



itineraris

Un assecador solar per a la sobirania alimentària

01

La globalització del sistema agroalimentari anul·la la capacitat d'autonomia de les societats pageses. En països com l'Índia, el patiment pot ser extrem i la necessitat d'apoderar-se per tirar endavant és una emergència vital. En aquest país, una escola d'agroecologia ofereix recursos a pagesos i pageses, de vegades amb el suport de cooperants arribats del nostre país. En aquest article, l'autora explica de primera mà l'experiència viscuda en el procés de construcció d'un assecador solar.

TEXT I IMATGES: MERITXELL BACARDIT

De mitjana, a l'Índia se suïcida un camperol al dia. La pobresa és extrema en zones rurals, on multinacionals com la Monsanto, Bayer, etc. escanyen les persones pageses a còpia de patentar llavors i potenciar la indústria agroquímica. Però hi ha gent que s'està rebel·lant enfront d'aquest model agrari, social i econòmic; persones que estan plantejant diferents maneres de cultivar la terra que no passen ni pels pesticides, ni pels fertilitzants ni per les llavors patentades, sinó que recuperen la saviesa ancestral de la pagesia per fer que sigui possible viure de treballar la terra.

Un exemple n'és l'escola d'agroecologia Amrita Bhoomi, situada al poble de Chamrajanagara, Karnataka. És un projecte ideat pel professor Nanjundaswamy i fet realitat per la seva filla Chucki Nanjundaswamy, actual directora del centre. L'escola, que té el suport del sindicat agrari KRRS, va néixer



02

per donar alternatives als pagesos que viuen escanyats pel model agroquímic durant les lluites contra les patents de llavors dels anys noranta. Actualment, a part d'assessorar i formar els pagesos de la zona, compten amb un banc de llavors ecològiques amb més de seixanta varietats d'arròs, trenta varietats de mill i un centenar de verdures. Estan potenciant el model agrari "inversió 0", en què no calgui fer inversions externes. I

estan reivindicant el cultiu i ús a la cuina i al plat del mill, enfront de l'arròs.

Amb l'objectiu d'aportar el nostre gra net de sorra per a la sobirania alimentària i energètica de la població índia, quatre sòcies de L'Era vam estar aquest estiu a l'escola Amrita Bhoomi construint un enorme assecador solar. Amb aquest assecador actualment poden deshidratar cinquanta quilos de fruita cada dia amb el sol i d'aquesta manera amplien

el rebost amb excedents de l'horta i dels fruiters i generen un nou subproducte per comercialitzar (musli, fruita deshidratada, etc.).

Per construir l'assecador vam fer un curs al qual es van apuntar camperols i camperoles de la zona. Els vam oferir informació sobre les bases necessàries de radicació solar i d'algunes de les diferents aplicacions de les energies renovables i ens vam acabar centrant en els principis bàsics de l'assecador solar. Vam poder parlar de diferents materials (vidre, pedra negra, maons, etc.) i veure com treballaven amb el sol i la calor per dissenyar conjuntament el model d'assecador més convenient. Un dels criteris per decidir quins materials utilitzaríem finalment (a part de les condicions tècniques) va ser que fossin fàcils de trobar a la zona.

Un cop la gent va tenir assimilats els coneixements tècnics, ens vam posar a treballar (sempre que la pluja ens ho permetia). A l'hora de decidir quin assecador construiríem van ser determinants tres aspectes: les necessitats de l'escola, la quantitat de sol diari obtingut i que l'assecador fos fàcilment reproducible, utilitzant tecnologies senzilles.

Amb les deu persones que van fer la formació finalment vam construir un assecador amb un absorbidor d'uns vint metres quadrats fet amb terra, rajoles negres mates i amb coberta transparent. L'aire entrava aquí i s'escalfava. Com que va acabar sent de grans dimensions, hi vam instal·lar dos ventiladors accionats amb dues plaques fotovoltaïques per poder fer circular l'aire. Aquest aire era xuclat fins a la càmera d'assecatge, on vint-i-quatre metres quadrats de safates carregades de papaia, plàtan, mango, cúrcuma, etc. s'anaven assecant.

L'època de màxima collita coincideix de ple amb el monso (època de pluges), quan hi ha molts dies de núvol i per tant l'assecador no podrà treballar només amb el sol. Per aquest motiu vam decidir construir una *rocket stove*, una estufa amb molta massa tèrmica que utilitza la brancada



04

de la poda dels arbres de la finca com a combustible; de manera que quan no hi ha prou sol per escalfar l'aire encenen l'estufa perquè la fruita es pugui continuar assecant.

Un cop vam tenir l'assecador pràcticament construït vam fer unes jornades d'un cap de setmana per explicar-ne el funcionament. Van venir més de vint-i-cinc persones i els en vam poder ensenyar tots els secrets, de manera que tant les que van fer el curs sencer com les que van venir només a la jornada ara són capaces de reproduir l'assecador en altres indrets. Un cop acabada la jornada unes quantes persones ens van fer saber que el replicarien: un pagès per assecar coco abans de fer-ne oli, un altre per assecar cacauets, i un professor d'institut va dir que ho ensenyaria a fer als seus alumnes. Alguns dels més joves estaven parlant de muntar una cooperativa per poder ajudar la gent que es volgués construir un altre assecador.

Com que per part de les persones assistents hi havia molt interès per l'assecatge, vam optar per construir petits assecadors portàtils; així, quan es van acabar les jornades cadascú es va poder endur a casa un assecador d'un metre quadrat fet amb llistons de fusta, tela mosquitera i metacrilat transparent i apte per assecar uns cinc quilos de fruita cada tres dies.

En cada una de les fases del projecte hem tingut en compte la nostra mirada feminista. En cada una de les fases hem potenciat la participació de les dones, tant en dissenyar el projecte i l'assecador com a l'hora de construir-lo. Això ens ha permès generar vincles molt especials amb les dones de l'escola, dones fortes, valentes, apoderades, amb dures històries de vida. Dones que no ens cansàvem d'abraçar ni d'agrair-los totes les coses que ens aportaven dia rere dia. 🌸

Aquest projecte es va poder portar a terme a través de l'ONG *olotina Resilience Earth* i gràcies al finançament de l'Agència Catalana de Cooperació al Desenvolupament de la Generalitat de Catalunya, la Universitat Rovira i Virgili i l'Ajuntament de Rubió.

- 01 i 03 Participant del projecte.
- 02. Construcció de l'assecador solar.
- 04. Observant l'assecador acabat.



03