



# El redescobriment dels aliments

ANNA ROCA > TEXT

>> *L'Anna Carabús del Xai Pigallat i en Quim de Can Magí.*

**Alimentar-se és una acció vital, d'això no en tenim cap dubte. Però de les diferents iniciatives relacionades amb l'alimentació que els últims anys han aflorat arreu del territori, a nivell local i global, moltes semblen més vinculades amb el món de la moda i del màrqueting que no pas amb l'alimentari. La gastronomia, el paisatge, la salut, el turisme o la cultura en formen part. Són estratègies que posen en valor l'alimentació a partir de menús excel·lents amb productes agraris *delicatessen*, paisatges conreats, beneficis per a la salut o estades fantàstiques al camp.**



A propòsit de tot plegat volem encetar un debat entorn d'aquest redescobriment de l'alimentació i ens preguntem: calen totes aquestes vies indirectes per rescatar la tan preuada dieta mediterrània i la pagesia que la conrea?, cal tornar-se a inventar l'alimentació per posar en valor allò que sempre n'ha tingut?, qui és que treu profit d'aquesta nova manera d'entendre els productes del camp i el món que els envolta?

De vegades, fa la impressió que les iniciatives sorgides entorn de l'alimentació des de sectors dispers no acaben de posar al seu lloc el paper totalment imprescindible de la persona que conrea el camp de cereals o té cura del bestiar. És per això que volem reivindicar el paper rellevant i imprescindible del primer esglaó de tot el procés que és la pagesia, moltes vegades camuflada o oblidada rere un producte gastronòmic d'exquísida qualitat, d'una marca paisatgística de primer ordre, d'una dieta equilibrada o d'unes vacances tranquil·les a pagès.

D'altres vegades, malauradament massa poques, les iniciatives agroempresarials permeten donar a la pagesia el valor afegit que molts cops s'esvaeix en circuits llargs de comercialització fins a l'obtenció del producte al lineal del supermercat. Quan precisament és el productor agrari l'agent clau de la seva estratègia de diversificació, la incorporació dels aliments en altres sectors cobra més sentit, té

més valor. Val a dir que sempre hi ha hagut productors que han fet seva la diversificació dels seus productes, però des de fa uns anys es palesa a les comarques gironines una posada en escena de noves maneres de produir i vendre el producte amb l'enginy com a estratègia.

Us presentem alguns casos, escollits a l'atzar, en els quals, bé de manera associada, bé individualment, s'ofereixen productes agroalimentaris de qualitat a partir d'estratègies de diversificació i evitant intermediaris: són productors que s'atreveixen a comercialitzar directament i n'estan satisfets. Veurem que es tracta majoritàriament de sectors atípics respecte als tradicionalment gironins. Això no vol dir que els productors de llet, vedells i porcí no diversifiquin les seves estratègies: tenim exemples de ramaders que han obert una carnisseria per vendre el seu producte, o de vaquers de llet que elaboren iogurts o formatges a la mateixa explotació. Però en aquest apartat hem volgut explicar algunes experiències que, si bé difereixen dels sectors predominants, col·laboren a dibuixar una geografia agrària més variada i propera a les necessitats dels consumidors, i posen sobre la taula estratègies de proximitat que pretenen acostar el productor al consumidor a través d'un producte «especial», que aporta un valor afegit de qualitat a qui el menja i econòmic a qui el subministra.

**Anna Roca**

## FEM-HO D'UNA ALTRA MANERA!

**Pagesos Agrocològics de l'Empordà (Empordà)**

<http://pagesosagroecologics.com/>

L'octubre de 2007 l'Enric, la Sara i en Raimon van posar en marxa l'agrupació de productors Pagesos Agrocològics de l'Empordà, per tal d'acostar els seus productes frescos als consumidors locals. Juntament amb un total de tretze productors ecològics catalans van formar una xarxa que han anomenat La Xarxeta, amb l'objectiu de poder oferir una cistella més completa. Programen els cultius conjuntament, de manera que es posen d'acord i cadascú en con-

electrònic la relació de productes de la setmana, amb el corresponent preu; llavors només cal que triï amb què omplirà la cistella, que pot anar a cercar a la finca o esperar que li arribi a casa. De moment estan repartint unes 150 cistelles setmanals a l'Empordà i, amb la recent incorporació de la Margarida i en Nicolau, acaben d'encetar la distribució a la ciutat de Girona. Per a ells i per a la resta de pagesos i pageses de La Xarxeta és molt important mantenir una filosofia de treball on les relacions que s'estableixin entre productors i consumidors siguin de cooperació i confiança.

**XAI PIGALLAT, el xai de llet de raça ripollesa (Gironès)** [www.xaipigallat.com](http://www.xaipigallat.com)

L'any 2007 va néixer l'empresa Xai Pigallat gràcies a l'empenta de dos joves gironins amb ganes de viure dignament de la seva feina ramadera. Marc Muntanya i Anna Carabús són els dos emprenedors que van decidir apropar la carn de xai de qualitat al consumidor mitjançant la venda directa dels seus productes a través de comandes telefòniques i per Internet. Actualment, en Marc es dedica plenament a l'ofici de pastor i a acabar els seus estudis com a historiador, i és l'Anna qui ha decidit continuar endavant amb l'empresa, mentre finalitza els estudis d'enginyeria agrònoma superior.

L'empresa es va crear amb tres idees clares: qualitat del producte, valoració del territori i funció vital dels pastors. La qualitat l'aconsegueixen criant el xai de llet de raça ripollesa, que es caracteritza per la ingesta de llet materna durant tot l'engreix. El territori el posen en valor des del moment que trien una raça autòctona com la ripollesa. I la qualitat de vida del pastor es garanteix amb la posada en valor del producte i la remuneració justa de la feina. «Bo, tallat i a la porta de casa!» és el missatge que Xai Pigallat ofereix als seus clients.

**DE L'HORT AL POT (Garrotxa)**

[www.canmaia.com](http://www.canmaia.com)

L'any 1996 Montserrat Miralles va començar a conrear horta ecològica a les terres volcàniques de Santa Pau. Amb l'objectiu d'anar-se acostant al consumidor i de captar el valor afegit de la seva producció, l'any 2000 va construir l'obrador on ara porta a terme el procés d'elaboració dels seus productes. Els anomena *confitats*, i són verdures fresques envasades de manera natural i preparades per ser distribuïdes per tota la comar-



>> *Enric Navarro a Albons, Marc Muntanya i Anna Carabús a Viladasens, i Montserrat Miralles a Santa Pau.*

rea de diferents; així poden oferir més varietat i assegurar una millor continuïtat al consumidor. Fer les comandes és molt senzill: el client rep per correu

ca. L'any 2002 el projecte es va convertir en realitat i avui les verdures i llegums de l'hort de Santa Pau arriben a moltes llars de les comarques gironines. Amb la filosofia «De l'hort al pot», la Montserrat ha acostat els seus productes ecològics certificats als consumidors locals, i ha tancat així tot el cicle de la cadena de valor.

### CONILL DE BANYOLES

(Pla de l'Estany) [www.conilldebanyoles.cat](http://www.conilldebanyoles.cat)

Fa més de vint anys que Francesc i Lluís Bosch es dediquen a la cria de conill a la comarca del Pla de l'Estany. Vista la necessitat de cercar el valor afegit d'un producte de qualitat, van decidir fa un parell d'anys avançar en la cadena de comercialització. Llavors van començar a distribuir els seus conills per les comarques gironines. Els podem trobar a diferents comerços locals o a mercats com el del Lleó a Girona o el de Banyoles. Però va ser l'estiu de l'any passat que els dos germans van fer un pas més, i van incorporar a la seva activitat l'elaboració del producte. Ara serveixen botifarres, hamburgueses o pinxos de carn de conill ja preparats per cuinar; tota una innovació d'uns productors que no han volgut deixar de ser pagesos i que han cercat en la cadena alimentària el valor d'un producte de qualitat que arriba a les taules de casa nostra.

### OUS DE CAN MAGÍ (Selva)

[www.canmagidepages.com](http://www.canmagidepages.com)

A Can Magí havien tingut una explotació lletera de tradició familiar. En veure les dificultats per guanyar-se la vida dignament com a productors de llet i amb la il·lusió de continuar vivint de pagès, van decidir l'any 2004 criar gallines «com les d'abans». Les alimenten amb les produccions naturals de blat de moro, ordi i civada que cullen dels seus camps. Les gallines campen lliurement a l'explotació i produeixen ous de molta qualitat que els consumidors comencen a conèixer i valorar. Han creat un envàs en forma de cistell hexagonal que diferencia el producte i el fa atractiu als consumidors, que el poden adquirir directament a l'explotació o en diferents comerços locals. Distribueixen a totes les comarques gironines i al Maresme. De moment ja tenen més demanda que oferta i estan preparant el terreny per obtenir el segell de producció ecològica.

### CARN DE POLTRE

(Ripollès)

Joan Moret (629 724 459) i  
Guillem Pastoret (687 729 603)

La carn de poltre és tendra i molt nutritiva. Per poder oferir les seves qualitats als consumidors locals i per tal de recuperar la raça autòctona del cavall pirinenc català, l'any 2006 es va crear l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès. La formen titulars d'explotacions ramaderes amb bestiar equí d'aptitud càrnia. L'objectiu de l'entitat és la millora de les estructures productives i sanitàries de les explotacions, a més de la promoció de la carn de poltre per tal de do-



>> *Lluís Bosch a Esponellà,  
Quim de Can Magí a Vidreres  
i Joan Moret a Camprodon.*