cerrando sus muros y destinándolo a espacio expositivo, como recuerda el arquitecto Fabián Llisterri, que dirigió las obras de restauración.

Hoy, esta joya del patrimonio rural valenciano está más viva que nunca y es el verdadero corazón donde late Jesús



Y es que, aunque las raíces de este proyecto son eminentemente rurales y su compromiso es sobre todo con la agricultura local y los pequeños labradores, el mercado brinda también un magnífico escaparate a los artesanos y artesanas de la comarca para exponer su obra. Gafas de sol de madera, delicados pendientes forrados con pétalos de rosa o buganvilia, mochilas de tela cosidas a mano, ropa para niños con estampados multicolores, carteras, bolsos y zapatos de piel que son piezas únicas, o faldas que en otra vida formaron parte de un pantalón vaquero, o una corbata, se incluyen entre las creaciones que pueden adquirirse.

Del productor al consumidor

En total, unas 40 paradas con productos agrícolas, alimentarios y artesanales, se montan y desmontan cada domingo dentro del riurau de Jesús Pobre y en la gran explanada salpicada de pinos que le abraza. Entre los meses de octubre y junio, la actividad tiene lugar por las mañanas, de 9 a 14 horas, y cuando llega el buen tiempo y el calor, se traslada por las tardes, en horario de 18 a 23 horas. Dos grandes zonas de aparcamiento gratuito facilitan el acceso de los visitantes.

El espacio es limitado y actualmente hay lista de espera para disponer de un expositor. Cada solicitud que llega —y son cada día más— se estudia escrupulosamente. En la admisión tienen prioridad los vecinos de Jesús Pobre, a continuación, los del resto de poblaciones de La Marina Alta y, por último, los procedentes de otras comarcas.

«Este es un mercado sin intermediarios, donde la reventa está totalmente prohibida. Es esencial que aquel que trabaja su producto sea el mismo que lo vende», apunta Carles Hostalet, uno de los siete fundadores del Mercado del Riurau y hasta no hace mucho presidente de la asociación que lo gestiona. «Es en el mercado donde se produce el reconocimiento del trabajo bien hecho y donde se produce un intercambio de conocimientos y experiencias que nos enriquece a todos», añade este valenciano nacido en Silla y establecido en Jesús Pobre hace ocho años.

Esta voluntad de acercar a las personas y propiciar sinergias entre ellas ha cristalizado ya en iniciativas como Calçant el Montgó, un colectivo de labradores y labradoras que comparten la única parada fija de frutas y verduras ecológicas, la de la Red de Agricultores Ecológicos de La Marina Alta. Forman parte de esta red algunos de los artífices del mercado, como Xavier Mulet y Andreu Costa, Eloísa Nicolás y Quico Pastor, una pareja de delineantes que, tras la crisis del 2008, cambiaron la escuadra y el cartabón por la azada y el capazo, y Bea Signes. Desde hace un par de años, los cinco producen calçots ecológicos con la ayuda de una jaca —Calçotet—, recuperando tierras que se perdían. Con ellos y sus cebollas dulces han llegado las calçotades al riurau, toda una fiesta gastronómica que ya se ha incorporado a la programación regular de actividades.

Raciones de cultura

Tres años después de su puesta en marcha, el Mercado del Riurau ha a ser, no solo un lugar donde se acortan las distancias entre productores y consumidores mientras se llena la cesta de la compra, sino un espacio de encuentro, de celebración y de reafirmación ciudadana. Una auténtica plaza de pueblo donde se construyen relaciones más humanas, se inician conversaciones, se siembran semillas pedagógicas y se apuntala una conciencia crítica con el capitalismo depredador. Y todo eso, sin dejar en ningún momento de disfrutar de los pequeños placeres de la vida.

Abundan los rincones, con mesas y sillas, donde calmar la sed y el hambre con delicatessen caseras, helados elaborados con recetas secretas, cervezas artesanas, vinos biodinámicos y del terreno, zumos y batidos orgánicos y todo tipo de delicias azucaradas. Cualquiera puede llevarse su pícnic de casa e instalarse a

Pobre. Sus ojos de piedra acogen todo tipo de actividades sociales y celebraciones, desde conciertos, cenas y comidas populares o bodas, además del Mercado del Riurau y el de Confeccionadores de Brocados y Coleccionistas de La Marina Alta, que se celebra cada primer domingo de mes.

Desde hace siete años, además, el último domingo de agosto el riurau revive la tradición que hay detrás de su origen: l'escaldà, el proceso mediante el cual la uva moscatel se convierte en pasa, después de sumergirse en una caldera con sosa y agua hirviendo, donde la piel se corta para acelerar su deshidratación. La Festa de l'Escaldà, que aspira a ser reconocida como bien de interés cultural inmaterial, es abierta y cualquiera puede llevar su capazo de uva para hacer pasas.



pasar la tarde o a cenar tranquilamente. Incluso hay una zona de juegos, con columpios y toboganes para entretener a las criaturas.

Y si de raciones para alegrar el cuerpo van servidas las paradas y el bar del mercado, también se dispensan alimentos para el espíritu cada semana, y además, de manera gratuita. La sombra de un portentoso algarrobo es el escenario, todos los domingos del año, de animados conciertos, espectáculos de magia, circo y teatro, presentaciones de libros, recitales de poesía y otros tipos de propuestas culturales de pequeño formato. También son habituales, sobre todo en los meses de invierno, los talleres didácticos, en los que grandes y pequeños pueden aprender desde nociones básicas de construcción con cañas, hasta confección de collares con camisetas recicladas o decoración de melones o calabazas.

Otro aliciente de reciente implantación, signo de los nuevos tiempos y del impulso que está cobrando la economía colaborativa, es la iniciativa Llibres lliures, un espacio donde cualquier persona puede dejar y llevarse libros libremente. Cuentos, diccionarios, poemarios, libros de autoayuda, y sobre todo, novelas en inglés, francés, holandés y alemán suelen nutrir esta mini-biblioteca desmontable y multilingüe.

Y es que, aunque el mercado habla en valenciano y ha hecho de la reivindicación lingüística uno de sus rasgos distintivos, no deja de ser una pequeña torre de Babel, donde conviven pacíficamente recién llegados y locales. Muchos de los clientes habituales son residentes europeos, acostumbrados a adquirir productos ecológicos, sensibles a un modelo de producción y consumo que se opone al paradigma agroalimentario industrial y para los que no resulta en absoluto nueva la tradición de los mercados de la tierra o de circuito corto.

Los precedentes

Lo que en países como Francia o Alemania acumula décadas de recorrido, en Jesús Pobre empezó a tomar forma en primavera de 2013. En febrero de aquel año, la Asociación de Vecinos y Vecinas, la matriz en la que se han gestado buena parte de las iniciativas que han hecho de este pueblo uno de los más vivos y magnéticos de la comarca, organizó un ciclo de conferencias, con el título «Crisis global, soluciones locales». La propuesta pretendía poner el foco en la crisis sistémica que sufrimos, dar a conocer experiencias próximas e inspiradoras, ligadas a la tierra y a una nueva manera de relacionarse con ella y replantearse, en voz alta, el horizonte social, económico y turístico hacia el cual quería avanzar el pueblo.

Por la sede del EATIM —lo que vendría a ser la casa consistorial de esta entidad local menor— pasaron, entre otros, el psicólogo y sociólogo Fernando Cembrano, miembro de Ecologistas en Acción, y Susana Cháfer, alcaldesa de Carrícola, un pequeño municipio de la Vall d'Albaida, precursor de un modelo de desarrollo rural basado en la agricultura ecológica y la sostenibilidad.

Aquellas charlas, que se reanudarían en el año 2016 con invitados de lujo como el activista Arcadi Oliveres o la antropóloga ecofeminista Yayo Herrero, abrieron un fértil espacio de reflexión y diálogo y contribuyeron notablemente a reforzar los vínculos de comunidad. «Hacía tiempo que queríamos hacer algo», recuerda Andreu Costa, actual presidente de la Asociación del Mercado del Riurau. «Y fue la conferencia de Fernando Cembrano sobre el Mercado Social de Madrid —una red de producción,

Un pueblo unido y colaborador

«El riurau de Benissadevi es nuestro templo y el ruralismo nuestra fe», proclama con vehemencia Carles Hostalet. «Aquí hay una sensibilidad especial, sin la que no puede entenderse ni el mercado ni las numerosas actividades, arraigadas a la tradición, que los propios vecinos impulsan a lo largo del año. Somos afortunados porque entre nosotros hay mucha gente inquieta, creativa, moderna, que respeta y valora lo que nuestros padres nos han dejado y se siente muy orgullosa de ser de pueblo», afirma este hijo de labradores de Silla, uno entre los muchos valencianos que han encontrado en Jesús Pobre su lugar en el mundo.

Mucho antes de que Hostalet, allá por 1987, llegó a este acogedor rincón de La Marina, Tica Marqués, nacida en Almenara (La Plana Baja) y durante cuatro años, la única maestra del pueblo. «Aquí convocas una reunión y no falta nadie. Son personas muy colaboradoras y solidarias, acostumbradas a ayudarse entre ellas, a actuar unidas, seguramente porque el poder siempre ha estado lejos», asegura esta carismática profesora, con la autoridad que le dan 29 años de educar a personitas en el respeto y la estima hacia su entorno.

«Este pueblo es una piña» señala con rotundidad Fabián Llisterri, arquitecto originario de Valencia, residente en Jesús Pobre desde hace nueve años. «Si te adaptas, te sientes un privilegiado. La gente es realmente cooperativa y tiene un gran sentido de comunidad».



distribución y consumo de bienes y servicios que funciona con criterios éticos, democráticos, ecológicos y solidarios— la que nos dio la llave y el empujón que nos faltaba».

Dos años atrás, en 2011, Costa y Xavier Mulet, otro labrador inquieto de La Marina, ya habían empezado a intuir por donde había que hacer camino. Juntos habían parido el Encuentro del Tomate Autóctono de Jesús Pobre, una jornada agrícola-festiva, en la que se exhibieron más de 20 variedades de tomate del terreno —y 80 cultivares diferentes—, y que reunió, bajo el cobijo del riurau, una selecta cosecha de viejos labradores con arrobos de sabiduría y una remesa de jóvenes agricultores con muchas ganas de labrarse un futuro. Y como no podía ser de otra manera, el almuerzo que coronaba la muestra derivó pronto en una apasionada tertulia donde empaparse de lecciones magistrales de cultura rural y donde cargarse las pilas de energía trapisondista.

Con el apoyo del EATIM

El terreno estaba, pues, abonado, cuando los dos visionarios se acercaron a la realidad que Fernando Cembrano les dibujó con su charla. Pocos días tardaron en trasladar a la Asociación de Vecinos y Vecinas la propuesta de montar un mercado que permitiría dar salida, con un precio justo, a los productos de temporada cultivados en los bancales de la zona. Sería un banco de pruebas que reforzaría la agricultura ecológica como alternativa de consumo responsable, ético y respetuoso con el medio ambiente. Y sería, por supuesto, un proyecto comprometido con la soberanía alimentaria, la dignificación del oficio de labrador, la preservación del paisaje rural y la creación de oportunidades para incentivar el retorno de los jóvenes al campo.

«En cuatro meses lo hicimos todo. Pensamos qué mercado queríamos, le pusimos nombre, nos reunimos con el alcalde para contarle nuestros planes y convocamos a los vecinos para invitarlos a ser parte del proyecto. Más de 50 acudieron a la primera gran reunión y mostraron su voluntad de participar», rememora Juanra Conca, cofundador de la Asociación de Vecinos y Vecinas de Jesús Pobre y del Mercado del Riurau.

El 7 de julio de 2013 el mercado escribía la primera página de su historia. Nacía con 22 paradas y con expectativas inciertas. Contaba, eso sí, con el apoyo de la Junta Vecinal, encabezada por el alcalde, Javier Scotto di Tella Manresa, quien vio inmediatamente la potencialidad del proyecto y ha hecho todo lo posible para que este fuera adelante.

«En aquel momento, las normativas autonómica y estatal no preveían la realidad de los mercados de proximidad emergentes y el EATIM tuvo que diseñar un marco legal municipal que garantizara su implantación», explica Scotto. «Hemos demostrado que, con la voluntad de la administración pública, estas iniciativas pueden ser exitosas. El convenio asociativo de autogestión que hemos impulsado ha sido un acierto para trabajar conceptos como el cooperativismo, el emprendimiento colectivo, la sostenibilidad, el desarrollo local e incluso la solidaridad».

Al apoyo incondicional del gobierno local, se ha sumado recientemente el de la Generalitat Valenciana. Tres consejeros, Elena Cebrián, titular del departamento de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural; Vicent Soler, consejero de Hacienda y Modelo Económico, y Rafael Climent, responsable de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, visitaron el pasado mes de abril Jesús Pobre para interesarse por el proyecto, y lo reconocieron como un modelo a seguir de economía colaborativa, sostenible y arraigada al territorio, perfectamente exportable a otros puntos de nuestra geografía.

Autofinanciado y autogestionado

El mercado es una iniciativa ciudadana autogestionada y autofinanciada. Son las cuotas que sufragán las paradas —distintas según el tipo de productos que ofrecen— y la cantidad de horas sin cobrar que le dedican las personas que colaboran —alrededor de 25— las que lo hacen posible. Sin embargo, además, la

«La clave de todo es la gente, sin ningún tipo de duda» rubrican la pareja formada por Pepa Cucó, catedrática de Antropología a la Universidad de Valencia y cofundadora de la Asociación Riurau Vivos, y Manolo Miralles, uno de los músicos fundadores del grupo Al Tall. Dos «forasteros con estatus especial», como ellos mismos se autodenominan, que además de estar enamorados de Jesús Pobre, donde pasan parte del año, colaboran, cada uno desde su vertiente profesional, en lo que se cuece en la localidad.



iniciativa también ha generado, de manera directa, diez puestos de trabajo para los vecinos. Uno de ellos es Joan Fornés, cofundador del proyecto y gerente del mercado.

Hasta el año 2015, cuando se constituyó de manera oficial la Asociación Sociocultural del Mercado del Riurau, de su gestión se hizo cargo la Asociación de Vecinos y Vecinas. «Ha sido un proceso lento: la aprobación de los estatutos, del reglamento, la regularización fiscal, hacer comprender a todos que el bien común debe estar siempre por encima que del particular, pero es impresionante el trabajo que se hace, con una junta que se reúne prácticamente cada semana», señala Quico Pastor, secretario de la asociación.

Temas como la creación de un registro sanitario, adaptado a los productores de los mercados de proximidad, la incorporación de un cuaderno de campo para los agricultores, la implantación del etiquetado en todos los productos o la formación en economía colaborativa y solidaria para los vendedores, son algunos de los frentes en los que más se trabaja actualmente.

La entidad, sin ánimo de lucro, está estructurada en tres sectores (agricultura, elaborados y artesanía) y varias comisiones, entre ellas, las de funcionamiento, comunicación, imagen y acontecimientos. Esta última es la que organiza, cada verano, la Festa del Batre, con la que se celebra el aniversario del Mercado del Riurau. Pensada como un homenaje a los labradores y labradoras que trabajaban duro en los campos y las eras, la propuesta recupera y dignifica los cantos de trillar, las composiciones breves y anónimas, interpretadas a pelo y con constantes interpelaciones al animal —«Arre, jaca!»— que cantaban nuestros antepasados mientras hacían el varea del trigo.

Una era circular, dibujada, con balas de paja es el improvisado escenario donde, mientras las jacas y los caballos giran arrastrando el carro, se han dejado la voz artistas como Pep Gimeno *Botifarra*, Carles Dénia, Josep Aparicio «Apa», los glosadores de Mallorca Mateu Xuri y Maribel Servera, Pep Espinós, Gerard Terrafort, Manolo Miralles, Lluís *el Sifoner* o su hermano Alberto Fornés *Pelotari*.

Este año, además, el Mercado del Riurau ha lanzado la I Muestra de Canto de Trillar, una apuesta para agrandar esta tradición musical, ponerla al día y abrirla a la creatividad y la participación ciudadana, que invita a la gente a reescribir, con letras actuales, los viejos cantos que entonaban los labradores.

Un pueblo apoderado

«Este es un pueblo donde los vecinos se han apropiado de su destino», declara con solemnidad Quino de la Concha, un joven madrileño establecido en la Vall de Gallinera y experto en proyectos de turismo comunitario. De la Concha es el impulsor de «Viajes al corazón del pueblo», una manera de descubrir La Marina Alta de la mano de anfitriones locales. En Jesús Pobre ya tiene dos: Claudia Ribas, que ofrece talleres donde combina la elaboración de pan artesanal con la práctica del yoga, y Andreu Costa, quien, de vez en cuando, abre su huerto para desvelar qué se esconde detrás de un tomate e invita a probarlo mientras el sol se pone.

Costa tiene muy claro que la primera piedra de esta «apropiación» de su destino por los habitantes de Jesús Pobre, se puso en el año 1992, cuando se creó la Asociación de Vecinos y Vecinas, de la que él fue cofundador y presidente durante más de 20 años. Entonces, Jesús Pobre era una pedanía de Dénia donde vivían poco más de 500 personas. «Estábamos hartos de sentirnos abandonados y necesitábamos una herramienta para reivindicar nuestras necesidades» explica. «Formaban parte de la asociación casi todas las familias del pueblo», recuerda Costa. Fueron años de mucha movilización, de buscar información, de organizar charlas, de recoger firmas» Primero reclamaron el derecho a elegir un alcalde no impuesto por Dénia, más tarde, un referéndum para dotarse de una estructura administrativa propia. Finalmente, en 1999 se conseguía la descentralización del gobierno municipal y se creaba el *EATIM*, regulado por una Junta Vecinal con un alcalde y cuatro concejales.

Después de aquellos primeros años de activismo en la calle, la asociación se volcó en la creación de cultura para el pueblo, hasta el punto de que hoy se ocupa de gestionar buena parte de lo que se mueve en esta área. «La respuesta de la gente siempre ha sido muy buena, y eso anima mucho a hacer cosas», justifica Andreu Costa.

De la cabecita de gente como Antoni Alberola, alias *Xorri*, Juanra Conca, Tica Marqués, Pep Fornés, Pepa Martínez, Pepa Tortosa, Paca Fornés, el mateix Andreu Costa o Lluís Fornés, más conocido como *el*



Sifoner, surgieron iniciativas hoy institucionalizadas, como las fiestas dedicadas al poeta andalusí Ben-Al-Labbana —nacido en Benissadeví, la antigua alquería que corresponde al término de Jesús Pobre— que culminan con la tradicional Escaldada de uva moscatel; la Subida al Montgó que procura la transmisión de la cultura oral por parte de las generaciones más mayores; la Fiesta de la Bici, para reivindicar una movilidad sostenible; La Cena de Mujeres, que desde 1992 reúne a gran parte de la población femenina del pueblo; el Concurso de Vinos del Terreno, que con 14 años de vida, es el más antiguo de la comarca y ha supuesto un estímulo para volver a elaborar vino artesanal de calidad; la Ojeada al Mundo, un pretexto para reunirse y visionar las fotografías de algún vecino viajero; la cena de verano, centrado en un producto de la tierra y que incluye una tertulia con algún invitado de nivel; el Encuentro del Tomate Autóctono; las charlas «Crisis global, soluciones locales» o el mismo Mercado del Riurau.

«La clave», resume Andreu Costa, «es hacer corro, escuchar a todos, no dejar fuera a nadie y no tener miedo a la hora de hacer propuestas. Hay que apoderar a las personas individualmente, para que tengamos capacidad para organizarnos. Debemos ser los creadores de nuestra vida cada día» remata este labrador comprometido como pocos con la vida de su pueblo.

