

LA CRÒNICA



RAMON IGLESIAS

# LES OLORES PERDUDES

L'associació Mòn Empordà organitza mercats ecològics a Corçà, Ruplà, Ullastret i Parlavà

**A** la plaça de la parròquia de Sant Julià i Santa Basilissa de Corçà canten les mallerengues i a la riera del costat s'hi han trobat excrements de llúdriga. Un altre segell de garantia ecològica del lloc és que m'he trobat, voleiant pel mercat, el vell rocker proteccionista Jordi Sargatal. Avui, com cada segon dissabte de mes, hi ha muntades a Corçà les parades d'un singular mercat. Més que un mercat és un apostolat laic. Són les parades de Mòn Empordà, una colla d'entusiastes de la vida ecològica que estan a punt de celebrar el primer aniversari organitzant mercats ecològics a Corçà, Ruplà, Ullastret i Parlavà. "No som hippies i tampoc neorurals... necessàriament. Hi ha algun enginyer, un antropòleg, una ballarina o una cuinera. Ens uneix l'ideal de l'alimentació sostenible. Pretenem que el producte de casa es quedi a casa i el de lluny que es quedi lluny", m'explica la Lola Puig, presidenta de Mòn Empordà i xef del Fort d'Ullastret, amb qui em passejo per aquest mercat.

El primer xoc és olfatiu. Setmanes enrere havia patit una experiència decebedora al mercat de la Devesa de Girona, convertit avui en una mena de supermercat sense prestatges però amb uns productes hortifrutícules sospitosament similars i inodors. Aquí a Corçà és diferent. El nas queda saturat a l'instant. Els enciams i els pebrots desprenen olors penetrants. "I sobretot es nota en el gust", falca l'Alba Falgàs, que als 19 anys es va fer productora ecològica. Ara té 7 hectàrees i reconeix que costa molt que es valori una verdura "que no t'omple el fetge de química". Però a l'Alba li deu haver anat prou bé. El seu pare, que era un "pagès convencional" (d'herbicides i pesticides), està

fent la conversió ecològica dels seus camps. No és senzill! Han de passar 3 o 4 anys perquè la terra quedi neta de química. És tot més car? A vegades! "Però no necessàriament, i també trobaràs productes més barats", replica la Lola. Mòn Empordà té una comissió d'admissió que abans d'acollir una parada nova avalua el productor per garantir els ecopreceptes.

La Rosa ven els productes de Mas Mercè de Siurana

**Nicolau Forn reclama una vida biodinàmica i defensa models productius no economicistes**

d'Empordà, que ha aconseguit recuperar l'ovella ripollesa. És una raça que fa una cinquena part de la llet que produeixen les ovelles normals, però amb el gust antològic que es plasma en recuits i formatges quallats amb l'herbacol que ells mateixos cultiven. Al costat trobo la parada de l'Anna Galloso, que un dia va sentir "com les flors em cridaven". Ella elabora els productes de Les Liles de Garrigoles. Produeix cremes per a nadons, sabons i tot tipus d'ungüents. No només compleix els preceptes ecològics. També segueix el calendari biodinàmic. Fa la recol·lecció de flors i plantes en determinades llunes i elabora les cremes en hores concretes del dia. Entre les seves potingues té un hit de vendes. És una pasta que blanqueja les dents amb argila blanca.

En Pere Pareta ha portat ous de gallina feliç. Les cent gallines d'en Pere viuen soltes entre plantes i arbres fruiters al bosc del Baró. "I no els hi tallem els becs", proclama orgullós en contrapo-



PACO SIERRA

La Rosa ven els formatges de Mas Marcè de Siurana d'Empordà

sar-les amb les aus recloses en les atapeïdes gàbies de producció industrial. Al mercat el pa el ven en Ramon Serra, que cultiva blats ancestrals anteriors a l'espelta. Mol el blat amb un vell molí de pedra. El pa d'olives i romaní d'en Ramon és una bomba olfactiva.

Mig ocult darrere els cistells trobo un home amb unes mans de dimensions sobrenaturals esculpides a base dels traus que li fan les romegueres. Me'l presenten com el Follet del bosc. És en Josep Matavaques. Viu al bosc i del bosc.

Hi arriba abans que surti el sol i marxa quan es pon. Avui porta aromàtics rossinyols de pi. En Josep destrueix un tòpic: "És cert que a la tardor surten la majoria de bolets, però també n'hi ha a la primavera i quan els hiverns són suaus". La resta de l'any agafa tòfones i tot tipus de fruits silvestres. "El bosc està malalt perquè ja no hi ha ramaderia ni pastures!", alerta aquest follet amb mans de trol.

Podria continuar sobrevolant parades, i aturar-me a xerrar amb

la Tais, una expansiva castanyera que recull castanyes a l'Albera i les ven maridades amb garnatxa d'Espolla. Podria parlar amb la Marta Solà, que viu literalment envoltada de cabres a Cistella. Em podria quedar embadalit amb l'ofici d'en Joan l'esmolet, o parlar de l'apetitós aspecte de la carn d'Ecotall. Però m'aturo a la parada d'en Nicolau Forn. Aquest pagès i tècnic agrícola de Vilamarí té, aparentment, un discurs de guru ecològic. Reclama una vida biodinàmica, defensa models productius no economicistes, i parla "amb reserves" d'espiritualitat agrícola.

Amb la conversa avançada descobreixo que no processa cap dogma. El seu discurs és una teranyina i jo una mosca caçada. Hi ha profunditat filosòfica en les seves paraules però sobretot acció. Forma part d'un grup de pagesos agroecològics i amb Ecotitot fa cistells que es distribueixen a tot l'Empordà, Gironès i Pla de l'Estany. També és assessor d'hortes urbanes. Segur que té una teoria sobre la meua obsessió del dia: les olors perdudes i recuperades aquest matí. En Nicolau ho té claríssim: "Avui l'olor la posen els catalans". La Lola assenteix.●

## Els somnis funcionen

■ **Lola Puig em reconeix que no ha estat un any fàcil per Mòn Empordà. Més aviat tot el contrari. "Pensàvem que els estius amb el turisme vendriem molt i no és així. A l'hivern anem fent". Jordi Sargatal convida la gent de Mòn Empordà a somiar. Diu que els "somniais funcionen". Ell té experiència en el camp de les quimeres. Fa 30 anys va somiar que frenaven la voracitat de les màquines que pretenien**

**convertir els Aiguamolls de l'Empordà en un pantà d'especulació. Sargatal creu que tenen futur com a mercats de cap de setmana: "Que enlloc d'anar als sùpers, que la gent vingui a mercats com aquests per ajudar i multiplicar uns productors que han d'acabar sostenint l'ecologia d'una comarca viva". Sargatal s'acomia amb un desig goethià. "Geni, poder i màgia!". Serà veritat que els somniais funcionen?**

www.elreidelarajola.com



Medinyà: de 8 a 13h i de 15 a 19:30h  
Olot: de 8 a 13h i de 15 a 20h  
(dissabtes de 9 a 14h i de 16:30 a 20h)

IVA no inclòs

PORCEL·LÀNIC INTERIOR/EXTERIOR

IRIDIUM  
60x60

Negre / Gris / Beige / Crema

10€ m<sup>2</sup>

C. N-II Km 726. Medinyà.  
tel. 972 49 83 12 . fax 972 49 83 13  
C. de la Canya 159. Olot.  
tel. 972 29 08 09 . fax 972 29 21 38  
20 Rue d'en Cavailles. Le Boulou  
tel. 0033 04 68 37 22 64