

peu al tros

El Salt del Colom: la satisfacció de ser autosuficient

Resseguiu la carretera serpentejant que uneix l'Espunyola amb Berga i notem les ràfegues de vent al volant. El cel és clar, el sol encara escalfa però avui el vent glaçat que ho empaïta tot sembla que no vol donar-nos cap treva. L'hivern és a tocar. Arribem, finalment, a la finca d'El Salt del Colom, al bell mig de l'Espunyola. És una casa de pagès on tota la família hi posa de la seva part a les diferents tasques que s'hi realitzen: des de conrear la terra i la cria del bestiar fins a l'elaboració i distribució del producte elaborat.

TEXT: REDACCIÓ

La família Altarriba va instal·lar-se en aquesta finca l'any 1972. Fins aquell moment, els avis paterns del Pep Altarriba havien sigut masovers en un camp de secà, però quan van veure que el fill, Josep Altarriba, va tenir ganes de seguir amb la tradició familiar, van decidir comprar la casa on ens trobem avui. La condició inicial era que calia portar les terres d'aquesta finca, que en aquell moment era molt petita, i les d'una altra. Van començar cultivant primer cereals i farratges, i després es van apuntar a la moda de les patates. Aleshores es va decidir fer una cooperativa comarcal que seleccionava llavors i les precintava, per enviar-les a tot l'estat espanyol i fins i tot a altres territoris europeus.

Poc a poc, la família va anar ampliant els terrenys que cultivava en convencional, fins que es va decidir a iniciar el projecte de vedells d'engreix. 'En aquella època estaven de moda, com les patates en el seu moment', ens diu el Pep Altarriba fill, que avui és qui s'encarrega de gestionar la part de l'explotació dedicada a la vedella i que ens acompanyarà al llarg d'aquest reportatge.



Bestiar d'El Salt del Colom

El Pep va voler continuar amb la tradició familiar i l'any 2003 van començar a treballar amb vaques de pastura. Fins aquell moment havien tingut, ens diu, algunes truges, conills i vedells d'engreix. 'Però va ser amb les vaques, al 2006, quan vaig veure que havíem d'anar per un camí diferent al convencional, i vam transformar una petita part de la finca a l'ecològic'. Així va ser com van començar l'aventura de l'agricultura i la ramaderia ecològica.

Actualment tenen parts durant tot l'any perquè la comercialització ho demana, tenen unes 55 vaques i uns 200 vedells, perquè treballen amb dos ramaders ecològics que els els venen.

Això li permet tenir més vedells que demanda de carn, així que si n'hi ha algun que es posa malalt i no es pot tractar amb homeopatia el treu. 'Aquí a la sala de desfer els medicaments no hi entren. No m'agrada.', afirma.

L'objectiu de tancar el cercle

'Això de la producció ecològica, en un principi, el pare no ho veia gaire clar, però encara era dels de tombar la terra i seguir certs rituals i feines tradicionals que s'han anat perdent', comenta. Però la tradició familiar no havia estat mai partidària de practicar una agricultura molt agressiva: es feia una bona rotació de cultius per intentar evitar al màxim l'herbicida, l'adob químic o el purí, i no s'anaven a buscar mai ni dues collites ni es tenia la intenció de portar res a l'extrem.

'El meu pare és molt meticulós a l'hora de fer les feines el màxim de ben fetes i quan anàvem a descarregar un remolc d'ordi en una fàbrica de pinsos, veïem el nostre ordi impecable i, en canvi, el del costat no s'hi assemblava en res i tenia el mateix preu. Al final ens vam dir: si mirem de fer les coses ben fetes potser el que hem d'intentar fer és anar a buscar un producte diferent'.

D'altra banda, explica, també veïem que les vaques i vedells pasturaven fins que els desama-

mantaven i els engreixaven, i rebien el mateix preu de mercat que algú que els havia tingut en condicions més dolentes o que no hagués tingut cap mirament a l'hora de medicar-los. Així que van adonar-se que els vedells que els arribaven de fora, plens de medicament, i més dèbils, seguïen una línia molt diferent a la dels seus que havien nascut a l'aire lliure o que havien estat set o vuit mesos amb la mare.

“Veus els animals bé, sans, tranquils, saps exactament el que han menjat perquè ho has collit tot a casa i això poquíssima gent ho pot dir.”

‘Ja teníem mig pas fet’, assegura. Però això no és tot: després de passar totes les finques i explotacions en ecològic, van perseguir un objectiu que els havia de portar a tancar el cercle definitivament: poder ser autosuficients. ‘Va arribar un dia que vam veure que no tenia sentit produir cereal per a vendre’ i que es convertís en pinso per un costat, i per l'altre haver de comprar pinso a algú altre pels animals. Si aconseguíem un molí podríem fer-nos el nostre propi pinso i així ens estalviàvem de vendre el gra.’

Els únics ingredients que no poden produir són el blat de moro i la soja i van començar a fer pinso sense posar-n'hi. Darrerament, però, han començat a comprar-ne una mica, perquè el client demana una carn força greixosa i si no n'hi posen es nota molt la diferència: ‘El carnisser, a l'hora de vendre, vol que no hi hagi diferència. A molts ja els costa fer el pas i vendre carn en ecològic, i si a sobre té una presència diferent encara costa més.’

Quan preguntem al Pep quins són els principals reptes o problemes amb els que s'han topat durant el procés empetiteix els ulls per recordar exactament com van ser els primers anys de transició. Ens diu que al principi tot éren dubtes, i que de problemes n'han tingut, en tenen i en tindran com tothom. Però que la relació amb la terra ha canviat i que això dona un valor afegit a la seva feina. ‘Ara no tornàriem a fer una altra agricultura que no fos aquesta. Respectuosa amb el medi, treballant a gust,... de fet, veïem camps veïns que no tenen perquè tenir més producció que nosaltres i que cultiven en convencional.’

El repte de la comercialització

Actualment, la vedella d'El Salt del Colom es pot trobar a carnisseries de Berga, tot i que també treballen amb alguns particulars, escoles o restaurants. Curiosament, les escoles són totes del Vallès i de Barcelona, no n'hi ha cap del Berguedà. Ja ho diuen: cap artista és profeta a la seva terra.

Quan demanem al Pep quina és una de les dificultats més grans amb les que s'ha trobat ens respon, sense dubtar-ho, que la comercialització i distribució. Malgrat tot, ell té contacte amb la Martina Marcet, de Cal Roio, que produeix pollastre ecològic; amb el Martín Ezpeleta i la Marta Borràs, de DePagès i amb els seus veïns de Cal Pauet, que treballen amb el xai ecològic i amb qui intercanvien coneixement i col·laboren moltíssim. Des d'aquest setembre, han arribat a una entesa i s'organitzen per no doblar feines: ‘Ens vam adonar que tots acabàvem anant als mateixos llocs: Barcelona, la zona del Vallès... ara mirem que cadascú tingui una ruta i no haver-ho de voltar tot tots’.

I és que, sens dubte, el treball cooperatiu i en xarxa facilita molt les coses a aquest tipus de productors. Els porcs del Martín i la Marta, per exemple, els porten a l'escorxador de Navès però és a El Salt del Colom on s'elaboren les botifarres, tallen la cansalada, etc. ‘Moltes vegades la demanda hi és, però costa trobar-la, unir el consumidor amb el productor, i posar en comú la clientela sempre hi ajuda, perquè hi ha qui coneix el pollastre però no la vedella o el porc, que és una cosa bastant nova’.

A ells, per exemple, per començar a introduir-se al mercat els va anar molt bé començar la distribució amb els de Cal Pauet, que repartien el xai i tenien transport refrigerat.

Un obrador de xocolata

Sorpren, quan entres a la pàgina web d'El Salt del Colom, veure que a part de la producció de vedella ecològica i la casa rural, també tenen un obrador de xocolata. El Pep, quan li preguntem per aquesta barreja, somriu: ‘La meva dona, va venir de l'Empordà, i va començar a treballar amb la vedella però havia treballat 10 anys amb un xocolater belga i era una de les seves passions. Primer treballava la xocolata a nivell molt casolà i servia a amics i coneguts, fins que al 2014 vam fer un cop de cap i, al costat de la sala de desfer i de l'obrador de la carn, vam fer-n'hi un de xocolata’, explica.

Una de les coses que més satisfet té al Pep Altarriba és haver aconseguit aquesta autosuficiència. ‘Veus els animals bé, sans, tranquils, saps exactament el que han menjat perquè ho has collit tot a casa i pots donar fe de tot el que ha menjat aquella bèstia, i això poquíssima gent ho pot dir’, comenta.

I és que la seva tasca és molt remarcable, perquè han hagut de sembrar una llavor, fer-la créixer fins que en sortís el fruit, del qual n'han fet farina i que han mòlt per a fer pinso. No és fàcil, cal tenir molta maquinària, molta paciència i entendre-hi bastant, però si el producte que n'acabes obtenint és bo la satisfacció és inigualable. No és el mateix poder veure el cercle tancat que només participar d'una part del procés. ❁