



REPORTATGE



FOTO: EVA TEROL

JESÚS POBRE: RURALISME I MODERNITAT ALS PEUS DEL MONTGÓ

EVA TEROL. Periodista

Fa tres anys, els veïns i veïnes de Jesús Pobre, una EATIM (entitat d'àmbit territorial inferior al municipi) dependent de Dénia, van posar en marxa el Mercat del Riurau. La iniciativa, que aposta per dignificar la cultura rural i permet els llauradors, productors i artesans de la Marina Alta vendre els seus productes sense intermediaris, tots els diumenges de l'any, ha capgirat per complet la vida d'aquest tranquil poble de poc més de 700 habitants. El seu èxit culmina l'esforç d'una comunitat que ha fet de la participació ciutadana un dels seus senyals d'identitat, a través d'una associació de veïns que l'any 2017 complirà 25 anys d'activisme i agitació sociocultural.

A Claudia Ribas ja no li queden més pans per a vendre. L'últim, d'espelta i blat kamut, se l'acaba d'emportar una parella de jubilats alemanys amb la pell ben bronzejada. Mentre recull les cistelles de vímet buides, Ribas, abillada amb un mocador al cap i un davantal negre amb el logotip

del Mercat del Riurau estampat al pit, somriu indissimuladament. «No sempre és així, però, a l'agost, açò és una bogeria. En dues hores, algunes parades ens hem quedat ja sense gènere».

La jove, de 40 anys, va arribar a Jesús Pobre en 2012. Fugia de Madrid, on treballava com a agent d'operacions aèries a l'aeroport de Barajas. Buscava, per a la seua família, una vida més pausada i més en contacte amb la natura, i va acabar per llogar-se una caseta en aquesta petita població de la Marina Alta, arrecerada a les faldes del massís del Montgó, a només nou kilòmetres de Xàbia i deu de Dénia. Quan el Mercat del Riurau va començar a caminar, el 7 de juliol de 2013, ella pastava les primeres fornades de pa. De blat kamut, d'espelta, de sègol, de fajol. «Va ser la gent qui em va animar a llançar-me, perquè no tenien on comprar-ne. Jo no n'havia fet mai, de pa, però vaig aprendre de pressa», conta, mentre dóna de berenar una de les seues filles.

El seu veí de parada, Giovanni Imbergamo ven racions de pizza de massa finíssima, arancini —boles d'arròs farcides de carn i altres ingredients—, limoncello i mistela de moscatell. Imbergamo és sicilià i fa 16 anys que va arribar a Jesús Pobre. «Jo era funcionari de correus a Torí, vaig vindre de vacances i em vaig quedar», explica en valencià. «Açò és molt paregut a Sicília. Bé, un poc menys barroc» matisa, sense deixar d'atendre la clientela.

Un riu de gent ompli aquesta vesprada d'estiu el bell riurau de Jesús Pobre. Prop de Claudia i Giovanni, Rosa Mari Fornés, Rosita Diego i Pura Costa despatxen sense parar coques de mullador, de ceba, de pèsols, d'anxova i d'espínacs, un dels emblemes gastronòmics de la Marina. No donen abast. «Este mercat ens ha donat molta vida», exclamen divertides.



Nascudes en els anys 40 del segle passat, a les tres se les coneix com les reines del mercat. De joves, totes van treballar cosint llata, així que molts diumenges, munten una parada on ensenyen a confeccionar cabassos, estores, barxes i paneres amb la palma dels margallons. La recuperació dels oficis tradicionals es compta entre les missions fundacionals del mercat.

La dignitat de la terra

Podríem continuar la passejada i contar la història, amb tints de renaixement, de Nicolás Vives, que durant mitja vida va ser repartidor de productes lactis per a una empresa de Pedreguer, la localitat on va nàixer. Tenia 58 anys quan es va quedar a l'atur. Poc va tardar a albirar en l'aventura que s'encetava a Jesús Pobre una oportunitat per a reinventar-se. I va tornar a la terra, a cultivar carabasses, bajoquetes, pebreres, avocats. Primer per a la família, després, per als clients del Mercat del Riurau.

Un altre que també va fer la transició cap al bancal, en aquest cas des d'una oficina bancària, on va servir durant tres dècades, és Vicent Mahiques. Tenia 50 anys quan un ERO el va deixar sense feina i avui, aquest homenet de rialla generosa és el tresorer de l'Associació Socio-cultural del Mercat del Riurau i assaboreix com pocs el plaer de vendre les tomaques gegants i els melons d'Alger de 18 i 20 quilos que cultiva al seu hort, situat a pocs metres del riurau. Més d'un diumenge, a més a més, se'l pot veure, posat de saragüells, explicant als turistes què són les guixes, una parenta pobra dels llegums, d'aspecte semblant a la fava, que ell ha decidit rescatar de l'oblit.



FOTO: EVA TEROL

Com Mahiques i Vives, les germanes Juana i Luisa Costa, de 74 i 72 anys, també han trobat en aquest projecte comunitari, a més d'una via d'ingressos econòmics, una injecció d'orgull i autoestima. «Vam nàixer al camp, ací a Jesús Pobre. Ma mare estava escaldant raïm quan es va posar de part», conta Juana. «Comencen a fallar-nos les forces, però ens agrada molt la terra», agrega Luisa, mentre posa ordre a un aparador on hi ha ous de gallines contentes, figues, raïm, panses i ametles torrades i, fins i tot, móres silvestres recollides pels tossalets del terme. «A l'hivern no tenim moltes coses, però no hem parat mai. No és per lucrar-nos que estem ací, sinó perquè ens va agradar molt la iniciativa i volíem formar part d'ella» expliquen a l'uníson les germanes, exhibint una vitalitat envejable.

Artesania *made in la Marina*

A l'altre extrem generacional d'aquestes dues llauradores, trobem la il·lustradora i dissenyadora gràfica Sefa Costa, de 34 anys, qui després d'un temps treballant a València, va decidir tornar a Jesús Pobre. S'enyorava, confessa, les caminades entre camps de vinyes i ametlers, els xiquets jugant al Pinaret, la calma i el ritme de vida lent que encara es respira als quatre carrers del municipi.

Sefa també forma part de la junta del mercat des del seu naixement i amb les seues mans ha creat una línia de làmpades de paper que, segons el





dia i la inspiració, igual llueixen la lletra d'un poema de Vicent Andrés Estellés que una cançó d'Ovidi Montllor o un fragment del seu diari. «El mercat m'ha ajudat a créixer en l'àmbit personal, a apropar-me d'una altra manera a la gent d'ací i a desplegar la meua creativitat», assegura la dissenyadora, que també s'ocupa de la imatge gràfica del mercat.

I és que, si bé les arrels d'aquest projecte són eminentment rurals i el seu compromís és sobretot amb l'agricultura local i els xicotets llauradors, el mercat brinda també un magnífic aparador als artesans i artesanes de la comarca per a exposar-hi la seua obra. Ulleres de sol de fusta, delicades arracades folrades amb pètals de rosa o buguenví·lea, motxilles de tela cosides a mà, roba per a nens amb estampats multicolors, carteres, bosses i sabates de pell que són peces úniques, o faldes que en una altra vida formaren part d'un pantaló vaquer, o una corbata, s'inclouen entre les creacions que poden adquirir-s'hi.

Del productor al consumidor

En total, unes 40 parades amb productes agrícoles, alimentaris i artesanals, es munten i desmunten cada diumenge dins del riurau de Jesús Pobre i a la gran esplanada esquitxada de pins que l'abraça. Entre els mesos d'octubre i juny, l'activitat té lloc als matins, de 9 a 14 hores, i quan arriba el bon temps i la calor, es trasllada a les vesprades, en horari



FOTO: EVA TEROL



de 18 a 23 hores. Dues grans zones d'aparcament gratuït faciliten l'accés dels visitants.

L'espai és limitat i actualment hi ha llistat d'espera per a disposar d'un expositor. Cada sol·licitud que arriba —i en són cada dia més— s'estudia escrupolosament. En l'admissió tenen prioritat els veïns de Jesús Pobre, a continuació, els de la resta de poblacions de la Marina Alta i, per últim, els procedents d'altres comarques.

«Aquest és un mercat sense intermediaris, on la revenda està totalment prohibida. És essencial que aquell qui treballa el seu producte siga el mateix que el ven», apunta Carles Hostalet, un dels set fundadors del Mercat del Riurau i fins no fa molt president de l'associació que el gestiona. «És en el mercat on es produeix el reconeixement de la feina ben feta i on es produeix un intercanvi de coneixements i experiències que ens enriqueix a tots», afegix aquest valencià nascut a Silla i establert a Jesús Pobre fa vuit anys.

Aquesta voluntat d'acostar les persones i propiciar sinergies entre elles ha cristal·litzat ja en iniciatives com Calçant el Montgó, un col·lectiu de llauradors i llauradores que comparteixen l'única parada fixa de fruites i verdures ecològiques, la de la Xarxa d'Agricultors Ecològics de la Marina Alta. D'ella formen part alguns dels artífexs del mercat, com Xavier Mulet i Andreu Costa, Eloísa Nicolás i Quico Pastor, una parella de delineants que, arran la crisi del 2008, van canviar l'escaire i el cartabó per l'aixada i el cabàs, i Bea Signes. Des de fa un parell d'anys, els cinc produeixen calçots ecològics amb l'ajuda d'una haca —Calçotet—, tot recuperant terres que es perdien. Amb ells i les seues cebes dolces han arribat les calçotades al riurau, tota una festa gastronòmica que ja s'ha incorporat a la programació regular d'activitats.

La catedral de la pansa

El riurau de Benisadeví, també conegut com el gran riurau del Senyoret, és l'espai que acull i dona nom al mercat d'agricultors i artesans de Jesús Pobre. Aquesta construcció rural, típica de la Marina Alta, servia per a protegir de la humitat i les tempestes d'estiu el raïm moscatell acabat d'escaldar, mentre s'assecava sobre canyissos i es transformava, en pocs dies, en pansa de dolçor reconcentrada.

Amb un cos allargat i deu arcs carpanells a cada costat, el monumental riurau del Senyoret és un edifici auster i bellíssim, que ha merescut el sobrenom de catedral de la pansa. Construït a principis del segle XIX, va viure dies d'esplendor amb el comerç de les dobles d'or, però, com la majoria dels riuraus de les comarques centrals valencianes, va entrar en el segle XXI en un estat d'abandonament penós.

Mirant-lo avui, costa recordar que pràcticament queia a trossos quan van acudir al seu rescat un grapat de veïns i veïnes de Jesús Pobre, de la mà de l'Associació Riuraus Vius. La seua recuperació va ser un procés costós, ja que es tractava d'un bé privat —encara ho és avui— on es van haver de frenar els

Racions de cultura

Tres anys després de la seua posada en marxa, el Mercat del Riurau ha esdevingut, no només un lloc on s'escurcen les distàncies entre productors i consumidors mentre s'ompli la cistella de la compra, sinó un espai de trobada, de celebració i de reafirmació ciutadana. Una autèntica plaça de poble on es construeixen relacions més humanes, s'enceten converses, se sembren llavors pedagògiques i s'apuntala una consciència crítica amb el capitalisme depredador. I tot això, sense deixar en cap moment de gaudir dels petits plaers de la vida.

Abunden els racons, amb taules i cadires, on calmar la set i la fam amb *delicatessen* casolanes, gelats elaborats amb receptes secretes, cerveses artesanes, vins biodinàmics i del terreny, suc i batuts orgànics i tot tipus de delícies ensucrades. Qualsevol pot portar-se el seu pícnic de casa i instal·lar-s'hi a passar la vesprada o a sopar-hi tranquil·lament. Fins i tot hi ha una zona de jocs, amb gronxadors i tobogans per a entretenir la canalla.

I si de racions per a alegrar el cos van servides les parades i el bar del mercat, d'aliments per a l'esperit també se'n dispensen cada setmana, i a més, de manera gratuïta. L'ombra d'un portentós garrofer és l'escenari, tots els diumenges de l'any, d'animats concerts, espectacles de màgia, circ i teatre, presentacions de llibres, recitals de poesia i altres tipus de propostes culturals de xicotet format. També són habituals, sobretot als mesos d'hivern, els tallers didàctics, on grans i menuts poden aprendre des de nocions bàsiques de construcció amb canyes, fins a confecció de collars amb samarretes reciclades o decoració de melons o carabasses.

intents d'adulterar per complet la seua essència, tancant els seus murs i destinant-lo a espai expositiu, com recorda l'arquitecte Fabián Llis-terri, que va dirigir les obres de restauració.

Avui, aquesta joia del patrimoni rural valencià està més viva que mai i és el veritable cor on batega Jesús Pobre. Els seus ulls de pedra acullen tot tipus d'activitats socials i celebracions, des de concerts, sopars i dinars populars o bodes, a més del Mercat del Riurau i el de Brocanterers i Col·leccionistes de la Marina Alta, que s'hi celebra cada primer diumenge de mes.

Des de fa set anys, a més a més, l'últim diumenge d'agost el riurau reviu la tradició que hi ha darrere del seu origen: l'escaldà, el procés mitjançant el qual el raïm moscatell es converteix en pansa, després de submergir-se en una caldera amb sosa i aigua bullent, on la pell dels singlots es talla per a accelerar la seua deshidratació. La Festa de l'Escaldà, la qual aspira a ser reconeguda com a bé d'interès cultural immaterial, és oberta i qualsevol pot portar el seu cabasset de raïm per a fer panses.



Un altre al·licient de recent implantació, signe dels nous temps i de l'impuls que està cobrant l'economia col·laborativa, és la iniciativa *Llibres lliures*, un espai on qualsevol persona pot deixar i emportar-se llibres lliurement. Contes, diccionaris, poemaris, llibres d'autoajuda, i sobretot, novel·les en anglès, francès, holandès i alemany solen nodrir aquesta mini biblioteca desmuntable i multilingüe.

I és que, tot i que el mercat parla en valencià i ha fet de la reivindicació lingüística un dels seus trets distintius, no deixa de ser una petita torre de Babel, on conviuen pacíficament nousvinguts i locals. Molts dels clients habituals són residents europeus, acostumats a adquirir productes ecològics, sensibles a un model de producció i consum que s'oposa al paradigma agroalimentari industrial i per als qui no resulta en absolut nova la tradició dels mercats de la terra o de circuit curt.

Els precedents

El que a països com França o Alemanya acumula dècades de recorregut, a Jesús Pobre va començar a prendre forma a la primavera de 2013. En febrer d'aquell any, l'Associació de Veïns i Veïnes, la matriu en què s'han gestat bona part de les iniciatives que han fet d'aquest poble un dels més vius i magnètics de la comarca, va organitzar un cicle de conferències anomenades «Crisi global, solucions locals». La proposta pretenia posar el focus en la crisi sistèmica que patim, donar a conèixer experiències pròximes i inspiradores, lligades a la terra i a una nova manera de relacionar-se amb ella i fer repensar, en veu alta, l'horitzó social, econòmic i turístic cap al qual volia avançar el poble.

Per la seu de l'EATIM —el que vindria a ser la casa consistorial d'aquesta entitat local menor— van passar, entre d'altres, el psicòleg i sociòleg Fernando Cembrano, membre d'Ecologistas en Acción, i Susana Cháfer, alcaldessa de Carrícola, un xicotet municipi de la Vall d'Albaida precursor d'un model de desenvolupament rural basat en l'agricultura ecològica i la sostenibilitat.

Aquelles xarrades, les quals es reprendrien l'any 2016 amb convidats de luxe com l'activista Arcadi Oliveres o l'antropòloga ecofeminista Yayo Herrero, van obrir un fèrtil espai de reflexió i diàleg i van contribuir notablement a reforçar els vincles de comunitat. «Feia temps que volíem fer alguna cosa», recorda Andreu Costa, actual president de l'Associació del Mercat del Riurau. «I va ser la conferència de Fer-

nando Cembrano sobre el Mercat Social de Madrid —una xarxa de producció, distribució i consum de béns i serveis que funciona amb criteris ètics, democràtics, ecològics i solidaris— la que ens va donar la clau i l'espenta que ens faltava».

Dos anys enrere, en 2011, Costa i Xavier Mulet, un altre llaurador inquiet de la Marina, ja havien començat a intuir per on calia fer camí. Junts havien parit la Trobada de la Tomaca Autòctona de Jesús Pobre, una jornada agrícola-festiva, en la qual van arribar exhibir-se més de 20 varietats de tomaca del terreny —i 80 cultivars diferents—, i que va reunir, al recer del riurau, una selecta collita de vells llauradors amb arroves de saviesa i una remesa de joves agricultors amb moltes ganes de llaurar-se un futur. I com no podia ser d'una altra manera, l'esmorzar que arredonia la mostra va derivar prompte en una apassionada tertúlia on amarar-se de lliçons magistrals de cultura rural i on carregar-se les piles d'energia engrescadora.

Amb el suport de l'EATIM

El terreny estava, doncs, adobat, quan els dos visionaris es van acostar a la realitat que Fernando Cembrano els va dibuixar amb la seua xarrada. Pocs dies van tardar a traslladar a l'Associació de Veïns i Veïnes la proposta de muntar un mercat que permetria donar eixida, amb un



FOTOS: EVA TEROL



preu just, als productes de temporada cultivats als bancals de la contornada. Seria un banc de proves que reforçaria l'agricultura ecològica com a alternativa de consum responsable, ètic i respectuós amb el medi ambient. I, seria, per descomptat, un projecte compromès amb la sobirania alimentària, la dignificació de l'ofici de llaurador, la preservació del paisatge rural i la creació d'oportunitats per a incentivar el retorn dels joves al camp.

«En quatre mesos ho vam fer tot. Vam pensar quin mercat volíem, li vam posar nom, ens vam reunir amb l'alcalde per a contar-li els nostres plans i vam convocar els veïns per a convidar-los a ser part del projecte. Més de 50 van acudir a la primera gran reunió i van mostrar la seua voluntat de participar-hi», rememora Juanra Conca, cofundador de l'Associació de Veïns i Veïnes de Jesús Pobre i del Mercat del Riurau.

El 7 de juliol de 2013 el mercat escrivia la primera pàgina de la seua història. Naixia amb 22 parades i amb expectatives incertes. Comptava, això sí, amb el suport de la Junta Veïnal, encapçalada per l'alcalde, Javier Scotto di Tella Manresa, qui va veure immediatament la potencialitat del projecte i ha fet tot el possible perquè aquest tirara endavant.

«En aquell moment, les normatives autonòmica i estatal no preveïen la realitat dels mercats de proximitat emergents i l'EATIM va haver de dissenyar un marc legal municipal que garantira la seua implantació», explica Scotto. «Hem demostrat que, amb la voluntat de l'administració pública, estes iniciatives poden ser exitoses. El conveni associatiu d'autogestió que hem impulsat ha estat un encert per a treballar conceptes com el cooperativisme, l'emprenedoria col·lectiva, la sostenibilitat, el desenvolupament local i fins i tot la solidaritat».

Un poble unit i col·laborador

«El riurau de Benissadeví és el nostre temple i el ruralisme la nostra fe», proclama amb vehemència Carles Hostalet. «Ací hi ha una sensibilitat especial, sense la qual no pot entendre's ni el mercat ni les nombroses activitats, arrelades a la tradició, que els mateixos veïns impulsen al llarg de l'any. Som afortunats perquè entre nosaltres hi ha molta gent inquieta, creativa, moderna, que respecta i valora el que els nostres pares ens han deixat i se sent molt orgullosa de ser de poble», afirma aquest fill de llauradors de Silla, un entre els molts valencians que han trobat a Jesús Pobre el seu lloc al món.

Molt abans que Hostalet, allà pel 1987, va arribar a aquest acollidor raconet de la Marina, Tica Marqués, nascuda a Almenara (la Plana Baixa) i durant quatre anys, l'única mestra del poble. «Ací convoques una reunió i no falta ningú. Són persones molt col·laboradores i solidàries, acostumades a ajudar-se entre elles, a actuar unides, segurament perquè el poder sempre ha estat lluny», assegura aquesta carismàtica professora, amb l'autoritat que li donen 29 anys d'educar personetes en el respecte i l'estima cap al seu entorn.



Al suport incondicional del govern local, s'ha sumat recentment el de la Generalitat Valenciana. Tres consellers, Elena Cebrián, titular del departament d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural; Vicent Soler, conseller d'Hisenda i Model Econòmic, i Rafael Climent, responsable d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball, van visitar el passat mes d'abril Jesús Pobre per a interessar-se pel projecte, tot reconeixent-lo com un model a seguir d'economia col·laborativa, sostenible i arrelada al territori, perfectament exportable a altres punts de la nostra geografia.

Autofinançat i autogestionat

El mercat és una iniciativa ciutadana autogestionada i autofinançada. Són les quotes que sufraguen les parades —distintes segons el tipus de productes que ofereixen— i el fum d'hores sense cobrar que li dediquen les persones que hi col·laboren —al voltant de 25— les que el fan possible. Però, a més, la iniciativa també ha generat, de manera directa, deu llocs de treball per als veïns. Un d'ells és Joan Fornés, cofundador del projecte i gerent del mercat.

Fins a l'any 2015, quan es va constituir de manera oficial l'Associació Sociocultural del Mercat del Riurau, de la seua gestió se'n va fer càrrec l'Associació de Veïns i Veïnes. «Ha estat un procés lent: l'aprovació dels estatuts, del reglament, la regulització fiscal, fer comprendre a tots que el bé comú ha d'estar sempre per davant del particular, però és impressionant la feina que s'hi fa, amb una junta que es reuneix pràcticament cada setmana», remarca Quico Pastor, secretari de l'associació.

Temes com la creació d'un registre sanitari, adaptat als productors dels mercats de proximitat, la incorporació d'un quadern de camp per als agricultors, la implantació de l'etiquetatge en tots els productes o la formació en economia col·laborativa i solidària per als venedors, són alguns dels fronts en què més es treballa actualment.

«Este poble és una pinya» assenyala amb rotunditat Fabián Llisteri, arquitecte originari del cap i casal, resident a Jesús Pobre des de fa nou anys. «Si t'adaptes, et sents un privilegiat. La gent és realment cooperativa i té un gran sentit de comunitat».

«La clau de tot és la gent, sense cap mena de dubte» rubriquen la parella formada per Pepa Cucó, catedràtica d'Antropologia a la Universitat de València i cofundadora de l'Associació Riurau Vius, i Manolo Miralles, un dels músics fundadors del grup Al Tall. Dos «forasters amb estatus especial», com ells mateixos s'autodenominen, que a més d'estar enamorats de Jesús Pobre, on passen part de l'any, col·laboren, cadascú des del seu vessant professional, en el que es cou a la localitat.



L'entitat, sense ànim de lucre, està estructurada en tres sectors (agricultura, elaborats i artesania) i diverses comissions, entre elles, les de funcionament, comunicació, imatge i esdeveniments. Aquesta darrera és la que organitza, cada estiu, la Festa del Batre, amb què se celebra l'aniversari del Mercat del Riurau. Pensada com un homenatge als llauradors i llauradores que treballaven de valent als camps i les eres, la proposta recupera i dignifica els cants de batre, les composicions breus i anònimes, interpretades a pèl i amb constants interpel·lacions a l'animal —«Arre, haca!»— que cantaven els nostres avantpassats mentre feien la batuda del blat.

Una era circular, dibuixada, amb bales de palla és l'improvisat escenari on, mentre les haques i els cavalls giren arrossegant el rodet, s'han deixat la veu artistes com Pep Gimeno Botifarra, Carles Dénia, Josep Aparicio «Apa», els glossadors de Mallorca Mateu Xurí i Maribel Servera, Pep Espinós, Gerard Terrafort, Manolo Miralles, Lluís *el Sifoner* o el seu germà Alberto Fornés *Pilotari*.

Enguany, a més, el Mercat del Riurau ha llançat la I Mostra de Cants de Batre, una aposta per a engrandir aquesta tradició musical, posar-la al dia i obrir-la a la creativitat i la participació ciutadana, convidant la gent a reescriure, amb lletres actuals, els vells cants que entonaven els llauradors.

Un poble apoderat

«Este és un poble on els veïns s'han apropiat del seu destí», declara amb solemnitat Quino de la Concha, un jove madrileny establert a la Vall de Gallinera i expert en projectes de turisme comunitari. De la Concha és l'impulsor de «Viatges al cor del poble», una manera de descobrir la Marina Alta de la mà d'amfitrions locals. A Jesús Pobre ja en té dos: Claudia Ribas, que ofereix tallers on combina l'elaboració de pa artesanal amb la pràctica del ioga, i Andreu Costa, qui, de tant en tant, obri el seu hort per a desvelar què s'amaga darrere d'una tomaca i convida a tastar-la mentre el sol es pon.

Costa té molt clar que la primera pedra d'aquesta «apropiació» del seu destí pels habitants de Jesús Pobre, es va posar l'any 1992, en què es va crear l'Associació de Veïns i Veïnes, de la qual ell va ser cofundador i president durant més de 20 anys. Aleshores, Jesús Pobre era una pedania de Dénia on vivien poc més de 500 persones. «Estàvem farts



de sentir-nos abandonats i ens calia una ferramenta per a reivindicar les nostres necessitats» explica. «De l'associació formaven part quasi totes les famílies del poble», recorda Costa. «Van ser anys de molta mobilització, de buscar informació, de fer xarrades, de recollir signatures». Primer van reclamar el dret a triar un alcalde no imposat per Dénia, més tard, un referèndum per a dotar-se d'una estructura administrativa pròpia. Finalment, en 1999 s'aconseguia la descentralització del govern municipal i es creava l'EATIM, regida per una Junta Veïnal amb un alcalde i quatre regidors.

Després d'aquells primers anys d'activisme al carrer, l'associació es va bolcar a crear cultura per al poble, fins al punt que avui s'ocupa de gestionar bona part del que es mou en aquesta àrea. «La resposta de la gent sempre ha estat molt bona, i això anima molt a fer coses», justifica Andreu Costa.

Del cabet de gent com Antoni Alberola, àlies *Xorri*, Juanra Conca, Tica Marqués, Pep Fornés, Pepa Martínez, Pepa Tortosa, Paca Fornés, el mateix Andreu Costa o Lluís Fornés, més conegut com *el Sifoner*, van sorgir iniciatives avui institucionalitzades, com les festes dedicades al poeta andalusí Ben-Al-Labbana —nascut a Benissadeví, l'antiga alqueria que correspon al terme de Jesús Pobre— que culminen amb la tradicional Escaldà del raïm moscatell; la Pujada al Montgó que procura la transmissió de la cultura oral per les generacions més majors; la Festa de la Bici, per a reivindicar una mobilitat sostenible; el Sopar de Dones, que des de 1992 reuneix a gran part de la població femenina del poble; el Concurs de Vins del Terreny, que amb 14 anys de vida, és el més antic de la comarca i ha suposat un estímul per a tornar a elaborar vi artesanal de qualitat; la Ullada al Món, un pretext per a reunir-se i visionar les fotografies d'algun veí viatger; el sopar d'estiu, centrat en un producte de la terra i que inclou una tertúlia amb algun convidat de nivell; la Trobada de la Tomaca Autòctona; les xarrades «Crisi global, solucions locals» o el mateix Mercat del Riurau.

«La clau», resumeix Andreu Costa, «és fer rogle, escoltar a tots, no deixar fóra ningú i no tindre por a l'hora de fer propostes. Cal apoderar les persones individualment, perquè tinguem capacitat per a organitzar-nos. Hem de ser els creadors de la nostra vida cada dia» remata aquest llaurador compromès com pocs amb la vida del seu poble.

