EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

Temes del Pou | Jaume Puig | Actualitzat el 04/11/2019 a les 11:01

Els pagesos manresans s'adapten als nous temps

TEMA DEL MES.Â Dins del terme de Manresa hi ha persones que hi mantenen una activitat agrÃ-cola important, malgrat que per a molts ciutadans sigui desconeguda. El Poal i Viladordis sÃ³n les grans zones de regadiu, perÃ² hi ha molts camps amb conreus de secÃ i la ramaderia hi estÃ representada amb granges de vaques, porcs, pollastres... TambÃ© hi pastura encara algun ramat d'ovelles. En aquest reportatge parlem amb deu representants del sector, que ens expliquen el que fan i els problemes que tenen per mantenir una activitat que topa sovint amb la vida urbana.

Les ovelles de Josep Serra Fornell. Foto: Marc Prat.

El nombre de persones que viuen de l'agricultura i la ramaderia va minvant any rere any, però les explotacions que queden es renoven i s'adapten a les noves exigències de l'Administració i del mercat. Molts ramaders, per exemple, han convertit les seves granges en locals de "pupil·latge", on engreixen els animals que els porten i els recullen empreses externes.

Una part dels consumidors comença a valorar les hortalisses regades amb aigua de la Séquia i els vins i olis locals comencen a tenir prestigi. D'altra banda, diverses iniciatives promouen el producte de proximitat. La Festa del Tomàquet del Bages, per exemple, s'ha consolidat en la tercera edició, que es va fer del 22 al 27 de juliol passat. La Mireia Martínez i el Pere Calafell són alguns dels hortolans que es mostren satisfets d'haver-hi participat amb un espai propi. «És interessant i no es pot deixar perdre», diu el Pere, que considera que és una festa que ha anat creixent: «Al principi la gent no ho coneixia, però ara ja compren i saben el que volen».

«S'hauria de valorar molt més el producte local i la importància dels pagesos en la gestió del territori»

Aquest mes de juliol passat, els ajuntaments d'Artés, Manresa i Navàs van presentar "Suport pagès", un servei per assessorar els pagesos, en les feines de producció, comercialització o fins i tot de fiscalització. També hi ha programes com ara "T'acompanyem per créixer", impulsat per l'àrea de Turisme del Consell Comarcal, que assessoren els petits empresaris del sector agroalimentari. Tot i així, l'opinió força generalitzada dels entrevistats és que cal un canvi de mentalitat dels consumidors, que haurien de valorar molt més el producte local i la importància dels pagesos en la gestió del territori.

De la terra al plat

Foto: Marc Prat.

«El distribuïdor em paga el mateix a mi que al productor d'Almeria»

"De la terra al plat" és el lema de l'Horta de Can Calafell, l'explotació que va iniciar fa cinc anys Pere Calafell Comellas. Ara en té 45. El seu avi patern era un pagès de Palouet de Massoteres, a la Segarra, que als anys cinquanta del segle passat va venir a Manresa amb la família i van comprar la casa coneguda llavors com a cal Mingo, a Viladordis. Van començar amb porcs de cria i cabres, i la part de l'horta. El pare del Pere, que es diu Josep i ara té 74 anys, ho va continuar però compaginant-ho amb la construcció, fins que va acabar dedicant-s'hi al cent per cent.

El Pere va treballar 23 anys en el sector de l'automoció, però després de tenir dos atacs d'ansietat

a causa de la pressió a la feina, i en plena reestructuració per la crisi econòmica, va tenir clar que volia tornar «al món d'on havia vingut». Ell s'havia casat, el pare s'havia jubilat i li ho va traspassar, però calia modernitzar-ho i el Pere va ampliar d'un a cinc hivernacles i va entrar en el món dels nous canals de venda. Per a ell ha estat un projecte vital, «de canvi radical en la meva vida», diu. I va començar a formar-se a través dels cursos de Ruralcat (agricultura, carnet fitosanitari, com crear una empresa...).

Als horts del voltant de cal Calafell hi té alls tendres, ceba tendra, bledes, tomàquets... «Intento diversificar al màxim», explica, mentre el pare l'ajuda. «Em vaig formant i creixent. Quan estàs sol, el marge d'error és més petit». Va començar sense gaires aspiracions, «no volia estressar-me», però ara l'horta comença a donar els seus fruits «per contribuir a l'economia familiar». La finca té tres hectàrees, entre horta i cereal. Sobretot ordi, però fa rotació. I a l'horta, producte de temporada. Patata blanca i vermella a la primavera, bròquil, col i coliflor a la tardor... «És el moment de plantar les cols d'hivern, perquè al novembre arriba el fred i no creix res». I de tant en tant prova coses noves: «Aquest any faré col xinesa. L'any passat vaig provar de fer tomàquet raf, però no va anar gaire bé». Ara té unes dues mil tomaqueres: tomàquet rosa de Montserrat, cor de bou, bodar -molt semblant a l'esquena verd-, pebroter, cirerol, de penjar... «Això dels tomàquets va a modes. Ara es parla molt del "monterrosa"».

Foto: Marc Prat.

Té pàgina web (www.hortacancalafell.cat), que abans servia per fer comandes, però ara la vol remodelar perquè sigui un aparador de la producció. El canal de venda que li funciona més bé és el de Whats App -té llista de distribució i molta gent va a comprar el producte a la finca i els el cull al moment-, però també ven molt a MengemBages. «Jo no soc botiguer, he de produir i ells valoren molt el productor». Instagram li funciona molt bé com a canal d'informació. També treballa amb un distribuïdor de Terrassa, per treure els excedents, «però em paga el que vol», exclama. «Abans tot es venia als distribuïdors, però pagaven més bé. Ara molta hortalissa ve d'Almeria. De fet, sovint no en saps la traçabilitat. I el distribuïdor em paga el mateix a mi que al productor d'Almeria».

Els hivernacles li permeten allargar la temporada. Abans els tomàquets arribaven a finals de juliol, quan molta gent fa vacances, i ara per Sant Joan ja en cullo. El Pere remarca que l'aigua de la Séquia és molt bona per a l'horta i que té en projecte fer una bassa i potenciar el reg per gota a gota. També vol obrir la finca a les visites i ja n'ha fet algunes. No fa cultiu estrictament ecològic, però està en una fase de transició. Procura minimitzar els productes químics, però «si et poses malalt arriba un moment que has d'aturar la malaltia amb química, com a últim recurs». Considera que ecologia és proximitat: «Si un producte ve de Càceres, no pot ser ecològic. Ara m'he apuntat a un curs sobre ecologia a l'Escola Agrària i al final hi acabaré arribant».

Fruita, verdures i llegums de les Arnaules

Foto: Marc Prat.

«Abans veníem als Carrefours i ara apostem per la venda de proximitat»

Una de les explotacions agrícoles més importants del terme de Manresa és la de les Arnaules, propietat de la família Casasayas-Clusellas. L'Enric Casasayas Fornell, que té 66 anys i fa jubilació activa, porta el timó de la finca, juntament amb la seva esposa, Anna Clusellas Cabanas, que en té 52, i la filla Alba, que amb 24 anys s'hi ha incorporat fa mig any i porta la gestió dels mercats. La família Casasayas prové de cal Brics, casa també coneguda com l'hostal de l'Ala, a l'antic camí Ral, davant de Sant Joan de Déu. De fet, l'Enric es cosí del pastor Josep Serra, també entrevistat en aquest reportatge -les mares són germanes. L'avi de l'Enric era l'administrador de la gran finca de la Culla i en va comprar la part de les Arnaules quan es va disgregar amb la construcció del polígon de Bufalvent. L'Enric explica que quan la van comprar no

hi havia res, «vam haver de pujar-hi l'aigua de la Séquia bombant-la. Tot s'ha fet amb els recursos generats per la mateixa finca».

Són 136 hectàrees, amb boscos i pastures, molt ben situades, «a 500 metres de l'autopista i de la variant de la C-55». Ara hi tenen unes 4.000 tomaqueres -de la varietat manresana esquena verd en conserven la llavor de fa cent anys-, però també fan molta albergínia blanca, mongeta tendra, pèsols, pastanagues, carxofes, maduixes, enciams, bledes... I fruita variada, com ara cireres i préssecs. Els hivernacles ocupen 4.200 metres quadrats i ara també els fan servir a l'estiu, «perquè crema més el sol que el fred».

Els seus canals de venda són els mercants de la plaça de les Oques (dimecres), la Mion (divendres) i la plaça Major (dissabtes), i també la gent que ve a comprar a la finca. La venda a grans superfícies ha baixat molt, «abans veníem a vuit o nou Carrefours. Ara apostem per la venda de proximitat». Per a la família Casasayas és molt important la planificació: «A primers d'agost encarreguem les cebes que plantarem al setembre i que collirem al març. També és temps de fer patata tardana, perquè la que hem collit a la primavera aviat es grillarà».

Foto: Marc Prat.

Tenen 500 porcs, en el sistema de gestió integrada, una trentena de gallines i unes quantes vaques -vuit-, que els va molt bé per a la gestió dels residus orgànics a l'horta. No tenen certificació ecològica encara, però van ser uns dels fundadors de l'Agrupació de Defensa Vegetal del Bages i consensuen els tractaments. «Molts cultius -explica l'Enric- no porten ni un sol tractament químic, sobretot els dels hivernacles, que estan més aïllats. Apliquem les tècniques que ens recomanen des de l'agrupació i els resultats són espectaculars. Per exemple, ja fa temps que posem mantes tèrmiques, cosa que abans era impensable. El reg el fem per tensiòmetre i pol·linitzem les tomaqueres amb borinots. Treballem amb àcids húmics i probiòtics...».

L'Enric ens explica que el conill els fa molt mal, la gent no n'és conscient, «n'hi ha molts i no s'empesten». Ara també hi ha molts tudons, «es mengen tot el brot del presseguer, les flors dels cirerers, cols, coliflors, bròquils, l'enciam llarg, el trocadero... Piquen la flor dels pèsols i els aixafen... Fan més mal que no pas els senglars, que els pots aturar amb tanques i filats». Van provar-ho amb ultrasons, però «s'acostumen a la freqüència dels sons!», diu. I una altra queixa és pels vehicles que circulen pel camí que porta al pont Foradat, «la pols que aixequen fa que no hi creixi res a la vora».

La dificultat de començar de zero

Foto: Francesc Rubí.

«Si no vens d'aquest món, és molt difícil poder tenir una continuïtat»

La Mireia Martínez Pecanins té 35 anys i va néixer a Xàtiva, però quan tenia dos anys els pares es van traslladar a Terrassa i fa set anys va venir a viure a Manresa. A Terrassa ja tenia un hort petit i com que tenia estudis en integració social va entrar en el món de l'agricultura amb llibres i cursos. Amb una amiga van començar a redactar un projecte de teràpia hortícola, per aprofitar el món de l'horta per beneficiar col·lectius als quals els podia anar bé. Però eren joves i ho van deixar córrer. Sobretot va ser l'experiència adquirida a la fundació Rosa Oriol, que treballava amb horts socials, la que li van donar eines per començar: «Hi vaig entrar de voluntària. Sor Lucía em va apropar als horts, amb la Pilar Izquierdo, que duia el projecte de reinserció social». Tres mesos més tard hi havia una plaça de peó agrícola i s'hi va apuntar. «M'hi vaig estar quatre anys i hi vaig aprendre molt». Combinava la part formativa amb el suport a la gent de l'equip, i allà va veure que volia continuar amb un projecte autònom.

No és fàcil trobar terres de conreu prou extenses, però fa dos anys un amic li va dir que una dona volia cedir els seus horts a Viladordis -al final del carrer Mas d'en Roca- per a ús social. «És mitja hectàrea, però n'estic contenta i la mestressa també. De mica en mica m'ha anat cedint espais, tenim la Séquia a prop...», diu la Mireia, que remarca que una cosa és treballar amb subvencions i l'altra anar per lliure. «Hi ha ajudes, però calen uns requisits». El seu objectiu és viure de la terra, però veu que «hi ha molta mentalitat "mercabarna"», tot i que es parli molt de potenciar el producte local. «Nosaltres depenem del temps i de vegades no tenim el que hi ha als supermercats, que tenen de tot».

La Mireia ven les hortalisses a MengemBages -n'està molt contenta- i a fruiteries petites i un parell de restaurants. I un cop al mes va al mercat de Santpedor. Va participar en la tercera Festa del Tomàquet i diu que va anar molt bé. Fa productes de temporada, però vol restringir varietats, «vull mirar de seleccionar els cultius més sostenibles. Aquest any passaré de fer cols; l'hivern és dur, tot i que posem mantes tèrmiques. Ara com ara no em plantejo posar hivernacle».

Foto: Francesc Rubí.

La seva parella, Adortanga Abadongo, té 43 anys i l'ajuda en el dia a dia. És de Ghana i quan es van conèixer ell feia de músic a Girona. Fa gairebé un any que van decidir que vingués. «Té experiència en l'horta d'allà, però els cicles són molt diferents». Aquí tenen reg gota a gota, perquè el lleuger pendent des del canal de la Séquia ho permet, i utilitzen productes biològics, «només en cas de plaga», a part de preventius com el purí d'ortiga, fems de conill o de vaca com a adob...

Els agradaria poder viure de l'agricultura, però diu que «és una lluita i s'ha d'anar insistint. La gent hauria de canviar de mentalitat i valorar més el producte local». «Vaig començar molt entusiasmada, però et posen molts entrebancs, si vols comercialitzar has d'estar donada d'alta de moltes coses». Reconeix, però, que hi ha ajudes que li han anat molt bé, com el programa "T'acompanyem per créixer", a través del qual una persona assessora directament el petit productor, «et fa de "coaching"». La Mireia va compaginar l'any passat la feina de pagesa amb altres de complementàries i ara està a l'atur i mirarà si se'n surt. «M'agrada però, si no vens d'aquest món, és molt difícil poder tenir una continuïtat», diu.

Vaques, conills i colomins de Viladordis

Foto: Marc Prat.

«El cereal no dona per viure perquè la climatologia del Bages és dura»

Els Tatjé provenen de la masia de cal Bosc, de Viladordis, i el pare del Joan es va instal·lar com a gendre a la casa del carrer Mas d'en Roca, del mateix nucli, on més tard edificarien la casa nova, al costat. El Joan Tatjé va continuar l'explotació familiar d'engreix de porcs i vedells, però buscava una activitat amb menys càrrega ambiental, no tan "agressiva" per al veïnat. Per això va decidir tenir conills. I després, amb la incorporació del seu fill, el Marc, van engegar el nou projecte de la cria de colomins.

El Joan, que ha estat vint anys coordinador comarcal d'Unió de Pagesos, en té 66 i fa una jubilació activa, mentre ajuda el Marc, que en té 28, en la gestió de l'empresa, que és petita però que «s'ha d'administrar». Tenen 110 hectàrees, entre Cabrianes i Viladordis, on fan cereal, però això no dona per viure, perquè «la climatologia del Bages és dura», diu el Joan. Actualment formen part de la cooperativa de Ramaders del Berguedà i a més d'engreixar uns quants vedells, venen cada setmana uns 250 conills -que preparen al seu propi escorxador- a carnisseries i particulars, amb la marca Tatjé de Viladordis. També en comercialitzen les costelles, per fer hamburgueses. Els seus conills tenen una alimentació a base de productes vegetals, com l'alfals, el blat i l'ordi, i el creixement és més lent. Els lloridgons solen estar almenys un mes amb la mare. Tot això fa que la carn tingui un gust, un color i una textura que els fa diferents.

Foto: Marc Prat.

Els colomins els venen a restaurants de gamma alta, com ara l'Àbac, del xef manresà Jordi Cruz, Lluerna, de Santa Coloma de Gramenet, o el Celler de Can Roca, que recentment els han recomanat a la pàgina web "Bestfarmers", tot just en preparació, com a uns dels millors productors. El Joan i el Marc expliquen que el conill costa més de vendre, pels prejudicis culturals del client estranger, però el colomí té més prestigi. En venen uns 40 o 50 a la setmana: «A Navarra i a França hi ha molta tradició, però a Catalunya som els únics». Mengen pinso i blat de moro i viuen en parelles -a cal Tatjé en tenen unes 300- i les tenen totes numerades perquè cal mantenir l'equilibri. Mentre la femella cova les cries, el mascle els peix, però també es relleven per covar. El cicle des que neixen fins que els venen només dura quatre o cinc setmanes.

Quan acabem la conversa, acompanyem el Marc cap a la Salut, on tenen la dotzena de vaques que portarà a pasturar pels camps del voltant. Es nota que s'hi sent a gust.

Porcs, pollastres, cereals i agroturisme

Foto: Marc Prat.

«Només es recorden de nosaltres quan s'ha d'anar a apagar foc»

L'Agnès Farreras Barceló té 52 anys i porta la finca de la masia de les Farreras, envoltada de granges, que dona nom al raval de cases de l'entorn, prop de la cooperativa agrícola de Salelles, amb 50 hectàrees de cereal i 30 de bosc. El cognom Farreras ja apareix escrit així en pergamins que conserva la família -el més antic dels quals és del 1417 -i el polític manresà Francesc Farreras- diputat per ERC que va ser president del Parlament a l'exili del 1954 al 1980 -procedia de la nissaga familiar amb orígens al mas, concretament era cosí de l'avi de l'Agnès.

Ella en va entomar la gestió el 2001 perquè el germà, que era l'hereu, va morir en un accident de moto. Té un treballador, la mare que l'ajuda i les dues filles, que «li donen un cop de mà». La Rita té 21 anys i la Palmira en té 15, i riuen perquè no tenen pas clar si continuaran amb la gestió de la finca. «Les granges donen molta feina i sempre s'hi ha de ser», diu la mare. Hi engreixa 3.000 porcs i 36.000 pollastres. «Em porten els pollets, els porcs i el pinso, jo hi poso les instal·lacions, la mà d'obra, la llum i l'aigua, i quan fan el pes me'ls venen a buscar». «La gestió de les dejeccions ramaderes és molt complexa, però tenim sort que tenim molta terra pròpia. Els purins i la gallinassa són molt bons per als camps!». El mercat els porcs està estable i ara s'exporta molt a la Xina. «Alimentem mig món», diu l'Agnès, que també remarca que s'hauria de consumir més producte local. «Ara en ve molt de fora, però en condicions molt precàries». El cereal el ven a la cooperativa de Salelles. «Fem rotacions de cultius, perquè per política agrària és obligatori». Aquest any ha estat bastant dolent. Primer van fer colza i després mill, per anar provant.

Foto: Marc Prat.

Tot i que l'activitat principal és la de les granges, fa nou anys que l'Agnès va remodelar un antic cobert per dedicar-lo a l'agroturisme (www.lesfarreras.salelles.cat), que especifica que no és el mateix que "turisme rural" perquè «en aquest cas està vinculat a l'explotació agrícola i ramadera». Li funciona força bé, sobretot a l'estiu -aquest agost ho tenia ple- amb turistes estrangers que busquen un lloc prop de Barcelona, mentre que a l'hivern sol venir gent de l'àrea metropolitana. Remarca que és l'única casa d'aquesta modalitat al terme de Manresa. També hi té un espai que lloga per fer celebracions.

L'Agnès reivindica el paper dels pagesos, com a persones i com a mantenidors del territori, però hi veu un futur incert. És veritat que hi ha els "neorurals", «però aquests no alimenten el país». I es queixa perquè «la gent hauria de respectar l'entorn natural i no ho fa. Nosaltres estem totalment

regulats i ells poden fer el que volen». També lamenta que la gent de ciutat vingui a divertir-se: «Produïm aliment, no pas divertiment!». I demana que no els criminalitzin els mitjans, que sovint «no saben el que diuen. Només es recorden de nosaltres quan s'ha d'anar a apagar foc». Acaba amb una darrera reivindicació: «Que l'Ajuntament ens arregli el camí!».

Resseguint les pastures de Castellgalí a Sant Fruitós

Foto: Marc Prat.

«Les ovelles són la meva família»

El Josep Serra Fornell ve d'una família amb tradició en el sector. És de cal Jan Pastor, de les Escodines, una casa que sempre ha tingut ramat. Té 57 anys i des que va agafar les ovelles no les ha deixades mai. «El dia que em vaig casar, a la tarda, ja vaig anar a veure el ramat. I l'endemà ja les continuava guardant», diu. Cada dia de l'any les porta a pasturar i les torna a tancar al corral quan es fa fosc. «Si estàs malalt, has de venir arrossegant-te». Es pot dir, de fet ell ens ho diu, que les ovelles són la seva família: «Les he criades totes, les conec, me les estimo... Quan arribo a casa ja hi tornaria, i tot dormint les vaig repassant mentalment. És com una droga». El Josep se'n sap tot l'historial, quina és germana de quina altra, els xais que ha tingut... «Em coneixen amb la veu», diu satisfet. També té una vintena de cabres, amb el seu boc. El seu territori va de Castellgalí a Sant Fruitós, passant per les Arnaules, les Marcetes i el Grau.

Té sis gossos -cada dia agafa els que li convenen, segons on va- i 400 ovelles -amb uns quants marrans-, totes de quatre anys en avall, perquè «quan tenen més de quatre anys me les vaig traient, també alguna que no cria, que perd una banya o un braguer... De vegades se me les queda un altre pastor, perquè de fet fins a set anys encara van criant. A mi m'agrada tenir el ramat en bon estat, que tinguin bones banyes...». Ens explica que hi ha les borregues -de menys d'un any-, les primales -entre un any i dos-, les terçades -tres anys- i les quartades. Són de la raça ripollesa i les ha anat conservant: «Procuro triar-les fines». De fet, diu que ve gent d'arreu només per veure el ramat i fotografiar-lo.

Foto: Marc Prat.

El Josep ven els xais «a un ramassador del pla d'Abella». Però explica que ara el mercat està molt malament: «Un xai val 60 euros, igual que fa vint anys». Els xais els guarda al corral, al peu de les Arnaules, on també tanca el ramat cada dia. Del que es queixa és de la burocràcia que ha de complir: «plans de dejeccions que t'obliguen a tenir prou terres on abocar els fems, control del bestiar... Ja entenc que s'ha de fer, però ens ho haurien de facilitar més». També lamenta que sembli que els pastors facin nosa. Ens ensenya el lloc per on passa el ramat i ens explica que «és un camí ramader de tota la vida, però la gent i els cotxes no el respecten, s'hi posen al mig, deixen els gossos lliures, van amb bicicletes i has de passar com pots. I cada vegada hi ha més asfalt. Molts camins ramaders s'han tallat».

Veu difícil que els ramats tinguin continuïtat, perquè cada vegada es menja més poc xai. Explica que abans, a Viladordis, hi havia quatre o cinc ramats i ara només queda ell. Té un fill de 32 anys, però ens explica que no vol pas continuar: «M'ajuda de tant en tant, però no s'hi vol pas embolicar».

Cria de vedells al Poal

Foto: Marc Prat.

«Als anys setanta hi havia ben bé cent lleteries, a Manresa»

La Fina Aliberch Comas, de 48 anys, i el Lluís Prat Pujol, de 50, tenen una granja de cria de vedells -de fet són vedelles-a cal Tossaler, del Poal. El negoci els ve de tradició familiar per part del Lluís, perquè els seus oncles tenien vaques de llet i la família distribuïa llet fresca al barri del Poble Nou i en venia també a la granja Castelló (El Castillo), de Mollerussa. «Als anys setanta hi havia ben bé cent lleteries a dins a Manresa», recorden els pares del Lluís -el Gil i la Maria-, que també són presents a la conversa, juntament amb la seva filla Ester, que ara té 17 anys i no té gens clar si voldrà continuar.

L'any 1987 van traslladar la granja del carrer del Poeta Mistral a la casa actual del Poal, per poder complir amb la normativa de venda de llet fresca -la venien envasada, però també es podia comprar directament a la granja- i el 1990 ho va entomar el Lluís, fins que la Fina s'hi va incorporar també, l'any 2009. Van continuar amb les vaques de llet fins l'any passat, que és quan van decidir canviar, perquè «la llet necessita molta mà d'obra, munyir és molt lligat -dos cops al dia- i el preu de venda ha baixat molt», expliquen el Lluís i la Fina. Ara, a Manresa, ja no queden vaquers, perquè els darrers quatre o cinc anys han anat plegant. «Les granges petites no poden subsistir i n'hi ha que han hagut de plegar per força perquè ja no venen a recollir la llet», explica el Lluís.

Foto: Marc Prat.

Ara es dediquen a engreixar vedells,. Els arriben a la granja amb 90 quilos, quan tenen dos o tres mesos de vida, i se'ls treuen amb 500, quan tenen deu o onze mesos. En poden arribar a engreixar uns 160, tots controlats pel departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARP) i els residus els aboquen a les terres de la propietat -tenen unes vint hectàrees de cereal- o d'altres que els deixen. Les vaques són de les races fleck, blau belga i angus.

El Lluís explica que s'hi treuen un jornal, «però justet», perquè el mercat fluctua, i comenta que a Manresa només hi ha quatre o cinc explotacions com la seva. També tenen truges en el sistema tradicional, però preveuen passar a criar porcs pel sistema conegut com a "integrat", que és el mateix que fan servir per a la cria dels vedells.

Ous i pollastres del Penedès al Mas Terrós

Foto: Francesc Rubí.

«La gent se sorprèn que els ous encara siguin calents»

El Gerard Font Català té 39 anys i en fa set que va començar el negoci d'Ecopallareta, a la casa de la Pallareta, al sector del Mas Terrós, davant de Sant Joan de Vilatorrada. La casa la va adquirir el besavi, que comprava i venia terres a Sant Joan. «Li deien el "Palillo" perquè sempre en duia un a la boca». D'aquí ve el nom del barri santjoanenc que ell va impulsar. El seu pare hi va tenir granja de porcs fins que la va tancar. «Per a mi, tornar-hi era una decisió una mica sentimental i també un projecte de vida», diu. Fins fa set anys treballava instal·lant plaques solars a l'Elèctrica Pintó, però va decidir fer un gir radical: «Hi havia unes ajudes per a joves i m'hi vaig acollir».

El Gerard cria pollastres del Penedès -de raça penedesenca o també dita penedès millorat-, de "pota negra" i plomatge tornassolat. En té uns 250, que li arriben quan tenen un dia i els engreixa durant quatre o cinc mesos. «Els tinc a la "nurseria" quatre setmanes», diu mentre ens ensenya els pollets. Els hi porta l'empresa de Reus Aviraut (Avicultura de Races Autòctones). Ell té certificació ecològica en instal·lacions, manipulació i comercialització. «Aquests pollastres estan sans», afirma orgullós el Gerard, mentre campen pels patis dels corrals. Els seus canals de venda són les carnisseries, les cooperatives de consum, els particulars, MengemBages i algun restaurant. «És una manera de donar continuïtat a una raça».

Foto: Francesc Rubí.

Però, a part dels pollastres de pota negra, el Gerard té 600 gallines ponedores, de la raça gallina rossa. «S'ha aconseguit una gallina que menja poc i pon molt, durant molt temps». Li arriben amb quatre mesos, a punt de pondre, i les té un any i mig, quan el rendiment ja baixa molt. Llavors les porta a un obrador artesà de confiança o en fan brou, que embotella i comercialitza, també amb certificat ecològic. El rendiment mitjà d'una gallina és de sis ous a la setmana, «un 80% de posta és el màxim que se sol aconseguir», explica el Gerard, que ens mostra l'espai on encapsen els ous, un cop marcats amb el tampó que n'identifica el tipus de criança -en aquest cas, el 0 indica que són gallines criades en semillibertat, amb pinso ecològic i lliure d'additius transgènics-i el lloc on s'han criat. Ecopallareta és la granja ecològica número 13.

La venda dels ous la fa especialment a botigues de barri. «Cada dia repartim els ous del dia abans o del mateix dia, i els portem a prop. La gent se sorprèn que els ous encara siguin calents», ens explica, tot remarcant que aquesta proximitat té un valor afegit molt important. «De vegades em sap greu que el preu sigui una mica més elevat, però és que no té color. Un ou del dia no s'assembla de res amb un d'una setmana!», diu, mentre reconeix que al mercat hi ha d'haver de tot perquè la producció massificada permet alimentar la població que té més pocs recursos. Finalment, el Gerard ens explica que té altres projectes en marxa per aprofitar la marca, com ara plantar vinya.

Vinyes i oliveres sota el Collbaix

Foto: Francesc Rubí

«El vi és la màxima expressió de l'entorn, del paisatge»

Josep Maria Claret Ballará té 52 anys i és fill de la Casa Nova de Monistrolet, uns plans on diverses generacions s'havien dedicat a la vinya i on es conserven encara ceps centenaris. Quan va acabar els estudis, tenia clar es volia dedicar a la pagesia i a la vinya. El 1990, amb l'empresari Sebastià Catllà, que s'havia estat de masover a ca l'Alegre, de Rajadell, i també havia treballat les vinyes, decideixen comprar i recuperar les de sota el Collbaix, unes terres que pertanyien a la finca de la Morera. Comencen venent el vi a d'altres elaboradors de la DO Pla de Bages, fins que al 2006 construeixen el celler del Molí, que comercialitza els vins sota la marca Collbaix. I és que les terres argiloses de la finca provenen de l'erosió del mateix cim del Collbaix. Tenen vint hectàrees de vinya pròpia i en gestionen cinc més d'externes. En els inicis treballaven amb varietats foràneies però cada vegada donen més protagonisme a les varietats locals: mandó, sumoll, garnatxa negra, picapoll blanc, macabeu... «El mandó i el sumoll ens ajuden a contrarestar el canvi climàtic», diu. Produeixen 70.000 ampolles a l'any.

El Josep Maria explica que aquest any la climatologia ha estat dura. El raïm va amb retard. L'abril i el maig van ser freds i la verema s'allargarà més. «Amb els cops de calor, el cep es col·lapsa i després es torna a activar. Ara, amb les darreres pluges, es veu més relaxat. En canvi, si no plou, s'accelera». El contrast tèrmic és bo per a la maduració del raïm. «I ara al setembre és molt evident».

Foto: Francesc Rubí.

Des del 2009 tenen tota la certificació ecològica. Procuren fer un mantell de vegetació per protegir les arrels. «Al principi és complicat, perquè has de canviar la manera de treballar i pensar en el respecte a la terra, que és el que hem de preservar. Com més bé la tractem, més generosa serà la vinya i més bons i sincers seran els vins, perquè el vi és la màxima expressió de l'entorn, del paisatge. Si tenim un sòl equilibrat, tot anirà bé». Ara bé. El Josep té clar que s'hauria d'aconseguir que el preu del raïm no baixi d'un euro per quilo perquè hi hagi marge perquè el pagès s'hi guanyi la vida. «No podem vendre vins de dos euros si hi afegim la feina d'elaboració».

Collbaix també comercialitza nous de Monistrolet. «Els noguers necessiten sòls més profunds i allà hi teníem unes feixes al costat de la riera de Rajadell», comenta el Josep M. I cada vegada més potencien també l'oli. Tenen oliveres arbequines, que van plantar ja l'any 2000 -unes 8.000-, però donen molta importància a les varietats locals, que són la verdal Manresa, la més tardana, que van recuperant de mica en mica d'oliveres centenàries, i la corbella. «Estem plantant futur, perquè pensem en oliveres que poden viure centenars d'anys. Si no plantem arbre jove no en tindrem de gran», reflexiona el Josep.

Oli d'oliveres centenàries a l'obaga de l'Agneta

Foto: Francesc Rubí.

«Les característiques de la comarca les podem ficar en una ampolla gràcies a l'oliva»

Sergi Cámara Fuentes té 50 anys, va néixer a Súria i ha viscut dotze anys a França, d'on li ve la passió pel vi, però es va casar amb la Roser Pinyot, que és qui fa deu anys decideix reprendre l'explotació conjuntament amb el Sergi, com a propietària de la finca que es coneix com l'Obaga de l'Agneta, sota la serra de Montlleó. Els límits van des del turó de París al gorg dels Esparvers i de la riera de Rajadell fins al solell dels Comtals. Té 45 hectàrees, 35 de les quals són de bosc i la resta de conreus de cereal, vinya i sobretot oliveres. Entre les oliveres, fan cereal, farratge, colza... També porten deu hectàrees més d'oliveres, fora de la finca. Els Pinyot eren hugonots que van venir de la població occitana de Llemotges al segle XVI fugint de les guerres de religió i es van establir al Bages. L'Agneta Pinyot es pot considerar com la fundadora de la nissaga a la comarca i qui va donar nom a l'obaga de Montlleó.

La majoria d'oliveres són verdal, però també n'hi ha de vera i corbella, «que pol·linitzen». De seguida van intentar donar-hi un valor afegit: «Tenim una orografia complicada i una climatologia rigorosa, i unes oliveres centenàries que ens van dur els fenicis». «La varietat local és la verdal Manresa, que ha evolucionat lentament i organolèpticament no té res a veure amb la verdal de Cadaqués, perquè el clima d'aquí és molt diferent i les nostres vinyes i oliveres estan voltades de bosc». «I tot això ho podem ficar en una ampolla gràcies a l'oliva», diu, mentre ens fa olorar una oliva escapçada al moment. «Hem d'aconseguir que l'oli s'arribi a apreciar com el vi. Una ampolla de vi ens proporciona plaer durant una estona i una d'oli dura molt més», conclou.

El Sergi ens diu que intenta viure d'això, «per a mi és un repte de país. Hem de tenir clar que la gestió del territori la fan els pagesos i cal fer tot el possible perquè sigui viable. Els productes tenen un valor, que s'ha de pagar». Ell ve del món de la mecànica, però s'ha format durant dotze anys en viticultura ecològica i és tastador del panell de tast d'olis verges de Catalunya. Li agrada gestionar la totalitat del procés. «Encara no tenim molí, però prenem decisions sobre tot: el grau d'amargant, picant o les intensitats...», diu. També és mestre moliner. L'oli l'embotellen al molí, sota la marca Obaga de l'Agneta 1773 -amb logo i data d'un document de compravenda d'aquell any-, però estan acabant de muntar el celler a la mateixa finca, amb agrobotiga i sala de tast. Ara el Sergi va traient els llucs de sota de les oliveres, «perquè no facin nosa per a les borrasses, a l'hora de collir», que serà entre finals d'octubre i primers de novembre.

Tenen el projecte de començar a fer vi de les vinyes que han plantat entre els bancals d'oliveres, però aquest any no podrà ser. Mentre passegem per la finca, el Sergi ens mostra preocupat les malifetes dels cabirols, que s'han cruspit bona part del raïm madur. «Ens han fet la verema», s'exclama. «La gent no és conscient del mal que fan els senglars i els cabirols», explica. «Els cabirols tenen una bona imatge, però n'hi ha una veritable sobrepoblació». «Un altre tresor de la finca és la pedra seca», comenta el Sergi, mentre ens ensenya l'espaiosa barraca de la Borratxa, feta amb la pedra del país, amb restes evidents de fòssils. De fet, de la pedra seca en tenen tot un catàleg, que inclou el Pou de Glaç de la riera de Rajadell, nou barraques de vinya i una tina, «que tenim ganes de recuperar per fer-hi vi», conclou.

Foto: Francesc Rubí.