



# Neorurals i nouvinguts poblen la Garrotxa de producció ecològica

01

A Olot, cada dilluns el passeig de Miquel Blay, la plaça de Jaume Balmes i els carrers adjacents apleguen una munió de parades que conformen el mercat setmanal d'alimentació i roba que atrau no només olotins sinó gent de tota la Garrotxa. D'entre totes elles, cinc ofereixen producció pròpia certificada com a ecològica i tenen en comú que són pagesos nouvinguts a aquesta comarca, que des dels anys 80 ha estat un atractiu per a neorurals.

TEXT I IMATGES: ALBA GROS, AMB LA COL·LABORACIÓ DE FRANCESC ASPERÓ I MASACHS.

La Garrotxa, entre el Ripollès i l'Empordà, terra de volcans, paisatges i terra fèrtil, ha estat des dels anys 80 un pol d'atracció per a gent que cercava una vida més en connexió amb la natura. Hi van arribar persones que seguien el moviment hippie, d'altres a qui van anomenar neorurals i, ja entrada aquesta centúria, també nouvinguts igualment procedents de zones urbanes. En Tomàs, en Kilian, en David, en Marc, la Faustina, en Guillem i el Toni van arribar a aquesta comarca en diferents dècades i seguint camins més o menys directes es van acabar professionalitzant dins el món agrari ecològic. La majoria acompanyats de parelles amb qui treballen colze a colze i amb qui han enfilat un projecte de vida. Gairebé tots convergeixen al mercat setmanal de cada dilluns a Olot.

Tot i el clima de la Garrotxa, alguns dels pagesos que s'hi han instal·lat s'estan dedicant a la producció hortícola, en una terra i un clima en què el que es dona millor és la ramaderia i els cultius

extensius com farratges i blat de moro. David Amat Batalla, Beatriz Iglésias, Marc Rabascall i Anna Sirvent són exemples de la migració de ciutat cap a zones rurals de la comarca que s'han posat a fer horta. En David hi va arribar cap al 2000 des de Barcelona, on tenia una feina estable de muntar i desmuntar exposicions: “Bona feina, bona gent, bona empresa... però necessitava marxar de la urbs”. Amb la seva parella van decidir emigrar i es van mudar de manera estable als Hostaletes d'en Bas. Al cap de sis o set anys treballant en una ferreteria i fent hort d'autoconsum va tramitar la incorporació com a jove agricultor, va agafar una hectàrea de feixes a Sant Ponç d'Aulina i va començar la producció d'horta ecològica: “Buscàvem una terra a més alçada que la vall per evitar la immersió tèrmica i guanyar un parell de graus”. Ara estan en vistes de començar a produir en una nova finca on destinaran unes dues hectàrees a horta i altres a cultius extensius de reg com patates o nap negre. “Hem tingut molta sort trobant aquesta nova

finca perquè hi ha molta pressió per part de pagesos locals i també d'Osona, que cerquen terres i fan que els preus siguin més cars del que haurien de ser”. Els ha anat la mar de bé, tenen una parada al mercat d'Olot i els dissabtes a la Canya, on venen la seva producció i la completen amb el que es fan portar de pagesos de l'Empordà. També fan cistelles i els comercialitzen i venen a cooperatives de consum, tot a la mateixa comarca.

En Marc Rabascall no fa revenda pràcticament: “Només quan arriba el moment que s'ha acabat la collita d'hivern i estàs esperant que arribi la d'estiu”. Ja fa sis anys que ven a mercat i segons el seu parer “el que funciona és persistir en el temps, oferint qualitat i proximitat. Ja ens hem fet un forat en el mercat i tenim un vincle de confiança amb la gent”. Va arribar a la comarca després de treballar una temporada al Vallès i a la Cerdanya en producció hortícola ecològica: “Vaig venir atret per altra gent que ja sabia que vivien aquí; en la visita d'un cap de setmana vaig trobar una persona que necessitava un cop de mà i vaig

anar treballant durant tres o quatre anys”. Ara viu a Sales de Llierca amb l’Anna Sirvent, arribada de Sarrià de Ter amb poc ofici però molta vocació, segons reconeix ella mateixa. Tots dos porten una finca agrícola a Tortellà i munten parada a Olot els dilluns i a Besalú els dimarts. També fan venda directa a l’hort, cistelles, venen a cooperatives i també en una escola. Tenen dues hectàrees de cultiu amb dos hivernacles i cambra frigorífica. “Quan vaig arribar no vaig apreciar que és més una comarca ramadera que no hortícola, però es pot fer horta igualment i la gent d’aquí ja sap que no hi ha de tot tot l’any”.

### El vessant ramader

Que no és una comarca típica d’horta queda clar i de fet un parell de productors hortícoles s’han reorientat des que van començar. En Kilian Sampol, barceloní d’origen, va incorporar-se com a jove agricultor fa set anys, amb producció ecològica hortícola i apícola a l’Alta Garrotxa. Tècnic agrícola format a l’Escola Superior d’Agricultura de Barcelona, va ser dels impulsors de La Kosturika, projecte cooperatiu d’horta agroecològica del Vallès, i va arribar a la Garrotxa el 2001 cercant més natura i menys gent. Ara com ara, a més de la producció també es dedica a fer assessorament i a impartir cursos, una feina que li dona més estabilitat econòmica.

Fa tres anys, un veí que es va posar malalt li va traspasar els seus ruscos i aquest fet va declinar la balança cap a l’apicultura. Tenen 240 ruscos –majoritàriament sedentaris– que porten conjuntament amb la Isabel Vert. Només en poden inscriure la meitat com a producció ecològica perquè algunes caixes heretades no compleixen la normativa de distància necessària respecte de cultius convencionals. A més de vendre la mel al mercat i a les botigues d’Olot, també ho fan a les fires d’hivern locals, a les cooperatives de consumidors de la comarca i comarques del vol-

01. En David Amat a la parada setmanal d’Olot.

02. En Kilian Sampol i la Isabel Vert. Imatge cedida per Kilian Sampol.



tant. Reconeix que la Garrotxa no és una comarca hortícola, “però si fas venda directa, tens hivernacle i complementes amb productes arribats d’altres comarques, no és descabellat perquè la gent del país valora el producte de la terra. En relació amb la ramaderia, té l’avantatge que al principi necessites una inversió molt més petita”.

Que la ramaderia necessita molta més inversió ho està vivint en pròpia pell en Marc Gràcia –de Barcelona– i la seva parella, la Faustina Solamoraes –de Girona–, que estan passant d’un projecte bàsicament d’horta a pluralitzar-lo amb producció d’ous i carn de pastura. Tot just fa cinc anys que ella va demanar la incorporació com a jove pagesa per recuperar una finca familiar semiabandonada a Sant Ferriol. Per qüestions de salut, al cap de dos anys i mig en va agafar les rendes en Marc, de formació forestal, que és qui ara està dissenyant tot un projecte per aconseguir posar en producció les quatre hectàrees de camps i, a la llarga, potser també les 40 de bosc. “Vam començar fent horta en 1,7 hectàrees, bàsicament per desconeixement, perquè és més ràpid, és més fàcil de gestionar i de comercialitzar des d’un punt de vista legal; però és evident que al lloc on som no podem destinar totes quatre hectàrees a horta en una zona tan al límit com aquesta”. L’alternativa és una gestió de pastura seguint el mètode Salatin i Voisin per treure conserves de carn de pollastre, ànec, conill ecològic i gallines integrades en una horta sense llaurar ni treure herbes. El nou projecte tirarà endavant amb la incorporació d’una sòcia nova i sota la forma de Societat Limitada. Comercialitzen amb cistelles i fent parada al mercat d’Olot, on ara com ara ja venen ous de la finca. Molta il·lusió, moltes ganes però, com sempre, de bracet de la incertesa que es troba tot-hom qui obre camí, sigui a la Garrotxa o sigui a qualsevol altra zona geogràfica.

### Pioners a la Garrotxa

En Tomàs Grau es dedica a la vaca de llet i a la formatgeria juntament amb la seva parella, la Roser Jiménez, a Maià de Montcal, a prop de Besalú. Es va instal·lar a la finca l’any 80 i va passar per diferents etapes abans de dedicar-se a la producció actual. És un dels pagesos històrics de l’agricultura ecològica i un dels pioners del moviment que va viure els inicis dels organismes de certificació en l’àmbit estatal. Procedent de família pagesa però crescut a Ripollet, entre els 18 i els 21 anys en Tomàs va tenir l’oportunitat d’ajudar els seus avis al Matarranya, on encara practicaven una agricultura de secà que no s’havia modernitzat. Era a finals dels 70. “Aleshores no donava valor a l’aprenentatge que estava fent, però després vaig adonar-me que havia estat important i que havia marcat la meua manera d’entendre l’agricultura i la vida”, explica en Tomàs. I és que fer d’aprenent dels avis li va permetre connectar amb una generació que havia deixat passar la majoria de les glòries de la Revolució Verda i havia mantingut pràctiques tradicionals. L’escassetat d’aigua de la comarca i el desig de dedicar-se a la ramaderia, acompanyat del fet que l’oncle tenia vaques a Ripollet, el van portar cap a la Garrotxa. Amb l’ajuda econòmica

### Aprendre a vendre a mercat

En Toni Vidal va ser dels primers productors actuals que va arribar a la Garrotxa, des del Vallès Occidental, amb la intenció de fer de pagès: **“Jo vaig venir aquí en el mateix moment que molts hippies, però vaig venir a fer de pagès, no a fumar porros, que era una altra opció”**. Era l'any 1978. Havia fet el servei militar obligatori a Pamplona i el verd d'aquella comarca catalana li va recordar els paisatges dels quals tornava enamorat. En el seu cas, no era la primera vegada que es dedicava al camp, perquè la seva família era pagesa i ja ho havia viscut de petit. La intenció era dedicar-se a la ramaderia i, de fet, va tenir conills, però la feina en una planta de vermicompostatge el va obrir al món hortícola i s'hi va quedar enganxat: **“És una passió”**. I d'això ja fa 28 anys. Seria més endavant quan, davant d'un problema de sensibilitat química a alguns productes, s'aproparia a la producció ecològica. **“Aquells anys no hi havia cap certificació, cap coneixement pràctic”**. Quan finalment es va constituir el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica s'hi va registrar amb el número 49. Més endavant, juntament amb altres companys de professió muntarien la cooperativa de producció i distribució Hortec, encara en ple funcionament. **“Començar a fer venda directa dels meus productes a Olot va ser girar la truita”**, explica en Toni, que considera que **“el sector ecològic ha de treballar amb el tipus de qualitat que et demana la comercialització que fas: és diferent fer venda directa, vendre per distribució o exportar”**.

Al mercat d'Olot la gent valora el producte local, només així s'entén que hi hagi tants paradistes d'horticultura ecològica en una àrea de temperatures fredes que obliga a tenir hivernacles si vols allargar el període de collites. En Toni fa tants anys que hi ven que té molt ben estudiat com aparellar la producció que li va més bé als seus camps i el que la gent demana a cada moment: **“Aquí la competència és l'hort familiar, i el que fem és avançar-nos i servir-ho abans perquè quan arribi el moment fort del cultiu i tothom ja en tingui al seu tros o n'hi regali el veí, nosaltres ja estiguem oferint un altre producte”**. Aposta pels cultius que li funcionen millor: enciam, tomàquet de pera, pèsol i espinacs en són alguns. D'altres productes, com per exemple la pastanaga, que és meticulosa amb el tipus de sòl on se sembra, ja no els fa: **“El que no em va bé ja no em surt a compte”** i en compra a la cooperativa Hortec per completar la parada, que a més d'Olot planta també a Ripoll cada dissabte.

Fa uns 20 anys que va poder comprar la masoveria on cultiva 8.000 metres quadrats, 2.000 dels quals sota plàstic. Reconeix que la incorporació dels joves actualment és més complicada: **“Ara una casa com a segona residència o agroturisme dona més renda que llogada a qui vulgui treballar la terra. Començar de zero pot ser tota una aventura, sobretot si no es tenen coneixements ni tresoreria”**, i apunta que una possibilitat és agafar el traspàs d'una finca a ple rendiment abans que el titular es jubili.



de la família i un préstec va poder comprar la finca actual, amb 25 hectàrees entre conreus i bosc, a un preu que ara sembla irrisori: “Amb aquells diners ara només podria comprar-me un tractor petit”. I és que a la pujada general del preu de la terra, en aquesta zona s’hi ha sumat la millora de la connexió amb Girona.

El primer que va fer en Tomàs va ser començar a ajudar els veïns, preguntar i aprendre. Va ser més endavant, quan ja s’havia tret un primer ramat d’ovelles, que va començar a interessar-se per la producció ecològica, que connectava amb el seu aprenentatge al Matarranya. Feia xarxa amb la Coordinadora d’Agricultura Ecològica, una de les primeres entitats que agrupaven pagesos i tècnics interessats en aquesta orientació. La seva finca es va convertir en finca pilot de la Generalitat de Catalunya, fent blat eco per a tot l’Estat. Van ser anys de molt moviment, d’aprenentatge, de pressionar l’Administració perquè promogués els organismes de certificació que permetrien donar valor a una pro-

ducció ecològica que a Europa ja s’estava consolidant i aquí tot just es trobava a les beceroles. “Aquí els pagesos associaven la producció agrària ecològica amb un tipus de vida, una manera de vestir... i ho rebutjaven. A més, no pots anar a un pagès, dir-li que el que fa no serveix de res i que hi ha una via alternativa; jo no m’he considerat mai alternatiu”. Vist a distància i després d’anys de trajectòria, en Tomàs ha resultat capdavanter tant en producció ecològica com en producció biodinàmica a Catalunya i l’Estat. Reflexiona dient que “em considero bastant diferent de molta producció ecològica actual, on se substitueix el pinso convencional per un altre de certificat ecològic. Aquí ens ho fem tot nosaltres: la civada, l’ordi, el pèsol i la gestió de les pastures. I munyim amb plaça, ajupits al costat de la vaca, entenent que no l’hem de sotmetre sinó que li hem d’agrair la llet que ens dona. Entenem la finca i el bestiar com una unitat i això fa que no ens calguin correctors, ni homeopatia, ni medicaments, ni res extern... tot és al nostre cap. Si tu tens problemes, la finca tindrà problemes. I sobretot, has d’observar, observar molt”.

En Tomàs no ven a mercat, com tampoc ho fa en Guillem Arribas, però en el seu cas perquè la seva orientació productiva no és ni hortícola ni ramadera, sinó viverista. Es dedica als fruiters de

varietats tradicionals i clàssiques, a la jardineria ecològica i a fer assessoraments tècnics i legals en producció ecològica. Va arribar a la Garrotxa el 1988. És barceloní d’origen i s’havia format com a enginyer tècnic agrícola. “La vida m’hi va portar”, respon quan és preguntat sobre què el va portar a la Garrotxa. “No volia viure a ciutat, estava buscant alguna cosa, tenia amics vivint a la comarca i un d’ells va deixar una masoveria”, explica de manera senzilla. De seguida va tirar cap a l’apicultura però era el moment de l’entrada de la varroasi i va canviar d’orientació. Es va posar a fer cerca i recuperació de varietats tradicionals de fruiters, a fer prospeccions, i de seguida li van arribar les peticions per empeltar. Al cap d’un any ja estava professionalitzat i dedicat a crear Can Jordà, el centre de conservació de plantes cultivades del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, un dels principals atractius turístics d’aquesta comarca.

Horticultors, apicultors, viveristes i ramaders que comencen de zero, sovint amb una part autodidacta important, emprenedors i emprenedores que han cercat a la Garrotxa un paisatge dominat per la natura que sembla fet expressament per acollir ments inquietes que es volen dedicar a la producció ecològica. ✿

03. En Toni Vidal en el moment de recollir la seva parada al mercat d’Olot.

# Vine a l'Escola Agrària

## més de 40 anys transformant

### CURSOS

Tracció animal en vinya	20 hores	32 €
Engreix ecològic de boví	20 hores	32 €
Jardineria urbana ecològica	50 hores	65 €
Gestió d’herbes i llaurada mínima en horta i c. extensius	40 hores	54 €
La sanitat vegetal en els horts socials	40 hores	54 €
Experiències rurals autosuficients	60 hores	65 €
Biomassa per a instal·lacions tèrmiques rurals	60 hores	65 €
Gestió eficient de l’aigua a la finca	60 hores	65 €

### CICLE FORMATIU DE GRAU MIG: PRODUCCIÓ AGROECOLÒGICA

**Premis obtinguts:** Nous professionals 2008, 2012, 2015 i 2016; Dep. d’Ensenyament 2012; Innovació i Sostenibilitat 2008, 2009, 2012, 2013, 2014, 2015 i 2016

### JORNADES TÈCNIQUES (Gratuïtes)

- Conservació i registre de les varietats locals i tradicionals a Catalunya
- Sanitat en porcicultura ecològica
- Tracció animal en vinya: possibilitats i condicionants
- Estratègies de control del corc del raim en ecològic
- Gestió ecològica dels cultius de secà
- Punts crítics en la producció de blat de moro ecològic
- Varietats de cereals antics
- Sistemes per la conservació post-collita del gra en ecològic
- Seguretat, normativa i traçabilitat dels petits elaboradors ecològics
- Responsabilitats legals dels productors ecològics
- Experiències smart grids a Catalunya
- Presentació de resultats de les experiències de camp: assaig varietal de pèsol, biofertilitzants i te de compost i caracterització de varietats antigues de préssec

### Informació: Escola Agrària de Manresa

Avinguda Universitària 4-6 (Edifici FUB)- 08242 Manresa  
Tel. 93 874 90 60 – ccagraria.manresa@gencat.cat  
<http://agricultura.gencat.cat/escolesagrarias>  
[www.xtec.cat/ecamanresa](http://www.xtec.cat/ecamanresa)

### EMPRENEDORIA EN RAMADERIA ECOLÒGICA

Curs de 250 h a començar el setembre, promogut pel DARP i la FCAC



Formació agrària



Generalitat de Catalunya  
Departament d’Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació