

El turisme ha esdevingut un bon puntal per obtenir complements de la renda agrícola

El món rural ha hagut de buscar alternatives als boscos cremats el 1994. Els pagesos s'han reconvergit i han diversificat les seves activitats entre el turisme i la producció ramadera per continuar al peu del canó amb garanties

D. C.
Berga

Abans del gran incendi del juliol del 1994, al Berguedà hi havia una desena de residències-cases de pagès. Actualment n'hi ha més de 80. A Sagàs hi ha un cens d'uns 140 veïns, el mateix nombre que les places d'allotjament rural que ofereixen les residències-cases de pagès del municipi. Ouan hi va haver l'incendi hi havia una casa a punt d'obrir, ara n'hi ha una desena. A la serra de Castelltallat, a la comarca del Bages, el creixement no ha estat tan espectacular, però també hi ha estat: el 94 hi havia una oferta de vuit residències-cases de pagès i ara n'hi ha una vintena.

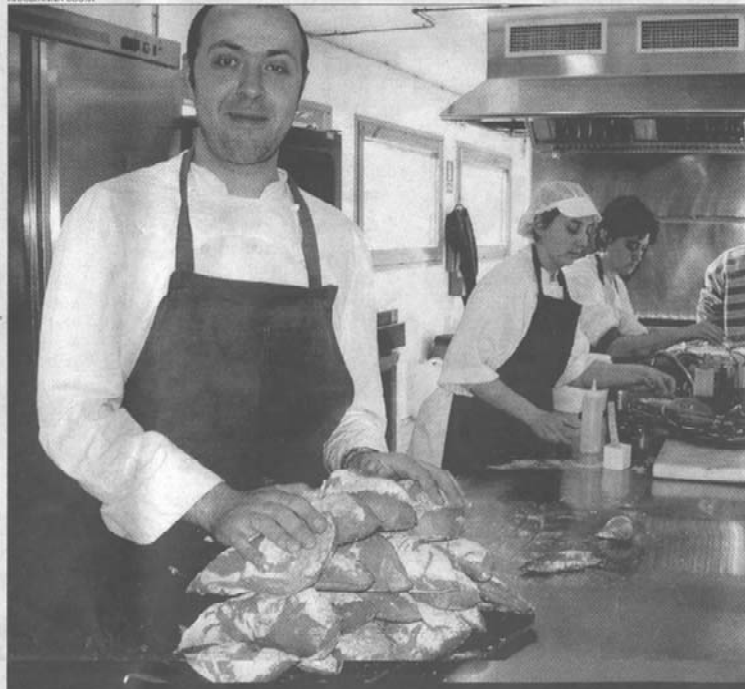
Naturalment, no totes les residències-cases de pagès es van muntar després dels incendis de fa una dècada. Entre final de la dècada dels 80 i començament casa nostra, seguint el model del que ja s'estava fent en altres comarques catalanes i també en altres països. Aquell foc, però, va ser el detonant en molts casos. «Encara fumejava el bosc la Mercè Cortina em va venir a veure per veure què podia fer». Això ho explica Ramona Giné, un referent dins el món del turisme rural al Berguedà. Recorda que després dels focs hi va haver un autèntic esclat de residències-cases de pagès: «si fins llavors cada any tenies una mica de diners del bosc i de cop i volta ja no els tenies, va caldre fer alguna cosa per obtenir igualment aquells ingressos». Així, després del foc hi va haver una important eclosió de residències-cases de pagès que van anar obrint portes. Giné calcula que se'n van posar en marxa una trentena. Aquesta tendència s'ha anat mantenint, i així s'ha arribat a tenir més de 80 cases. «Avui fa cases el carnisser, el gestor, gent de tota mena que han vist l'oportunitat de treure un rendiment del patrimoni», diu Giné, que assegura que «tothom té dret a fer-ho. L'única cosa que em fa por és que al fi-

nal no farem agroturisme, que perdrem l'autenticitat». L'autenticitat en aquest cas vol dir oferir valor afegit a l'oferta d'allotjament rural, un plus que es materialitza en un entorn rural, natura, tranquil·litat, en les activitats de pagès i aquelles altres que potser ja són història però que han configurat la cultura rural i que donen un segell diferencial a aquesta oferta. L'entorn natural va ser un actiu molt malmès pels incendis i ara, deu anys després, no hi ha boscos, però hi ha verd, cosa que és d'agrair. A més de l'embolcall, els professionals del sector s'esforcen per mantenir l'empremta de l'autenticitat. Així, Anna Duocastella, de les Corts de Biosca, a la serra de Castelltallat, i membre de l'associació turística d'aquesta zona, explica que s'han muntat rutes per donar a conèixer el patrimoni rural. En el seu sortia del corral fins que hi tornava a entrar. Una altra oferta ha estat la plantació d'herbes remeieres.

El primer que van fer les persones que ja es dedicaven a l'agroturisme abans dels incendis va ser intentar vendre el paisatge cremat reverdint-lo com fons i instal·lar piscina, diu Duocastella. «L'alternativa immediata després dels incendis del 94 va ser fer una operació de maquillatge de l'entorn, muntar com fons un espai verd amb reg automàtic i fer la piscina». Una piscina a l'estiu en una zona cremada que es vol dedicar al turisme és prioritària.

L'agroturisme no ha estat l'única alternativa als ingressos que el foc va cremar. «Hi ha gent que tenia granges de porcs, bosc i conreus. Quan vam perdre el bosc, l'alternativa va ser l'agroturisme. Hi ha d'altres persones que es dedicaven a l'agroturisme i van posar porcs. Hi ha hagut una mica de tot», explica Ramona Giné. Per la seva banda, Anna Duocastella està d'acord que l'agroturisme no ha estat l'alternativa exclusiva després del foc, però bé que matissa que en general «l'agricultura de secà està en hores baixes i alguna cosa s'ha de fer per mantenir el patrimoni rural». En aquest sentit exposa que si la inversió per iniciar una activitat de turisme rural és molt important, «difícilment es pot recuperar amb agroturisme. Una altra cosa és fer millores». Per això assegura que l'agroturisme, malgrat els focs, «continua sent una activitat complementària» de les rendes agràries.

ARXIU/ANNA COSTA



Un projecte vital per refer-se del foc

Oriol Rovira va estudiar l'ofici de cuiner a Manresa. Quan va acabar els seus estudis va marxar al País Basc per continuar formant-se. L'incendi del 4 de juliol el va fer tornar a casa. Ell i la seva companya, Marta Puigantell, que també és de l'ofici, porten l'hotel-restaurant. Els ajuda la seva germana, Montse Rovira, la tieta de la Paula, que ja té un any. Hi treballen de deu a catorze persones.

«A pagès també vivim de la qualitat, de la diversificació i de la innovació»

D. C./Sagàs

Un dels exemples que il·lustren de forma molt gràfica el procés de recuperació després del gran incendi del 94 és el de l'hotel-restaurant Els Casals, de Sagàs. Es tracta d'una masia de la família Rovira-Prat, que es va veure afectada per les flames igual que la Rovira, una casa veïna que tenien a punt per engregar una residència-casa de pagès. Després del foc van decidir que calia tirar endavant. Es va refer la Rovira. El procés de gestació del que avui és Els Casals es va fer durant l'any i mig que Oriol Rovira, el cuiner del restaurant, i els seus germans van dedicar a treure fusta cremada del bosc. Tots van rumiar i rumiar, i van decidir recuperar Els Casals i muntar-hi un hotel rural i un restaurant. Amb els diners de la fusta, amb els diners del banc, van iniciar un projecte que va ser una realitat a principi de l'any 2000. Els Casals era una

masia de la qual només s'utilitzava la planta baixa per guardar-hi el bestiar, una granja d'engreix de vedells i de truges. La cuina és on hi havia la cort de porcs. El primer menjador, on se serveixen plats de la carta, abans era el femer. I l'altre menjador abans era una petita granja on es deslletaven els vedells. La Setmana Santa del 2000 es va posar en marxa l'hotel rural amb 10 habitacions.

Avui, quatre anys i mig després de l'inici de l'aventura, Oriol Rovira diu que «som feliços de poder fer el que ens agrada a casa nostra i amb una bona resposta

«Som feliços de poder fer el que ens agrada, a casa nostra i amb bona resposta de la gent»

de la gent». Confessa que a l'inici «estava espantat»; posar en marxa Els Casals era una aposta arriscada, tenint en compte que es troba «al mig del no res», com diu l'Oriol. Ara, però, aquest aïllament i el contacte amb la natura formen part dels seus actius més valorats, a més de la seva excel·lent cuina. Perquè l'Oriol té clar que s'ha d'apostar per la qualitat. «A pagès també vivim de la qualitat, de la diversificació i de la innovació. Si fas pollastres, has de fer els millors del mercat, i així amb tot».

A més de la qualitat, a Els Casals tanquen el cicle productiu de l'explotació agrícola familiar. Molta de la carn que se serveix al restaurant prové dels animals criats a casa (productes derivats del porc, vedells, pollastres), a més d'altres productes com les verdures. L'any passat, l'esplèndid hort de Els Casals va donar 650 quilos de tomàquets per als seus clients.

abeto rojo

IMPRESA GALLERIES Participacions

Notes

C/ Sant Fruitós, 7 - Manresa
Tel. 93 877 02 05