

Número 10 · Primavera 2025 · Gratuït

SOM RURALS

Revista de la pagesia i la ramaderia de Ponent

**Nouvinguts ramaders,
el col·lectiu que pot salvar el futur del sector.**

Veus expertes: Francesc X. Miarnau, Conxita Villar i IRTA.

Els bars: l'àgora dels pobles o el safareig dels homes?

Entrevista a Rosa Domènech, presidenta de l'Associació de Dones del Món Rural.

Els misteris de la tòfona, un sector hermètic en vies d'expansió.

Ponent continua orfe d'un punt de recollida de caça silvestre.

Recuperar la memòria dels béns comunals i potenciar-los.

FOTO: Albert González

EQUIP

SOMRURALS

Coordinació:

Francesc Florensa

Redacció:

Albert González
Miquel Andreu
Xavier Franch

Disseny gràfic:

Adrià Martí

Fotografia:

Albert González
Xavi Minguella

Correcció:

Roger Berengué

Departament comercial:

Francesc Florensa
Antonio Moriana

President:

Emili Farré

Imprimeix:

GRAFIX DIGITAL
Av. Mediterrània, 34 P. I. Golparc
25241 GOLMÉS (Lleida)

Dipòsit legal

L-717-2022

Edita:

Associació Cultural Garriguena
de Comunicacions
C/ Nou, 2 · 25400
LES BORGES BLANQUES
Telèfon: 973 14 24 20
sombgarrigues@somgarrigues.cat

Reconeixements:



Millor publicació de premsa
no diària (APPEC, 2024)

Amb el suport de:

 **ACPC**

Associació Catalana
de la Premsa Comarcal



Generalitat de Catalunya
Departament
de la Presidència

SUMARI

VEUS EXPERTES

Escriuen Francesc Xavier
Miarnau, Conxita Villar i un
equip de l'IRTA.

Pàgines

8-11



REPORTATGE

Creix progressivament
el nombre de ramaders
estrangers per suplir la manca
de mà d'obra del sector.

Pàgines

12-19

REPORTATGE

Els bars dels pobles esdevenen un
espai de socialització per als pagesos,
encara ara molt masculinitzat.

Pàgines

20-22



PUNT DE VISTA

La Marxa Heroica de Fullela ha incorporat
espais com el Corral del Po, on els pastors
guardaven les seves ovelles.

Pàgines

26-27

ENTREVISTA

Parlem amb Rosa Domènech,
l'actual presidenta de l'Associació de
Dones del Món Rural.

Pàgines

28-32



REPORTATGE

La producció de la tòfona
continua sent tan hermètica
com expansiva a les
comarques de Lleida.

Pàgines

34-39

REPORTATGE

Les comarques de les
Garrigues, el Pla d'Urgell i el
Segrià continuen sense un
punt logístic de caça major.

Pàgina

40



NOTÍCIES

Resum de fets de l'actualitat
agroramadera dels últims tres mesos.

Pàgines

43-45

VINTAGE

Descobrim la història del treball a jova
i dels béns comunals, pràctiques que
Ponent Coopera vol reivindicar.

Pàgines

46-48

Feminisme masculí

El moviment feminista reivindica el seu espai i la seva causa un any més amb la commemoració del dia 8 de març. La nostra publicació participa en aquesta lluita un any més i dona visibilitat a figures femenines rellevants en el sector primari, però adverteix que la participació masculina en aquest procés és essencial per culminar-lo amb èxit. Si pagesos, ramaders i polítics (ells) no s'alliberen definitivament del llast patriarcal, serà impossible que les pageses, ramaderes i polítiques (elles) assoleixin els drets que els pertocuen.

La teòrica i activista nord-americana bell hooks va desenvolupar al seu llibre *The Will to Change (La voluntat de canviar)* de l'any 2003 (fa més de vint anys!) un concepte revolucionari per a les noves masculinitats: el seu alliberament. Dins la teoria feminista per la llibertat de les dones enfront d'una societat patriarcal (capitalista, supremacista blanca i ultracatòlica), ens cal necessàriament un procés paral·lel perquè els homes (els nous homes) també s'alliberin del seu llast. Es tracta no sols que les noves masculinitats agafin la bandera del feminisme, sinó que reivindicuin i assoleixin els seus propis drets. Els drets d'estimar i d'emocionar-se, de desprendre's de l'obligació de ser els forts de la pel·lícula, perquè així s'abandonaran per sempre les teories de la dominació que acaben relegant com sempre les dones a l'arraconament més absolut.

El passat 8 de març es va celebrar el Dia Internacional de les Dones, que se suma a la commemoració del 25 de novembre per l'erradicació de la violència vers les dones, l'11 de febrer per la dona i la nena en la ciència i el 15 d'octubre per la dona del món rural. És aquesta última la que ocupa un dels últims escalafons de la piràmide patriarcal, en què la dona resulta gairebé invisible. Les grans organitzacions

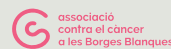
agràries, cooperatives i consells rectors estan encara majoritàriament dominats pels homes (benvingut el pas endavant de Raquel Serrat a Unió de Pagesos) i les més sonades accions reivindicatives dels pagesos estan encara farcides d'un excedent de testosterona. La situació actual ens la recorda Rosa Domènech, presidenta de l'Associació de Dones del Món Rural, a l'entrevista d'aquest exemplar, però també ens ho recorda la dominant presència d'homes als bars dels nostres pobles, allà on sembla que es discuteixen els problemes més importants de la pagesia i de les nostres granges i que, al cap i a la fi, podrien ser tant o més banals que les converses de safareig que històricament s'ha atribuït a les dones (plagiant el concepte que ofereix l'antropòloga Gemma Casal).

Cal que els homes no facin sols un pas al costat en la presa de decisions de les empreses i organitzacions del sector primari. Cal una cosa més efectiva. Cal que les noves masculinitats abracin la causa feminista sense pudor, sense palliatius, amb el convenciment que la lluita contra el patriarcat és important per a tots. Es tracta d'acabar d'una vegada amb les injustícies, les desigualtats socials, les guerres i el racisme. El dia que l'home (el mascle) esdevingui, per definició, feminista, serà el moment en què segurament tindrem una societat justa.

MARATÓ D'ENTITATS

Les Borges amb el País Valencià

En solidaritat amb
El Castellar-l'Oliveral
(València), barri
afectat per la DANA
l'octubre de 2024



Organitza:



Ajuntament de
les Borges Blanques

Dedicar temps a la meua explotació
és prioritari. Quan podrem deixar
de fer tanta paperassa?

Laia, 28 anys, veïna de Girona

Ja hem aprovat un primer paquet de mesures urgents per simplificar i agilitzar més de 20 tràmits administratius relacionats amb l'agricultura, la ramaderia, la pesca o la producció d'aliments, perquè pugueu guanyar el temps que necessiteu per al dia a dia.

Generalitat de Catalunya



Escaneja aquest
codi QR i consulta
el Pla de Govern.

govern.cat/pladegovern



**Generalitat
de Catalunya**

El Govern de
Tothom!!!

Vols vendre roses per **Sant Jordi**?

Tens una **empresa** i vols fer un detall al teu personal per la **Diada**?

transforma

**SANT
JORDI
JORDI
JORDI**

100% social
100% inclusiu
100% sostenible

amb la rosa de TALMA

*El preu pot variar en funció de l'embolcall, el tipus de rosa i el volum de l'encàrrec.
Data límit d'encàrrecs: 11/04/2025.

TALMA verd
jardineria integral i plantes

Encàrrecs: **638 187 330** | botigajuneda@talma.cat

**TRANSFORMA EL TEU
SANT JORDI**

A partir de
3,25€
/unitat*

enginyeria, instal·lacions i botiga de reg

IRRIGA
water solutions

TRANSFORMEM LES NECESSITATS DE REG
EN SOLUCIONS
DE PRECISIÓ, EFICIENTS I SOSTENIBLES

✓ projectes a mida ✓ rendibilitat ✓ servei post-venda

El Centre del Reg, el comerç de reg
més gran de Catalunya i Aragó

15 anys al teu costat, innovant i millorant!
CELEBRA-HO AMB NOSALTRES!

15 anys
GRÀCIES
per ser part del
nostre camí

Fes la teva compra i entra al sorteig d'un dinar
per a dues persones en un restaurant amb estrella Michelin!

IRRIGA WATER SOLUTIONS, P.I. Camí dels Frares, C/A, Lleida

☎ 973 25 78 63



Les Gastrosàvies a Fira de Sant Josep de Mollerussa

Els assistents a la Fira de Sant Josep de Mollerussa podran tastar els plats de les *Gastrosàvies*, un projecte de preservació del patrimoni gastronòmic català basat en la transmissió de coneixement culinari de les padrines.



Redacció: Generalitat de Catalunya

El projecte *Gastrosàvies* neix en el marc del reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, amb l'objectiu de preservar i transmetre la cuina tradicional catalana a les futures generacions mitjançant la transmissió del nostre coneixement culinari. La cuina tradicional es comunica de generació en generació, sovint de manera oral, a través de les persones que la cuinen i que, durant temps i temps, han estat bàsicament les dones. **Les seves receptes es caracteritzen per la proximitat, l'ús d'ingredients de qualitat, la paciència en l'elaboració i la saviesa popular que, al llarg dels segles, ha portat a cuinar aprofitant els recursos locals i tenint en compte les influències geogràfiques de cada zona.** Aquesta cuina és el nostre patrimoni gastronòmic i va més enllà d'una simple llista de plats i ingredients: representa la nostra història, cultura i identitat.

El projecte, que es porta a terme amb el suport de la Fundació Alicia, rau en la recerca de les an-

menades *Gastrosàvies*, dones grans ubicades en casals de gent gran i altres entitats d'arreu de Catalunya, que es disposen a compartir i divulgar les seves receptes quotidianes en tallers i ponències. La Fira de Sant Josep de Mollerussa és un dels espais en els quals es tindrà l'oportunitat de veure en directe aquestes àvies que compartiran les seves receptes tradicionals amb tots els assistents. L'activitat de les *Gastrosàvies* s'iniciarà en el restaurant gastronòmic reconegut amb una estrella Michelin "La Boscana" situat al Pla d'Urgell. Allà en Joel Castañé Daniel, xef propietari del restaurant, rebrà a les àvies i els hi cedirà l'espai perquè cuinin, conjuntament amb ell, deu plats típics de la gastronomia catalana: **el fricandó amb llenegues, les faves estofades amb llonganissa de porc a la tupina, rap a la cassola, capipota, cassoleta de bacallà i espinacs, orelletes de figa, cassola de cargols amb espinacs, pollastre amb xocolata, braç de gitano amb crema de Sant Josep i cassola de tros.** Un cop cuinats tots els plats es segellaran i es transportaran a la Fira de Sant Josep on s'acabaran de manipular i es serviran cinquanta porcions de cada un als assis-

tents. Finalment, també es divulgarà la recepta i s'obrirà un torn de preguntes perquè tothom que estigui interessat, sobretot la gent més jove, pugui conèixer els secrets i trucs de cada àpat.

Mantenir aquestes receptes no només ens permet conservar un llegat culinari inestimable, sinó que també ens connecta amb les nostres arrels i fomenta un sentit de pertinença. Donar visibilitat al coneixement gastronòmic de les persones grans arreu del territori català genera autoestima envers la nostra cuina, difon el paper de les àvies com a part de la nostra cultura, sensibilitza la societat sobre la importància de mantenir viu aquest patrimoni i garanteix que es doni a conèixer l'essència de la gastronomia catalana, en perill de desaparèixer en la globalitzada societat actual. Finalment, cal destacar que el nomenament com a Regió Mundial de la Gastronomia és un moment idoni per portar a terme un projecte com aquest i reivindicar que si aquest any 2025 Catalunya es consolida com un dels llocs del món on es menja i es beu millor és, sens dubte, gràcies al llegat de tantes i tantes dones, mares i àvies que ens han precedit.

El fosfur d'alumini des de 1968 substitueix plaguicides perillosos i contaminants

Aquest producte està regulat i utilitzat per empreses i persones que han superat un curs de formació.



Francesc Xavier Miarnau

Enginyer Tècnic Agrícola, empresari i productor

En una nota de premsa de l'11 de febrer, signada per una vintena d'entitats ecologistes i ambientalistas, acusava el seu conseller honorable Òscar Ordeig d'haver signat de forma unilateral i irresponsable un acord amb la pagesia catalana per a una possible utilització de fosfur, en un pla per controlar l'excés de població de conills. Argumentaven la il·legalitat del seu ús agrícola i domèstic en tot l'estat espanyol, en la majoria d'estats d'Europa i EUA per afectar indiscriminadament la cadena tròfica i com a contaminant ambiental.

Des de l'any 1965 com a enginyer tècnic agrícola i pagès, he centrat treball i tècnica en la protecció de conreus, la seva productivitat i l'economia dels pagesos.

Als anys 1960-1970 la talpa europea era un problema en les pastures de tot el Pirineu català, dificultava la sega i erosionava els prats. El seu control es dugué a terme enverinant llombrics amb estegnina. La talpa morta consumida per animals domèstics i carronyaires causava mortaldat en tota la cadena tròfica. Assajos fets amb fosfur d'alumini a Sort-Rialp a través del Ministeri de Agricultura van demostrar el control eficient i sense perill d'afectació posterior. Ho vaig desenvolupar l'any 1972. El tractament es va dur a terme subvencionat pel Ministeri i posteriorment per la Generalitat, aplicat pels agricultors.

A la zona frutera de Lleida els "topillos" arvalis, microtus rosegaven el coll de fruiters, olivera, ametllers, es tractaven amb Endrin, insecticida que afectava per contacte i ingestió animals domèstics, aus... El fosfur autoritzat amb cursets de formació, vigents avui, permet controlar aquests rosegadors utilitzant un localitzador de pastilles als seus caus, amb efectivitat, sense perill per a la fauna.

Els cereals emmagatzemats són afectats per plo-dia, ephestia, rhizoperta, tribolium..., fet que pro-

voca fermentacions, desenvolupant micotoxines perilloses per a l'alimentació humana i animal. El control s'efectuava amb bromur de metil, que afectava la capa d'ozó i la germinació, o el tetra-sulfur de carboni explosiu i inflamable, els dos productes molt eficients en el control, que varen ser prohibits en els anys 1990. **Des de 1968 vaig desenvolupar la utilització del fosfur (phostoxin) juntament amb el SENPA, generalitzant el seu ús satisfactòriament sense afectar germinacions. Actualment és el producte més amprat a nivell mundial per a la protecció de cereal.**

En el control de conills l'arvalin amb registre biocida és idèntic al phostoxin amb registre fitosanitari; com a biocida requereix una normativa d'utilització limitada en espais tècnics. El seu ús al camp obert no és ni menys o més problemàtic que el que s'utilitza per al control de talpa o "topillos" com a fitosanitaris. Al cau tractat no queda fosfamina que pugui perjudicar d'altres animals, el conill mort no contaminarà carronyaires que el consumeixin, el gas fosfamina diluït en l'atmosfera no representa perillositat ambiental.

El fosfur l'he treballat durant més de 50 anys, substituint productes d'elevada perillositat per al medi ambient i per la seva afectació a la cadena tròfica, respectant el poder germinatiu de llavor i malteria i sense accidentalitat, col·laborant en la formació per la seva utilització raonada amb cursos a les escoles agràries, i en el control de conills en carreteres i talussos d'embasaments.

Per tant, senyors ecologistes i ambientalistas, el producte no està prohibit, simplement està regulat i utilitzat per empreses i persones que han superat un curs de formació que ha permès substituir productes perillosos i contaminants, per tant, no contaminin la informació.

Assajos fets a Sort-Rialp demostren que el control és eficient i sense perill d'afectació



Catalunya, regió mundial de la gastronomia 2025: un territori amb productes excel·lents

Catalunya ofereix una diversitat de productes que abasteix no sols el mercat local, sinó que també impulsa l'exportació.



Conxita Villar Mir

Degana del Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya

Catalunya ha estat reconeguda com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, un títol que destaca la seva riquesa culinària, la qualitat dels seus productes agroalimentaris i la capacitat d'innovació en el sector. Aquesta distinció, atorgada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT), suposa una plataforma per potenciar el vincle entre productors i consumidors, alhora que convida a reflexionar sobre els reptes de futur d'un sector estratègic per a l'economia catalana.

Un territori de contrastos i productes d'excel·lència

Amb unes 55.000 explotacions agràries repartides entre zones de secà, regadiu, muntanya i plana, Catalunya ofereix una diversitat de productes que van des dels cereals i les hortalisses fins a l'oli d'oliva verge extra, la fruita dolça, la carn, la llet i els ous. Aquesta riquesa alimentària no només

abasteix el mercat local, sinó que també impulsa l'exportació de productes catalans a tot el món, consolidant Catalunya com un referent gastronòmic i agroalimentari. Però, tot i aquest potencial, el sector es veu afectat per desafiaments com l'encariment dels

costos de producció, la pressió burocràtica i la necessitat d'adaptació a les exigències ambientals i normatives europees. Malgrat aquests obstacles, l'agroalimentació continua sent un dels

pilars de l'economia catalana, representant més del 19% del PIB del territori.

El distanciament entre el camp i la ciutat

En paral·lel a aquesta realitat productiva, es fa evident un altre fenomen: la creixent desconexió entre el món rural i l'urbà. Molts ciutadans gaudeixen de la gastronomia, però desconeixen l'origen i el procés de producció dels aliments que consumeixen. Aquest distanciament, accentuat pel ritme de vida actual i la concentració de la població en entorns urbans, representa un repte per al sector primari, que sovint veu la seva tasca invisibilitzada.

En aquest sentit, la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 representa una oportunitat per donar veu als productors i reconnectar-los amb la societat.

Cap a un consum més conscient i sostenible

La gastronomia catalana ha sabut conjugar tradició i innovació, però el consum no sempre ha seguit el ritme d'aquesta evolució. Segons la professora Louise O. Fresco, "com ens alimentem defineix l'agricultura que volem". Aquest principi és clau per encaminar el sector cap a un model més sostenible i adaptat als nous temps.

Davant d'aquest escenari, es plantegen tres grans reptes de futur:

- Fomentar l'educació i la comunicació per reconnectar els consumidors amb el sector primari.
- Donar prestigi a la pagesia i posar en valor la seva importància dins el model agroalimentari.
- Impulsar un consum responsable, que prioritzi la qualitat i reconegui l'esforç dels productors locals.

Aquest 2025, Catalunya té l'oportunitat de reivindicar la seva gastronomia com a patrimoni cultural i econòmic, reforçant la relació entre el territori i els qui el fan possible.



Al país tenim 55.000 explotacions agràries, de secà i de regadiu, a la muntanya i la plana

Estudi dels efectes de la posada en reg de la zona Segarra–Garrigues sobre la tipologia de fruits, el procés de trull i l'empremta hídrica final a l'oli

L'IRTA va participar, entre els anys 2019 i 2022, en un projecte d'especialització que buscava afavorir el creixement econòmic de la zona del Segarra-Garrigues.



IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries

A la zona d'influència dels nous regadius del Segarra-Garrigues hi ha prop de 50 trulls, fet que implica una quantitat molt representativa dels trulls de Catalunya, on l'any 2019 constaven 223 trulls.

Durant el període 2019-2022 l'IRTA va participar en un projecte d'especialització i competitivitat territorial (PECT) anomenat "Motors per al Segarra-Garrigues", pertanyent al programa operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020. Aquest projecte buscava afavorir el creixement econòmic del territori Segarra-Garrigues impulsat per la innovació als nous regadius i la promoció de la cooperació vertical amb les agroindústries de la zona.

Durant el projecte s'ha observat una tendència clara a disminuir la superfície total. Aquesta disminució només ha passat a força d'abandonar plantacions de secà, mentre que s'han incrementat notablement les plantacions de regadiu en sistema superintensiu, tal com es preveia a l'inici del projecte.

Durant el període 2016-2022, s'han perdut un total de 4.645 ha, però la superfície de regadiu s'ha incrementat un 36%, cosa que representa

2.804 ha noves. A nivell comparatiu, cal recordar que l'any 2016, la superfície afectada pel Segarra-Garrigues, on ja estava feta la xarxa secundària i per tant a regadiu, era d'unes 14.500 ha

per a tots els cultius; de manera que l'increment observat en olivera representa un 29% d'aquesta superfície disponible.

Aquest ritme de creixement tan elevat de noves plantacions d'olivera, en regadiu i amb una capacitat productiva molt elevada, fa encara més evident que els molins d'oli que operen a les comarques de Lleida, especialment les afectades pels nous regadius del Segarra-Garrigues, s'han d'adaptar urgentment a les noves condicions que suposa l'existència de noves zo-



S'han perdut 4.645 hectàrees de cultiu, però el regadiu s'ha incrementat un 36%

nes de cultiu d'oliveres en regadiu. La posada en reg suposa un canvi en les necessitats de maneig de la trull, en els volums produïts, en les capacitats de molta i especialment la coexistència de diferents productes a gestionar. Per tant, l'obtenció d'olis de diferents qualitats que cal classificar i valoritzar. De fet, s'ha constatat que **els fruits collits en oliverars de regadiu de molt alta densitat presenten problemes de baix rendiment en oli. Quan els**

El reg ha significat un canvi en les necessitats de maneig dels molins d'oli

fruits estan molt hidratats, es produeixen problemes tecnològics en l'extracció de l'oli, cosa que es tradueix en una extractabilitat menor.

La capacitat de recepció diària d'oliva dels molins estudiats és molt variable i oscil·la entre 30.000 kg d'olives fins a 250.000 kg amb un valor mitjà de 100.000 kg/dia. Respecte de la capacitat de molta diària també és molt variable, amb un rang que va dels 50.000 kg d'olives/dia fins als 300.000 kg/dia.

Les olives de reg poden tenir més pes fresc, més relació polpa / pinyol i, a causa de la major càrrega dels arbres, maduren més lentament.

En concret, la proporció més gran de polpa, en relació amb el pinyol, i el menor grau de maduració poden implicar un pitjor comportament tecnològic durant l'extracció de l'oli al molí, que s'analitzarà més endavant.

► FOTO:
Xavi Minguella



Quant al rendiment en oli de les olives, s'observa un rendiment menor en base humida (el 50% d'olives porta entre un 17-22% d'oli mentre que en secà el rendiment oscil·la entre 23-28%). Tot i això, el rendiment sobre sec no canvia (43-47% en reg i 43-49% en secà) atès que la principal diferència en les olives és el contingut d'aigua que tenen (53-59% en reg i 44-49% en secà). La conclusió és que la producció d'oli per hectàrea sol ser superior en regadiu, atesa la productivitat més gran que permet la disponibilitat d'aigua per als arbres. D'altra banda, el contingut d'aigua més gran de les olives que entren al molí és un repte tecnològic per als moliners, ja que hi ha més risc de formació d'emulsions al triturador que dificulten la separació de l'oli al decantador (centrífuga horitzontal).

Pel que fa a la maduració, **les olives de secà tendeixen a madurar més ràpid que les de reg, encara que la variabilitat de casos és considerable i que hi pot haver excepcions a allò indicat.** D'altra banda, les olives de secà assoleixen valors de maduració superiors a les de reg durant tota la campanya de recollecció, sent usual observar índexs de maduració superiors a 3,0 en secà mentre que en regadiu difícilment s'arriba a l'índex 2,5.

Les olives de secà gairebé sempre estan en valors d'humitat propers al 45%, que es considera l'ideal per fer una extracció correcta amb la tecnologia de molins actualment disponible; només a partir de finals de desembre on les baixes temperatures solen danyar les olives al camp, s'observa un descens excessiu de la humitat del fruit que requereix addició d'aigua a les batedores per fer una bona extracció de l'oli.

En el cas de les olives de regadiu s'observa un excés d'humitat durant tota la campanya, especialment durant el primer tram (octubre-novembre) on es pot passar del 60% d'aigua a les olives.

En aquestes condicions, la formació d'emulsions és un risc evident que cal avaluar i adoptar accions correctives, com ara la reducció del ritme de treball horari del molí o, si no es vol abaixar el ritme de treball, l'única opció és utilitzar talc a les batedores, per eliminar l'excés d'aigua del sistema.

Una conseqüència de les diferències entre olives de reg i secà és que el desenvolupament de les noves plantacions d'olivera en regadiu tindran un fort impacte tant als patis de recepció i la capacitat d'emmagatzematge requerida als cellers, si no també sobre la necessitat de trobar solucions de regulació dels molins amb la finalitat de processar més olives per hora que tenen un comportament tecnològic pitjor que les de secà.

Agustí Romero, Juan Francisco Hermoso, Esteve Martí, Àngel Garcia, A. Boudenoix, Antònia Ninot i Camilla Farolfi.

◆ La pastura és una de les activitats amb més recessió al nostre país i el borgenc Josep Bigordà, ja en edat de jubilar-se, ha confiat el seu ramat al gambià Mamadou Haite.



Nouvinguts ramaders, el col·lectiu que pot salvar el futur del sector

Romanesos, colombians, veneçolans, gambians, senegalesos, marroquins i, fins i tot, pakistanesos. Aquestes són algunes de les nacionalitats de treballadors del sector ramader català, cada cop més internacionalitzat. La manca d'oferta de mà d'obra catalana (o espanyola) està fent que molts empresaris recorrin a la contractació d'estrangers per salvar un sector amb pocs atractius laborals.

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN · Text i fotografia

La manca de mà d'obra en molts oficis és una realitat cantada al nostre país. Falten cambriers, mecànics, metges, transportistes... i també pagesos i ramaders. El sector agrícola és un dels que presenten més dèficit, tant per l'envelliment del sector com per la manca d'interès dels joves a agafar-ne el relleu. **A Catalunya hi ha un bon grapat d'escoles agràries (vegeu el desglossament final) però no s'omple la gran demanda que hi ha el sector, tant de treballadors temporals (per a les campanyes d'estiu) com indefinits, per cobrir vacants necessàries al camp i a les granges.**

La solució que s'està estenent en el sector és la contractació de personal estranger, sobretot no

comunitari, una pràctica que està indicant una tendència alcista. El nombre d'estrangers al sistema d'afiliació de la seguretat social és molt més alta que ara fa deu anys, tant en el conjunt de Catalunya, com especialment a la província de Lleida, en què el nombre

d'afiliats s'ha acabat duplicant.

L'any 2014, quan el país estava sortint d'una recessió que l'havia situat amb un dels índexs més alts d'atur de les últimes dècades, hi havia poc

més de 3.500 afiliats estrangers al règim agrari (aquell que abasta les activitats agrícoles, forestals i ramaderes). De tots ells, més de 2.000 eren no comunitaris. Ara, en data de gener de 2025, els valors han incrementat, sobretot en els que venen de fora de la Unió Europea, amb unes xifres que voregen el doble (3.974 afiliats no comunitaris). I s'entén que els pròxims exercicis, els valors continuaran pujant perquè veus del sector asseguren que la demanda de mà d'obra encara no està completament coberta.

Al voltant de set de cada 10 treballadors en règim especial agrari són estrangers, segons dades de la Seguretat Social. De les 20.000 i escaig persones afiliades al sistema de cotització per a treballadors del sector primari a Catalunya, més de 13.000 no són de nacionalitat espanyola, un 65%. La proporció arriba fins a gairebé tres quartes parts del total durant l'estiu, coincidint amb la collita, mentre que el mes de març, al final de l'hivern, la xifra cada any arriba al mínim amb poc més del 60% del total.

Segons un estudi recent de Fundació la Caixa sobre immigració al món rural, **al voltant d'un 15% de la població en municipis de menys de 10.000 habitants de Lleida ha nascut fora d'Espanya**, determinant que "l'entrada de població estrangera està associada a desplaçaments cap a nous espais i mercats laborals pròxims als anteriors i les àrees rurals es van poblant en gran manera per saturació i contigüitat".

Tot i que no hi ha dades específiques, el sector

Els treballadors no comunitaris al sector agrari s'han duplicat en poc més de 10 anys

ramader es pressuposa com un dels que està sofrint aquesta manca de mà d'obra. La necessitat de personal que vetlli per l'activitat ramadera durant tot l'any és persistent, molt més alta que l'agrícola o la forestal que presenta més aviat pics de demanda temporal (com a l'època de les collites de la fruita dolça o de la verema).

"Si fem un recorregut per la majoria d'explotacions ramaderes del nostre país on hi ha necessitat de mà d'obra indefinida, cada vegada veiem més alts els percentatges de gent que ens ve a treballar de fora", diu Joan Carles Massot, president nacional de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC) i, a la vegada, responsable d'una granja de vedells a Torre-serona (al Segrià). **"Fins i tot hi ha explotacions que pràcticament estan al 100% de personal laboral estranger i gairebé totes amb índexs que superen el 80% de la mà d'obra fixa immigrant"**, assegura Massot. "Si fos per la mà d'obra nacional, ho tindriem bastant magre", acaba dient el responsable sindical.

Pere Roqué, el seu homòleg d'ASAJA, ho ratifica també. Segons ell, l'índex de persones estrangeres que treballen a les campanyes agroalimentà-

ries i ramaderes és del 87%. "Estem parlant d'un volum molt important de persones nascudes a altres països, que també des de fa uns deu anys s'han assentat al nostre país i, per tant, els seus fills ja formen part del sistema educatiu i també alguns d'ells han optat pel sector primari", argumenta Roqué.

Fonts sindicals indiquen que **al sector agrorramader, els volums de persones contractades procedeixen de països com el Marroc, Senegal, Guinea-Conakry, Guinea-Bissau, Mauritània, Romania i ara s'ha incorporat una colònia important del Pakistan.**

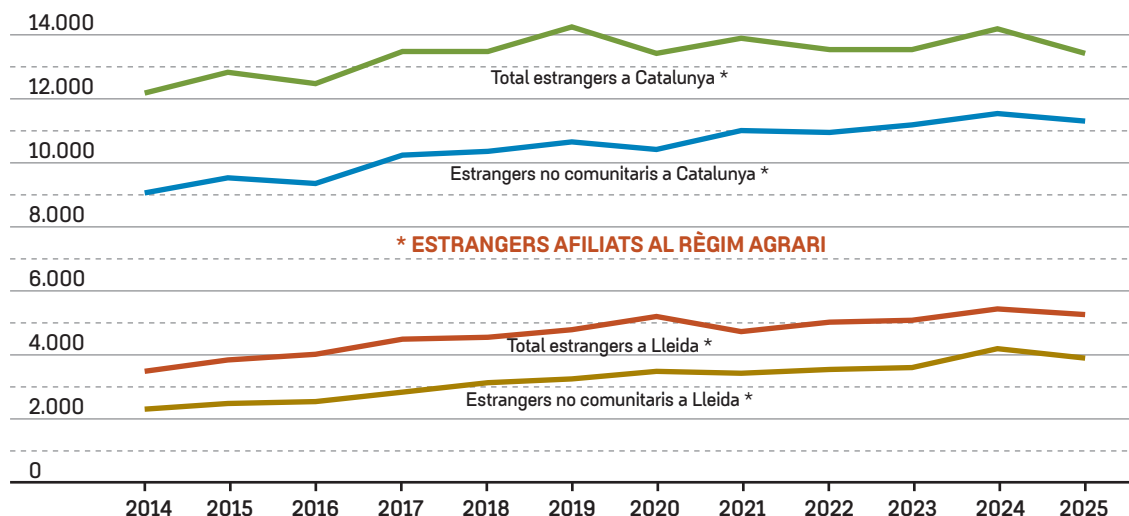
Segons Roqué, de moment s'està cobrint la manca de personal, sobretot gràcies a la modalitat de les contractacions en origen, "que ha estat un model únic i pioner a les comarques de Lleida i que s'ha exportat a altres llocs de l'Estat", explica, recordant que aquest tipus de contractació "fa que nosaltres com a productors tinguem la garantia de disposar de prou persones per dur a terme les nostres operacions".

"Les escoles ofereixen molts cursos de formació, però hi ha una gran dificultat de trobar estudi-



ESTRANGERS AFILIATS A LA SEURETAT SOCIAL

Any	LLEIDA		RÈGIM AGRARI		CATALUNYA		RÈGIM AGRARI	
	Total estrangers	No comunitaris	Total estrangers	No comunitaris	Total estrangers	No comunitaris	Total estrangers	No comunitaris
2014	22.876	12.074	3.537	2.175	334.437	233.563	12.130	9.005
2015	23.901	12.491	3.927	2.557	341.542	232.381	12.913	9.620
2016	25.254	13.102	4.034	2.580	362.580	243.668	12.549	9.306
2017	26.919	13.807	4.640	2.931	391.320	260.188	13.651	10.201
2018	29.177	15.297	4.738	3.100	427.932	284.433	13.643	10.321
2019	31.666	16.901	4.919	3.199	467.534	311.884	14.231	10.709
2020	34.262	18.909	5.129	3.512	499.124	344.609	13.504	10.419
2021	33.759	18.972	4.836	3.425	488.727	337.564	13.981	11.001
2022	37.595	21.970	5.037	3.613	533.768	371.731	13.675	10.971
2023	39.244	23.365	5.078	3.761	584.777	411.205	13.680	11.119
2024	41.594	25.628	5.383	4.104	621.608	440.013	14.170	11.695
2025	43.575	27.878	5.167	3.974	655.974	468.400	13.543	11.277



Estadístiques d'estrangers afiliats a la SS i al règim agrari a Catalunya i a la província de Lleida.

● FONT: Seguretat Social



◆ Mamadou Haite, un treballador gambià conduint un ramat d'ovelles per un camí als afores de les Borges Blanques.

ants interessats", avisa Carol Aixut, una ramadera d'Artesa de Lleida que ha estat recentment nomenada com la nova responsable d'autònoms, conveni laboral i temporers a l'organització Unió de Pagesos. "Es tracta d'un dèficit que té causes històriques", afegeix Aixut, "i està generalitzat en molts altres oficis".

El sector ramader, a diferència de l'agrari, necessita més mà d'obra qualificada

El sector ramader, a diferència d'altres com l'estrictament agrícola, necessita a més personal qualificat i responsable, i això ho fa encara més complicat. "La gestió d'animals és sensible i complicada", argumenta Aixut.

Un altre obstacle són les condicions laborals. El treball en caps de setmana, festius i durant els mesos d'estiu i durant el Nadal és necessari per mantenir les explotacions ramaderes productives. Pocs estan disposats a

aquest compromís laboral. "Una persona que ve als nostres camps pot gaudir d'un salari mínim de fins a 1.400 euros mensuals nets, a més dels costos de seguretat social", explica Pere Roqué, "nosaltres ja no podem estirar més".

Joan Carles Massot, però, insisteix: **"avui en dia, la tecnificació i la maquinària han fet que el treball a les granges sigui molt més còmode, i els convenis laborals que regulen les hores de treball cada cop siguin millors, amb salaris superiors a altres activitats"**. Què passa doncs? "Sembla que els treballadors tenen millor predisposició per altres sectors que donin la sensació de ser menys durs", conclou Massot.

Un pastor gambià

A les Borges Blanques queda un dels últims pastors en actiu de la plana de Lleida. Es diu Josep Bigordà i, de fet, hauria d'estar jubilat des de fa anys. Té una cabana d'unes 800 ovelles i amb el pas dels anys ha anat reduint-la. "No tinc relleu", justifica Bigordà. Lamenta que abans hi havia molta afició

per la pastura, "però ara sembla que els joves no volen tants mals de cap per guanyar poc", diu.

Amb el desig de continuar l'activitat i davant la manca de mà d'obra, Bigordà va optar per contractar un treballador africà, originari de Gàmbia. Es diu Mamadou Haite i va arribar a Catalunya fa deu anys. Abans d'incorporar-se a la granja Bigordà, Haite no presentava cap experiència al món ramader. "El meu pare tenia quatre cabres al nostre país, però res a veure amb cuidar ramats d'aquestes dimensions", comenta Haite.

La feina a l'explotació ovina de les Borges li ha permès regularitzar la seva situació laboral i la seva residència a l'estat espanyol, així com reagrupar la seva família. Però no veu el seu futur en la ramaderia. Amb 43 anys i quatre fills vivint ja a les Garrigues, no li fa por treballar el dia que calgui per guanyar-se la vida, però confia a trobar una activitat millor en el futur.

"Són gent molt treballadora, molt pacífica i que s'adapta molt bé al treball", descriu el seu empresari, referint-se al col·lectiu africà subsaharià, "però cal formar-los molt perquè venen al sector sense cap mena d'experiència".

Les coses han canviat al món de la pastura. Bigordà recorda els temps en què de jove anava a la muntanya amb els ramats a passar l'estiu. "Ens passàvem nits senceres sense dormir", assegura amb nostàlgia. I és que la seva tasca necessita ser vocacional per tenir garantida la pervivència.

Malgrat tot, està satisfet de continuar fent-ho. "Seguiré treballant fins que el cos aguanti", promet. Mentrestant, Haite ja pren les ovelles a la seva rutina diària d'anar a pasturar pels camps i conreus del terme de les Borges Blanques. I ho fa xiulant el gos i donant-li ordres amb unes paraules en català que sonen perfectes, gairebé amb l'accent propi de Lleida. "És que, si no, no em fa cas", somriu Haite allunyant-se pel camí.

"L'estat del benestar en té la culpa"

Fa més de vint anys que **Andrei Toth i Adriana Muresan van arribar a Catalunya procedents de la regió romanesa de Transsilvània.** Primer van recalar a Sanaüja i després a Guissona, on es van conèixer, enamorar i aixecar una família. Uns anys després es van traslladar a Torrefarrera i, des de fa un temps, treballen per a les granges de porcs d'un empresari d'Alcarràs. Estan contents amb la feina. "Jo he descobert la meva vocació", assegura Adriana Muresan, que ara té 43 anys. Quan va arribar a Catalunya, gairebé adolescent, sols havia tingut alguna experiència com a dependenta en una tenda d'aliments, després a la Segarra com a cambrera, cuinera i cuidadora.

Els ramaders diuen que han de dedicar molts esforços a la formació del personal



◆ Josep Bigordà, alimentant les ovelles del seu corral, encara està en actiu tot i tenir l'edat de jubilar-se.

◆ El matrimoni Andrei Toth i Adriana Muresan, originari de Romania i empleat a una granja de porcs d'Alcarràs.





◆ Néstor Serra (esquerra) va contractar fa més d'un any el paraguaià Rubén Darío per ajudar-lo a la seva granja de pollastres.

Però va ser a les granges on va descobrir el que realment li agradava. **"No em preguntis exactament per què, però m'agrada molt el que faig", assegura Muresan. Ella és la responsable d'una granja de mares i treballa a la mateixa explotació amb dos immigrants romanesos més, incloïa la seva parella, Andrei Toth.**

Ell creu que la causa del dèficit nacional de mà d'obra al sector ramader és l'estat del benestar. "Donen tanta ajuda a la gent que després no tenen ganes de treballar", argumenta. "Massa subsidis i la gent no vol treballar els caps de setmana", conclou amb convicció.

Toth assegura que per entrar a treballar en una explotació ramadera no cal experiència acadèmica. "Sols cal tenir ganes de treballar i formar-te dins la mateixa granja", explica. En qualsevol cas, els dos treballadors romanesos recomanen que per ser al sector ramader "t'han d'agradar els animals, si no, millor que no t'hi posis", adverteixen.

Segons Andrei Toth i la seva esposa, un dels clars fenòmens de l'augment del personal estranger al sector ramader l'explica molt clarament Guissona, municipi on van viure al principi del seu períple. "Quan vam aterrar allà, els immigrants érem una minoria", recorda, "ara els que treballen a l'empresa BonÀrea ho són pràcticament tots". De fet, més la meitat de la població de Guissona (uns 7.500 habitants) són estrangers (prop de 4.000). Una causa habitual a l'arribada d'estrangers als

nostres municipis és el boca-orella. De fet, tant Toth com Muresan reconeixen que molts compatriotes romanesos han vingut a Catalunya després de conèixer la seva experiència. "Han arribat amics i parents, és cert", expliquen, "però també molts han tornat a Romania perquè aquí no s'han pogut adaptar".

Fugint de la violència

El cas de Rubén Darío és diferent dels dos anteriors. Ell va arribar fa poc més de sis anys a Catalunya amb la voluntat d'allunyar els seus fills de la violència que es respirava als carrers del seu lloc d'origen, a Ciudad del Este, al Paraguai (molt a prop de la frontera amb el Brasil). "Els delinqüents penetraven fins i tot dins les escoles", assegura Darío, que al seu país d'origen treballava de taxista. **Baralles i drogues estaven a l'ordre del dia i la família va pensar que el millor per a tots seria emigrar cap a Artesa de Lleida, on tenien alguns compatriotes que els havia anat prou bé.** Primer hi va anar la seva dona i després ell. "Ho vam deixar tot amb molt dolor", recordar encara amb llàgrimes als ulls, explicant que no veu a la seva mare des que va emigrar. Els preus dels bitllets d'avió per visitar-la són extre-

🍁

Un referent migratori és Guissona, on més del 50% dels habitants són d'origen estranger

madament cars i no se'ls pot permetre. L'alta demanda laboral al sector ramader va fer que fa poc més d'un any trobés feina en una granja d'engreix de pollastres del poble. Tampoc tenia cap experiència en el sector. Darío té 55 anys i no li fan por els reptes. "Treballar, treballar i treballar quan em toca i quan m'ho demanen". Aquest és el seu actual lema de vida.

Néstor Serra, responsable sindical d'Unió de Pagesos, és el propietari de l'explotació on treballa Rubén Darío. "Som en una granja i aquí no hi ha horaris definits, és clar que mirem de donar-hi certa flexibilitat, però hem de tenir en compte que els animals viuen els set dies de la setmana i per a ells no existeixen dissabtes ni diumenges, ni festius", descriu Serra. "És clar que fem festa regularment, però si algun dia passa alguna cosa a la granja, cal reaccionar i disposar de gent en qui confiar", comenta el ramader. La predisposició per a aquest tipus de treball és molt difícil de trobar. "Sobretot entre la gent jove del nostre país

i, a poc a poc, fins i tot alguns estrangers comencen a ser-ne reticents", conclou Serra.

El futur del món rural

Segons l'estudi que va fer recentment Fundació la Caixa i del que en parlàvem abans, l'arribada de ciutadans d'origen estranger ha alentit el despoblament del món rural, tot i el retrocés que va representar la crisi del 2008. "Des del 2018 observem una certa recuperació demogràfica del medi rural als municipis de menys de 10.000 habitants", diu l'estudi. Les tendències dels fluxos migratoris mostren un entorn rural cada vegada més divers i cosmopolita en què les mares d'origen estranger i el reagrupament de famílies amb fills contribueixen de manera significativa a la renovació generacional.

"En definitiva, la població d'origen estranger és l'antídoto principal contra l'envelliment i un remei per a la preservació de l'activitat rural", conclou aquest estudi.

L'educació i el món laboral no casen

L'Agència Pública de Formació i Qualificació Professionals de Catalunya va publicar el gener de l'any passat un treball inèdit: l'Informe General de Prospectiva del Sistema de Formació Professional a Catalunya, un document on es constata una realitat que ja fa temps que s'intuïa evident: el sistema educatiu i el món laboral no casen.

Sectors com l'hostaleria, l'agricultura i la sanitat són, sense cap mena de discussió, els que tenen més demanda en el món laboral, però paradoxalment molt poca entre els estudiants. A l'estudi de prospecció, aquests tres àmbits figuren com els que tenen més necessitat de mà d'obra qualificada, amb un índex de prop del 100% (que vol dir que tots els alumnes que n'estiguessin matriculats en algun cicle de Formació Professional acabarien trobant una feina).

Gairebé a tota la província de Lleida, sobretot a les comarques del Segrià, el Pla d'Urgell, l'Urgell, el Solsonès, els dos Pallars i l'Alt Urgell, hi ha una mancança superior al 80% en mà d'obra per a l'agricultura, una situació semblant que pateixen una gran part de les comarques tarragonines.

La conclusió principal de l'estudi que va publicar la Generalitat és que els desajustos es mantenen per dues raons. Per una banda, es constaten famílies professionals amb una gran demanda de treballadors qualificats però amb poques vacants al sistema educatiu, com en química, sanitat i informàtica. Aquí sembla que la solució és fàcil: l'administració hauria d'ampliar l'oferta educativa.

Però, per una altra banda, hi ha propostes educatives, com l'agrària, en què hi ha una gran demanda laboral, prou oferta educativa, però

poc interès dels estudiants. Poques vocacions, però dir-ho clar. El 40% dels municipis de més de 20.000 habitants preveuen necessitar persones treballadores qualificades de la família professional d'agrària. Entre els anys 2022 i 2030 es preveu que creixin un 55,4% les oportunitats d'ocupació relacionades amb agricultura, ramaderia, silvicultura i pesca. En total, es preveu que es generin 2.506 oportunitats d'ocupació durant aquest període, a una mitjana de 278 oportunitats d'ocupació anuals.

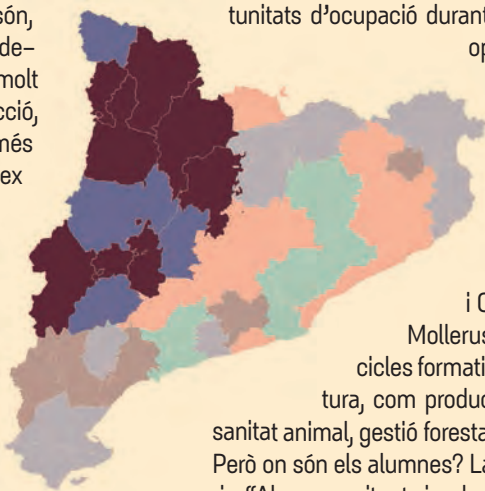
A la demarcació de Lleida es concentren gairebé la meitat de les quinze escoles agràries de Catalunya. En trobem a Alfarràs, Tàrraga, les Borges Blanques, Talarn (Pallars) i Oliu (Solsonès), Vallfogona de Balaguer i Bellestar, al nucli de Montferrer i Castellbò (Alt Urgell). A més, l'institut de Mollerussa és un dels més especialitzats a oferir cicles formatius de grau mitjà vinculats amb l'agricultura, com producció agropecuària, jardineria i floristeria, sanitat animal, gestió forestal i medi rural.

Però on són els alumnes? La majoria prefereixen estudis universitaris. "Als anys vuitanta i, sobretot a partir de l'any 2000, hi ha hagut un gran increment de joves, sobretot procedents les classes populars, matriculats a les universitats", opina Pere Roqué, "i això ha fet que no tinguin interès en el sector primari".

Necessitats de treballadors qualificats en els pròxims anys al sector agrari.

- 80% o més
- 60% - 79%
- 40% - 59%
- 20% - 39%
- < 20%

Font: Generalitat de Catalunya



Els bars: l'àgora dels pobles o el safareig dels homes?

Ponent compta amb centenars de bars, i en molts es concentra cada dia, ben d'hora de matí, un gran nombre de treballadors abans de començar la jornada. Pagesos, ramaders, caçadors, paletes i, fins i tot, jubilats es reuneixen per fer tertúlia amb un cafè a les mans i, els més atrevits, amb un esmorzar de forquilla i ganivet. Els bars són, per a molts, l'àgora essencial per socialitzar. Per a altres, és més aviat un lloc de safareig purament masculí.

Albert González Farran · Text i fotos

Encara no són les set del matí i el bar La Fassina d'Arbeca ja té obertes les portes i la cafetera ben calenta. La Clàudia, l'actual responsable del negoci, atén un bon grup de clients (tots homes) amb ganes de fer un bon cafè i petar la xerrada abans d'anar al tros. "Ens trobem al bar cada matí per analitzar les coses del poble", diu en Jaume, un dels clients. "Aquí la política local està a l'ordre del dia, som en un poble que té molt a parlar!", assegura un dels seus companys de tertúlia. A la taula del costat, un grup

de jubilats s'asseu per compartir el tallat. "Tot i no treballar, continuem amb el costum que teníem quan érem més joves d'aixecar-nos ben aviat i trobar-nos al cafè", expliquen.

La tradició d'anar al bar a primera hora del matí continua viva als pobles de Ponent. És un costum que permet a molts desconnectar una petita estona abans d'arrencar amb la jornada laboral. "N'hi ha que fan ioga, d'altres que van a missa els diumenges i nosaltres ens trobem cada matí per fer un cafè plegats, parlar de qualsevol cosa i després cadascú a la seva", diu un dels clients del Bar del Poble de Vila-Sana, l'única cafeteria que queda operativa en aquest municipi del Pla d'Urgell. I és que, com diu el pagès i instagramer de Bellaguarda, Marc Freixinet, "un poble sense bar és un poble mort". Segons un estudi que va fer l'any 2022 l'associació de directors i gerents de serveis socials d'Espanya, **la demarcació de Lleida presenta l'índex més alt de Catalunya de població sense bar al seu poble (amb prop del 2%). Més de 8.000 veïns de la demarcació no tenen aquest tipus de servei al seu municipi.**

En molts casos, com el del Bar del Poble de Vila-Sana, la titularitat del local és municipal i és l'ajuntament el que licita la seva explotació a un empresari particular. Es tracta d'una de les vies més comunes per tal d'evitar la desaparició d'una activitat essencial en un poble petit. Una activitat que es considera gairebé un servei públic. I en el cas de Vila-sana, encara més: el bar és una dependència més del pavelló municipal on cada setmana entrenen i juguen els jugadors del Club Patí i, en especial, l'equip sènior femení que competeix a la primera divisió estatal.



◆ Andreu Giné obre el seu bar de les Borges cada dia a les cinc del matí, per tenir a punt el seu plat estrella, els 'callos'.



◆ Un grup de pagesos jubilats fent tertúlia a les set del matí al bar La Fassina d'Arbeca.

Evolució històrica

No hi ha perill que les cafeteries matineres desapareguin de la nostra realitat a curt termini, però és ben cert que la seva activitat ha canviat substancialment. **Dècades enrere, anar al bar era un costum molt freqüent tant de matins com de vespres. La pandèmia i el gran nombre de continguts d'entreteniment que ofereixen les plataformes digitals audiovisuals han acabat reduint el gruix de clients del bar als matins, el moment previ a començar la jornada.** "Abans, anar al bar a primera hora era una cosa de rics, nosaltres preferíem a les nits i ens tocaven les *quinientes*", explica un arbequí ja jubilat.

La cosa ha canviat. Sobretot, els horaris, la freqüència i la intensitat amb què es visiten els bars. Però continuen representant un element gairebé imprescindible de la nostra societat. El bar persisteix com un lloc de socialització essencial per a

l'ésser humà. Els resultats de la mateixa investigació sociològica dels directors socials posen de manifest que "els establiments hostalers de proximitat, fonamentalment els bars que formen part de l'espai i de la vida quotidiana de les persones, estan relacionades amb més satisfac-

ció personal i més cohesió social".

Antigament, quan els pobles estaven políticament polaritzats, "cadascun dels partits polítics, cadascuna de les opcions ideològiques, tenia moltes ve-

gades la seva pròpia societat, i cadascuna tenia el seu propi cafè, i era el cafè de la cooperativa, el cafè de la societat, el cafè del sindicat, una peça molt important, la peça que aglutinava, la que construïa comunitat, la que construïa vincle entre els socis, i sobretot també era el lloc on la gent feia en activitat d'oci". Això ho diu Montserrat Soronellas, investigadora del departament d'antropologia de la Universitat Rovira i Virgili i que ha estudiat el cooperativisme agrari i el desenvolupament rural. **"El tancament de comerços ha fet que la gent es quedi molt més a casa, hi ha menys vida al carrer, però de les últimes coses que resisteixen als pobles petits, fins i tot quan s'han tancat les botigues, és el bar"**, afegeix Soronellas.

De fet, els estudiosos apunten que davant el gradual tancament dels comerços als pobles més petits de Ponent (un dels fenòmens més visibles del despoblament rural), els bars són els que més resisteixen. **Fàcilment, podem trobar pobles sense cap botiga ni forn de pa però sí amb un bar. I en cas que finament aquests acabin tancant, se solen disposar petits establiments, locals socials i, fins i tot, equipaments municipals, per oferir aquells serveis essencials de cafeteria que permetin la reunió entre els veïns.**

Un dels bars que obre més aviat al matí és Kanan-dreu de les Borges Blanques. El gestiona la parella formada per Andreu Giné i Anna Rojo, que fa dècades que treballen al sector de l'hostaleria i la major part del temps dedicada al seu local de la capital de les Garrigues. Aquest local, ubicat estratègicament al costat de l'institut Josep Vallverdú, obre cada dia les portes abans de les sis del matí, per

Lleida és la província catalana amb l'índex més alt (més de l'1%) de pobles sense cap bar



◆ Clients del bar del Casal Cultural d'Albatàrrec, entre ells l'única dona, la Toñi Esteban (al mig).

tenir a punt els callos, els popets, les truites i unes magdalenes sortides del forn. "A aquesta hora venen tant els que comencen la jornada al matí com els que acaben els torns de nit", assegura Giné, que adverteix que la seva tasca seria absolutament inviable sense el seu esperit vocacional. "Aquesta feina t'ha d'agradar, si no no hauríem aguantat tant de temps", argumenta.

Cada poble del Segrià també té el seu propi bar. **A Albatàrrec, per exemple, n'hi ha un al mateix Casal Cultural. Està també adjudicat per l'ajuntament a un petit empresari, en Sergi Bergés, que va guanyar la seva explotació per un període de quatre anys.** Obre cada dia també abans de les set per als treballadors del poble, la majoria pagesos. "No es queden aquí més de deu minuts, fan el cafè, xerren amb algú i se'n van ràpidament cap a la feina", descriu Bergés. La resta del matí és per a aquells clients amb més marge de temps, aquells que poden esmorzar amb forquilla i ganivet. En Bergés tanca el negoci cada dia al vespre i, els caps de setmana, ho allarga fins a la mitjanit.

Una àgora masculina

Al bar d'Albatàrrec trobem una de les poques usuàries femenines matinals. Es diu Toñi Esteban i treballa en una benzineria del terme. Cada matí, la cuina del bar li embolica un entrepà per emportar-se'l a la feina. Mai ordena el que vol. Se'l troba pràcticament fet. "La coneixem molt bé i sabem perfectament quins són els seus gustos", explica el bàrman orgullós. **La Toñi Esteban aprofita sempre la visita per fer un cafè i petar la xerrada amb la resta de clients. Tots homes. "Venir aquí em serveix per desvetllar-me", justifica ella, sense donar-li importància al fet de ser l'única dona.**

Els bars de primera hora són encara monopoli dels homes. "Elles arriben una mica més tard, a partir de les nou, quan la canalla ja és a l'escola", explica la responsable del bar la Fassina d'Arbeca. Els rols semblen encara intactes en ple segle XXI, una mena de norma social que destina espais de socialització diferents i separats per a dones i homes, tot i que amb el pas del temps això s'ha anat diluint.

"La societat rural ha estat sempre molt patriarcal, molt masculinitzada, els bars eren sempre per als homes, mentre que les dones no hi anaven mai", explica Soronellas. Elles estaven relegades més a espais vinculats amb l'activitat domèstica, com els portals de les cases, els balcons, les botigues o, fins i tot, els safaretjos, un espai de seguretat femení però, alhora, sotmès a certa vigilància patriarcal. D'aquí ve l'expressió "fer safareig", on les dones aprofitaven per petar la xerrada mentre rentaven la roba. I a més, presenta una càrrega semàntica clarament pejorativa. Una altra antropòloga de la Rovira i Virgili, Gemma Casal, ho descriu així: **"La societat patriarcal no li donava mai valor a la conversa dels safaretjos, la consideraven de temes menors per a les dones, les xafarderies, les banalitats, en contrast amb el que es parlava als cafès, on tenia lloc la tertúlia, la que tractava les coses importants".** La conclusió real és que les converses podien ser tan importants i, a la vegada, d'un baix nivell intel·lectual, tant en un lloc com en l'altre.

◆

A diferència de la tertúlia de bar, el concepte 'fer safareig' denigra l'espai femení

SETMANA SANTA LA GRANADELLA 2025

HISTÒRIA TRADICIÓ PASSIÓ

13 D'ABRIL- DIUMENGE DE RAMS

11:30 H. PROCESSÓ DELS RAMS I SANTA MISA

17 D'ABRIL- DIJOUS SANT

18 H. MISSA DEL SANT SOPAR

18 D'ABRIL- DIVENDRES SANT

12 H. CALVARI

18 H. OFICI DE LA PASSIÓ

21:45 H. ENCESA DE FOC AMB LA REPRESENTACIÓ
ROMANA I ENTRADA A L'ESGLÉSIA

22 H.

DESCLAVAMENT

1 LA PROCESSÓ DEL SILENCI ÚNIC A CATALUNYA

ELEMENT FESTIU PATRIMONIAL D'INTERÈS NACIONAL

20 D'ABRIL- DIUMENGE DE RESURECCIÓ

12 H. SANTA MISSA I PROCESSÓ DE L'ENCONTRE

ELEMENT FESTIU PATRIMONIAL D'INTERÈS NACIONAL

Patrimoni
festiu
de Catalunya

element festiu
patrimonial
d'interès nacional

Organitzadors: Consell Parroquial, Armats,
Cantadors i voluntaris participants.

Col·laboradors:



Ajuntament de
la Granadella



Generalitat
de Catalunya
Departament
de Cultura

BIOMASSA
Cotrans



ESCALFAMENT ECOLÒGIC

619 010 160

Ctra. de Lleida, s/n
25141 Torregrossa (Lleida)

info@biomassacotrans.cat

biomassacotrans.cat



Botiga a MOLLERUSSA C. Domènec Cardenal, 38



COOPERATIVA
D'IVARS

Persones i Territori

110 anys d'agricultors i ramaders dedicats
al millor ofici del món, produir aliments.

110 anys contribuint al desenvolupament econòmic
i social de les famílies i el nostre entorn rural.

Carrer Lleida 2-8 25260 IVARS D'URGELL

www.coopivars.coop

X @coopivars

aritmós

Aritmos, 40 anys sembrant innovació i tecnologia per fer créixer el teu negoci!

Partner Platinum de SAGE, líder en ERP i solucions tecnològiques especialitzades per a la gestió d'empreses del sector agroalimentari.

Pol. Ind. Activa Park, C/ Tèrmens, 8, 25190 Lleida / +34 973 188 300 / www.aritmos.com / info@aritmos.com



project

enginyeria + arquitectura



memòries Next Generation EU
legalització solar fotovoltaica
certificats energètics
inspeccions d'edificis ITES
cèdules d'habitabilitat
obres menors
rehabilitacions
projectes d'instal·lacions
activitats industrials
obertura de botigues
magatzems i naus

c. paer casanovas, 40 bx, 25008 Lleida _ 973243816 _
www.projectlleida.com



Pujol



100% PRODUCTE DE PONENT

Pol. Ind. Els Castellots,
Les Borges Blanques

WWW.PREFABRICATSPUJOL.COM

MIARNAU AGRITECNO, S.L. presenta:

Logística raonada i comprovada en pera Conferencia per a millorar la productivitat i la qualitat amb Wuxal Fe

- Fomentar el Russeting sense fitotoxicitats i estrés aportant 5% Fe bivalent
- Millorar el quallat i inducció floral afegint Aminoplant 12,5% Aminoàcids

Tractaments:

1. Inici caiguda de pètals: Wuxal Sus Fe 400cc/hl
2. Als 5 dies: Wuxal Sus Fe 300 cc/hl
3. Abans de la caiguda fisiològica: Wuxal Fe 300 cc/hl

Afegir als tractaments: Wuxal Aminoplant 250 cc/hl

Millorar la qualitat-productivitat sense alternància amb la gamma Wuxal d'Aglukon - 60 anys d'experiència en fertilització foliar i nutrició -



Miarnau Agritecno, S.L. distribuïdor de WUXAL per a Catalunya i la Franja

Pol. Ind. Panamà - C/ Jaume Sarroca, 5 · 25170 · Torres de Segre (Lleida) · Tel. 973 796 081 · www.miarnau.cat

Assaboreixi Vostrolí Oli Extra Verge de Produccions Agrícoles Segre, S.L. elaborat a la Cooperativa de la Granadella per la compra de productes WUXAL
*Promoció vàlida fins al 31 de maig de 2025 - Consulteu condicions




VERMUT · SOBRETAULA · TARDEIG · XARRUPS · COPES

ARBEQUINA
ARBECA
Autèntica



www.arbequina.coop

ENDOLÇA CADA MOMENT

TASTA EL NOSTRE NOU
LICOR D'OLIVA ARBEQUINA



NOU!

segre**Segur**
PART OF **pibGroup**

Segurs del que parlem

Segresegur és una corredoria sòlida, d'origen familiar i de primera generació, especialitzada en el sector agrícola i en la contractació i gestió d'assegurances dirigides a particulars i empreses.

Des de 2024 som part de PIB GROUP IBERIA, un pas que marca una nova etapa i que ens permet oferir-te un millor servei.

C/Mossèn Ferran, 27, Seròs
973 780 297
segresegur@segresegur.com

PUNT DE VISTA





Fusió d'història rural, natura i turisme

Ja fa vuit anys que els boscos de Fullea acullen la Marxa Heroica, una cita que aplega centenars de caminants. Enguany, els organitzadors han volgut incorporar-hi la història dels nostres padrins. Tres actrius del grup de teatre Relotge de Sorra Garriguenc van donar vida el dia 2 de març a dos indrets històrics del circuit: el Corral del Po, on tradicionalment els pastors protegien les seves ovelles dels depredadors; i la Font d'en Solà, allí on se solia parar per abeurar el bestiar (quan hi havia aigua, és clar).

◆ FOTO: Albert González Farran / Boira Experience

ROSA DOMÈNECH I SOLÉ

Presidenta de l'Associació de Dones del Món Rural

“Encara hi ha gent que se sorprèn de veure una dona sobre el tractor”

Vilalba dels Arcs, 1972. L'Associació de Dones del Món Rural, que actualment acull més de 200 membres de tot Catalunya, va gestar-se a partir de l'any 2008, arran d'una sortida de dotze dones a Zumaia (Euskadi), per tal de conèixer la realitat rural femenina basca. Des de llavors es van repetir les estades per tot l'estat espanyol i va créixer el nombre de participants fins que es va crear oficialment una junta i uns estatuts que defensessin els drets i els interessos de les dones del món rural i els donessin més visibilitat. La Rosa Domènech forma part d'aquesta junta des de la seva fundació i ara n'és la presidenta.



Albert González Farran

albert@somgarrigues.cat

Albert González - Han passat set anys des que es va crear l'associació. S'han assolit els objectius pels quals es va fundar?

Rosa Domènech - Ho estem intentant, però és un camí molt llarg, com pots imaginar. Aquest sostre de vidre costa molt de trencar.

A.G. - Alguna cosa s'haurà guanyat?

R. D. - Jo crec que ja estem guanyant, estem guanyant en què moltes dones estan més visibilitzades. Ja portem quatre anys dins d'un Consell Assessor, en què discutim i parlem sobre polítiques agràries. Però evidentment les dones encara no estem on hauríem d'estar. Al darrere d'una empresa agrària sempre hi ha estat una dona ama-

gada. Som en un moment que toca reivindicar que som professionals i que volem tirar endavant.

A.G. - Això em recorda la desafortunada frase que 'darrere d'un gran home hi ha una gran dona'. No hi ha cansament de ser sempre al darrere? Tu estàs dins d'un celler amb nom d'home!

R. D. - La meua parella i jo som enòlegs, ell ha agafat el celler i jo assumeixo les tasques de viticultora. Ell ve d'una família de cinc generacions, amb una marca consolidada que valia la pena conservar. Però el celler és dels dos i hi ha moments que a les dones no ens cal el protagonisme.

A.G. - Així, de què estem parlant?

R. D. - De la professió. Defensem el reconeixement de la nostra feina i, òbviament, la igualtat. Som professionals i, per tant, volem viure de la nostra feina.





◆ FOTOS: Albert González.

A.G. - Com deies, encara queda molt. Cooperatives, sindicats, consells reguladors, comunitats de regants... no es veuen dones en posicions decisòries.

— ● —

“No s'està complint la llei d'igualtat i potser caldrà imposar la paritat a les entitats”

R. D. - La llei d'igualtat del 2015 encara no s'està complint. No soc d'aquest tarannà, però sembla que al final hauré d'imposar llistes paritàries com als ajuntaments i obligar a donar-nos la representativitat que ens toca. Per desgràcia, encara hi ha

molt de masclisme en aquestes organitzacions.

A.G. - El món rural és especialment hostil per a les dones?

R. D. - Et posaré un exemple molt clar. Tinc una filla de 21 anys que porta el tractor, el toro i carrega la verema cada any sense problema. Llaure, fa els tractaments fitosanitaris, ajuda a casa, evidentment, i encara està estudiant. I un dia un senyor gran del poble em felicita perquè la Maria, la nostra filla, ho fa molt bé. I li vaig respondre: “Si hagués sigut un Mario en lloc de la Maria, m'hauries felicitat igual?”

A.G. - Segurament no.

R. D. - Encara hi ha gent que se sorprèn de veure una dona al tractor. Encara m'he de sentir dir que “no, no, això ja ho faig jo” i haver de respondre “perdona, ho estic fent jo i estic podent”. A la nostra associació tinc un munt de dones esgarrades perquè una vaca no ha volgut entrar al lloc que tocava i continuen en actiu.

A.G. - El 8 de març és el Dia Internacional de la Dona i el 15 d'octubre, el de la Dona Rural. És realment necessari tenir un dia adicional específic per a la dona del món rural?

R. D. - Sincerament, no crec molt en la celebració d'un dia internacional, perquè penso que tots els dies són igual d'importants per reivindicar-nos. Però a la vegada veig que necessitem que es visibilitzi aquest problema. Aquest any, el dia 8 de març, la Generalitat ha fet que estigui enfocat al sector primari i, en aquest cas, a la pagesia.

A.G. - La dona rural ocupa una escala encara més a baix dins el feminisme?

R. D. - No crec que hi hagi un sector que sigui diferent que altres. Juristes, científiques, cuineres... Parles amb qualsevol col·lectiu i et trobes amb una realitat semblant. T'adones que hi ha moltes associacions de dones que busquen sempre un espai per poder debatre a tots els nivells. No hi ha el reconeixement de dones excepcionals.

A.G. - Per què?

R. D. - No tinc resposta. Potser és perquè encara no ens deixen entrar-hi. Potser perquè nosaltres

encara no hem fet el pas, perquè ho hem d'intentar més, hem de fer molt camí, encara hem de fer molta feina. Observa la foto real: no estem demanant una paritat absoluta, però almenys que es vegi alguna dona, no?

A.G. - Als moviments de protesta, veig que la immensa majoria són homes pagesos. On són les dones? Hi ha algun de testosterona a les revoltes que m'inquieta molt...

R. D. - La nostra associació és apolítica i moltes de les membres estan presents a la revolta. Però les dones, en aquest cas, són molt més d'asseure's i de raonar. Els punts que Revolta Pagesa va plantejar al Parlament ja feia quatre anys que nosaltres els havíem treballat amb la conselleria! Sobretot el de la burocràcia. Potser la nostra feina no es veu tant, però som allà, com a formigues, treballant-hi.

A.G. - Però al final sembla que l'única solució

🍁

"De vegades cal fer un cop de puny a la taula, però l'acord s'assoleix només dialogant"



perquè us escoltin sigui llançar conills i cremar bales de palla?

R. D. - Jo soc molt de dialogar. Crec que és important fer algun dia un cop de puny a la taula, evidentment, perquè si no, no t'escolten. Cal una protesta o una manifestació totalment pacífica... Però al final, els acords arriben seient a negociar. Potser falten dones al davant de la revolta pagesa, que posin calma dins el bullici.

"No m'agrada la paraula 'deprimida' per definir comarques com la Terra Alta"

A.G. - Calma i neurones.

R. D. - Això ho has dit tu [riu].

A.G. - Portes dos anys com a presidenta de l'associació, que se sumen a quatre més abans com a membre de la junta. Com es compatibilitza la feina de l'entitat amb la de l'empresa?

R. D. - T'ho pots imaginar, és difícil i complicat. En qualsevol cas, jo puc ser la figura visible, però darrere hi ha un grup de treball sectorial i zonal molt gran. Tenim gent a tot arreu. Hem creat una bona xarxa.

A.G. - Insisteixo. Què impulsa una persona que ja té moltes responsabilitats en un negoci a haver d'ocupar-se dels interessos d'un col·lectiu?

R. D. - Des de petita, els pares, que eren pagesos, em van ensenyar a ser una lluitadora. Ens ho hem hagut de treballar tot sempre. Tot el que tenim ens ho hem guanyat a pols. En conclusió, s'ha de lluitar per aconseguir allò que es vol.

A.G. - Així doncs, acaba sent una lluita per a un benefici propi...

R. D. - I pels que han de venir. Volem canviar la dinàmica per cedir aquest territori als nostres fills.

A.G. - Parlem de territori. Som a Vilalba dels Arcs, a la Terra Alta. Aquesta comarca, juntament amb les Garrigues, és una de les que ha perdut més població de Catalunya. Som en un territori deprimat?

R. D. - No m'agrada aquesta paraula per definir una comarca com la Terra Alta.

A.G. - No és cert, doncs?

R. D. - Tu estàs deprimat de viure a casa teva?

A.G. - No.

R. D. - Som comarques que necessitem un impuls, sobretot un relleu generacional. No hi ha habitatge, no hi ha llocs de treball. Si la gent no vol treballar al camp, ha d'haver-hi alternatives. Almenys a la Terra Alta s'està començant a apostar per la viticultura i, fins i tot, per l'oli. Tenim un paisatge i un territori per explotar (sanament) perquè la

gent hi pugui viure.

A.G. - Però manquen serveis.

R. D. - Falta habitatge, educació i salut. No pot ser que tinguem un metge només tres dies a la setmana. I si al quart dia t'agafa alguna cosa? Més que deprimits, hem de donar un cop de puny sobre la taula.

A.G. - Una de les protestes més dures del sector primari és el fet de trobar-se a la part baixa de la llista quan hi ha restriccions d'aigua. Això es pot revertir?

R. D. - Hem de convèncer l'administració que no hi haurà turisme si no hi ha pagesos, perquè no saltres els alimentem.

A.G. - Aquí discrepo, Rosa. El menjar sempre es podrà comprar de fora i ben barat.

R. D. - Si estem pensant que hem de reduir la petjada de carboni, reciclar més i treballar per la proximitat, resulta que tot això ens ho passem pel...

A.G. - Et refereixes al fet que seria una contradicció de l'administració?

R. D. - Hem de buscar fer les coses bé, no malament. Jo tampoc no trobo bé situacions com la del canal d'Urgell, en què la gent solta l'aixeta i l'aigua xorra a sac. Controlem el reg, controlem els cultius. Aquí a Vilalba hem hagut de fer una inversió bestial per modernitzar el reg, perquè si no els cultius s'haguessin mort.

A.G. - Això ho ha de pagar l'empresari?

R. D. - Això ho hem pagat nosaltres.

A.G. - Sí. Ho heu pagat vosaltres. Però ha de ser així? O ho ha d'assumir l'administració, perquè al final se'n beneficia tothom?

R. D. - No volem viure de les ajudes. Si ens poguéssim guanyar bé la vida, no demanàriem subvencions. Què fem si els productes no es paguen al preu que s'han de pagar o la gent no els vol pagar? Cal que ens ajudin a subsistir.

A.G. - M'agradaria saber quina és la teva lectura del país que tenim. Sols l'àrea metropolitana de Barcelona acapara el 40% de tota la població catalana. Podem dir que som un país desequilibrat?

R. D. - La gent vol viure a Barcelona perquè allí se serveix de tot. La gent vol tenir les mateixes oportunitats i això als pobles no és possible. I, una cosa més, els votants no són al món rural.

A.G. - Li podem donar el tomb al mitjà?

R. D. - Tal com estan les coses, arribarà un moment en què tampoc es podrà viure a les ciutats.

A.G. - Com?

R. D. - Alguns dels fills de l'èxode dels anys setan-





Pots escoltar l'entrevista sencera escanejant aquest codi QR amb el teu telèfon mòbil.

ta, quan es va buidar el món rural, han descobert que als pobles on encara conserven la casa hi ha avantatges, com la tranquil·litat. S'ha de lluitar per poder viure on som.

A.G. - És ara l'administració més sensible que abans?

R.D. - Jo crec fermament en l'Agenda Rural de Catalunya. Està aprovada i s'ha de posar en marxa. Crec fermament que es podrà revertir la situació. És que ho hem de fer! Hem de ser optimistes.

A.G. - Fins i tot quan veiem que la sobirania alimentària del nostre país està en risc? Alguns sectors estan sobreproduint per competir en els mercats internacionals i, en d'altres, els nostres consumidors prefereixen productes de l'estranger perquè són molt més barats.

R.D. - És cert que estem lluny encara. Aquest és un dels temes que volem tractar molt al nostre pròxim congrés. La pandèmia va ser un moment clau perquè la gent s'adonés de la importància dels pagesos per alimentar-nos. Però ara se n'han oblidat. Tot i que intentem convèncer sobre la importància del consum de proximitat.

A.G. - Com?

R.D. - Una aposta bona és la campanya Benvingut a Pagès. Però la gent encara no se n'adona. Mira França.

A.G. - Què passa a França?

R.D. - Allà és una passada. Arribes a una rotonda i veus senyals per tot arreu, de productor d'ous, de productor de mel... Allí tothom està anunciat amb tota mena d'indicadors i aquí la direcció general

de Carreteres no ens deixa posar-hi res. Els francesos van al camp i treballen amb els productors locals. Aquí, la gent se'n va al súper.

A.G. - Parles d'una gent que potser no té prou poder adquisitiu per comprar aliments de proximitat i ha d'anar al supermercat per abaratir la seva cistella.

R.D. - Entenc que a les ciutats, omplir la cistella de la compra val un dineral. El que passa és que és un peix que es mossega la cua. Si realment no tenim diners per comprar és perquè el nostre salari no és el que pertoca. Els nostres productes tampoc no es venen al preu que correspon, ni paguem els salaris justos, segurament perquè no estem produint el que voldriem. Aquí és on l'administració ha de gestionar i promoure els productes de casa.

A.G. - Més cultura gastronòmica?

R.D. - Més pedagogia. Volem treballar perquè se sàpiga d'on ve el menjar. I si un préssec costa tres euros, és perquè realment ho val. I el consumidor hi hauria de poder arribar.

A.G. - Som dins un mercat internacional. Això és ben difícil regular-ho...

R.D. - Quin model de país volem en el futur? Què volem ser de grans? Un d'intensiu i de grans superfícies? O bé de petits productors ben diversificats?

"La pandèmia va ser clau per adonar-nos que són els pagesos qui ens alimenten"

Fira de l'oli i la pedra

Vinaixa 28, 29 i 30 de març de 2025



Ajuntament
de Vinaixa

HIDRO matic

EL REG AMB NOM PROPÍ

SOSES

CTRA: LP-7041, KM 1
25181, SOSES.
TLF. 973 797 846

ALMACELLES

POLIG. PLA DE LA CREU, NAU 11
25100, ALMACELLES
TLF. 973 740 343

www.hidromatic.es

hidromatic@hidromatic.es



urgasa

urgasashop.com

Descobreix la carn de guatlla

Producte de Lleida, fet al costat de casa

Producte local
Km 0
Producte local



Som pagesos i ramaders COM TU

ASAJA - ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS AGRARIS DE LLEIDA

Enric Pubill, 18 altell 1ª · 25005 Lleida
Tel. 973 234 326 · 619 964 785 - Fax. 973 231 015
www.aeall.net · agricaris@aeall.net

OFICINA A LES GARRIGUES · Nou, 3 · 25178 Bovera

Serveis de l'entitat

- Assessorament tècnic i jurídic
- Tramitació de la P.A.C
- Plans de millora
- Incorporació de joves agricultors
- Adecuació de granges a la nova normativa
- Cursos de formació gratuïts (Manipulador fitosanitari, ecocondicionalitat i bones pràctiques agràries, riscos laborals...)
- Assegurances agràries
- Gestió de temporers
- Possibilitat de participar a les taules sectorials
- Revista mensual amb tota l'actualitat del sector agrícola-ramader



Els misteris de la tòfona, un sector hermètic en vies d'expansió

Ha finalitzat recentment la temporada de la tòfona negra, la més preuada per als cuiners i els restaurants gourmet d'arreu del món, sobretot de França. Ponent, amb les comarques de la Noguera i les Garrigues al capdavant, és la demarcació amb més producció de tot Catalunya. La Generalitat confia a duplicar la producció en els pròxims deu anys d'un cultiu hermètic i amb molts misteris. Com es cultiva? On són els millors indrets? Quin preu final en surt? Per què Terol i França són els màxims productors mundials?

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN · Text i fotografia

La superfície declarada de plantacions de tòfona (d'alzina, roure i avellaner, entre altres arbres) s'ha duplicat a Catalunya en els últims vuit anys. Segons registres de la Generalitat, ha passat de 374 hectàrees l'any 2017 a 710 hectàrees el 2024. Malgrat tot, es calcula que podrien arribar a les mil hectàrees, si tenim en compte les finques no declarades ofici-

alment, que encara en són moltes. En qualsevol cas, al voltant del 70 per cent de la producció de tòfona a Catalunya prové de les comarques lleidatanes, sobretot de la Noguera i les Garrigues, mentre que les segueix la demarcació de Tarragona amb una producció molt menor.

La quantitat de tòfona produïda a Catalunya és difícil de precisar. L'hermetisme dels productors ha fet que sigui un sector on la traçabilitat brilla per la seva absència. A més, la producció és tècnicament molt complexa i, sobretot, variable. D'un arbre (generalment, l'alzina) en una temporada (de novembre a març) poden créixer únicament cinquanta grams de tòfona. D'altres, en poden sortir dos quilos. Depèn de molts factors. Però tenint en compte que el preu de venda va dels 800 als 1.200 euros el quilo, és força atractiu. Un productor que comença a plantar petites alzines micorrizades (que poden costar fins a 400 euros cadascuna), triga al voltant de sis anys per començar a recollir les primeres tòfones negres. Són arbres que han estat tècnicament contaminats i fan d'hostes d'aquest fong. La seva producció més elevada no s'assoleix fins, com a mínim, passats uns dotze anys, i això si no hi ha hagut cap contratemps. **Un cop passat el pic de producció, entre els 14-24 anys de vida de l'alzina, les tòfones esdevenen més petites i el rendiment disminueix, per la qual cosa en certes zones pot ser que deixi de ser rendible mantenir l'explotació més enllà dels 35 anys.**



◆ Tòfones sobre una bàscula de precisió.

Cal precisar que la tòfona, en ser un fong que creix a les arrels dels arbres, necessita un perfil de sòl molt concret. Per determinar el seu potencial, s'han de fer estudis previs que confirmen la presència de carbonats i que el seu pH es trobi entre 7.5 i 8.5. **El sòl ha de ser filtrant, permeable i airejat. Es recomana fer una anàlisi completa del sòl abans de plantar, ja que ens podem trobar amb alguns nutrients elevats que poden afectar la micorrizació.**

Antigament, se solien utilitzar porcs per detectar la tòfona, ara són els gossos

El principal requisit del cultiu de la tòfona és l'aigua. Sense reg de suport, és impossible obtenir-ne. Es recomana poder disposar fins a 60 litres per metre quadrat (sobretot a l'estiu). Tant la tòfona negra (que és d'hivern) com la tòfona d'estiu (d'un color més pàl·lid) són fongs adaptats a condicions seques i caloroses, amb alternança d'estacions humides. Òbviament, la tòfona no és amiga de les gelades ni d'hiverns llargs.

La fauna salvatge també és un rival a batre. Els conills solen rosegat la part superior de les tòfo-nes, mentre que talps i teixons ho fan a l'inferior. Cabirols i porcs senglars són capaços de consumir la totalitat del fong i destruir-lo del tot.

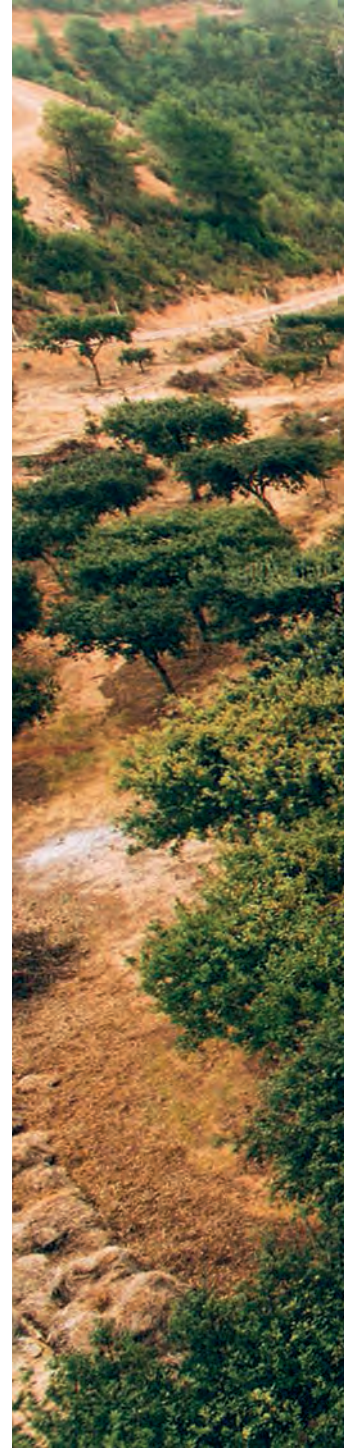
És gairebé impossible percebre la presència de tòfo-nes madures a simple vista. Tradicionalment, els tofo-ners, sobretot els primers francesos que anaven a buscar fongs pel bosc, utilitzaven porcs entrenats per detectar la presència de tòfo-nes a causa del seu olfacte agut. Tot i això, actualment, es prefereix l'ús de gossos entrenats, ja que són més fàcils d'ensinistrar i menys propensos a danyar les tòfo-nes durant la recollecció. Els gossos tofo-ners estan ensinistrats per detectar l'aroma característica de la tòfona negra. Quan la troben, cal estar segur que la tòfona es troba en el moment òptim de maduresa per garantir-ne el sabor i la qualitat, cosa que els gossos ensinistrats poden reconèixer a través del seu gran olfacte. També s'ha de ser molt curós que l'animal no esgarrapi el fong.

El tofo-ner utilitza també l'eina adequada per desenterrar la tòfona amb molt de compte, assegurant-se de no fer-la malbé ni trencar-la. Un mínim desperfecte sobre el cos de la tòfona pot fer rebaixar el seu preu de venda substancialment.

És també essencial mantenir la integritat de les micorrizes per garantir el creixement futur de noves tòfo-nes. Després de l'extracció, la tòfona es neteja suaument per eliminar qualsevol residu de terra i s'inspecciona per verificar-ne la qualitat. La tòfona negra és un producte altament delicat i perible, per la qual cosa és important mantenir-la

► Un empleat de la firma Laumont de Tàrrega traslladant una caixa amb tòfo-nes.





◆ Tasques de recerca i recollecció de tòfona negra a Bovera, a les Garrigues Altes. FOTOS: Farré Vidal.

fresca i en òptimes condicions des del moment de la recollecció fins al seu consum final.

Segons estudis, és necessària una producció mínima d'uns vuit quilos per hectàrea i any per amortitzar les inversions realitzades en la plantació. Malgrat tot, algunes finques poden arribar a obtenir desenes de quilos per hectàrea cada any.

La crisi de la tòfona silvestre

La tòfona que mengem avui en dia prové pràcticament tota de finques micorrizades. Fa més de trenta anys que es practica el seu cultiu i molt pocs s'aventuren a anar-la a buscar als boscos. Es calcula que sols un 20% de la tòfona que es comercialitza és silvestre. Dídac Espasa, vicepresident de l'Associació de Tofonaires de Catalunya i productor de Vimbodi (a la Conca de Barberà),

explica que la davallada de la tòfona natural es deu a l'estat actual dels boscos. La mala gestió forestal ha estat la gran culpable. "El bosc és un gran abandonat, no hi ha pastures, la gent no fa llenya i el bosc s'ha anat tancant", argumenta Espasa, "la tòfona necessita espais oberts per poder fructificar".

Terol continua sent, avui en dia, el gran productor de l'estat espanyol, però Catalunya és paradoxalment la principal exportadora. A què es deu? Doncs a què empreses com Laumont de Tàrraga (Urgell) i Global Tuber de Vilanova de Meià (la Noguera) són les més importants en la compra i distribució de tòfona. "El 90% de la tòfona que comprem va destinada a l'exportació", confirma Gerard Llorens, cap de vendes de Laumont. Entre els principals mercats d'exportació hi ha



◆ Les alzines micorrizades són els arbres tofoners per excel·lència. FOTO: Farré Vidal.

sobretot el de França, que és el principal consumidor mundial de tòfona, amb una cultura molt desenvolupada. "Aquí a l'estat espanyol, aquesta cultura encara no existeix", reconeix Llorens. Altres mercats compradors són el dels Estats Units, a més dels asiàtics, així com els d'Alemanya, Holanda i Regne Unit. "És un producte que durant els últims deu anys s'ha posat de moda", conclou el directiu de Laumont.

Precisament aquesta moda en auge fa que la producció encara estigui en expansió. A Catalunya es calcula que en els pròxims deu anys es duplicaran les hectàrees d'arbres micorrizats. El departament d'Agricultura de la Generalitat, entre altres suports econòmics, assegura atorgar ajuts a la millora de la competitivitat de les explotacions agràries i de diversificació agrària en finques

tofonaires des de 2015. En els últims deu anys, segons l'administració catalana, un total de vint explotacions ja han dut a terme una inversió total d'1.195.000 euros i han rebut subvenció directa de 529.181 euros. A més, els ajuts a la primera instal·lació de joves agricultors que atorga el departament han fet possible que dinou joves s'hagin incorporat a explotacions tofonaires des de l'any 2015. Cinc d'aquests joves s'hi van incorporar l'any 2013 i, en total, han rebut un ajut total de 559.000 euros per executar el seu pla d'empresa. Un dels indrets pioners en el cultiu de la tòfona és a les Garrigues Altes. Farré Vidal és una de les firmes deganes de tot Ponent en el sector. Ubicats a Bovera, la seva situació és bastant bona. Amb terrasses de terreny argilós i roca calcària, les seves tòfones (que ells mateixos venen directament

SEGUIMENT DEL MERCAT INTERNACIONAL TÒFONA NEGRA *Tuber Malanosporum*

— Vic
— França
— Terol



◆ FONT: Llotja de Vic / Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, Observatori Forestal Català

◆ Els preus de referència de la tòfona són encara molt variables al nostre país i depenen totalment de la llei de l'oferta i la demanda. A la imatge, un grapat de tòfones fresques de la màxima qualitat.



◆ Un productor analitza l'exterior d'una tòfona. FOTO: Laumont.

al consumidor final) tenen una bona qualitat. **Fa trenta anys, el fundador de l'empresa, Manel Farré, va descobrir la viabilitat d'aquest projecte que aleshores era inèdita. La idea, diu, va ser fortuïta. Farré va heretar una finca d'oliveres del seu pare. Eren 300 arbres centenaris poc productius dels que no es podia viure.** Després de diverses converses amb vivers i tofonaires francesos, va acabar arrencant les oliveres i reforestant la finca amb alzines micorrizades.

A partir d'aquí va començar a despertar molt interès entre els pagesos del voltant, però el gran repte sempre ha estat la necessitat d'aigua (Bovera està regada pel canal Garrigues Sud) i per la seva complexitat agronòmica. "En aquells anys no hi havia assessors tècnics d'aquest conreu i sols algunes publicacions franceses", explica Farré.

Un altre pioner en la matèria va ser Josep Maria Mateu, de cal Gori, de Bellaguarda. Precisament allà, des del 2020 se celebra la Mostra Gastronòmica de l'Oli i la Tòfona durant el mes de febrer. Però vint anys enrere, quan Mateu va fer el seu primer viatge a Terol per conèixer aquest cultiu,

"em van titllar de sonat el dia que vaig proposar d'implantar-ho aquí al poble". Ara, un munt de pagesos s'han apuntat al carro, fins i tot inversors forasters han comprat terres al municipi per reconvertir-les en boscos d'alzina tofonera.

🍂

Bellaguarda i Bovera són dels municipis pioners a cultivar la tòfona fa uns 30 anys

Preus inestables

"Hi ha hagut algun any que hem fet més diners que no pas amb les oliveres", assegura Josep Maria Mateu. La tòfona funciona bé. La deman-

da sempre supera l'oferta i això fa que els preus siguin elevats. Però el que preocupa més al sector és l'agut caràcter oscil·lant dels preus. **Les llotges, com per exemple la de Vic, no són un referent, sobretot per les poques quantitats que gestionen. De fet, en els últims anys, tant aquesta llotja com els mercats de Terol i França, presenten unes cotitzacions poc estables que provoquen molta desconfiança.** De fet, es tracta d'un sector que, en estar molt vinculat a la llei de l'oferta i la demanda i a una producció molt dependent de les condicions climatològiques, fa que no hi hagi un preu fix durant una mateixa temporada. "Nosaltres ens fixem molt en les reserves que ens queden dividides per calcular el preu que podem demanar als nostres clients", comenta Gerard Llorens, de Laumont

Els principals distribuïdors clamen per una estabilització dels preus basada en la confiança dels productors i clients. L'especulació per part d'alguns actors i la intrmissió de tòfona de poca qualitat (sobretot procedent de la Xina) són les principals amenaces. A les llotges, el sector de la tòfona es reuneix setmanalment els dissabtes durant la temporada de recollida, que és de novembre a març. Els preus es trameten a diversos centres oficials estatals i autonòmics, a més del ministeri d'agricultura francès, la qual cosa, en el cas de la tòfona, ha de ser de manera immediata, atesa la reciprocitat en la recepció dels preus de França, entre altres raons d'interès informatiu. La llotja de Vic, per la seva part, ha apostat per assimilar-se amb la cotització francesa per guanyar en fiabilitat. Malgrat tot, mentre les quantitats i la superfície de producció no estigui clara del tot, serà difícil que aquest sector agafi estabilitat.



REPORTATGE

Ponent continua orfe d'un punt de recollida de caça silvestre

Fa poc més d'un any va fracassar l'intent d'habilitar a Sarroca de Lleida l'obertura d'un punt de recollida de caça silvestre, un equipament desitjat per la majoria de societats de caçadors de Ponent. Poc després es va anunciar la possibilitat de fer-ho a l'antic escorxador municipal de Maials, però no hi ha cap avanç al respecte. Les comarques de les Garrigues, el Segrià i el Pla d'Urgell continuen òrfenes d'aquest servei i sembla que per a una bona temporada més.

Redacció · X. Franch / A. González

"E l més calent és a l'ai-güera". Així s'ha manifestat l'alcalde de Maials, David Masot, després d'assegurar que no hi ha cap notificació per part del departament d'Agricultura i Ramaderia per proposar l'habilitació d'un espai de recollida de caça silvestre al seu municipi, tal com es va plantejar recentment. **Les societats de caçadors d'Almatret i Maials i l'ajuntament d'aquest darrer municipi van reunir una trentena de persones el passat 27 de novembre a la Societat de Maials per conèixer el funcionament dels punts logístics de recollida de caça silvestre i de manipulació de la carn de caça i valorar la possibilitat d'instal·lar-ne un a l'antic escorxador municipal, tancat a mitjans de febrer d'enguany.**

La primera entitat, que ja havia treballat sense èxit per obrir un equipament com aquest a Sarroca, considerava que el de Maials seria un emplaçament idoni. El seu president, Gerard Jové, assegurava que la ubicació semblava molt bona i reivindicava que el servei permetria la conservació i venda legal de la carn de caça, a més de generar llocs de feina al municipi. Però de moment no hi ha res de res i sembla que va per llarg. **L'alcalde David Masot insisteix que no valoraran la proposta fins que no hi hagi una notificació per escrit per part de la**

Generalitat "que és qui ho necessita" i un detall clar de la proposta i els costos que pot suposar l'habilitació d'un equipament d'aquestes característiques. Cal recordar que l'Ajuntament de Maials va certificar fa poc més d'un any davant la Generalitat el tancament definitiu del seu escorxador municipal, un servei públic que estava operatiu des de feia més de mig segle. La falta de relleu generacional i la caiguda de la demanda, afegida a la desaparició de l'únic proveïdor d'ovelles, un pastor de Maials, van precipitar la decisió d'un consistori que va intentar mantenir l'equipament fins a l'últim moment. L'espai continua buit i pendent d'un ús final.

Mentrestant, **tant a les Garrigues, com al Segrià ni el Pla d'Urgell no existeix cap servei de recollida de caça silvestre. Els més propers per als caçadors de Ponent són a Alòs de Balaguer i Montmagastre, tots dos a la Noguera. Alguns, fins i tot, opten per desplaçar-se fins a Sanaüja, a la Segarra.**

L'any 2021 es va iniciar un projecte per reconvertir l'antic escorxador municipal de Sarroca en aquest preuat punt logístic de recollida, però finalment es va acabar avortant. D'entrada, la proximitat del local a algunes granges va obligar a buscar un altre emplaçament, un terreny municipal que cediria el consistori al límit de terme amb Torrebesses, prop de la seu de la Mancomunitat d'Aigües de les Garrigues.

Allí, però, calia fer-hi arribar la llum i això costava uns 12.000 euros, una suma que les societats de caçadors no podien assumir i que, davant la poca predisposició de la Generalitat, es va acabar descartant.

Imprescindible per comercialitzar Actualment, **la llei prohibeix vendre o regalar carn de caça silvestre a tercers, ni tan sols a familiars o amics. Només es pot destinar a consum propi i, si es vol comercialitzar, ha de passar per punts logístics de recollida** com el que es volia fer a Sarroca o Maials, o a establiments de manipulació, que han de complir un seguit de requisits, com ara la presència d'una persona amb formació, unes condicions higièniques i estructurals determinades, un sistema de traçabilitat, una gestió dels subproductes no destinats a consum humà i respectar les distàncies establertes per la normativa amb les explotacions ramaderes del voltant, entre altres.

Entre el punt de captura i aquests locals de recollida no poden passar més de dues hores si el transport no és refrigerat i ni el caçador ni ningú pot treure les vísceres de l'animal, cosa que només es pot fer als punts logístics o als establiments de manipulació. A més, les peces que es comercialitzin han de procedir d'activitats cinegètiques autoritzades i s'han d'haver sotmès a la inspecció d'un veterinari oficial.

Planta de compostatge - Biopolígon

ALCARRÀS BIOPRODUCTORS

D'un problema a una oportunitat,
Biofertilitzant orgànic apte per l'agricultura ecològica.

Preguntai'ns!



Tens problemes amb les dejeccions?
(purins, fems i gallinassa)

Gestionem producte, transport i aplicació.



Compromís amb la ramaderia i el medi ambient

COMPOST
100% BOVI

Polígon 11, parc. 62 / 64 - **ALCARRÀS** (Lleida) - Tels.: 699 62 14 57 / 621 29 46 18 - www.alcarrasbioproductors.com

osvald
ferreteria

Distribuidor Oficial Electrocoup

C/ Lleida, 17 · 25170 Torres de Segre · 973 79 24 24 / 690 312 604
osvaldferreteria@hotmail.com

**Sistema SOFTWARE
per Bluetooth
F3020**



El teu especialista en solucions energètiques

 **SOLENVER**
Soluciones energéticas



Energia solar
fotovoltaica



Instal·lacions
integrals



Aerotèrmia



Eficiència
energètica

Pol. Industrial Les Comes,
C/ Migjorn, 12
25123 Torrefarrera (LLEIDA)

973 788 888

www.solenver.com
admin@solenver.com



ecobalsas



Impermeabilización y rehabilitación de balsas para agua y purines.
Instalación de cubiertas flotantes



ecobalsas@ecobalsas.com - www.ecobalsas.com

Partida La Femosa, 21, 25197 LLEIDA Tel. 973 050 077 - 609 742 171



COOPERATIVA
Al servei del territori

GESTIÓ AGRORAMADERA DE PONENT

Estimem la pagesia

Treballem per les persones

Ramaders i ramaderes compromesos amb el territori



som

persones · territori
ramaders · origen
arrels · Garrigues
responsabilitat
llavor · pagesos
coratge · passió
vida · innovació
impuls econòmic

Gamma SUV Híbrida i Elèctrica.

4 anys de manteniment gratis.

BAYON Híbrid des de

19.905 €*

4 anys de manteniment.
Compromís de devolució.

*Finançament amb Hyundai Finance a través de Banco Cetelem fins al 31/03/2025.

Control Motor Serveis
Automobilístics
Avinguda de les Garrigues, 68
Lleida



Gamma Nou Hyundai TUCSON: Emissions CO₂ (g/km): 137-158. Consum mixt (l/100km): 5,2-7. Gamma Nou Hyundai KONA: Emissions CO₂ combinades (g/km): 126-159. Consum combinat (l/100km): 5,6-7. Gamma Nou Hyundai BAYON: Emissions CO₂ (g/km): 119-128. Consum mixt (l/100km): 5,2-5,7. Valors de consums i emissions obtinguts segons el nou cicle d'homologació WLTP. Models de les imatges: BAYON Style, KONA N Line, i TUCSON HEV Style. *PVP recomanat a la Península i les Balears per a BAYON TGD1 1.0 100CV 48V KLASS (19.905€). Incl. IVA, transport, imp. de matriculació, descompte promocional, aportació del concessionari, i Pla Renove de Hyundai aplicable per l'entrega d'un vehicle usat de titularitat del comprador durant almenys els 6 mesos previs a la data de compra d'un vehicle Hyundai. No inclou les despeses associades al finançament (comissions, interessos o programes d'assegurança), que es poden consultar a la web www.hyundai.com/es/es.html. Oferta aplicable per a clients particulars que financin amb el producte Hyundai MOVE a través de Banco Cetelem S.A.U., un import mínim de 10.000€ a un termini mínim de 36 mesos i una permanència mínima de 36 mesos. PVP recomanat per a clients que no financin: 21.105€. Oferta vàlida fins al 31/03/2025. Per a més informació, visita un concessionari oficial de la Xarxa Hyundai o consulta les condicions de l'oferta, finançament, compromís de devolució i manteniment, a www.hyundai.com/es/es.html

NOTÍCIES

MEDI AMBIENT

Ecologistes acusen el Govern de cedir a les pressions en aprovar l'ús del fosfur d'alumini



► FOTO ACN: Un tècnic aplicant fosfur d'alumini

REDACCIÓ · Lleida

Entitats ecologistes han manifestat recentment el seu rebuig al primer punt de l'Acord per la Pagesia Catalana presentat el passat 9 de febrer en què s'estableix la posada en marxa un pla per controlar l'excés de població de conill, durant els mesos de febrer i març, que contempla l'aplicació del fosfur d'alumini. Davant els acords que el departament d'Agricultura va signar amb el Gremi de la Pagesia en què, entre d'altres, s'aprovava la utilització del fosfur d'alumini pel control de les poblacions de conill, les organitzacions ecologistes i ambientalistes s'han compromès a fer totes les accions socials, legals i judicials per evitar que s'apliquin al medi natural plaguicides com el fosfur d'alumini, "per les greus conseqüències que tindrà en la destrucció de la biodiversitat i la degradació del medi agrícola i rural". Les entitats acusen el conseller d'Agricultura, Òscar Ordeig, d'actuar de "forma unilateral i irresponsable i de cedir davant de les pressions dels pagesos atenent la il·legalitat que representa l'ús d'aquest plaguicida, sense tenir en consideració ni al departament de Territori, responsable de la conservació de la biodiversitat, ni a les organitzacions ambientals". Recorden que el fosfur d'alumini és un plaguicida molt perillós. A l'estat espanyol no està permesa la utilització domèstica d'aquest compost químic, i el ministeri d'Agricultura només el permet en casos restrictius i descarta la seva aplicació al medi agrícola.

MEDI NATURAL

Recta final per declarar el Parc Natural de les Muntanyes de Prades, Poblet i la Llena

REDACCIÓ · Prades

El Parc Natural de les Muntanyes de Prades, Poblet i la Serra de la Llena, que inclou parts de la Pobla de Cérvoles, Juncosa i el Vilosell, cada vegada és més a prop de ser una realitat. El 5 de març es va obrir el procés de participació ciutadana del decret que n'inclou tant la declaració com el pla de gestió, un dels darrers passos abans de la posada en marxa definitiva, que es preveu per a inicis del 2026. Per a aquest últim procés participatiu s'han programat sis sessions (encara per concretar) per explicar els detalls del projecte, aclarir dubtes i facilitar la participació de la ciutadania. El procés de participació es tancarà a principis de maig per estudiar les aportacions i decidir tècnicament quines es poden incloure.

EQUIPAMENTS

El Parc Temàtic de l'Oli, sense data de reobertura i amb les seves xarxes socials inactives

REDACCIÓ · Les Borges Blanques

Quan fa prop d'un any que el Parc Temàtic de l'Oli de les Borges Blanques semblava preparat per a una obertura imminent, aquest continua tancat i sense una previsió clara d'inici de l'activitat. Fonts del Patronat de la fundació privada propietària de l'espai han explicat recentment que, d'una banda, estan treballant per portar el servei de llum a les instal·lacions i, de l'altra, que estan cercant recursos econòmics per avançar en altres reparacions necessàries a l'interior del parc, que no detallen. Tot això fa que, si bé algunes veus creuen que durant la primavera s'hi podria reprendre l'activitat, altres prefereixen no parlar de dates concretes. Les xarxes socials i el web del Parc estan inactives des de fa mesos.

NOTÍCIES

SINDICATS

Nou consell permanent i primera dona coordinadora nacional en la història d'Unió de Pagesos

REDACCIÓ · Mollerussa

Després de la celebració el passat mes de febrer del XIV Congrés nacional d'Unió de Pagesos a Mollerussa, es va aprovar un nou consell permanent format per noms com el de Carol Aixut (Segrià) i Néstor Serra (Segrià).

Pocs dies després, el nou consell va ratificar Raquel Serrat (de la comarca del Ripollès) com a la nova coordinadora nacional del sindicat i, a més, tindrà les responsabilitats d'Eleccions Agràries, Patrimoni – Fundació de la Pagesia, Sectors Socials (joves, dones, pagesia gran i integració), Afluència i Coordinació Territorial de les Comarques de Girona. És la primera dona escollida en aquest càrrec en els 50 anys d'història de l'organització.

FAUNA

El CSIC desenvolupa un nou sistema per calcular la densitat de conills salvatges a les finques

REDACCIÓ · Lleida

Membres del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) estan treballant en un nou sistema de càlcul per conèixer l'índex d'abundància de conills d'una àrea. Els científics Villafuerte i Delibes asseguren que l'índex de Cooke permet calcular aquestes densitats en una àrea aproximada de 2 a 3 hectàrees a través d'una observació d'uns 15 minuts. Segons els resultats obtinguts, aquest índex permet saber a través d'una escala del 0 al 5 l'abundància de conill que hi ha en la zona examinada. Les actuacions del Departament d'Agricultura, a través de Forestal Catalana, i conjuntament amb el Cos d'Agents Rurals han permès capturar durant els mesos de gener i febrer 13.797 exemplars.

RAMADERIA

L'Estat aprova un any de moratòria per a l'aplicació de la llei de benestar animal en el sector porcí

REDACCIÓ · Madrid

El Ministeri d'Agricultura ha aprovat recentment una moratòria d'un any en l'aplicació de la nova normativa estatal de benestar animal en el sector porcí. El govern espanyol va anunciar un període d'informació pública per al Reial decret 159/2023 que finalitzava el passat 18 de març.

La decisió va ser presa després d'una proposta que va ser treballada per la Generalitat amb el Govern d'Aragó, atès, segons fonts catalanes, "que ambdues comunitats autònomes representen més del 60% de la producció porcina a l'Estat espanyol".

Aquesta moratòria permetrà, segons veus sindicals, "treballar per demanar aturar la normativa o flexibilitzar-la".

POLÍTICA

Els acords bilaterals del Govern amb el Gremi de la Pagesia i amb JARC frenen noves protestes

REDACCIÓ · Lleida

Un any després de les grans mobilitzacions agrícoles d'on sorgí el moviment Revolta Pagesa, batejat després com a Gremi de la Pagesia, els representants d'aquest sector van arribar a un acord de compromisos amb Agricultura que va desconvocar els talls de carretera previstos pel febrer. Apuntaven, entre d'altres, a la gestió cinegètica, la burocràcia, els impostos o les ajudes econòmiques, entre d'altres. Unes setmanes després, la reunió bilateral entre el conseller Ordeig i responsables de JARC va tancar-se amb acords de més fons per a assegurances agràries, per a ajuts per a joves i per a modernització de regadius, i també pressió per equiparar el sector agrari i l'industrial en el Pla Especial de Sequera, entre d'altres.

NOTÍCIES

BOMBERS

Un any sense GRAF a Lleida, ni cremes prescrites ni prou efectius des de la seu de Tremp



► FOTO A.G.: Un bomber GRAF en una crema.

REDACCIÓ · Lleida

Fa un any i escaig que el Govern de la Generalitat va decidir tancar definitivament la seu GRAF de Lleida ciutat per unificar tots els seus efectius a Tremp, amb l'argument de cobrir des d'allí tota la província i ser així més operatius.

Malgrat això, portaveus de Bombers de la Generalitat admeten que en tot l'any 2024, els efectius de Tremp només van practicar cremes prescrites a la Serra del Boix, a Ivars de Noguera (al Prepirineu). I no sols això. Fonts properes han desvetllat que l'esquema que hi havia previst per a l'exercici passat sols incloïa cremes al Pirineu (Salàs de Pallars, Camporan, Alsina i Aran) i cap a la plana, com anys enrere se solia fer (com a la Devesa de Maials o als boscos d'Almatret, Fullea, el Vilosell i Juncosa).

Cal recordar que la crema prescrita és l'aplicació controlada de foc per augmentar la resiliència dels sistemes naturals al canvi climàtic i garantir la seguretat al territori.

La raó que dona Interior és la "manca d'una finestra meteorològica", argument que alguns dels antics bombers GRAF de Lleida titllen de "mentida" i, fins i tot, "d'insult a la intel·ligència", assegurant que hi ha hagut condicions suficients per practicar les cremes. El col·lectiu d'ex GRAF assegura que la crema prescrita ha estat una pràctica habitual a altres províncies catalanes durant el 2024 i que a Lleida s'ha deixat de fer per una qüestió política. "Des de la seu a Tremp, s'han oblidat complet".

MERCAT

El sector agroalimentari català supera el rècord amb 15.000 milions d'euros exportats el 2024

REDACCIÓ · Barcelona

El sector agroalimentari català ha registrat un nou màxim històric en comerç internacional assolint els 15.727 milions d'euros el 2024 i un increment del 2,61% en valor respecte a l'any anterior. Aquest creixement consolida Catalunya, segons fonts de la Generalitat, com un actor clau en els mercats internacionals, destacant la seva capacitat per competir amb èxit en un context global cada vegada més exigent. En els darrers 10 anys, les exportacions agroalimentàries catalanes han crescut un 90% en valor i un 16% en volum, demostrant una millora de la competitivitat i capacitat d'adaptació del sector a les noves demandes dels consumidors internacionals.

RESIDUS

El Consell de les Garrigues tomba la consulta popular sobre Tracjusa i els opositors presenten firmes

REDACCIÓ · Les Borges Blanques

El Consell Comarcal de les Garrigues va votar en ple extraordinari (amb vots de Junts i PSC) en contra d'una moció presentada per ERC i Per Tu per organitzar una consulta ciutadana comarcal sobre la futura planta de Tracjusa a Juneda per tractar purins a partir de la gasificació de residus urbans. En el context de la Fira, 25 alcaldies de les Garrigues, del Segrià, del Pla d'Urgell, de l'Urgell i de la Noguera, havien acordat impulsar aquests processos participatius als respectius municipis. Per la seva part, mig miler de professionals de salut de la plana de Lleida han signat un manifest en contra del projecte de gasificació atès que consideren que "representa la generació d'emissions i efluents tòxics".

Els antics béns comunals, una fórmula que vol ser actual

L'Ateneu Cooperatiu Ponent Coopera engega la campanya 'Recomunalitzar Ponent' amb l'objectiu d'identificar, senyalitzar i posar en valor les estructures comunitàries i de suport mutu existents en el context agroromader de les nostres comarques. Emprius, camps comunals i treball a jova recuperen l'interès.

REDACCIÓ · Xavier Franch Sas

El 1957, Vilanova de Bellpuig va construir el camp de futbol nou i les piscines municipals, les primeres entre els pobles de la vora i també les úniques existents llavors a Ponent. Les obres d'aquelles instal·lacions, punteres i tan útils per a la vida social durant l'estiu calorós, van anar a càrrec dels mateixos veïns. **Aquells anys, allò no era una anomalia, sinó que formava part d'una pràctica arrelada que portava per nom treball a jova. Aquesta era una forma de treball comunitària estesa als pobles de Ponent per a tot tipus d'obra pública en benefici de tota la població.** El 27 de març d'aquest 2025, l'Ateneu Cooperatiu Ponent Coopera visitarà Vilanova de Bellpuig per recollir el testimoni d'aquelles persones que hi van participar directament i també per mirar de trobar altres experiències comunals existents al municipi.

Aquesta acció s'emmarca en el projecte *Recomunalitzar Ponent*, amb què Ponent Coopera, que es dedica a la promoció i consolidació d'iniciatives de l'anomenada Economia Social i Solidària (ESS), vol recuperar la memòria del màxim nombre d'experiències d'aquest tipus a les Terres de Ponent i senyalitzar-les, tant als mateixos espais on van tenir lloc, com també en format digital. L'objectiu final

és despertar la consciència de com els béns comunals han tingut una importància cabdal en el desenvolupament social i econòmic dels pobles de la demarcació, posar-les al mapa i animar a

reflexionar sobre com algunes d'aquestes eines poden continuar tenint vigència.

El tècnic de ruralitats de Ponent Coopera, Sebastià Mata, explica que el punt de partida d'aquesta iniciativa va ser el de buscar l'origen i la presència de l'economia social a Ponent. Si en altres territoris del país "hi havia una vinculació molt forta amb el moviment obrer i el sector industrial, aquí a casa nostra aquesta tenia un perfil molt més agrícola". Davant d'això, van creure convenient rescatar de l'oblit i dignificar totes aquestes estructures comunals i de suport mutu que havien sigut útils en el fet agrícola i ramader. **"Les havíem d'extreure del seu valor d'ús i donar-los-hi un nou valor simbòlic", assenyala Mata, i per això volien identificar-les i posar-les de relleu junt amb qui n'havia sigut testimoni i també amb les generacions joves.**

D'entre les diferents propostes comunals, entre les quals també hi havia els emprius i els camps comunals o els forns de pa, Mata assenyala que la del treball a jova, el treball voluntari entre tots els veïns en benefici de la comunitat, "és una fórmula la memòria de la qual queda molt més recent que no la d'altres modalitats". Per això, volen "posar-la en valor, perquè no només ens explica que nosaltres som el resultat d'aquests treballs, també ens demostren que hi ha fórmules d'aquest tipus que són perfectament aplicables, com a forma de solució a la provisió de necessitats compartides, comunitàries".

Una història de despossessió

Els béns comunals eren el centre de l'economia rural a l'edat mitjana i complementaven el conreu i la subsistència camperola. L'afebliment d'aquests començà arran de l'endeutament del protoestat modern per a les guerres i amb l'aparició de la primera burgesia. La fi de la guerra de

Mata diu que la memòria del treball a jova "queda molt més recent que no la d'altres modalitats"

Successió, el 1714, i la imposició d'una administració de tall castellà, amb l'abolició de les institucions comunals, a més de les posteriors desamortitzacions, sent la dita de Mendizábal la més coneguda, foren el cop de gràcia a aquestes. També hi jugaren un paper clau les pressions de l'oligarquia rural per quedar-se les terres més cobejades. Tot i que es mantingueren, com vèiem abans, la gestió comunal d'algunes terres i d'una part d'afrontar les necessitats

comunes fins als nostres dies, ho van fer força delmades. L'aparició en cadena de cooperatives agràries els anys vint del segle passat va suposar un nou impuls a aquesta forma econòmica, tenint també en compte la seva aportació i intervenció en la vida social.

Arreu, exemples per recuperar

Com la de Vilanova de Bellpuig, la història dels municipis de Ponent està plena de situacions en què emergeix el treball comunitari i el suport mutu entre els veïns. En el mateix camp de les piscines, per exemple, el 2024, el poble de Llardecans celebrava els 50 anys de l'obertura de les seves, que també van ser fetes a jova el 1974. **L'administració hi va posar diners de subvencions i**

els veïns la mà d'obra. En el cas del Vilosell, l'any 1910, bona part de la infraestructura que va assegurar el subministrament d'aigua al poble es va fer així. Articles de la premsa comarcal de l'època expliquen que "el poble treballa sis dies a jova" per contribuir a realitzar les obres de la rasa per on havia de passar la nova conducció que havia de portar l'aigua al poble. Gràcies a això, es va aconseguir posar fi al monopoli que d'aquest bé que tenien alguns dels vilatans més poderosos, els coneguts com a *plumistes*. A Vallverd, a Ivars d'Urgell, els veïns van construir els fonaments i la part inicial del casal municipal L'Espiga.

Una altra vessant és la del cooperativisme agrari i la seva estreta vinculació amb la vida social i cultural dels pobles, més enllà de la qüestió agroekonòmica. El Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca, aparegut el 1918 davant de les mancances que detectaven en la Cambra Agrícola Oficial de la Segarra i l'Urgell, del 1905, n'és un cas. El Sindicat va ser una eina per lluitar contra el monopoli del Sindicat de Fariners i, entre d'altres, va comprar forns amb l'objectiu de completar tot el procés de l'elaboració del pa i millorar les condicions de vida dels pagesos. A Maldà, la Cooperativa Agrària va crear el Bar Centro, que avui és paradigma d'aquesta funció de dinamització social i cultural, però també una sala de cinema, que avui gestiona l'ajuntament. En línia similar, els forns cooperatius històrics d'Arbeca i Bovera foren altres estructures que van suposar

◆ Veïns durant la construcció del camp de futbol i les piscines municipals de Vilanova de Bellpuig. FOTO: F.Marbà/ ArxIU V.d.B.





◆ Festa del soci del Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca. FOTO: Arxiu M.C.

una resposta municipal a les necessitats compartides.

Encara hi ha altres mostres d'aquest suport mutu durant les campanyes agràries. A les Garrigues Històriques, un conjunt de nou municipis que actualment formen part de la comarca del Segrià però que han tingut un vincle històric, social i econòmic amb la comarca veïna, es conserva la memòria del tornajornal. **La primera meitat del segle XX, els collidors temporers per les olives hi arribaven de terres veïnes, com el Segrià, la Franja, les Terres de l'Ebre i, en alguns casos, també del País Valencià.** Els pagesos de les Garrigues rebien l'ajut dels de l'Horta, a canvi que aquests es comprometessin a donar-li un cop de mà quan ho necessitessin a les seues finques. Al País Valencià, aquesta fórmula rebia el nom de tornallom.

Continuïtats i projectes de futur

Els fenòmens climàtics extrems o els incendis han sigut els últims anys alguns dels principals catalitzadors d'aquest esforç comunitari espontani al món rural, allí on l'ajuda institucional ha tardat més a arribar. Consta, per exemple, la resposta immediata al temporal que la tardor del 2019 va provocar importants danys al Baix Camp, la Conca de Barberà i les Garrigues, o també davant la nevada del 2021. Abans, també ho foren les crisis econòmiques com la del 2008 o la pandèmia com assenyalen des de Ponent Co-

opera. **La històrica jornada de voluntariat a la Poble de Cérvoles per netejar els camins de la Serra de la Llena, en què participaren uns 130 voluntaris de les Garrigues, el Priorat, el Segrià i el Baix Camp podria ser destacat també dins aquesta lògica de treball comunitari.**

Ponent Cooperera vol recuperar la memòria dels béns comuns i marcar la seva localització amb una intervenció artística. El tècnic de ruralitats de Ponent Cooperera, Sebastià Mata, espera que la recerca que tot just comença "enriquirà altres línies d'actuació de l'Ateneu", perquè donarà base històrica i permetrà aflorar uns exemples d'economia i de construcció de la societat que es reivindiquen des de l'Economia Social i Solidària. D'altra banda, reivindiquen crear un mercat social als pobles, que ajudi a recuperar serveis i a generar noves oportunitats de vida. Per tot això, esperen que parlar d'obres a jova fetes pels padrins i de recursos comuns en faci sortir de nous, projectes que democratitzin l'economia i facin que aquesta estigui al servei de les persones. Els emprius i camps comuns, el treball a jova i altres formes d'economia comunitària poden tornar a sonar amb força d'ara endavant.

Ponent Cooperera espera que la recerca ajudi a potenciar les fórmules d'economia social

La ravenissa blanca

És una planta amb molt pocs usos però, a nivell medicinal, s'utilitza per netejar la sang. En l'àmbit alimentari, les seves fulles poden ser consumides en una amanida.



REDACCIÓ · Airy Gras

IL·LUSTRACIÓ · Heura Gaya

La ravenissa blanca o erviana (*Diplo-taxis erucoides* (L.) DC.) és una herba molt abundant durant la tardor i l'hivern als camps de conreu i vores de camins, tot i que la podem trobar en flor en qualsevol època de l'any. És típica de les contrades mediterrànies i l'estatge montà submediterrani, fet que fa que sigui una herba molt comuna a Ponent i que sigui fàcilment reconeixible.

Es tracta d'una herba més o menys pilosa, de fulles oblongues, les inferiors sovint en roseta, lirades, i les superiors dentades o subenteres, sèssils. Les flors, amb quatre pètals i una disposició en forma de creu, són agrupades en raïms terminals. Els fruits són síliques linears de 2-4 cm.

Els usos associats a aquesta planta no són gaires. A nivell medicinal és emprada com a hemato-catàrtic o, altrament dit, per netejar la sang. A nivell alimentari, les fulles quan són tendres són consumides en amanida. **Les flors, darrerament, també s'han introduït com a element decoratiu i alimentari de certes amanides, ja que aporten un gust picant molt característic** i que ens pot recordar a la ruca o a la mostassa (espècies de la mateixa família).

Per últim, cal destacar que es tracta d'una espècie que germina ràpidament després de les primeres pluges, i en poques setmanes floreix i cobreix de blanc els camps. Moltes vegades ha sigut mal anomenada "mala herba"; ben segur que després de provar-la no direu el mateix.

— He perdut el mòbil —

Al primer dia, va coronar el cim més alt de la ruta. Hi arribava a la una del migdia, fresc i atlètic, amb aquell cor vigorós que bombava sang saludable cap a tots els racons del seu cos. Va reposar, solitari, sobre la fita: 3.088 m. El sol li omplia la cara mentre esperava l'arribada d'algun excursionista a qui demanar-li de fer-li una foto. Però no arribava ningú. Allà al fons, més avall del coll, va entreveure unes taques de colors en moviment. Tardarien encara quaranta minuts, va calcular. No volia esperar-se tant, que li quedaven encara vint-i-tres quilòmetres per acabar l'etapa. Va decidir fer-se una selfie.

Ai las, que un moviment maldestre li va fer saltar el mòbil de les mans i després, com en càmera lenta, va resseguir amb la mirada tots aquells moviments desgraciats que feia l'aparell fins a acabar precipitant-se al buit per la paret més vertical del cim. Allargant el coll va perdre'l de vista. Aquella dimensió geològica era massa gran per a un mòbil.

Li va agafar un vertigen sobtat, una angoixa. Es trobava incomunicat i tenia vint dies de ruta al davant. A l'arribar al refugi va demanar de poder enviar un e-mail a la família, que deia: "He perdut el mòbil, trobem-nos en 20 dies, al lloc acordat. Tot bé. Us estimo."

I, sense mòbil, va continuar la ruta, alternant nits de bivac amb algun refugi lliure i algun altre de guardat. Va reacostumar-se a la solitud, a la festa de la cúpula nocturna estrellada i a la lectura del mapa en paper. Aquella angoixa inicial va convertir-se en joia i despreniment. Un tastet de salvatgia.

A l'acabar, al lloc acordat, l'esperava la família. Van abraçar-se, feliços i emocionats. Al cap d'una setmana ja tenia un mòbil nou.

Han passat la nit junts. Van sopar en un restaurant de contrastos. Es van beure una ampolla i mitja de vi i un parell de copes. Se'ls va fer tard i, aquest matí, quan ell ha marxat cap a la feina, ella ha preferit quedar-se una estona més al llit. Total, tampoc tenia res a fer i el cap li donava voltes. No s'ha llevat fins a quarts d'onze. Ha anat a buscar el mòbil damunt la calaixera, però no hi era. Tampoc era al taulell de la cuina, on encara hi ha l'ampolla d'aigua que es van beure en arribar de matinada, l'última que li quedava a la dispensa. El mòbil no apareix. No és dins la bossa, ni a les butxaques dels texans, ni a les de l'abric. —Merda.

He perdut el mòbil. Pensa que segurament se'l va deixar al restaurant. Decideix

dutxar-se i anar-lo a buscar. Però han tallat la llum, i l'aixeta no raja. Es vesteix amb la mateixa roba. Davant del mirall del rebedor, s'arregla els cabells. Quan vol sortir, s'adona que la porta està tancada. Ell ha girat la clau; el costum, pensa. Va fins a la nevera. Només hi troba un iogurt amb gust de plàtan. Se'l menja amb fàstic; massa dolç. Llavors es posa a buscar algun mòbil antic per la casa. Remena els armaris, les caixes sota el llit. Finalment troba un Nokia i una BlackBerry amb els

respectius carregadors dins una bossa blava d'Ikea, juntament amb altres electrodomèstics i un telèfon antic, vermell, de botonera negra. Quan aconsegueix encendre els mòbils, prova diverses combinacions numèriques. Res. Falla i els bloqueja. Només li queda el telèfon vermell. Busca la clau femella per endollar-lo. La troba. L'endolla. A l'acte, sona. L'ensurt és notable. Ella és jove, mai havia sentit sonar un telèfon amb fil de tan a la vora. Fa el que ha vist fer a les pel·lícules: despenja l'auricular, se'l posa a l'orella i diu: —Digui'm.

A l'altra banda, una veu que feia temps que esperava dins el fil, a les portes de la clau telefònica, respon:

—Perdona, s'ha tallat, no sé què ha passat. Tornant al que et deia: demana'm el que vulguis.





SOMRURALS

PÒDCAST

El teu pòdcast del món rural

Podràs trobar un programa nou
cada 15 dies a

www.somgarrigues.cat

 iVoox

 Spotify

 Youtube

 Apple



Grup SomGarrigues

Carrer nou, 2 25400 LES BORGES BLANQUES · 973 14 24 20 · www.somgarrigues.cat

 facebook.com/somgarrigues  [@somgarrigues](https://twitter.com/somgarrigues)  [@somgarrigues](https://instagram.com/somgarrigues)

Una oficina al servei
de la digitalització



5G

5G

5G

OFICINA

Acelera
pyme

OAP Rural - Demarcació de Lleida

Impuls a la Digitalització
Innovació disruptiva
Transformació digital

oapr lleida.com

