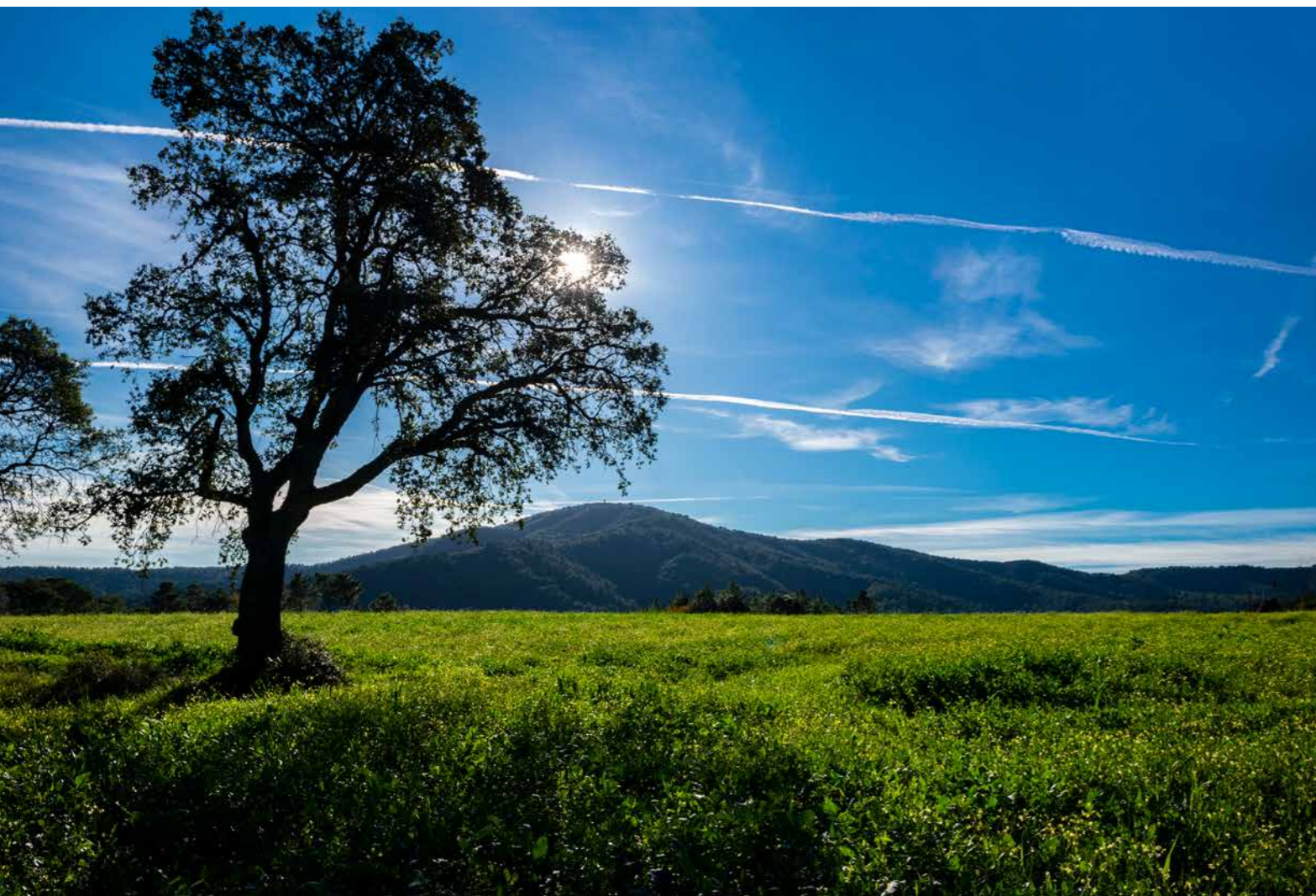


A la recerca del llegat rural

PARLEM AMB ELS PAGESOS
I ELS RAMADERS QUE
RESISTEIXEN ENTRE EL BOSCAM

Les vaques de la ramaderia ecològica de Jordi Torres estan les 24 h a l'aire lliure. Són de raça llemosina, que s'adapta bé al clima i als boscos de Tordera.



Explorem les carenes del Montnegre a la recerca dels darrers pagesos, pastors i llenyataires que conviuen amb els boscos. Semblen invisibles, però conserven la flama de la vida rural i bosquerola del massís. Els voleu conèixer?

Text **Francesc Castro**



El bosc ho engoleix tot. Inclús la memòria. El paradís rural que fou aquesta frontissa natural entre les planes del Vallès i els sorrals del Maresme no és res més que un record molt vague. Excursionistes, boletaires, passejants, corredors, ciclistes i estiuejants ressegueixen els antics corriols; el soroll estrident de les motos i els quads ha substituït el ric-rac de les serres, les dalles i els xerracs. Amb prou feines se senten les esquelles del bestiar; masos i masies s'ensorren, víctimes de l'oblit; les ermites romanen tancades i els vells camps de conreu semblen viure en un guaret etern mentre la bardissa s'empassa feixes, terrasses i bancals. El bosc ho pot tot i l'abandó de la vida antiga esculpeix avui el paisatge del Montnegre.

Actualment, el massís és un gran espai de lleure, centre d'activitats d'oci, educació ambiental i conservació i divulgació de la natura. L'activitat primària, en canvi, hi és residual i només hi sobreviu gràcies a uns pocs i petits productors que són la darrera baula del Montnegre pagès i bosquerol. Un paisatge físic i alhora humà que ha donat lloc a un patrimoni cultural, social, etnogràfic —fins i tot gastronòmic— pràcticament extingit.

Més enllà de la terra conreada

Ho sap prou bé en Joan Salicrú, pagès de Vallgorguina. Les seves verdures se serveixen en taules de renom com les d'en Xavier Peller, a Barcelona, o la Fonda Xesc, a Gombren. Aquest antic proveïdor de Can Fabes mena

Pep Marpons produeix maduixes i maduixots del Maresme a Arenys de Munt amb el sistema del cultiu hidropònic, que substitueix el sòl per aigua, abonaments naturals i fibra de coco, i que permet estalviar recursos i millorar la qualitat del fruit. A la pàgina anterior, uns camps de conreu de Tordera.



Josep Maria Saurí cria ovelles i xaïs de la raça ripollesa a Can Terrades. Els ramats d'ovelles i cabres li permeten també fer una gestió sostenible del bosc que hi ha a la seva finca. A baix, uns camps de conreu a la vall de la riera de Fuirosos.



Una activitat que torna de la mà de la tradició

L'ànima rural del Montnegre es pot copsar en cases rurals, museus, granges, mercats i formatgeries. Aquesta és la selecció imprescindible per viure-la!



MUSEU DEL BOSC I LA PAGESIA

Si voleu conèixer el passat rural del Montnegre, aquest modest però amè museu és de visita obligatòria. Hi aprendreu els antics oficis que la gent de Vallgorguina i rodalia va desenvolupar durant segles en perfecta simbiosi amb l'entorn: dels pagesos i viticultors als llenyataires i els bosquerols. ✉ Ctra. Nova, 36. Vallgorguina 93 867 91 25 www.turismevallgorguina.com Cal concertar-hi la visita.

CAN PICA. Situada al bell mig del Montnegre, aquesta masia del segle XVII totalment restaurada és un magnífic allotjament rural que, a més, divulga el patrimoni natural del massís. A la cuina prioritzen els productes ecològics i de proximitat. ✉ Hortsavinyà, 4. Tordera 648 78 68 94 | canpica.com

CAN PLANA. Masia, granja, allotjament rural, aula divulgativa... Can Plana és l'exemple

de com petits projectes agropecuaris poden ser viables amb esforç i enginy. No només podeu llogar-hi espais per fer-hi àpats amb família i amics, sinó que també podeu comprar-hi productes d'elaboració i producció pròpia. ✉ Can Plana, s/n. Vallgorguina | 93 867 92 29 www.canplana.cat

COOPERATIVA AGRÀRIA

LA BAIXA TORDERA. Disposa d'una agrotiga on trobareu productes locals dels pagesos del poble i d'altres cooperatives del país. A més, ofereixen assessorament en matèria d'horticultura i ramaderia. No us perdeu la gran varietat de mongetes i fesols que hi tenen. ✉ Camí Ral, 13. Tordera | 93 764 00 43 cooperativagrariatordera.cat

CAN XICOY. Aquesta formatgeria d'Arenys de Munt elabora productes amb llet del propi ramat de 400 cabres, tot i que també en compren, quan en necessiten, a petits ramaders

de com petits projectes agropecuaris poden ser viables amb esforç i enginy. No només podeu llogar-hi espais per fer-hi àpats amb família i amics, sinó que també podeu comprar-hi productes d'elaboració i producció pròpia. ✉ Can Plana, s/n. Vallgorguina | 93 867 92 29 www.canplana.cat

VERDURES CANTALLOPS. Família de pagesos que encara fan mercat a Mataró, on venen productes propis (mongetes del ganxet, patates, verdures i hortalisses) així com maduixes del Maresme. ✉ Veïnat de Valldeix, 20. Mataró 629 67 19 79

MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA

Aquest mercat municipal de Mataró no només és una delícia per fer-hi dissabte, sinó que ofereix espai als petits productors del Maresme perquè hi vinguin els seus productes: pèsols, mongetes, cireres, maduixes, patates... Busqueu l'identificador "Collit a casa" i estareu donant suport a la pagesia local. ✉ Pl. de Cuba, s/n. Mataró Dissabtes, de 7 a 14 h. ◀



El ramader Josep Maria Saurí és un gran defensor de la silvopastura, perquè ajudar a tenir sota control el sotabosc i minimitzar el risc d'incendis forestals. A la dreta, un camp de conreu envoltat de bosc, una imatge típica del Montnegre.

↻ una vintena d'hectàrees entre hort de cultiu, bosc i viviers de planta ornamental. De família pagesa i ramadera, en Joan és una de les veus més escoltades en defensa de l'agricultura biodinàmica arreu del país, i potser per això la seva manera d'entendre la pagesia va molt més enllà de la terra conreada.

El declivi de l'agricultura al Montnegre —“però també a la resta del país”, remarca— té molt a veure amb “la falta de compromís de tots nosaltres amb el nostre entorn immediat. Falta coneixement del producte de proximitat, de la temporalitat, però falta, sobretot —diu en Joan—, consciència i compromís del consumidor per

donar suport al pagès i així protegir l'entorn. Si no, la pagesia tradicional no sobreviurà”.

Més optimista és en Pep Marpons, de Can Marpons, a Arenys de Munt. La seva terra s'aferra als contraforts del Montnegre que davallen cap al Mediterrani. Allà hi cultiva maduixes de qualitat. “La pagesia ha tocat fons —afirma—, però cada cop hi ha més consciència per conèixer els productes locals, reduir emissions

El bosc ho pot tot i l'abandó de la vida antiga esculpeix avui el paisatge del massís

i consumir de manera més responsable. Això ens afavoreix, si bé hi ha molta feina per fer.”

Per en Pep, la pagesia al Montnegre s'enfronta a dos problemes principals: la falta de relleu generacional i, com que es tracta de finques

molt petites, la distribució. “Afortunadament, mai com ara hi ha hagut tants canals per arribar al consumidor i això juga a favor nostre. Però hem de ser conscients —assegura— que si perdem aquests pagesos no només perdem una activitat econòmica, sinó que desatenem un entorn natural alhora que malaguanyem patrimoni”.

L'hora dels pastors

La pagesia, però, no és l'única activitat amb forta tradició al Montnegre. Amb la vinya i el cereal pràcticament desapareguts i l'horta reduïda a l'autoconsum, l'altre gran vestigi del passat agrícola del Montnegre són els seus pastors. Malgrat no

tenir unes pastures tan riques com les del Montseny, el Montnegre ha conservat una cabana de bestiar prou important, no tant per la quantitat de llet i carn que produeix sinó pel benefici que aporta a la conservació de la massa forestal i la neteja del sotabosc.

Si antigament les famílies comptaven amb uns pocs animals per anar tirant, avui en dia perduren algunes explotacions lleteres a Tordera com la d'en Jordi Mestres i la de Can Thos, així com d'altres projectes de ramaderia com el d'en Cèsar Gutiérrez de Can Ponet, el d'en Jordi Torres a Mas Freixes o el de Can Terrades, a Sant Celoni, on en Josep

“Falta compromís del consumidor per donar suport al pagès”, afirma Joan Salicrú



Carme Plana divulga els valors de la feina al camp i al bosc a l'aula d'entorn rural de Can Plana. Al mig, l'entrada de la masia i la torre de Can Vilar [a l'esquerra, l'exterior del mas, que es troba a Vallgorguina]. A baix, el pagès Jaume Cantalops. A la pàgina següent, el ramader Pere Serra amb un vedell a la finca de Can Thos.



Maria Saurí té un ramat d'ovelles ripolleses i cabres de Rasquera per vendre'n la carn ecològica, però, sobretot, per gestionar la seva finca forestal de manera sostenible, controlant la biomassa del bosc i reduint el risc d'incendis.

La gestió forestal com a motor econòmic

Durant dècades, la indústria surera, la paperera i la fustera van ser cabdals en l'explotació dels recursos naturals del Montnegre. Avui, encara que els rendiments no siguin els d'abans, la gestió forestal continua essent la principal activitat econòmica del massís, tal com ens explica Martí Rosell, gerent de l'Associació de Propietaris del Montnegre i el Corredor. Les llevades de suro, les perxades de castanyers, la fusta de serra, la llenya i la biomassa con-

tinuen generant uns pocs ingressos, i això "acaba afavorint una millor gestió dels boscos, equilibra el cost del seu manteniment, la prevenció d'incendis i la conservació de l'entorn".

Aquesta és la qüestió. On coincideixen tots els actors que conviuen al Montnegre és en la necessitat de fer veure a tots els visitants que el massís té uns propietaris i uns habitants. "El bosc no és de tothom", diu enèrgicament Carme Plana, de Can Plana, a Vallgorguina. "Volem donar a conèixer la nostra manera de viure, però demanem respecte a la nostra feina i, precisament, a aquesta manera de

"Si perdem pagesos, desatenem un entorn natural i el patrimoni", diu Pep Marpons

viure". Ella, orgullosa de ser filla de pagesos, gestiona amb els seus germans la masia de Can Plana, una finca agrícola, ramadera i forestal que defensa el patrimoni i el

promou a través d'una aula d'entorn rural oberta a escoles i a particulars. "Volem que la gent que visiti el Montnegre sàpiga que darrere el bosc hi ha molta feina i hi ha moltes vides. Tinguem-ne cura". ◀

Francesc Castro. Periodista. Col·labora a la revista Cuina i promou el turisme gastronòmic des de l'empresa Aborigens.