



Emili Aguilera: “Al Graner de Cornet els cultius i les vaques es complementen com si fessin una simbiosi”

01

Al Graner de Cornet, l'Emili Aguilera ha trobat l'entesa harmoniosa entre el paisatge boscós, el cultiu d'extensius i la cria i engreix de vedell en producció ecològica. El bosc serveix de complement de pastura, dels camps en treu farratge i ingredients per al pinso, i la venda directa en lots de cinc i deu quilos de carn li aporta gairebé la meitat dels seus ingressos. Una gestió optimitzada per estalviar feina i energia i alhora aprofitar el màxim els recursos que pot donar la terra.

TEXT I IMATGES: ALBA GROS.

El Graner de Cornet és una finca gran, situada al nord de Sallent, a la comarca del Bages. Des de fa més de 28 anys, l'Emili Aguilera s'hi ha instal·lat en règim de llogater i el 1989 va començar a portar els camps de forma ecològica. Si bé al principi combinava diferents tipus de produccions animals –conills, porcs, cabres...– des del 2000 va decidir apostar per a la producció de vacum de carn combinada amb el cultiu dels camps i l'aprofitament per pastura del bosc, malgrat que és un terreny amb molt de barranc i turons, on predomina el pi blanc i el roure recuperats d'un incendi de la dècada dels 80. En total són 206 hectà-

rees, de les quals 39 de camps de cultiu situats sobretot en zones obagues. D'aquests camps l'Emili treu farratge i gra per al bestiar, cereal per vendre i llavors per a resembra. Després d'anys buscant el sistema que podia encaixar millor, ha trobat la manera de complementar la producció agrícola, la ramadera i l'aprofitament silvopastoral per tal de minimitzar els costos i optimitzar el rendiment: “Els cultius i les vaques es complementen com si fessin una simbiosi”, explica l'Emili.

La rotació en els camps del Graner de Cornet comença el primer any amb una aportació d'adob i la sembra de blat; el segon any hi cultivarà farratge o bé els deixarà en guaret, el tercer els ocuparà amb ordi i erb -ja en la proporció adequada que després utilitzarà per fer la fórmula del pinso-- o a vegades civada. El quart any torna a començar el cicle. Només llaura amb grada de discos quan sembra per a gra, és a dir, el primer i el tercer any, ja que el farratge el fa en sembra directa, sobre la palla que

ha deixat al camp perquè l'aprofitin les vaques. Està traient unes produccions que volten la mitjana de zones similars a Catalunya: uns 3500 quilos/hectàrea tant de blat com d'ordi. “Aquesta és la manera més equilibrada i eficient que he trobat per tenir produccions de cereals acceptables amb una inversió raonable de feina i insums externs”, raona l'Emili. Anteriorment havia provat altres rotacions que incloïen la sembra d'algun llegum com per exemple el pèsol, enlloc del guaret, però tenia problemes amb el senglar i l'aportació de nutrients havia de ser més gran que ara perquè si no la terra s'empobria.

En el seu cas, l'insum extern és l'adobat. Es nodreix de gallinassa d'una granja convencional amb la qual té l'acord de cedir-li les terres com a compensació dels residus de fems. Només n'ha de pagar una part. La deixa compostar vuit mesos i quan arriba a camp ja està totalment madura. Pel que fa a les llavors, se'n guarda d'un any per l'altre i només les renova o canvia la varietat al cap de set o vuit anys.

De la finca en surt l'aliment per als vedells i també per a les mares

Les vaques i els vedells

L'Emili Aguilera té un petit ramat de 14 vaques de raça bruna dels Pirineus. El toro és un xarolès i la reproducció és per monta natural, cosa que implica que els parts s'agrupin a la primavera, del mes de febrer al mes de juny. Els primers parts necessiten acompanyament, però els següents les mares s'espavilen sense aparents dificultats. Quan l'Emili observa els senyals que el moment s'està apropant, baixa les vaques a prop de casa per fer-los un seguiment més continu.

La zona pasturable de bosc està dividida amb pastor elèctric en tres tancats d'unes 40 hectàrees aproximadament i uns altres dos de més petits. No tota la superfície inclosa en els tancats és realment aprofitable i, de fet, les vaques només hi van quan als camps ja no queda res. Abans pasturaran la palla deixada als camps i el renadiu de les parcel·les que van per a guaret. Quan arriba la tardor mengen glans, cireres d'arboç, fals aladern i fins i tot fulla i brancam de roure. Com que la densitat de bestiar és molt baixa, l'impacte que produeix és mínim. L'Emili sempre els porta farratge al bosc perquè puguin complementar la seva alimentació, especialment a l'hivern.

L'Emili separa els vedells de les vaques quan tenen set o vuit mesos. Els porta en un tancat d'una hectàrea aproximadament, on mengen alfals a dent des de finals d'abril fins a l'octubre, exceptuant petits períodes en què l'alfals es refà. Quan no tenen alfals a l'abast, reben palla i farratge per completar l'alimentació. Amb un petit molí accionat pel tractor, l'Emili fabrica el pinso a base d'ordi i erb, aquest darrer a una proporció del 15-20%. Cada vedell en menja uns tres quilos al dia i arriben a l'escorxadador de Sant Joan de Vilatorrada quan tenen entre 12 i 15 mesos. Si fóssim a França, probablement encara trigarien mig any més, pel cap baix, a ser sacrificats, però al nostre país preferim bestiar més jove. El

01. Emili Aguilera amb un dels seus vedells.

02. Emili Aguilera en un dels camps de la finca.



pas següent és dur-los a la sala d'especejament de Casserres, d'on l'Emili ja recull els lots de cinc o deu quilos per comercialitzar directament a particulars o bé a grups de consum.

La comercialització

Una octava part del blat i de l'ordi collits es queden al Graner, per a ús familiar el primer, i l'altre com a aliment per al bestiar, a part del que cal guardar per a llavor. La resta entren al mercat ecològic amb l'aval del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. Tant els camps com el bosc estan certificats.

Pel que fa a la comercialització de la carn de vedella, en el cas de l'Emili, la clientela li ha arribat pel boca a orel·la i ara té una cartera de clients a qui avisa quan s'apropa la data de sacrificar un vedell, aproximadament un cop al mes. També subministra a un parell de grups de consum.

Quan ja estem acabant la visita i ens refugiem de la fresca de tardor dins de casa, l'Emili reflexiona sobre els preus dels productes eco: *"És important fer un producte ecològic no elitista, que t'hi puguis guanyar la vida i que el màxim de gent pugui menjar-ne. També és veritat que els mateixos productors eco hem d'explicar-nos més sobre les diferències entre produccions. Els productors convencionals venen més barat perquè no repercuteixen les despeses ambientals en el preu de venda, sinó que les paga el diner públic, per tant és més barat del que hauria de ser. Si les despeses ambientals es repercutissin en els preus, la diferència entre aliment ecològic i convencional no seria tan alta"*. La vedella ecològica no és la carn amb més diferència de preu respecte a la convencional, ja que la majoria de ramaders ecològics tendeixen a un maneig sobretot extensiu.

La història de l'Emili és la d'un pagès novíngut, arribat de Rubí i aprenent a poc a poc l'ofici a partir del que li podien transmetre els veïns i també de la pròpia experiència: *"Era com anar a una escola de pagament perquè hi havia baixes, dificultats que no havies previst, i tot plegat sortia una mica car"*. En aquell moment, complementava la feina de pagès amb una feina fora de casa. Reconeix que ara és més difícil trobar terra per menar però sí que hi ha més ajudes per a nova instal·lació que abans, més facilitats de formació, més assessorament tècnic i plans d'ocupació que aplanen el camí a qualsevol persona es vulgui dedicar a aquest ofici. Respecte les ajudes: *"És fàcil dir que l'ideal seria poder vendre al preu que toca i prescindir de les subvencions. Però en el món actual, l'ajuda econòmica és important perquè hi ha preus molt diferents. Que s'hauria de revisar? Sí, i donar suport realment a qui ho necessita, no pas a qui no ho necessita. És necessari afinar els criteris de la PAC i les subvencions específiques per a la producció agrària ecològica"*.

Quan mantenim aquesta conversa, fa poc que l'OMS ha advertit del perill que suposa la ingesta de preparats carnis i també l'excés de carn vermella. Aquesta qüestió no altera gens l'Emili: *"Fa temps que a la meua publicitat ja aviso que tot i ser carn ecològica, igualment és carn vermella, amb una proporció més elevada de greixos saturats. No cal fer alarmisme del que ha dit ara l'OMS, però sí que estaria bé que la gent mengés menys carn i de més qualitat"*. ❀