

## De l'hort d'autoconsum a la producció per vendre

**EMPRENENDORIA.** A l'Alba Closas i el Quico Roca es dediquen a l'agricultura ecològica, de temporada i local. Amb prop d'una hectàrea de camps al Poal, l'horta de regadiu és la seva font d'ingressos. El seu és un projecte que va començar amb un petit hort d'autoconsum que els va deixar el pare del Quico.

*Alba Closas i Quico Roca davant de les tomaqueres que cultiven envoltades de crisantems. Foto: Aida Mallofré*

Actualment, venen els seus productes a les tres cooperatives de Manresa -Almàixera, Rostoll Verd i Guixa- i a particulars. Excepte les dues cooperatives primer esmentades, que funcionen amb llista de demanda, la jove parella utilitza un sistema de caixes tancades. És a dir, ells omplen les caixes, tantes com clients, amb les hortalisses de la setmana. «Aquest sistema ens dona més llibertat, alhora que ens permet conrear varietats locals tenint la seguretat que les vendrem», explica l'Alba. Provar noves varietats i descobrir llavors els encanta. Tot i així, han de plantar també les hortalisses més comercials perquè solen tenir més demanda. «Mira que és un públic conscient, però un enciam de fulla de roure no té la mateixa sortida que una varietat local», exemplifica el Quico.

La inversió més gran que han hagut de fer ha sigut en temps i maquinària. Treballar la terra és una feina constant i entregada, «t'ha d'agradar». A Manresa, si és un hivern gaire fred, els naps, les pastanagues i les cols és l'únic que pots treure. En canvi, a l'estiu no pases mai. La maquinària, com el motocultor, la serra elèctrica o l'esbrossador són indispensables i cars. De moment, gran part dels pocs beneficis que obtenen han anat destinats a comprar les eines necessàries. Per sort, el tractor el lloguen per hores a un pagès d'un mas pròxim, que fa de tractorista.

La producció ecològica, de temporada i de distribució local són els trets identificatius del seu projecte. «Suposo que ja veníem una mica conscienciats d'aquest tipus d'agricultura, però com que no havíem fet mai de pagesos també hem anat provant», afirmen. Ella començà la carrera de Biologia i ha fet diversos cursets a l'Escola Agrària; els pares d'ell havien treballat la terra. «Hi ha llocs que fent de jornalers cobraríem molt, molt més», diu el Quico. «Però, esclar, aleshores tindríem algú que ens manaria». I afegeix l'Alba: «Això nostre va més enllà. És un projecte, volem **autogestionar-nos** al màxim. Hi creiem i ens encanta, si no, no hi seríem, aquí».

De moment, a part de les hortalisses, també conreen amb dos amics més ametllers, vinya i oliveres. Fan oli, vi i aiguardent per ells i en venen l'excedent. «El que ens encanta és fer trocs, canvis. El porc el matem nosaltres, però la carn d'ovella és d'uns col·legues, per exemple». Amb els veïns del Poal que els hi cultiven les terres, el tracte no és monetari, sinó en espècie. «Al principi no es fiaven de nosaltres. Però un cop han vist que som treballadors, que ho tenim tot net... Quan deixen una terra ens vénen a demanar si la volem». La mitjana d'edat al Poal ha baixat amb la presència de l'Alba i el Quico, els quals s'escandalitzen amb la quantitat de productes químics que utilitzen els petits productors. Segons ells, de vegades no saben ni que volen matar o protegir.

El projecte continua, amb el ritme que el caracteritza, gradualment. La barraca que han reformat i habilitat com a casa se'ls fa petita, no tenen espai per coberts on guardar els productes, on alimentar un porc, on emmagatzemar. Per solucionar-ho, el seu objectiu és trobar una casa de pagès prou gran per poder finalment autoabastir-se. Són conscients, però, que trobar un lloc de

regadiu com el Poal serà difícil.