

das, etc., hay que notar el azote de las plagas, enfermedades y demás inconvenientes, que disminuyen la producción o la anulan por completo, bajando la rentabilidad y haciéndola, en ocasiones, ruinoso para el cultivador.

A estos inconvenientes se ha sumado la escasa subida del producto en el mercado. Si tenemos en cuenta que en quince años sólo se ha incrementado en diez o quince pesetas el precio del kilo (al agricultor) y que, en contrapartida, las materias primas y la mano de obra ha subido más de 100 por 100 y que la producción, por las causas expuestas, ha experimentado una notable baja, es fácil deducir que los cultivadores de champiñón han entrado en el período de las vacas flacas. De modo que, si no se pone remedio a estos inconvenientes, con apoyo por parte de los organismos competentes, no pasarán muchos años para que este cultivo pase al baúl de los recuerdos, con una romántica y, a la vez, nefasta historia.

Ni asesoramientos ni créditos

El cultivo del champiñón necesita, ante la situación que el sector atraviesa, que se tomen medidas urgentes que hagan viable este cultivo, tanto para los propios productores como para la economía de la provincia. No hay que olvidar que los ingresos anuales en Cuenca son del orden de los cien millones de pesetas, cantidad que se podría multiplicar si al cultivo se le prestara el suficiente cuidado burocrático, de asesoramiento técnico y económico.

En cuanto a otros organismos competentes (¿Ministerio de Comercio? ¿Comisaría de Abastecimientos y Transportes?) cabría esperar un elemental servicio de control de precios y mercados. Vigilar para que los márgenes no fuesen del 100 por 100, entre productores y consumidores. Vigilar y denunciar las auténticas "mafias" que existen en los mercados centrales, donde uno o varios asentadores monopolizan la entrada y salida del champiñón, boicoteando cualquier iniciativa que les impida su libre actuar.

Del mismo modo se debería motivar e incrementar el cultivo para que la producción pudiera abastecer el mercado nacional, con lo que no encontraríamos la triste nota de que hay que importar de otros países unos 35.000 kilos mensuales.

El asesoramiento técnico ha brillado por su ausencia. En los quince años que se lleva cultivando el champiñón en la provincia, sólo ha habido esporádicas visitas de técnicos, patrocinados por firmas de semillas, abonos o insecticidas que, a la postre, sólo se han manifestado como meros vendedores de sus propios productos.

Entendemos que es urgente que se planifique una orientación y formación de los cultivadores, que se les asesore sobre la utilización de los nuevos y eficaces sistemas para combatir las plagas y enfermedades; que reciban información sobre el acondicionamiento y puesta en marcha de sistemas nuevos de cultivos y preparación de espacios que reúnan todas las garantías para una óptima explotación. Es un sector que tiene el

suficiente interés como para que se le preste este cuidado.

El factor económico es otro de los grandes problemas. ¿Qué entidades de la provincia apoyan económicamente este cultivo? Que nosotros sepamos, sólo hay una entidad bancaria que presta su dinero para la explotación del champiñón, a cambio, claro está, de los intereses habituales.

La iniciativa surgida en Villanueva de la Jara puede ser muy interesante, si se enfoca debidamente, para que se establezca el cultivo de la *Psallio campestris*, de la familia de los *Agaricus*. Porque si no, será mejor que el champiñón, como los niños, siga viniendo de París.

Leandro ALARCON

Champisal es el futuro



JOSE LUIS PINOS

La constitución de empresas asociativas laborales ha encontrado en la zona del champiñón un excelente campo de desarrollo. Había en Villanueva de la Jara una serie de productores que llevaban varios años trabajando individualmente el champiñón. Fueron 34 de ellos los que, en un principio, decidieron unirse, aportando cada uno las instalaciones de que disponían y los trabajadores a su cargo. Ahora se está tramitando el aumento de asociados a 74, creándose 260 puestos de trabajo.

"Champisal" es una empresa cuyo plan de expansión comprende tres fases, dos de las cuales ya se han llevado a cabo. La primera consistió en una mejora de las instalaciones; la segunda fue la construcción y puesta en funcionamiento de la fábrica de producción del medio de cultivo, en este caso el estiércol, fábrica que no sólo cubre las necesidades de la comarca, sino que proporciona excedente para ser vendido al resto de España. El medio de cultivo sale ya de la fábrica preparado con la semilla, lo que implica una aceleración en el trabajo, simplificándolo.

La tercera fase tiende, especialmente, a la

comercialización del producto. Dado que el champiñón tiene un período de aprovechamiento en fresco muy corto, la puesta en funcionamiento de una fábrica de conservas resulta de vital importancia para el futuro. Para la construcción de la fábrica, la empresa dispone ya del solar y espera comenzar las obras en 1976, una vez que se hayan adjudicado las ayudas pedidas al Ministerio de Trabajo y que supondrán un total de diez millones de pesetas, a razón de 300.000 por socio. A estas cantidades habrá que añadir más tarde, y con la misma cuantía, las subvenciones que se concedan con la ampliación del número de socios.

"Champisal" acoge la producción de champiñón de Vara de Rey, Quintanar del Rey, El Peral y Sisante, además de Villanueva de la Jara; se proyecta crear otra empresa similar en El Peral, con la unión de algún otro pueblo de la comarca, aunque esta nueva agrupación sólo tiene previstas las dos primeras fases, porque realmente sería una competencia absurda dar origen a otra fábrica de conservas.

M. J. B.