

Fruites de secà i cereals a Sant Pere Sallavinera

DEL TROS AL PLAT. A l'Alta Anoia, concretament al nucli de la Llavina, que forma part del terme municipal de Sant Pere Sallavinera hi trobem cal Torra. El Joan Prat i la Fàtima Brunet són les cares visibles de Fruits del Secà. El Joan és fill d'una família dedicada al cultiu de cereal i a la ramaderia porcina.

Quan decideix continuar amb l'activitat familiar, inicialment segueix els passos i la metodologia que ja feia anys que seguien a la finca. Uns anys més tard, fan una primera prova de cultiu de cigronet de l'Alta Anoia en convencional, és quan aprenen com funciona i valoren la possibilitat de cultivar-lo en més quantitat més endavant. És l'any 2009 que decideix començar a formar-se juntament amb la parella, la Fàtima, en temes d'agricultura ecològica, i convèncer la família per poder començar a fer producció ecològica en algunes de les parcel·les de la finca. En aquest primer any en producció ecològica el cultiu de cigrò no va arribar a una hectàrea de superfície. Però a partir d'aquí, any rere any han anat augmentant la terra destinada al cultiu de cereal i llegum de manera ecològica i actualment ja tenen cinquanta hectàrees certificades. Un punt important en el cultiu de cereal en extensiu i llegum en ecològic són les rotacions. El Joan i la Fàtima ho tenen clar i ens expliquen que a les seves parcel·les solen fer rotacions en les quals es comença per cultiu de farratge, que ajuda a netejar el terreny de males herbes, seguit de lleguminosa, que ajuda a fixar nitrogen a la terra i ens permet reduir els abonats amb fems i/o purins que en producció ecològica també estan limitats i regulats, i seguidament el cereal.

Des de l'inici han apostat per produir cereal i llegum per a l'alimentació humana. El llegum s'aprofita directament, però en el cas dels cereals en fan farines mitjançant el molí de pedra que tenen a les instal·lacions d'envasat. Actualment la farina que elaboren és cent per cent integral però ben aviat faran farines semiintegrals. Dins dels productes que ofereix Fruits del secà trobem els llegums; la llentia pardina i el cigronet de l'Alta Anoia (originari de la comarca), i de cereals trobem tot tipus de blats antics; l'espelta, el blat egipci, la xeixa i el sègol. De les farines, la que té més demanda és la d'espelta, seguida de la de blat egipci. Properament també incorporaran farina de blat forment i Florence Aurora, de cara a tenir farina de força, per fer pa, ja que també és una de les coses que més els demanen els clients. La distribució dels productes la fan a menjadors escolars que aposten per l'alimentació ecològica, empreses transformadores i al petit consumidor a través de botigues especialitzades en la venda de productes de proximitat, a granel o en producte ja envasat, i a algunes cooperatives de consum.

El Joan i la Fàtima són inquiets i tenen ganes de continuar endavant en aquest camí que han començat per intentar tancar el cicle. De manera que ens expliquen que tenen al cap la idea de fer també porcí en ecològic, poder fer-se l'aliment pel seu bestiar (tant cereal i llegum com farratge) i poder aprofitar els fems que generin aquests animals per fertilitzar la pròpia terra de cultiu i ser autosuficients.

FITXA:

Productor: Fruits del secà, SCP.

Productes: llegums, cereals i farines ecològics.

Adreça: Cal Torra. La Llavina. 08281 Sant Pere Sallavinera.

Correu electrònic: info@fruitsdelseca.cat.

Pàgina web: www.fruitsdelseca.cat

El Joan Prat i la Fàtima Brunet en un camp de llenties

