

L'AGRICULTURA A L'ALT PIRINEU

Ignasi Aldomà

Albert Castellarnau

Publicat a la revista Arnica editada pel Consell Cultural de les Valls d'Aneu, dins la secció Nabius. Número 52, març 2002.

<http://www.aneu.cat/wp-content/arnica/arnica-52.pdf>

(Davantal)

AGRICULTURA SENSE PAGESOS; BESTIAR SENSE RAMADERS

Ja està!, Ja hi som!. La barca ha recuperat el rumb i les valls pirinenques van passant de terres d'emigració a terres d'immigració i no solament això, sinó que els diversos indicadors econòmics ens mostren com van escalant el lloc de comarques més riques del país. Sempre hi ha excepcions i hi ha qui tindrà els seus dubtes; però l'optimisme es pot donar en general per bo. En qualsevol cas, ara i aquí ens preocupa un altre fet i és la base econòmica d'aquesta recuperació i, més concretament, el paper que hi juga en tot plegat l'agricultura i la ramaderia.

És de domini públic i ningú planteja cap objecció al fet que és l'esquí, unit als esports de natura i als atractius naturals de la muntanya, el qui avui dia mou el turisme, que s'ha convertit en motor econòmic del Pirineu. Aquesta base econòmica ha esdevingut acaparadora i, fins i tot, aclaparadora, per la manera com ha deixat a un racó les activitats econòmiques tradicionals com l'agrària i per com ha anat xuclant en els darrers anys les poques persones que encara s'hi dedicaven o s'hi haguessin pogut dedicar.

A diferència de l'agricultura de la plana i altres indrets del país, l'agricultura pirinenca no ha estat a l'altura dels reptes que li plantejava el procés d'industrialització del país i entrà en una decadència que ha arrossegat la població pirinenca cap a les planes i ciutats. És un procés que ve de temps, com a mínim de la meitat del segle XIX; però la qüestió delicada i punyent és que és un procés encara plenament vigent. De l'any 1975 fins avui la població ocupada en el sector agrari pirinenc s'ha reduït a una tercera part i en el darrer padró de 1996 s'hi comptaven 2.500 ocupats sumats l'Alt Urgell, l'Alta Ribagorça, la Vall d'Aran, els dos Pallars i la Cerdanya. Mentre, la seva aportació a la creació de riquesa (valor afegit brut) no arriba al 8% en cap de les comarques muntanyenques.

Sens dubte, la recessió de l'agricultura al Pirineu té sobretot a veure amb les pròpies condicions difícils del país. Fins com a mínim la segona meitat del segle XX el mal estat de les comunicacions pirinenques endarrerí la introducció de novetats i dificultà l'exportació dels productes pirinencs. Després, les

pròpies pendents de la muntanya, el rigor del clima i l'aïllament dels nuclis de població han dificultat o impedit la mecanització de l'agricultura i la introducció de conreus o animals més rendibles.

No és menys cert que als pirinencs també els hi ha faltat posar-hi alguna cosa de part seva per a que el sector agrari prosperés. Les iniciatives industrials agràries han fracassat en bona part per la pròpia manca de perícia, i els pagesos pirinencs tampoc han sabut millorar i promocionar el patrimoni genètic i cultural del seu bestiar i la seva agricultura.

Malauradament, la realitat ensenya que en les contrades econòmicament i socialment més recessives cal arribar a fer taula rasa del passat per a que floreixin noves iniciatives. Pel que fa a les valls pirinenques es pot dir que s'hi ha arribat o si està ben a punt. Seria hora, doncs, de que els fills d'altra terres o de la ciutat i els mateixos hereus pirinencs impregnats d'una nova mentalitat exploressin i traguessin profit dels abundants recursos que té la muntanya. A veure si és cert!.

(Estat de la qüestió)

LES INÈRCIES DE LA CRISI AGRÀRIA PIRINENCA I L'ESBÓS D'ALTERNATIVES

Qui sap què serà l'agricultura pirinenca d'aquí a uns anys!?. Parlar de futur porta inevitablement a parlar i comprendre la història, i entendre la història de l'agricultura pirinenca dels darrers anys se'ns acut que és entendre el procés d'industrialització en un sector econòmic i en un medi que reuneix unes condicions ben particulars.

L'agricultura moderna que no ha pogut ser; la llet

Tal com ens recorda Pau Vila en el seus articles breus (La Publicitat, 1937), el consum de llet a la ciutat de Barcelona s'anima a finals del segle XIX i és aleshores quan les vaqueries per al proveïment de la ciutat s'estenen cap a l Vallès. La llet i els seus derivats són productes altament apreciats per la burgesia, per la seva aportació nutricional o, simplement, per la influència dels models dels països més desenvolupats, de manera que el consum de llet creix pràcticament fins avui dia i al seu recer es basteix un dels sectors de la moderna agricultura. L'expansió de la cabana lletera per nodrir les ciutats segueix el model més clàssic de la difusió concèntrica a partir de Barcelona i el 1890 es detecta ja a la Cerdanya el cas de Bartomeu Carbonell de Gorguja que envia mantega i Gruyère a Barcelona (Pau Vila a la Cerdanya, 19). Aquesta primera experiència fracassarà per les dificultats de les comunicacions i la producció lletera tardarà a escampar-se fins a les comarques pirinenques més occidentals; als anys 1950 s'escampa la producció comercial a l'últim reducte que era la Vall d'Aran amb la creació d'una cooperativa lletera a Vielha i una altra a Bossòst.

En un país de condicions bàsicament mediterrànies, les comarques pirinenques ofereixen un avantatge decisiu per a la producció lletera, les condicions climatològiques adients per a la producció d'herba que serveix d'aliment de les vaques. De bon hora, els publicistes com Josep Zulueta, que anima la creació de la Cooperativa Cadí el 1915 a la Seu d'Urgell, albiraren la possibilitat i impulsaren la cabanya lletera, i amb els anys els ramaders pirinencs es giraran de manera natural cap a la producció de llet per al consum. Entre els anys 1950 i 1960 els prats de dall substituiran completament els camps que abans es dedicaven als cereals.

Allò que apareixia com la sortida industrial o moderna natural de l'agricultura muntanyenca s'ha anat demostrant en els darrers vint anys com un parany o, si es vol, com un miratge. A principi dels anys 1980, tot just abans l'entrada a la Comunitat Europea, l'administració instigava encara la compra de vaques i la modernització de les vaqueries. La crisi del boví lleter s'estava, però, ja cobant i després de l'entrada a la Comunitat el 1986 es feu del tot patent; en pocs anys la producció lletera ha desaparegut pràcticament de la Vall d'Aran i l'Alta Ribagorça i es troba en recessió a les altres comarques. Desapareixerà del tot la "llet del Pirineu"?

La investigació d'Antoni F. Tulla (Procés de transformació agrària en àrees de muntanya, 1994) exposa amb pèls i senyals com les unitats agràries situades en els nuclis costeruts i aïllats de l'Alt Urgell i la Cerdanya no havien pogut arribar a ser prou grans i a reunir unes condicions prou modernes, de manera que en els anys 1960 començaren a entrar en crisi fins a desaparèixer del tot en l'actualitat. L'evolució de la part altra de la conca del Segre resulta absolutament equiparable a la de les valls altes de les Nogueres i la de la Vall d'Aran, només que amb una particularitat: aquí gairebé tots els prats són costeruts i difícils de mecanitzar i les possibilitats de constituir bones reserves d'herba per a l'hivern són molt reduïdes, de manera que pràcticament tot seran petites unitats familiars que perdran el tren de la modernització agrària.

Del Pirineu occidental només milloraran instal·lacions, augmentaran la producció i subsistiran les grans explotacions lleteres situades a les planes de l'Urgellet i la plana cerdana i gràcies a aquestes unitats i gràcies a que les vaques han duplicat o triplicat la producció de llet fins als 8.000 i més litres per vaca i any, la producció lletera global d'aquestes comarques anirà augmentant. Anirà augmentant... fins no fa gaire, perquè els indicadors mostren darrerament una tendència negativa; fins i tot les unitats lleteres d'aquestes planes no tenen el futur clar.

En un medi fortament aïllat com les valls pirinenques, el gran impulsor de la producció lletera del segle XX han estat els petits centres recol·lectors i transformadors de cada comarca, molts d'ells d'iniciativa cooperativa. També n'han estat, sovint, els enterradors, i els ramaders del Pallars Sobirà n'han patit la més intensa experiència en les seves butxaques, amb les crisis successives de la Cooperativa Lletera del Pallars (1974), Lleteries de la Seu (1988) i Copirineu (1995). L'experiència de les centrals lleteres pirinenques és una

experiència tenyida de fracassos que han arrossegat molts ramaders darrera seu. Només la Cooperativa Cadí de la Seu d'Urgell se'n salva airoament i això explica també la salut dels vaquers de les planes urgellenca i cerdana. Perquè?

Segurament per qüestions de bona gestió empresarial, i també perquè allò que en un principi es veié forçat per l'allunyament del centre de consum, la conversió de la llet en formatge i mantega, generà durant anys un major valor afegit i permeté pagar la llet dels socis a millor preu. Però també aquest avantatge se n'ha anat en orris quan a partir dels anys 1980 s'han obert les fronteres del mercat lleter deficitari espanyol i han arribat les mantegues i els formatges francesos, holandesos, italians i altres. Aleshores ha arribat una descoberta amarga; les formatgeries pirinenques, que produïen i produeixen encara els formatges copiats d'Europa, no han tingut per res el patrimoni formatger local i ara no tenen com defensar-se de les importacions a millor preu dels mateixos formatges que ells produeixen, ni tenen res a oferir als consumidors que busquen nous gustos formatgers. Es pot recuperar el temps perdut?.

Els cinc productors agrupats entorn a la petita empresa del Tros de Sort demostren, per avui, que la tradició local dels brossats, formatges del tupí i altres varietats no s'ha perdut del tot i té alguna cosa a dir. Naturalment, les dues lleteries pirinenques supervivents, Cadí i Copirineu, treballen a una altra escala i no poden esperar. Inversement, Copirineu és qui darrerament se'n surt millor, gràcies a les mozzarel·les de can Tarradellas; però no sembla que la via de la renúncia al producte i la marca propis auguri futurs esplendorosos. En qualsevol cas, la manca de relació entre l'origen de la llet i el producte elaborat dóna ben poques garanties als ramaders pallaresos, i, de fet, la llet consumida per Copirineu ve majoritàriament de la plana. Acabarem veient indústries lleteres pirinenques sense vaqueries al Pirineu?.

Quadre 1. Evolució de la producció de llet i explotacions lleteres.

	Explotacions amb Quota Lletera			Tones de llet produïdes	
	1986	1997	Evolució 1986=100	1985	2000
Alt Urgell	637	254	39,9	63131	46088
Alta Ribagorça	90	2	2,2	1017	489
Cerdanya	437	191	43,7	44556	37153
Pallars Jussà	93	21	22,6	3323	2836
Pallars Sobirà	354	74	20,9	14718	5900
Vall d'Aran	87	0	0,0	219	71
Total anteriors	1698	542	31,9	126965	92537
Catalunya	6804	2535	47,6	622912	641542
% comarques de muntanya s.	25,0	21,4		20,4	14,4

Pastures que desapareixen

Les noves complementaritats entre la plana i la muntanya a propòsit de la llet ens remetent a una altra complementaritat amb una història molt més llarga al darrera, la del pastoralisme. El gran recurs agrari del Pirineu són els prats de mitja i alta muntanya, que ofereixen herba abundant i barata als ramats entre la primavera i la tardor. Per a l'hivern l'herba recollida als prats del fons de vall resulta insuficient, particularment a les comarques de l'alt Pirineu, i s'han d'importar farratges i grans de la plana o, simplement i més barat, s'han de portar els ramats a la plana per pasturar-hi. Com una reminiscència increïble del passat, la transhumància entre les altes valls del Pallars i la Ribagorça i a les parts eixutes del Prepirineu o les planes més meridionals de l'Urgell i la Llitera dona fe encara avui de la força d'aquestes complementaritats.

Xavier Roigé estimava (Cuadernos de la Transhumancia, núm. 13, 1995) per a l'any 1993 que unes 85.000 ovelles havien guanyat les pastures estiuenques d'alta muntanya situades entre el Ripollès i la Vall d'Aran, inclosa Andorra, a les quals s'afegien unes 7.300 vaques i 300 eugues. En sentit contrari, unes 43.500 ovelles, 1.700 vaques i 540 eugues dels ramats pirinencs es desplaçaren a les pastures hivernals de les planes o les àrees més meridionals i temperades del Prepirineu. Malgrat aquestes permanències, la transhumància ja no és avui allò que havia estat quan, per exemple en els anys 1950, unes 250.000 ovelles pujaven als prats d'alta muntanya del Pirineu català, i els mateixos ramaders muntanyencs us manifesten un gran pessimisme sobre la seva continuïtat.

Gràcies al bon preu de les pastures, gràcies a la rusticitat de les ovelles que es resisteixen a l'estabulació o gràcies als ramaders que no compten ben bé les hores treballades, la transhumància ha subsistit miraculosament al procés industrialitzador de l'agricultura; ho ha fet, tot sigui dit, adaptant-se. Cada cop han estat més els qui pujaven de la plana o del Prepirineu a la muntanya que no a l'inrevés i, sobretot, els ramats de la muntanya es queden, cada cop més, establats al fons de vall durant l'hivern, i, en últim terme, corren aires de crisi de la ramaderia extensiva.

D'entrada, els canvis en el volum i el sentit dels desplaçaments transhumants no reflecteixen altra cosa que els canvis de les formes de vida i la gestió de la ramaderia. Avui dia les famílies disposen de menys mà d'obra per als treballs del camp i les relacions laborals han canviat, de manera que se n'ha ressentit especialment la feina de pastor. Ni pagant a 100 euros diaris, costa molt trobar un pastor mig bo que guardi les ovelles a muntanya i els propietaris s'han d'enginyar sistemes de col·laboració i autoajuda per anar trampejant una mancança que pot arribar a ser descoratjant.

El bestiar necessita atenció diària i les obligacions de la cria encaixen malament amb les aspiracions socials actuals, sobretot les dels joves. En conseqüència, les ovelles que requereixen una atenció permanent deixen pas a les vaques de pastura, que no necessiten una vigilància constant, i aquestes deixen pas a les eugues, les quals s'espavilen tot soles a l'aire lliure estiu i hivern. El futur ideal de les pastures d'alta muntanya estaria reservat als ramats d'eugues, si no fos perquè el consum de la seva carn té un sostre que es fa difícil de pujar.

Al cap i a la fi, present i futur de la ramaderia muntanyenca depenen de l'evolució del consum i dels mercats de la carn, perquè, si bé no tindria perquè ser exclusivament així, les pastures muntanyenques arriben al mercat en forma de carn. Des dels anys 1950 el consum de carn pujà; però a finals dels 1980 s'estanca i no és previsible que en el futur pugui, de manera que, com no sigui que les exportacions facin miracles, no cal somiar bons preus. La manera de compensar l'estancament o davallada dels preus es coneguda; més eficiència i més caps per vendre, a base de que pleguin els més petits i permetin que els grans ho siguin una mica més.

Els ramaders amb ovelles a les comarques d'alta muntanya, de la Cerdanya a la Vall d'Aran, passaven, per exemple, de 600 a 380 entre 1989 i 1999, quan el nombre de caps s'ha mantingut. I pel que fa al boví el canvi ha estat encara més radical; a la mateixa àrea i en el mateix període les vaqueries de llet i carn han passat de 1600 a 800 i les vaques es mantenen entorn als 30.000 caps.

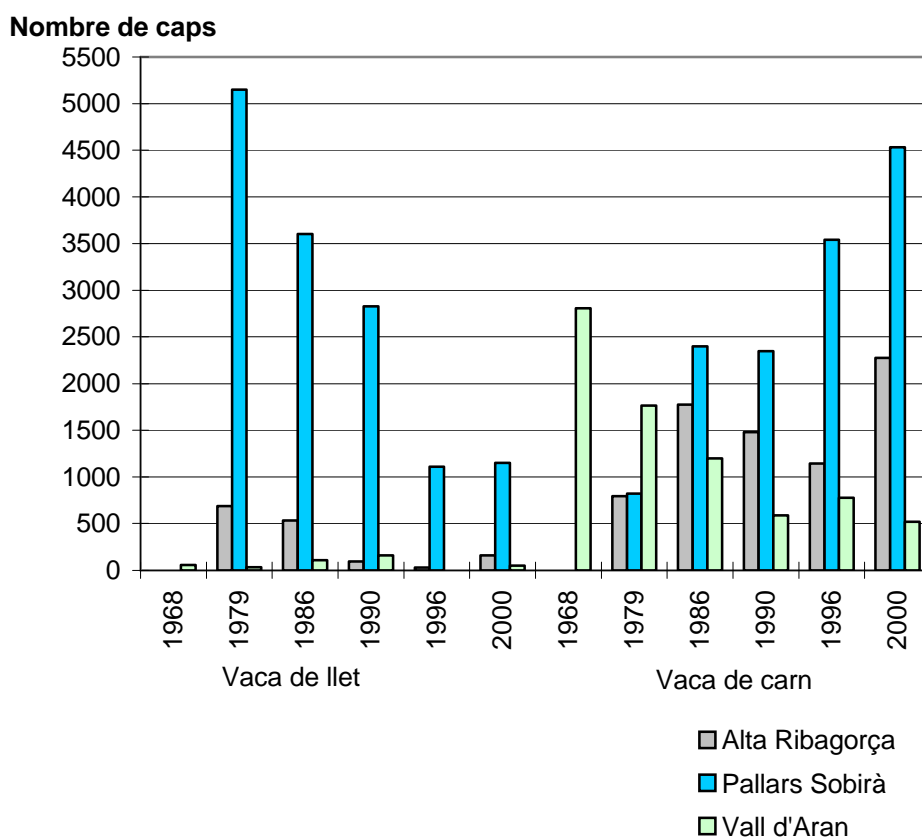
Però la concentració tampoc ha acabat d'arreglar la butxaca dels ramaders extensius; avui es pot dir ras i curt que la seva renda anual surt fonamentalment de les subvencions comunitàries; una explotació amb una quarantena de vaques en pastura pot tocar avui fàcilment uns 12.000 euros anuals entre la Indemnització Compensatòria de Muntanya més la prima a la ramaderia extensiva, més la prima a les vaques alletants. És aquesta una posició confortable?...; doncs, no massa si es mira més enllà del 2006, perquè la continuïtat de les ajudes directes de mercat enllà d'aquesta data és força dubtosa.

Vulgui's o no, les explotacions extensives muntanyenques haurien d'obtenir la màxima rendibilitat possible del mercat de la carn i això ens porta a revisar una limitació pròpia important; el fet que la demanda de carn ha afectat molt poc les carns d'ovella, boví o equí, els animals típics de les pastures muntanyenques o, si els ha beneficiat, ha estat a base de desenganxar de la muntanya la part de l'engreix dels vedells o els béns, traslladant-la a granges intensives de la plana. Aquest repartiment de funcions no té perquè ser nociu; però no sembla que la muntanya tregui millor partit de deixar la part final de la comercialització de la carn a la plana. A més a més, resulta que quan el consumidor semblava disposat a pagar més per la qualitat de les carns de bé o vedell, va i els problemes sanitaris de l'engreix intensiu enfonsen els mercats; les granges d'engreix de la plana en pateixen perquè es troben buides d'un dia per l'altre;

però les explotacions muntanyenques de mares criadores també i encara tardaran molt més temps a refer-se.

Amb el mesos ha millorat la conjuntura de preus; però es fa difícil pensar que els problemes sanitaris de l'engreix intensiu se solucionin sense canvis radicals en el model productiu, i aquí sí que apareix una oportunitat que pot ser interessant per a la muntanya. Perquè?. Perquè la sortida tècnicament més fàcil per assegurar una carn sana i qualitat és engreixar els animals i produir directament la carn a muntanya. Disposa la ramaderia de muntanya de les condicions per a fer-ho?, hi creuen els ramaders muntanyencs?.

Evolució del cens de vaques de llet i carn al Pallars Sobirà, la Vall d'Aran i l'Alta Ribagorça, 1968-2000



Font: DARP, Estadístiques agràries i pesqueres de Catalunya.

Noves vocacions per a vells recursos

S'obrin o no les oportunitats que es poden presentar en el mercat de la carn d'ovella i vedella, l'orientació cap a les produccions agrícoles i ramaderes sanes, de qualitat i/o ecològiques apareix com a inevitable a l'alta muntanya. D'entrada, perquè la producció es fa ja normalment en condicions ecològiques; només falta resoldre la part del consum de pinso per a la qual es podria desenvolupar la producció de gra ecològic al Prepirineu. Després, perquè aquestes produccions ofereixen possibilitats de millors preus i major valor afegit, que es poden aprofitar de la bona imatge de la marca Pirineu. No és inventar res nou; perquè ja existeix la denominació d'origen Vedella dels Pirineus Catalans i perquè ja hi ha productors com els que més avall es detallen que van per aquesta via.

La producció de carn tampoc ho acaba tot, i la llista de possibilitats de produir i comercialitzar productes del camp és immensa. Les diferències d'alçada fan, precisament, de la muntanya un medi particularment ric i divers en el seu clima i la seva vegetació que comprèn gran nombre d'espècies naturals i permet moltes espècies conreades. Moltes d'elles s'han aprofitat en el passat, algunes encara ho són i d'altres es troben per descobrir. Les experiències en marxa posen de relleu, en qualsevol cas, quins són els puntals que no pot perdre de vista l'agricultura i la ramaderia pirinenques:

Una producció en un medi poc contaminat per plagues, amb uns sòls també poc cansats, que permeten fàcilment una producció sana i que cobreixi els requisits de les denominacions de qualitat o les produccions ecològiques. Val per a la carn de vedella i també pot valer per a la llet de vaca, de cabra o ovella i també per a la carn de porc, per a les patates, per als fruits boscos i per a qualsevol planta natural que pugui ser conreada.

Una producció que ha de compensar o combatre l'allunyament dels centres agroindustrials amb l'elaboració de producte transformat en el mateix lloc, que és l'única manera també de valoritzar les produccions de qualitat. Per aquesta via s'inclou també l'aprofitament de la tradició de productes elaborats propis, des dels embotits als formatges, passant per les conserves de bolets.

La imatge comercial dels productes agrícoles és decisiva i la que aporta per ella mateixa la paraula Pirineu té un valor extraordinari, com a identificador de la qualitat "natural" per excel·lència. I no solament això, també els topònims de Vall d'Aran, la Cerdanya i altres del Pirineu ofereixen possibilitats d'associació amb productes del lloc per a la seva promoció.

Naturalment, el potencial comercial no es pot malmetre amb frivolitats o enganys i el "formatge d'era Val d'Aran" ha d'estar fet, com a mínim, amb llet de la Vall d'Aran i ha de contenir algun ingredient particular o propi del lloc, de la mateixa manera que la vedella dels Pirineus que figura a la carta dels restaurants ha de procedir d'animals d'origen amb les condicions d'engreix requerides. L'honestedat del producte és primordial i els carnisers, restauradors, artesans o industrials pirinencs no poden sucumbir tan fàcilment

com ho fan avui als cants de sirena de les matèries primeres a bon preu i produïdes de manera intensiva de la plana.

El xolís pallarès, a banda de limitar els ingredients químics, ha de ser de porcs del país i si pot ser engreixats en les condicions més naturals possibles. La “llet del Pirineu” ha de provenir de les vaques del Pirineu, i així amb tots els altres productes; sinó, evidentment, potser no cal que hi hagin agricultors, ni ramaders al Pirineu. Cal teixir una densa xarxa de complicitats entre els restauradors, carnisers, artesans, industrials i operadors turístics i els pagesos i ramaders per a imposar aquests principis i salvar, així, l'agricultura pirinenca.

Ni que aquestes complicitats urgents arribin a funcionar, no tot serà tampoc bufar i fer ampolles, perquè, entre d'altres, el desenvolupament de les activitats agràries a muntanya ha de lluitar també contra les oportunitats sorgides en altres esferes, bàsicament el turisme. L'explicació del perquè la Cerdanya emprèn la producció lletera i la francesa no, Antoni F. Tulla (op.cit., 1994) la descobreix, sobretot, en el desenvolupament més prematur de l'activitat turística a la part francesa. El perquè a la Vall d'Aran ja no es comercialitza llet i la ramaderia ha caigut en picat també cal buscar-lo en el boom de l'esquí a partir dels anys 1970.

És comprensible i lògic que es prefereixin les activitats turístiques, que donen majors ingressos, uns ingressos més regulars o, simplement, són més còmodes. Però, aleshores en què queda l'agricultura?. Si s'ha de fer cas de la Vall d'Aran, com indiquen les xifres del cens agrari, el camí més habitual és el d'una activitat complementària. A les Valls d'Aneu més de la meitat de les 56 explotacions comptades avui dia practiquen també l'agricultura a temps parcial i només 14 famílies pageses hi semblen tenir alguna perspectiva de continuïtat amb l'agricultura com a activitat principal.

Res a dir tampoc de l'agricultura o la ramaderia com a activitat a temps parcial o com a entreteniment, si aquesta no plantegés algun inconvenient i algun altre risc major. L'inconvenient és que l'agricultor a temps parcial opta per l'opció ramadera més còmoda, si pot ser les eugues, i rarament innova. El risc major és que l'agricultor a temps parcial o el seu fill acabin abandonant l'activitat agrària.

No tot són inconvenients; també es pot girar el mitjà al turisme. A més turisme, més possibilitats de donar a conèixer i de vendre els productes agraris autòctons. I encara més, algunes activitats agràries es poden orientar a la satisfacció del turista; els exemples abunden i són tan vells com els dels ases que porten els turistes al circ de Gavarnie, a la vessant nord del Pirineu. Només cal posar-hi esforç i imaginació per part dels pagesos,... i alguns cops de mà per part de les administracions que creuen en l'agricultura.

Quadre 2. Característiques i evolució de les explotacions agràries a muntanya, 1989, 1999.

	Comunals i altres societats	Nombre de titulars d'explotacions agràries	% de titulars amb més de 65 anys	% de titulars a temps parcial	Evolució del nombre de titulars entre 1989 i 1999 (1989=100)
Alt Urgell	170	596	18,8	26,3	50,1
Alta Ribagorça	29	89	3,4	29,2	38,9
Cerdanya	81	299	10,4	20,1	60,8
Pallars Jussà	93	874	30,2	24,5	62,1
Pallars Sobirà	86	333	18,3	27,6	42,2
Vall d'Aran	25	158	20,3	51,3	44,9
Com.muntanya	484	2349	21,4	26,8	52,7
Catalunya	5682	72178	28,5	33,9	

Font: Censos Agraris, 1989 i 1999.

(Documents i testimonis)

EXPLORADORS DE FUTURS POSSIBLES

Encara avui en ple desembre passejant per les planes d'Urgell es pot trobar el ramat de Noals (Alta Ribagorça) que pastura, com de la mateixa manera, en sentit invers, els ramats de la Terreta (Pallars Jussà) es troben pasturant a Parrós (Vall d'Aran) el més de juliol; és el miracle de la supervivència d'una tradició llunyana. Qui sap quan durarà o si arribarà a desaparèixer. Al seu costat, en qualsevol cas, els pagesos i ramaders de muntanya exploren noves vies que semblen dur el germen de l'agricultura del futur.

Els nouvinguts fan reviure el patrimoni perdut. Casa Roseta de Gavàs.

Nous pallaresos han arribat i han intentat viure de la terra i de la ramaderia i alguns d'aquests han portat noves iniciatives per poder viure en aquestes contrades inhòspites. Un exemple en són les Masies de Llaràs, on es cultiven plantes aromàtiques i medicinals, que posteriorment envasen i comercialitzen, seguint els mètodes de l'agricultura ecològica. Un altre n'és Casa Pau d'Estaron, on es cultiven petits fruits i després se n'elaboren confitures per comercialitzar-les, i així tants d'altres al Pirineu.

Jesús Caravaca, un capatàs agrícola que va arribar l'any 1982 a Vall Cardós procedent de terres llunyanes, l'any 1988 va comprar una casa a Gavàs, Casa Roseta, i amb la família i el ramat d'ovelles es van traslladar a aquest petit

poble solejat de les Valls d'Aneu. Va començar amb vaques de llet i posteriorment es va passar a l'ovella de carn; però ara fa dos anys i després de més d'un atac de gossos salvatges, va pensar que seria una bona solució passar-se al cabrum de llet i fer formatges de cabra. Actualment muny unes cinquanta cabres de raça Alpina i amb la llet elabora, a l'obrador artesà, dos tipus de formatge, el curat amb cava natural i el formatge de Tupí, mentre del formatge curat també en posa amb oli d'oliva envasat amb pots de vidre. El turista que es passeja per la Vall d'Unarre té actualment un altre racó que no pot oblidar de visitar, Casa Roseta de Gavàs, on podrà comprar formatges de cabra i a la vegada observar i adquirir quadres de la Rosa Vilalta, la dona del pastor i formatger, sempre gaudint de la conversa pausada de la parella.

Recuperar el patrimoni lleter propi. El Tros de Sort.

El projecte de Tros de Sort va ser el somni de recuperar un patrimoni quasi perdut d'elaboració artesana dels formatges, per part d'un tècnic formatger vinculat a la comarca i de cinc joves ramaders de vaques de llet, que es van associar per fer realitat una iniciativa que feia anys remenaven. L'any 1995 van començar construint un petit edifici al costat del camí de les Vernedes de Sort on van començar per elaborar uns 12.000 Kg. de formatge a l'any. Però l'aventura inicial ha estat un èxit i l'increment de ventes continuat els ha portat a fer dues ampliacions fins arribar a l'estructura actual, d'una planta moderna de fabricació artesana on elaboren uns 45.000 Kg. de formatge i una agrobotiga on venen, a part dels formatges propis, altres productes de qualitat, i on, a la vegada, es pot observar l'elaboració del formatge gràcies a una gran vidriera situada en una paret de la botiga que dona a la sala de fabricació.

Produeixen, a partir de llet crua i sencera, exclusivament de les vaques dels socis, quatre tipus de formatge: Costa Negra, Serrat del Triadó (normal, roi i amb herbes), Tou dels Til·lers (normal i roi) i el típic formatge de Tupí. És una empresa consolidada i en permanent ampliació que ha recuperat uns formatges que sols es podien trobar en algunes cases de pagès i els ha ofert al consumidor amb una molt bona acceptació per part d'aquest. S'ha aconseguit a la vegada exportar el formatge de Tupí i el Serrat del Triadó a països europeus i a EEUU. Aquesta iniciativa que al principi semblava descabellada per molts, ha suposat fixar al territori les cinc famílies ramaderes i crear quatre llocs de treball a la comarca. No en manca d'altres, per bé que amb un caràcter bàsicament familiar, com ara la Peça d'Altron, que es dedica a la fabricació artesana de formatges, Casa Joanet d'Ainet de Cardós, que elabora iogurts i mató i altres famílies pirinenques.

Entre agricultura i turisme. Casa Armengol de Sorpe.

En moltes contrades de la geografia del nostre Pirineu s'ha donat una simbiosi entre l'activitat agrícola-ramadera i el turisme; d'una banda el pagès a base d'arreglar i oferir la casa o masia, ha pogut obtenir uns ingressos per millorar la seva renda, per l'altra, el turista pot fer vacances tranquil·les i a la vegada conèixer des de l'interior com es viu i treballa en una casa de pagès. Un dels

exemples més genuïns d'una residència casa de pagès està ubicada al poble de Sorpe i és Casa Armengol, la construcció de la qual s'ha de buscar molts segles enrera, i comprèn una gran casa amb els pallers i quadres al costat i al mig el corral on es batia amb els animals per separar la palla del blat. El turista quan hi arriba pel carrer principal de Sorpe, troba una portalada molt gran de fusta per on s'entra a tot el conjunt i aleshores s'accedeix a la casa per unes escales que et porten fins al balcó o eixida orientada cara sud on s'hi pot passar llargues estones prenent el sol. Allò que més impressiona de l'interior de la casa es la gran sala d'uns 130 metres quadrats, des d'on s'accedeix a la resta de les dependències.

La família viu de les vaques de carn, però a la vegada també té egües (eugues), ovelles i, com en tota casa de pagès, gallines, pollastres, conills i porcs pel consum de casa, i l'any 1985 l'Armengol i la Pepita es van decidir a dedicar quatre habitacions per l'estada de turistes i a la vegada fer mitja pensió per la qual cosa van adequar una altra sala de la casa per fer un menjador sala d'estar independent. Actualment té una capacitat de cinc habitacions i encara poden ampliar dos habitacions més, que és la capacitat màxima que els permet la legislació de turisme. Una de les coses que més aprecien les famílies que fan estades a la casa és la qualitat dels productes que cuina la Pepita, ja que la gran major part provenen de l'hort i dels animals treballats per ells durant tot l'any.

Mancomunar-se per oferir producte acabat i assegurar el proveïment d'inputs. La cooperativa de Sort.

L'explotació tradicional de vaques de carn es venia i es ven el vedell una vegada el desmama de la vaca i aleshores s'engreixa en granges fora de la comarca; però d'uns temps cap aquí i a partir de la creació de la Denominació d'Origen de Vedella dels Pirineus Catalans, alguns ramaders engreixen els vedells i els comercialitzen sota aquesta denominació. La denominació es regeix per un Consell Regulador i un reglament, que en el seus punts principals especifica que: els vedells han de mamar llet de la seva mare fins a una edat compresa entre els 5 i 7 mesos, mentre pasturen junt amb els restants animals de l'explotació, i una vegada desmamats han d'estar alimentats amb una barreja de cereals, lleguminoses i minerals amb la prohibició d'additius. Tot el procés està avalat per un controlador que obre una fitxa al vedell quan es desmama i que l'acompanyarà amb tota la documentació sanitària a l'escorxador. Posteriorment aquesta fitxa la podem trobar al taulell de la carnisseria i el consumidor pot saber en tot moment d'on prové aquell bistec que està comprant. Per això quan es va a la carnisseria l'Isard de Sort es pot adquirir carn de vedella d'explotacions del Pallars com Casa Beta de Pujalt, Casa Coix d'Escalarre, Casa Serafina de Castellviny, entre d'altres.

L'any 2001 es va engegar la iniciativa d'engreixar comunitàriament impulsada per l'Associació de la Raça Bruna dels Pirineus del Pallars Sobirà i la Cooperativa de Sort que ha tingut una àmplia acceptació ja que uns 25 ramaders de vaques de carn han portat els vedells a una granja per engreixar-

los i després comercialitzar-los conjuntament. A banda de resoldre els problemes del subministrament del pinso correcte i els de gestió de l'engreix típics de muntanya, aquest pot ser l'embrió d'una nova iniciativa empresarial per augmentar el nivell d'ingressos pel ramader. A la vegada, el turista que puja al Pallars podrà menjar carn de vedella amb total garantia de que és criada i engreixada al Pallars amb pinsos naturals.

Del prat al taulell. Cal Boté de Rialp.

Hi ha diferents exemples de comercialització de la carn del país, com poden ser les dues carnisseries d'Esterri d'Aneu i altres, que ofereixen carn de xais criats i engreixats a les seves pròpies explotacions ja des de el seu inici; però l'exemple més curiós és el de la carnisseries Cal Boté de Rialp, que l'any 1992 va començar a comercialitzar carn de poltre nascut, criat i engreixat al Pallars. Aquesta carn era molt poc coneguda, per això amb molta paciència i constància van començar a fer conèixer aquesta carn a amics i familiars. El boca a boca va anar funcionant i actualment en aquesta carnisseries es pot trobar carn de poltre tot l'any. La mateixa carnisseries té avui dia una explotació d'egües i d'aquesta manera pot regular el flux de poltres que ha d'anar sacrificant cada mes.

Una falca per la ramaderia ecològica. La cooperativa Brunec de la Vall Fosca.

Ja fa uns anys, 17, set ramaders de la Vall Fosca consideraren que la valorització de la carn de vedella era un element indispensable per obtenir un millor rendiment de la seva feina i fundaren la cooperativa de comercialització Brunec, que distribueix la seva carn als carnisseries. L'interès inicial ja fou el de la producció ecològica i per això s'integraren en el CRAE, l'organització del moment; però val a dir que l'interès dels carnisseries ha estat com a molt per la carn de qualitat, engreixada més o menys naturalment i sense hormones i la sortida comercial de la pròpia producció ha estat i és bàsicament aquesta. Només de fa dos anys ençà el problema de les vaques boges sembla haver desvetllat l'interès de la distribució per la producció de carn ecològica i heus aquí l'obertura de noves oportunitats comercials.

Els socis de Brunec es troben esperançats amb la producció ecològica, tot i que els interrogants encara són molts. El pinso ecològic només es produeix avui per avui a Caldes de Montbui i els tractaments homeopàtics del bestiar han de millorar força. Per acabar-ho d'adobar els ajuts agroambientals, un tant per ha, han disparat el nombre de ramaders de vaca bruna inscrits al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, que arriben a 120, això quan la comercialització de carn ecològica és encara incipient.

BIBLIOGRAFIA COMENTADA

Són múltiples els articles i ponències que parlen de l'agricultura al Pirineu. La mateixa revista *Àrnica*, en els números 42 de setembre de 1999 i 46 de setembre de 2000 porta sengles articles de gran interès sobre la transhumància i la vaca bruna del Pirineu signats respectivament per Ignasi Ros i Manel Beneria. En canvi, les aportacions en forma de publicacions més extenses són rares i acostumen a abordar el tema de l'agricultura o la ramaderia de manera complementària. Vagi, amb tot, una selecció.

"Agricultura i medi rural al Pirineu català", Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Barcelona, 1981, 394 pps. Una compilació una mica antiga de col·laboracions d'una qualitat també molt desigual.

ALDOMÀ, I., "La crisi de la Catalunya rural", Pagès editors, Lleida, 1999. A risc d'ensabonar-se, aquest fragments de la tesi de l'autor contenen, entre d'altres, una història amb afanys interpretatius de la ramaderia pirinenca de la segona meitat del segle XX. Del mateix autor resulta més entretingut i prospectiu l'"Amb el permís de Barcelona" (Pagès editors, 1999).

ESTRADA, F., ROIGÉ, X., BELTRÁN, O., "Entre l'amor i l'interès. El procés matrimonial a la Vall d'Aran", Garsineu edicions, 1993, 216 pps. Com a mínim citar aquesta aportació més clàssica des del camp de l'antropologia, interessant per a entendre els processos de canvi de la societat agrària pirinenca, i de passada recordar l'esforç de l'editorial Garsineu en la difusió de la realitat pirinenca..

FILLAT, Frederic, "Els prats de muntanya i les pastures d'estiu en el desenvolupament de les comarques de muntanya", ponència al "Seminari sobre desenvolupament de les comarques de muntanya", Universitat Tècnica d'Estiu de Catalunya, Fundació Narcís Monturiol, Sitges, setembre 1987, pps.103-111. Una cita tan extensa serveix, almenys, com a homenatge a les aportacions entre l'observació ecològica i l'economia que els integrants del *Instituto de Estudios Pirenaicos* de Jaca han escampat en múltiples publicacions.

MAJORAL I MOLINE, R., LOPEZ PALOMEQUE, F., "Anàlisi de l'agricultura a la Vall d'Aran", Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1983, 197 pps. Un retrat de l'agricultura a la Vall d'Aran des d'un punt de vista social i econòmic per a poder reviuir el passat quan l'agricultura deixi d'existir a la comarca.

MATEU I LLEVADOT, X., (dtor.), "El Pallars Sobirà. Estructura socioeconòmica i territorial", Caixa d'Estalvis de Catalunya, Barcelona, novembre 1983, 456 pps. Val la pena citar almenys una de les diverses diagnosis comarcals patrocinades per la Caixa de Catalunya, en la qual el mateix autor i col·laboradors com l'Arcadi Castillo efectuen una descripció força acurada del sector agrari comarcal.

ROIGÉ VENTURA, X. (coord.), "Pirineo Catalán", Cuadernos de la Transhumancia, núm. 13, ICONA, 1995, 103 pps i fotos. Avaluació i descripció de l'estat de la transhumància i la seva evolució, interessant per comprendre aquest fenomen tan representatiu del Pirineu, que ha estat un objecte preferent d'estudi de tot el corrent antropològic i/o etnològic, el qual ens ha deixat una molt nombrosa bibliografia que aquí no s'escau de citar.

TULLA I PUJOL, A., "Procés de transformació agrària en àrees de muntanya. Les explotacions de producció lletera com a motor de canvi a les comarques de la Cerdanya, el Capcir, l'Alt Urgell i el Principat d'Andorra", Tesi Doctoral, Facultat de Geografia i Història, Universitat Autònoma de Barcelona, 1981 (editat per l'I.C.C.,1993). Repàs d'un sector essencial de l'economia agrària pirinenca, que l'autor ha descrit i analitzat en múltiples altres articles.