

# Granollers recupera, amb petits negocis, l'activitat agrícola

(Pàgines 2 a 4)

(Pàgina 9)

**El Consell Comarcal ja té quasi tot el finançament per traslladar-se**

(Pàgina 10)

**La constructora del pàrquing de les Hortes de Caldes es fa enrere**

(Pàgina 22)

**Més tritons a sis torrents del Montseny**

(Pàgina 28)



TONI TORRELLAS

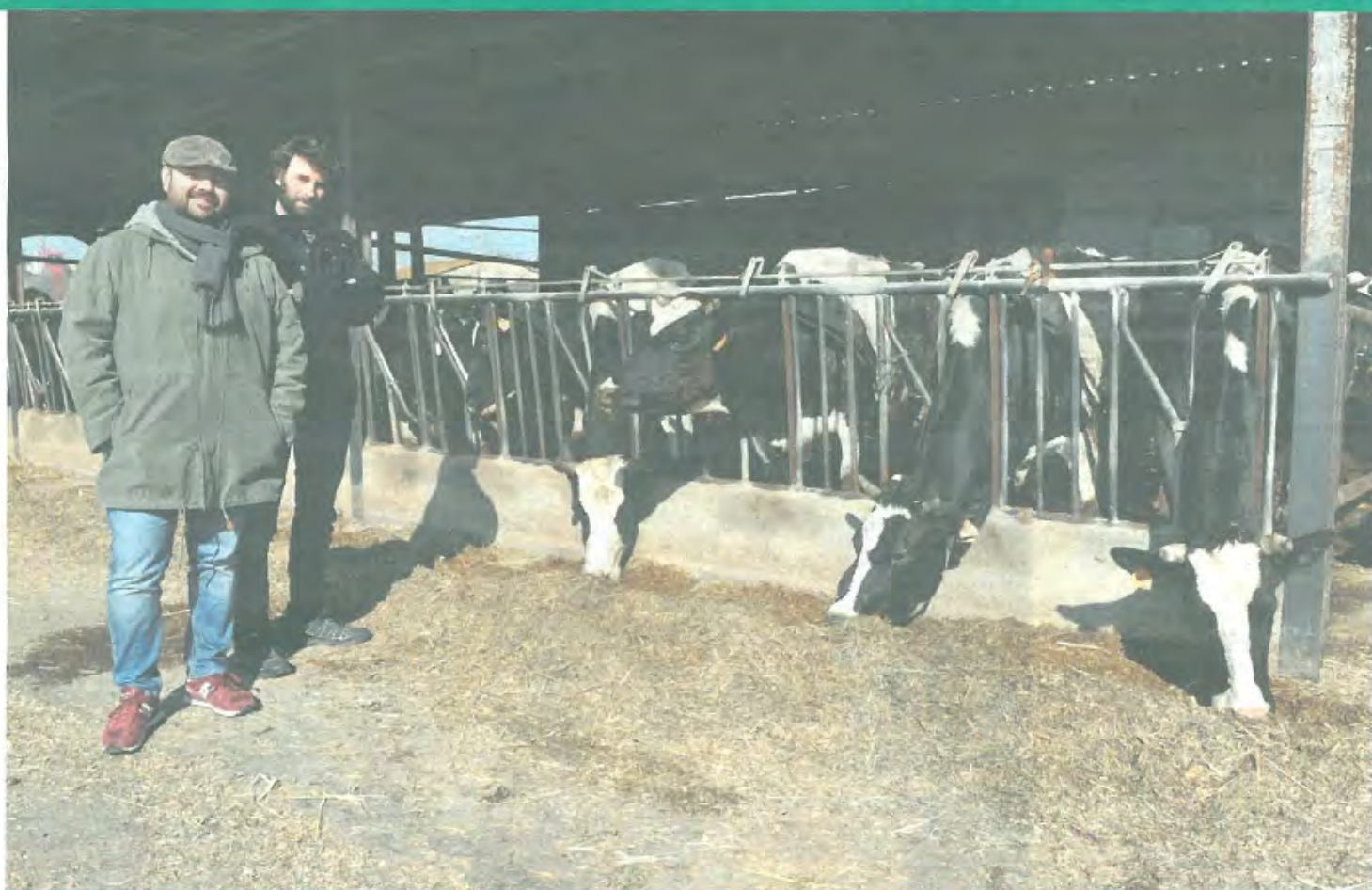
**Reforma al balneari Broquetas de Caldes per posar-se al dia**

(Pàgina 37)

**Carlos Viver, nou seleccionador nacional d'handbol femení**

(Pàgina 43)

**El Ball de Gitanes de Sant Celoni celebra 250 anys**



RAMON FERRANDIS

Xavier Bordetas i Francesc Portet, a la granja de Palou d'Isidre Ventosa on faran formatges

## L'avantatge de la proximitat

L'augment de la consciència mediambiental de moltes famílies que busquen

productes de proximitat i produïts de manera respectuosa amb el medi ambient es

veu com una oportunitat per mantenir i potenciar l'activitat agrícola i ramadera que

encara perdura en entorns urbans com el de Granollers, amb Palou com a motor.

**Comprem**

la millor taxació



rellotges

diamants



www.compremor.com

Granollers: Santa Elisabet, 19 · Tel. 93 879 25 87

\* Oferta vàlida fins al 30 d'abril i a partir de 20 grams d'or. Regal lliure per persona i dia.

### Nuevo Hyundai i30. Move on.



**AUTOMÒBILS FONT DEL RÀDIUM.**  
Tel. 938 61 61 65.



Game Nuevo Hyundai i30: Emisiones CO<sub>2</sub> (gr/km): 99-125. Consumo mixto (l/100km): 3,8-5,5.

El creixement urbà i industrial s'ha via associat tradicionalment a un factor que jugava en contra de l'activitat agrària i ramadera. Ara, l'augment

de la consciència mediambiental de moltes famílies, que busquen productes de proximitat i produïts de manera respectuosa amb el medi ambient,

es veu com una oportunitat per mantenir i potenciar l'activitat agrícola i ramadera que encara perdura en entorns urbans com el de Granollers.

# La proximitat al client facilita la recuperació de l'activitat agrària a l'entorn urbà de Granollers

Actualment, hi ha 137 activitats relacionades amb la producció ecològica al Vallès Oriental

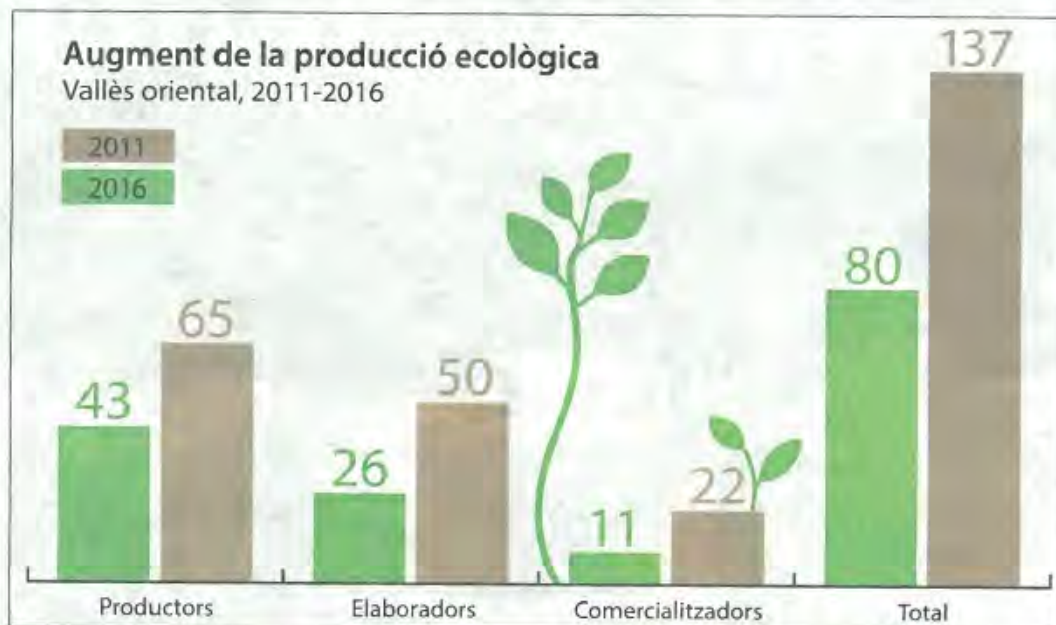
## Granollers

Ferran Polo

La proximitat amb el consumidor final s'ha convertit en una oportunitat per a la recuperació de l'activitat agrària i ramadera a Granollers i, per extensió, a la resta del Vallès Oriental. "La pagesia té futur, però una part important d'aquest futur passa per la ciutat", reivindica Neus Monllor, doctora en Geografia i Medi Ambient i autora del treball *Granollers, ciutat agropolitana: recursos agraris i alimentaris del segle XXI*, que es va presentar fa pocs dies dins del cicle del Centre d'Estudis de Granollers. La proposta de Monllor va ser la guanyadora de la 18a borsa d'estudis memorial Joan Camps i Giró, que convoca l'Associació Cultural de Granollers.

Les dades recollides en el treball de Monllor mostren l'evolució inversa de l'activitat agrària convencional respecte de l'augment de les explotacions que aposten per la producció ecològica (vegeu gràfic adjunt). Segons les dades del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), al Vallès Oriental actualment hi ha 65 productors (12 més que el 2011), 50 elaboradors (24 més que el 2011) i 22 comercialitzadors (el doble que cinc anys endarrere). En canvi, les explotacions agràries en global es van reduir de les 3.488 que hi havia l'any 1989 a les 983 del 2009. Segons les dades del cens agrari, el descens s'ha produït en tots els conreus: cereals (de les 1.381 explotacions del 1989 a les 632 del 2009), farratges (de 1.095 a 267), hortalisses (de 956 a 256), vinya (de 215 a 59) i fruiters (de 253 a 48). Amb tot, la caiguda entre el 1999 i el 2009 es va frenar de manera notable respecte a la dècada anterior.

Per Monllor, "el Vallès Oriental és un territori dinàmic que està treballant per recuperar l'essència



Neus Monllor, autora del treball, en una conferència anterior

pagesa". I Granollers és, a la vegada, "un motor de la part productiva" i "un dels pols principals de consum". En aquest sentit, destaca la importància del territori de Palou, al sud de la ciutat. "Permet fer un acostament i una sensibilització sobre el camp a la ciutadania", diu Monllor, que sosté que "si es coneix i es valora" un territori i els productes que s'hi elaboren, "el pas següent és la compra. El Vallès Oriental té entitats que s'estan movent i comença a tenir un volum de gent que també vol aquests productes". Aquí, destaquen les cooperatives de

consum, el comerç local, els restaurants *slow food* i que utilitzen productes de quilòmetre zero, les iniciatives en menjadors escolars o la creació de noves fires i mercats. Monllor destacava agents de l'àmbit públic com el Consell Comarcal, el Consorci de Gallecs, a Mollet, o diversos ajuntaments com els de Bigues i Riells, Cardedeu, Granollers, Mollet, Santa Eulàlia, Tagamanent o Sant Celoni. També actors del sector privat com, per exemple, l'Associació Agroecològica de Gallecs, la Cooperativa Agrària del Vallès, Cuina VO, Llavors Orientals, La Magra-

*Granollers és motor de la part productiva i un dels pols principals de consum*

na Vallesana, la SAT Palou o Slow Food Vallès. Aquests factors han de ser claus per estimular la producció, i aquesta especialista els valora perquè "no es donen en altres llocs".

Monllor, que és emprenedora rural i consultora per al desenvolupament de projectes vinculats al camp o a l'alimentació, entén que cal "reivindicar l'aliment com un vector d'unió del món rural i del món urbà". Per això, Monllor constata que "menjar és una acció directa de política agrària; en funció del que mengem, estem marcant la definició del territori". I veu el nou mercat de productors de proximitat que es fa els dissabtes al matí a la plaça de la Corona com un "bon indicador". "Els productors han fet el que havien fet sempre, que és anar a mercat", afegeix.

## El motor de Productes de Palou

Quinze productors fan servir la marca impulsada per l'Ajuntament

F.P.

El pla de Palou és una oportunitat per desenvolupar una activitat agrícola i ramadera que pugui aprofitar la proximitat amb el consumidor final. El treball *Granollers, ciutat agropolitana: recursos agraris i alimentaris del segle XXI*, de Neus Monllor, retrata aquest espai on, actualment, el 43% del sòl és no urbanitzable: el 29% són conreus mentre que el 13% restant són zones forestals. Hi ha 292 propietaris que, de mitjana, tenen 1,2 hectàrees. Les parcel·les són de mitja hectàrea de mitjana, tot i que dos de cada tres propietaris tenen

extensions inferiors a l'hectàrea.

Entre el 1989 i el 2009, les explotacions es van reduir de manera notable: de 113 a 40. A través de la marca Productes de Palou i d'un programa específic d'ajudes per posar al dia les instal·lacions, l'Ajuntament de Granollers ha mirat d'esperonar l'activitat primària a la zona sud de la ciutat. Actualment, hi ha 15 productors que fan productes amb aquesta marca. La majoria aposten per la mongeta del ganxet (cinc), però també hi ha horta variada (tres), cigrons, llet, mel, ous, pollastre ecològic i, aquest 2017, s'hi han d'afegir les produccions

regadiu, diversificar la producció, augmentar el valor afegit i incrementar les activitats.

Granollers participa en la xarxa incipient d'incubadores de productors de Catalunya. Monllor creu que els comporten definir i implementar un model d'incubadora per a empreses del sector primari que sigui adequat a la naturalesa de Palou i de la comarca, identificar els propietaris disposats a participar-hi i valorar la possibilitat que l'Ajuntament de Granollers pugui adquirir terres o edificacions que permetin situar el projecte.

## TRES TERRITORIS DIFERENCIATS

## 'Rururbà'



És la zona més propera a les ciutats. A Granollers, és espai *rururbà* el pla de Palou, la serra de Ponent i la serra de Llevant. El treball de Monllor destaca la bona consideració que Palou té per part

de la població de Granollers. També la demanda creixent d'altres productes i serveis a l'espai rural i la suma de nous productors i nous productes a la marca Productes de Palou. En contra, hi pot jugar una propietat de la terra molt atomitzada i poc dinàmica, un nombre reduït de professionals que viuen del camp i la poca orientació del producte al mercat local.

## Rural

És la zona intermèdia entre l'espai *rururbà* i el *naturrural*. Al Vallès Oriental, inclou les planes agrícoles de les Franqueses, Cardedeu, l'Ametlla o Canovelles. Es tracta de territoris fèrtils amb tradició d'activitat agrícola que destaquen perquè són pròxims al mercat urbà i perquè s'hi han desenvolupat experiències de nova pagesia. Entre les amenaces que hi ha: la pressió del creixement urbà i industrial, la fragmentació territorial, la degradació dels recursos naturals que els abasteixen (aigua, per exemple) o la intensificació, industrialització i especialització de la producció agrària.



## 'Naturrural'

Al Vallès Oriental, Neus Monllor situa l'espai *naturrural* en els espais naturals que formen part del massís del Montseny, del Montnegre i el Corredor, de la Serralada Litoral, de la serralada de Marina i dels cingles de Bertí i Puiggraciós. Aquí, es valora positivament l'alta agrobiodiversitat cultivada i el paper de la pagesia com a actor imprescindible per mantenir el territori i la tradició. Els punts dèbils d'aquest espai són l'abandonament agrícola i ramader que hi ha hagut, i el fet que es tracta d'espais menys productius i més allunyats dels serveis i dels centres de consum.



Xavi Bordetas i Francesc Portet, aquest dimarts al migdia a l'antiga granja de vedells d'engreix que reconvertiran en la seu de Caseus Afinadors

## Granollers

**F.P.** Caseus Afinadors, distribuïdors de formatges artesans i de pastor fets a Catalunya d'una quarantena de productors diferents, ha començat aquests darrers dies les obres per reconvertir un antic cobert que havia acollit una granja de vedells d'engreix a Palou, en les noves instal·lacions de l'empresa.

Aquí hi haurà les oficines, un espai preparat per afinar els formatges abans de la distribució a botigues, restaurants, càterings i hotels i un espai per fer degustacions, cursos o altres activitats destinades a clients però també al públic final. A més, crearan una zona per a la producció de formatges propis per primer cop després de deu anys d'experiència en la comercialització. Tre-

## Un formatge fet a Palou amb llet de Palou

**Caseus Afinadors, de Granollers, comença les obres per obrir unes noves instal·lacions en una antiga granja de vaques d'engreix**

ballaran amb la llet de les vaques d'Isidre Ventosa, un ramader de Palou a qui també han llogat la nau de 200 metres quadrats més el pati que ara estan reformant. La producció s'etiquetarà amb la marca Productes de Palou. "El nostre objectiu no és ser productors, però afegint-hi aquesta petita producció tanquem el cercle", comenta Xavier Bordetas, un dels socis de Caseus. "És un luxe anar a Palou i trobar un espai agrícola on instal·lar-nos",

valora Francesc Portet, l'altre soci d'aquesta petita empresa on ara treballen quatre persones i que, fins ara, té les instal·lacions a la plaça Folch i Torras, al centre de la ciutat. S'han quedat petites i feia temps que buscaven lloc a Palou. "No ha estat fàcil", explica Portet. Finalment, però, han arribat a un acord amb Ventosa, que també els subministrarà la llet que produeixen les seves vaques, situades a pocs metres del futur obrador.

D'aquesta manera, també es genera una complicitat entre productors i transformadors. "És una manera de donar un cop de mà a aquesta activitat. Cal valorar l'existència d'una granja de vaques de llet a un radi de 20 quilòmetres de Barcelona i que produeix una llet de gran qualitat; fins i tot, millor que explotacions del Pirineu", apunta Portet. "La clau és l'alimentació", valora Isidre Ventosa, que té una cinquantena de vaques que

produeixen uns 800 litres de llet al dia. Té permís per vendre llet crua directament al consumidor final. La majoria dels seus clients són particulars que la van a buscar a la granja. Principalment són estrangers, ja que tenen més cultura de consum de llet de vaca. "N'hi ha que fan quilò-

**A partir de la tardor, produiran formatge amb marca Productes de Palou**

metres per venir a buscar la llet a casa", diu. També ven a restaurants i se'n pot trobar al mercat dels dissabtes a la plaça de la Corona. Preveuen que les obres s'acabin a l'abril. Serà aleshores quan començaran a fer les proves per fer formatges que, si tot va bé, podrien començar a comercialitzar-se a partir de la tardor. "Necessitem fer proves *in situ* perquè la llet és un producte molt fràgil", comenta Portet.

Amb el trasllat a Palou, Caseus destaca la importància de tenir unes bones instal·lacions que els permetin fer l'afinació dels formatges que distribueixen i el control del procés de maduració. "És un espai per mantenir el formatge i poder-lo oferir en una situació òptima al client", explica Bordetas. Ja treballen amb una quarantena de formatgers catalans diferents. "Prioritzem els que tenen ramat propi", afegeix. "Ens importa molt com es tracta la llet i el producte", explica Portet. "A Catalunya, es troben totes les varietats de formatges. La gent se sorprèn quan els ho expliques", diu Bordetas. Amb tot, és difícil exportar perquè es tracta de produccions petites.



Nonna Hernández, amb les quatre varietats fixes de la seva cervesa en primer terme i l'especial que ara ha repetit per una mostra de cerveses a Barcelona

RAMON FERRANDES

## Del camp als fermentadors

Quana elabora cervesa artesana a l'Ametlla amb l'ordi cultivat en camps de Canovelles

### L'Ametlla del Vallès

F.P.

Amb l'ordi que cultiven als camps que tenen a la zona de Can Quana, a Canovelles, elaboren cervesa artesana en un petit taller situat en una nau del polígon Montguit, a l'Ametlla. Enmig, l'ordi s'envia a maltar a Alemanya, amb un professional que els

garanteix que la malta que reben prové directament del seu ordi. Quana elabora quatre varietats fixes de cervesa i puntualment n'hi afegeixen alguna més. En tot el procés, fan una aposta per la qualitat del producte i també per la proximitat. L'àrea de distribució se centra a l'entorn del Vallès Oriental, del Maresme i en alguns punts

de Barcelona. A la comarca, tenen les quatre varietats a la botiga de la Cooperativa Agrària Comarcal, a les Franqueses. Ells mateixos també la venen al mercat de productes de proximitat que es fa cada dissabte a la plaça de la Corona, a Granollers. "Per nosaltres és important que la gent propera conegui el nostre producte i el valor",

diu Nonna Hernández, que impulsa el projecte juntament amb el seu pare, Anselmo. Noten com "cada dia es valora més" el producte de proximitat i de qualitat. Tot i que, en el cas de la cervesa, cal fer molta pedagogia per la gran diferència que hi ha entre la industrial i la que és artesana. "Per mi, gairebé són dos productes diferents."

L'objectiu de Quana és créixer a poc a poc i "anar obrint de mica en mica el radi" per on distribueixen.

Abans que les primeres ampelles sortissin al carrer, van estar més d'un any treballant el projecte fins que el juny del 2015 van començar la comercialització. "Vam començar a fer cervesa a casa com una afició", explica Nonna Hernández. Això va casar amb la disponibilitat d'uns camps a Canovelles on plantaven cereals que, després, venien per fer pinso per al bestiar. Hi van començar a fer ordi "per veure com funcionava". I va anar bé. Després, va venir la recerca d'un maltador que els garantís que la malta que els enviava estava feta amb el seu ordi. El van trobar a Alemanya.

"Té una màquina petita i ens ho pot fer." L'any passat, ja li van enviar 15.000 quilos d'ordi, que es van transformar en la malta que han anat consumint. "És una matèria primera més cara, però és el nostre tret diferencial." Aquest any, tenen previst rebre del seu ordi malta de cinc tipus diferents que els permeten produir els diversos tipus de cervesa. Van adequar la nau de l'Ametlla amb l'obrador -poden fer 250 litres de cervesa a la vegada i tenen dos fermentadors amb capacitat per a 300 litres cadascun- i la cambra refrigerada on conserven la producció. Aquí també envasen, xapen i etiqueten en un procés molt manual. Presenten les cerveses en ampelles de 33 centilitres o en barrils de 20 i 30 litres.

## 'Agropolitans'



**Oriol Guinart Berruoco**

Membre de Granollers en Transició i soci de La Magrana Vallesana

El darrer 9 de febrer, al Museu de Granollers, la doctora en Geografia i Medi Ambient Neus Monllor i Rico va presentar la seva ponència en el marc de la 18a Borsa d'Estudis Memorial Joan Camps que atorga el Centre d'Estudis de Granollers. La presentació al Museu portava el suggeridor títol de "Granollers, ciutat agropolitana".

La Neus ha fet una fotografia de l'agricultura de la comarca tant en l'entorn rural-urbà, rural i natural-urbà, en una concepció àmplia del que ha de ser l'entorn agrícola. En aquesta concepció es fa imprescindible considerar on són (o on haurien de ser) la majoria de consumidors dels productes produïts a la comarca; per això considera un nucli de població com Granollers com a part del mateix sistema, l'anomenat sistema *agropolità*.

A ningú se li escapa que la situació de l'agricultura a la comarca no és per tirar coets, però la Neus ens va fer veure que existeixen motius per a l'optimisme. En són exemples, el segell de productes de Palou i el mercat de proximitat del diumenge a Granollers, la recuperació de llavors antigues

que fa el banc de llavors de Llavors Orientals, les cooperatives agroecològiques o el canvi de valors entre "la nova pagesia", gent que prové de pagès o no però que abraça les modernes pràctiques d'agricultura ecològica.

El més interessant de la qüestió és la concepció i el model de fons que aquesta agricultura implica.

Per començar, el gran declivi de la pagesia local té a veure amb la societat globalitzada i les transnacionals de l'agroindústria. Per bé o per mal, el canvi climàtic, l'escassetat de recursos energètics i minerals i la crisi del sistema econòmic a poc a poc posen en dubte el sistema actual, i deixen com a antiga, de retruc, l'agricultura depredadora i latifundista fruit de la revolució verda del segle XX.

D'altra banda, l'alimentació ecològica i saludable és més que una moda moderna; més enllà dels beneficis per a la salut d'una agricultura lliure de transgènics, d'agroquímics i de biocides, hi ha l'aspecte clau de la sobirania alimentària. Darrere de tota aquesta tecnologia hi ha un sistema de patents que impossibiliten l'autoreproducció de les llavors o que fan imprescindible la compra de productes químics específics per a unes plantes menys resistents a les plagues.

L'alternativa és, com afortunadament s'està treballant al nostre territori, la recuperació de llavors antigues d'horta (hi ha 130 espècies recuperades al banc de llavors de Llavors Orientals); espècies

adaptades al territori, d'altíssima qualitat i sobretot lliures de patents.

Una autèntica assegurança de vida si en algun moment ens fallen els circuits internacionals i, per cert, un exercici de sobirania real.

Cal no oblidar els pagesos i ramaders, als quals, tot i representar una part minsa i envellida de la població activa, els demanem que tinguin cura de la majoria del territori, i que no només ens alimenten, sinó que són els grans dibuixants del paisatge.

Tot plegat acaba dues visions a l'hora de portar el menjar a taula: una de depredadora i malbaratadora i una altra de conscient, culta i respectuosa. I no només això: en un context de possible col·lapse del sistema, posar tots els ous de la seguretat alimentària al cistell de l'agronegoci no sembla la millor idea. Vertebrar el territori al voltant de l'acte vital d'alimentar-se i aconseguir que la provisió d'aliments sigui propera, respectuosa amb el medi i justa amb les persones sembla la millor opció. I aquest és precisament el concepte de zona *agropolitana*.

Així que Granollers farà bé de mirar una mica menys Besòs avall i girar l'atenció cap al Congost, el Tenes i el Mogent amunt; farà bé de deixar de pensar en espais per als motors, les carreteres, les màquines i el ciment i tornar a la seva essència: ser fonda i mercat dels productes de la seva terra, de la seva zona *agropolitana*.