

## **Por las restricciones, la fábrica de quesos de Fernando Isaac trabaja al 50 por ciento. Foto Jesús Ballesteros**

La "alerta" decretada por las autoridades ante la "emergencia por contaminación" del río Sonora incluye todos los productos procesados en la región. Volantes con las recomendaciones: "No utilizar el agua de los ríos Bacanuchi y Sonora para ningún tipo de uso", "No consumir productos de origen animal que hayan sido producidos dentro de la zona de restricción", "No movilizar ganado hasta contar con las recomendaciones del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica)" tienen semiparalizada la vida económica desde los primeros días de agosto, cuando desde la mina de Cananea, propiedad de Grupo México, se vertieron 40 millones de litros de ácido sulfúrico acidulado.

"La leche que yo recibo es de animales que se encuentran fuera de la zona de riesgo -los lecheros avisados a tiempo movieron el ganado para que no consumiera agua del río-, aquí todos nos conocemos, yo sé dónde están las vacas, y no me arriesgaría", dice Isaac, quien acepta dar la entrevista a condición de que "se sepa" que los quesos de la región no están contaminados. "Yo sé que el consumidor tiene miedo, pero el gobierno se lleva muestras de queso y leche cada semana y no ha encontrado nada".

Por lo pronto, su pequeña planta industrial trabaja al 50 por ciento, unos días adquiere leche y otros no; "¿para qué?, no hay demanda, la gente no nos está comprando". Los mil 200 litros diarios acabaron reduciéndose a 400.

### **Ofrecimiento del gobierno**

El gobierno del estado ofreció a los productores del río Sonora que no detengan sus actividades en la medida de lo posible - Isaac ya tuvo que despedir a dos trabajadores, de una planta de 10, que incluye a su esposa y tres familiares más- y que les comprará toda su producción para, una vez certificado que están libres de cualquier contaminante, se venda en tiendas de autoservicio de la localidad. Están a la espera de que el gobierno realmente abra los centros de acopio.

Marco Antonio Moreno es jamoncillero. Su marca es Dulces Doña Esthela, cuenta con vehículos rotulados para la distribución, da empleo a 12 personas -sobre todo mujeres- y define su actividad

como artesanal. Él no espera que el gobierno lleve sus productos y los analice para verificar que no están contaminados. Paga cada semana 3 mil 600 pesos a un laboratorio de Hermosillo, que realiza el trabajo. "Es que a mí me pararon cinco días, no quiero correr riesgos".

Tiene 15 años exportando los jamoncillos (dulces con base en leche y azúcar, con coco, piña, almendra...), que produce en una empresa fundada por su esposa hace 25 años, y su mayor temor es que "la mala publicidad" provoque que su comprador de Estados Unidos le cancele los pedidos que entrega cada semana. También expresa otras preocupaciones: "Realmente no sabemos lo que está afectado. Ahorita la economía, pero a futuro, ¿la salud? En los niños, sólo el tiempo lo va a decir".

Don Fernando Isaac y Marco Antonio viven en Ures, pero don Jesús Félix -a quien no le gusta que le tomen fotos, ni siquiera junto a sus milpas y las calabazas- es vecino de San Felipe, otro de los siete municipios afectados, siguiendo la ruta del río de sur a norte.

Es un campesino de temporal. Desde un puente colgante muestra la milpa que ya no puede regar con los canales que cada año improvisaba en las márgenes del río Sonora. "No nos dejan", dice con tristeza. "No podemos hacer nada y se está secando". Normalmente siembra dos veces al año, y a sus 65 años no le queda más que anotarse en la lista del gobierno estatal para recibir 804 pesos semanales del programa de empleo temporal denominado Salvemos al Río. Una salvación que, por intuición, don Jesús piensa que vendrá después de "levantar la tierra contaminada" del cauce, porque hasta el momento nadie le ha indicado de dónde llegará.

En la región de San Felipe y otros municipios ribereños como Baviacora, Aconchi o Huepac, además del maíz se cultiva el chile piquín. Es pequeño y muy picoso. Se vende envasado en salmuera y es tan apreciado que un kilogramo alcanza en el mercado los 3 mil pesos. También se usa para el queso con chile que se procesa en la región. Las matas tienen ahora el mismo destino que el maíz: secarse.

Don Andrés León está sentado en la banqueta frente al palacio municipal de Arizpe. Llegó hasta ahí buscando un garrafón de agua. El próximo 15 de septiembre debería estar sembrando ajo. Sus 13 hectáreas ya están barbechadas, pero espera que las autoridades estatales le digan si puede hacerlo. No sabe si habrá agua para mantener el cultivo, que normalmente se levanta siete meses después de la siembra. Arizpe produce unas 2 mil toneladas

anuales de ajo. Es el municipio vecino a Banamichi, también afectado por el baño de ácido sulfúrico de Grupo México, que afecta a 22 mil pobladores en la zona.

El calor de la región hace que los pueblos ribereños luzcan vacíos casi todo el día. Ya en la tarde, los niños salen a jugar un rato y las señoras a platicar. En el atrio de Nuestra Señora de la Asunción un grupo de niñas ensaya un baile para las fiestas del 4 de septiembre. No llega a ser un barullo, pero su presencia ameniza el día. Don Andrés las mira desde su asiento en la banqueta y se duele: "nos dieron un tiro de gracia". Muchos pequeños tendrán que emigrar.

---

3 de septiembre de 2014

Fuente: [\*La Jornada\*](#)

Nota de Mireya Cuéllar