

PEAE Garraf · Sessió participativa · Programa Ràdio Cubelles · La pagesia i el sector vinícola · 16/12/2020

Lloc: Ràdio Cubelles

Data: dimecres 16 de desembre, a les 10h30

Durada: 30 minuts

Enllaç:

https://alacarta.radiocubelles.cat/programs/cubellesales10/radiocubelles_podcast_16945

Participants:

- **Luca Lavelli** – La Piotxa
- **Fina Fuster** – Tècnica de l'àmbit productes de la Terra a NODE Garraf
- **Josep Lluís Villanueva** – Presentador

[Josep Lluís Villanueva]: Arriba l'espai de [NODE Garraf](#) que, en els últims mesos, estem dedicant al [Pla Estratègic d'Activitat Econòmica del Garraf](#) i cada quinzena hem parlat d'un sector en concret. Avui li toca a la pagesia. Tenim a la Fina Fuster, de NODE i, a l'altra línia telefònica tenim un cubellenc, el Luca Lavelli. Ell és pagès que junt amb un altre soci està al capdavant de la cooperativa [La Piotxa](#), oi?

[Luca Lavelli]: Sí, som una cooperativa de treballadors per treballar la terra.

[Josep Lluís Villanueva]: Quant temps porteu aquí a Cubelles?

[Luca Lavelli]: Pràcticament 5 anys. És el moment de recollir els resultats de la feina que hem fet fins ara.

[Josep Lluís Villanueva]: Ja dona fruits l'hort o encara no?

[Luca Lavelli]: Sí. Vam convertir el terreny de vinya a horta ecològica i ha de créixer. Hi ha un procés de condicionament de la terra perquè el cultiu de la vinya tradicional és molt agressiu i empobreix molt la terra. L'hort necessita una terra fèrtil i hem hagut de fer rotacions de 5 anys, alternant els cultius en diferents parcel·les per fer que tota la terra tornés a un cicle de nutrients.

Nosaltres, al treballar amb el tema ecològic, fomentem la vida a dins del sòl. Ara comencem a veure els resultats. Els cultius són més nets i més productius cada any que passa.

Hem mantingut a ratlla els conills que són molt perillosos per a les nostres collites. A més, ells proliferen a conseqüència que la caça no està permesa en aquesta zona. En alguns indrets de Cubelles són un problema.

[Josep Lluís Villanueva]: Què és el que cultiveu a Can Baró?

[Luca Lavelli]: Totes aquelles coses que són de temporada. És a dir, ara començarem a donar algunes carxofes... els calçots estan quasi a punt... però també tenim cols, coliflors, bròquil, espigalls... Fer una mica tot allò que un gormand li agradaria tenir a la taula i oferir una certa varietat. De fet, cada dues o tres setmanes les cistelles que fem van canviant.

[Fina Fuster]: Ja ens trobem en plena campanya dels espigalls.

[Josep Lluís Villanueva]: Fina, tu ets una gran precursora dels espigalls. Al final has aconseguit la teva fita de donar-los a conèixer a tothom? En quin punt està això?

[Fina Fuster]: Doncs, déu ni do! Ja no soc jo sola perquè des de [l'Associació d'Espigalls del Garraf](#), encapçalada per la Montse Marcé i la Remei, estan fent molt bona feina. Estem fent esforços i és un producte que la gent consumeix cada temporada i penso que cada vegada el coneixem més.

[Luca Lavelli]: Es nota que és un producte del Garraf perquè la gent està orgullosa de tenir-lo i menjar-ne. És un producte amb molt bones qualitats. Sort del que l'ha recuperat i l'ha promocionat perquè és característic de la comarca.

[Josep Lluís Villanueva]: Luca, el vostre cultiu és ecològic. Aquesta setmana Mercabarna ha obert una gran secció dedicada exclusivament a producte ecològic. Això és bo per vosaltres o vosaltres utilitzeu altres vies?

[Luca Lavelli]: Nosaltres utilitzem d'altres canals de comercialització. De fet, tenim parada i el que ens interessa és que la gent vingui a comprar les verdures acabades de recollir. També fem lliurament a domicili, sobretot, hem tingut moltíssimes peticions durant la pandèmia.

També treballem amb algunes escoles del Garraf per portar els productes del servei de menjador. Nosaltres no venem a majoristes perquè ens ho treuen de les mans. És una experiència molt gratificant.

El pavelló de Mercabarna és un hub de productes ecològics important per obrir mercat.

[Josep Lluís Villanueva]: Per què són més cars els productes ecològics que la resta? Realment, la relació qualitat – preu és aquesta?

[Luca Lavelli]: La qualitat dels aliments es basa, en bona part, en la frescor, sobretot els vegetals i la fruita. Són més bons quan menys temps ha passat des de la recollida fins al seu consum.

En agricultura ecològica no podem utilitzar determinats productes. No parlo dels tractaments que ens ajuden a protegir les plantes dels fongs i d'alguns insectes sinó de les herbes ja que no podem utilitzar herbicides. Aleshores, això encareix molt la mà d'obra del cultiu de les hortalisses i per això afecta al preu.

També s'ha de tenir en compte que la producció és menor perquè el ritme de la terra és més lent. Limitem la quantitat de nitrogen que posem a les verdures perquè tots els microorganismes que hi ha a la terra siguin vius i això ajudi a pujar el gust del producte.

Nosaltres cultivem el sòl i damunt d'ell posem unes plantes que estan contentes de viure allà. **És important que les coses vinguin de prop de casa.**

[Josep Lluís Villanueva]: Darrerament, hi ha molt d'auge de la pagesia. Fina, al Garraf passa això també?

[Fina Fuster]: Suposo que sí. **La pagesia com a sector estratègic té un impacte important**, s'entén com un sector que econòmicament i a nivell d'ocupació sigui quantitativament molt alt. No ho seria, però si ho entenem en termes de:

- **Preservació del paisatge i l'entorn natural.**
- **Alimentació i salut de les persones**
- **Sobirania alimentària**
- **Conservació i manteniment del patrimoni agroalimentari i dels valors culturals i mediambientals.**

Si tenim en compte tot això, el que representa econòmicament el sector agrari que seria un percentatge molt baix (1%) respecte a la resta d'activitats econòmiques, doncs sí, és exponencialment enorme amb els ítems mencionats.

Com bé diu la paraula sector primari, és a dir, **és el de primera necessitat**, per tant, penso que és **un dels factors estratègics que hem de mantenir i apostar-hi.**

També és un **sector que difícilment entrarà en crisi** si no és per un tema d'importació d'aliments, que això ens fa molt vulnerables.

Tenir **un sector com l'agrari i el pesquer aquí a la comarca ens fa molt més forts**, perquè hi ha hagut altres sectors que durant aquests mesos han patit molt. Si apostem per un o dos sectors, pot passar el que ha passat ara.

Aliments que per ells mateixos tenen un valor afegit lligat a un territori són produïts o elaborats amb un procés que contribueixen a la conservació i manteniment del patrimoni agroalimentari i dels valors cultural i mediambientals.

Pel que fa a la cadena de valor del sector, l'activitat d'aquestes empreses té repercussions positives en tota la cadena de valor del sector: restaurants, comerços, empreses turístiques, empreses industrials, distribuïdors.

[Josep Lluís Villanueva]: De quina manera ha afectat la pandèmia en aquest sector? Tinc una notícia del mes de setembre que diu "creix la diferència entre el que paga el consumidor i el que rep el pagès durant la pandèmia". Això, a tu, Luca, suposo que no t'ha afectat perquè vosaltres no treballeu amb intermediaris, oi?

[Luca Lavelli]: Correcte. Nosaltres venem directament al consumidor final i també fem una mica el paper d'intermediaris i no hem encarit els preus. Només en algun cas concret, que ens ha costat més de fer algun cultiu.

Respecte al sector primari, **la gent ha intentat anar a comprar el que té més a prop i, també, els pagesos s'han adonat que és important abastir el mercat local i no deixar-ho tot als intermediaris**, tot i que són necessaris en alguns casos per col·locar gènere o fer-ho arribar d'una manera eficient i ràpida.

NODE no deixa de fer campanyes fomentant els productes locals del Garraf. Això és una gran feina per tots els mercats .

[Josep Lluís Villanueva]: Fina, què ha passat amb Origen Garraf?

[Fina Fuster]: Origen Garraf és la marca de coses originàries i singulars d'aquí la comarca. Al principi hi havia només els productes, productors i la pesca però ara anem afegint més coses de la gastronomia. Hem estrenat el nou [web](#) amb l'afegit de La Llotja i els vins del massís del Garraf.

En aquest punt, vull parlar que hem encetat una campanya per Nadal, encara que ha de durar tot l'any, que és a través de [massisdelgarraf.info](#) on amb un sol clic pots triar diferents lots de vins dels cellers del Massís del Garraf. Es tracta d'un marketplace amb una quinzena de cellers que facilita l'entrega a domicili.

Hem treballat molt per acostar a la població els productes Origen Garraf. Últimament, encara més, ens hem conscienciat de consumir productes d'aquí que penso que afavoreix a la nostra economia.

[Josep Lluís Villanueva]: Luca, vosaltres encara munteu la paradeta un cop a la setmana al camí de Mas Trader?

[Luca Lavelli]: Sí, de fet, dos cops a la setmana, divendres i dissabte al matí.

[Josep Lluís Villanueva]: Com ho feu per si se us vol demanar que ho envieu a casa?

[Luca Lavelli]: Poden escriure per demanar informació a lapiotxa@gmail.com o info@lapiotxa.cat. El web l'estem acabant de muntar i serveix com a plataforma de diàleg per realitzar les compres. Allà hi trobaran el nostre número de telèfon.

[Josep Lluís Villanueva]: Moltes gràcies per ser amb nosaltres, fins la propera.