

# Rodo Masip: “Les ovelles es passen el dia pasturant, per això estan tan primes: són unes bones atletes!”

Al bell mig de la Serra del Montsià és on hi ha ubicats els estables d'en Rodo Masip, un dels impulsors del projecte de La Fardasqueta, explotació familiar de xai ecològic i de proximitat. Tot conversant, en Rodo ens explica les raons d'una passió, d'un compromís i d'una esperança que el condueixen a escollir una producció sens dubte minoritària, però estretament lligada al territori.

TEXT: REDACCIÓ

Amb una superfície d'unes 10.000 hectàrees, la Serra del Montsià s'estén entre els municipis d'Amposta i Sant Carles de la Ràpita. Situada a unes cotes compreses entre els 200 i els gairebé 800 metres d'altitud sobre el nivell del mar, amb una amplada de només 5 quilòmetres, té un desnivell molt pronunciat. No s'hi pot accedir en cotxe i, a més, el sòl no té gairebé aigua, és molt sec, i la vegetació està formada bàsicament per arbusts: coscolls, romaní i argelagues.

En Rodo Masip ens rep pels volts del migdia. Estem a finals de juny, el sol costa d'aguantar a aquestes hores i els animals descansen. Després d'haver estat pasturant des de les set del matí, les ovelles i les cabres fan una aturada fins a les quatre de la tarda, que és quan tornen a marxar fins que es fa fosc.

En Rodo ens explica que el ramat es passa el dia a fora i que dorm a l'estable durant els dos mesos de comercialització, maig i juny. Per això veiem que no hi ha menjadores. “Les ovelles es passen el dia pasturant, per això també estan tan primes: són unes bones atletes!”, exclama. Per aquest motiu, també, només en comercialitzen la carn, no fan llet ni derivats: “L'aliment que els animals poden treure de la serra amb prou feines serveix per alimentar el cabrit, per tant no poden fer llet per elaborar formatges”.

## Tenacitat i convicció

El projecte de La Fardasqueta compta amb 400 ovelles, 100 de les quals estan adscrites a l'ANCRI (Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa) i les altres són de la raça ojinegra, també anome-na-da ullerada o serraneta. Pel que fa a les cabres, tenen 115 animals de les races blanca celtibèrica i de Rasquera. Van començar a vendre xai i cabrit ecològic el 2015, tot i que en Rodo ja treballava en ecològic des del 2010. El seu cosí, que segueix la tradició familiar i ha continuat amb el ramat de l'avi, va entrar a l'ecològic l'any passat després de dos anys de conversió.

Tenen races autòctones, que gairebé havien desaparegut. Un bon exemple d'això és la cabra de Rasquera, que està en perill d'extinció. Són ra-

ces antigues que s'han anat perdent perquè no són molt productives. “És un animal que s'ha adaptat molt al territori, però no produeix molts quilos de carn, només per sobreviure”, ens diu en Rodo. Per això ens explica, estoic, que gairebé treuen més diners de vendre les filles com a mares que no pas de comercialitzar la carn dels cabrits. Això passa, ens diu, perquè els animals d'aquí funcionen molt bé a altres llocs: les condicions són tan dures que s'adapten a qualsevol cosa que sigui mínimament millor.

Malgrat tot, per quin motiu, si les condicions són tan adverses, segueixen obstinats a no moure's d'aquí? La resposta es respira només conversant amb en Rodo: és casa seva, s'estima aquesta serra i està convençut que la gestió ecològica i sostenible de les seves explotacions ramaderes no beneficia només a les persones que finalment consumeixen la seva carn. En termes mediambientals, millora la protecció del territori, mantenint uns boscos i camins més nets i accessibles, afavorint la regeneració de la flora i evitant incendis devastadors. A més es tradueix en llocs de treball, ja que tornant als sistemes de producció tradicionals, la necessitat de mà d'obra es multiplica.

De fet, des de La Fardasqueta no són els únics que resisteixen: a la serra, a part d'ells, hi ha cinc ramaders més. Un treballa amb vedella, i

**La gestió ecològica de les seves explotacions no només beneficia a les persones que finalment consumeixen la seva carn.**

01. El ramat d'en Rodo descansant.
02. Part de l'equip de La Fardasqueta.

els altres amb xai. Dels sis que treballen amb xai, n'hi ha tres que produeixen en ecològic, un que està en conversió i els altres dos que treballen

en convencional i que de moment no preveuen cap canvi. Ja fa tres anys que tots ells organitzen unes jornades gastronòmiques de xai i cabrit de la Serra del Montsià, amb la intenció de promoure el consum de carn de proximitat entre els habitants de la regió, involucrant els diferents professionals del sector en un projecte comú i senya d'identitat.

Les jornades gastronòmiques es fan al maig per un motiu d'aprofitament de pastures. Les ovelles fan un sol part a l'any, així es disminueix la fatiga que han de patir i s'aconsegueix una llet de més qualitat i un lletó més saludable. El naixement es dona entre els mesos de febrer i març, coincidint amb l'entrada de la primavera, i és al mes de maig quan els corders assoleixen el pes de 17-18 kg i la qualitat òptima per poder-lo gaudir, des del punt de vista organolèptic.

Més enllà de les jornades, comercialitzen els xais durant els mesos de maig i de juny. El primer dia de juny de cada any els desmamen, i les cabres i les ovelles es queden soles a dalt de la serra fins al gener de l'any següent. Les recullen per a l'època dels parts durant els mesos de febrer i març, i durant els vuit mesos que passen soles es van movent gràcies a l'ajuda dels alumnes de l'Escola de pastors. En principi, com que el ramat ja coneix els llocs on hi ha aigua, s'espavilla sol.

### Sanitat en ecològic

Preguntem a en Rodó quines diferències hi ha pel que fa a la sanitat dels animals en una explotació ecològica i una de convencional. Ens explica que treballar en ecològic no vol dir que no es pugui medicar, el primer de tot és el benestar animal. L'ecològic el que fa és doblar en temps els períodes de supressió. És a dir, doblar el temps que es tarda a oferir al consumidor aquella carn. Si es punxa un animal amb penicil·lina i en una explotació convencional caldria esperar fins a vint-i-un dies per a poder-lo vendre, en ecològic s'han d'esperar quaranta-dos. “Nosaltres portem a l'explotació convencional tots els corders que s'han de medicar. Més que res per evitar aquest període més llarg, perquè l'animal passaria de pes, i perquè així tenim clar que el que és ecològic no ho mediquem”, ens explica.

A part d'això, cal diferenciar, ens remarca, entre els animals establats als quals es donen complements ecològics, que també acabarien donant un producte proper a l'ecològic, i els que pasturen lliurement sense cap tipus de tractament i que no estan establats, com seria el cas del seu ramat.

“El nostre corder, malgrat tot, és diferent que el dels Pirineus, però jo no competeixo amb ells, el nostre és d'aquí, de la serra, i és el que defensem: fem territori”, ens explica.

La conversa és molt agradable –sempre ho és quan parles amb algú que sent veritable pas-

sió per la seva feina–, però comença a ser hora d'anar a dinar. Abans de marxar en Rodó ens porta al prat del costat de l'estable, que és on s'està el ramat quan arriba el moment de parir. Ens diu que és tot un espectacle i que és molt bonic de veure. Finalment, ens acompanya fins a Freginals, per dinar a El Racó del Montsià, on ens presenten el menú de les jornades gastronòmiques i ens deixen gaudir de la boníssima carn dels seus cabrits. És allà on acabem la nostra visita al Montsià, qui sap si tindrem l'oportunitat de tornar per veure els parts del ramat al febrer de l'any vinent! ✿

