

# SOM RURALES

Revista de la pagesia i la ramaderia de Ponent

---

## Cireres amb tendència a l'alça: més producció a preus més elevats.

Veus expertes: Josep Peñuelas i Joan Serra.

La ciència inexacta de l'esporga: entre la tradició i la rendibilitat.

Gallines a casa: el fenomen per estalviar-se la compra dels ous.

Les granges de conills entren en caiguda lliure.

Entrevista a Empar Moliner, escriptora.

'Contrapastoral', l'art al servei de la pagesia.

Empresonats i processats per una 'innocent' protesta pagesa.

---

## EQUIP

# SOMRURALS

### President:

Emili Farré

### Coordinació:

Francesc Florensa

### Redacció:

Albert González  
Miquel Andreu  
Xavier Franch  
Maria Ramos

### Departament comercial:

Francesc Florensa  
Antonio Moriana

### Disseny gràfic:

Adrià Martí

### Fotografia:

Albert González  
Xavi Minguella

### Correcció:

Roger Berengué

### Administració:

Àngela Giné

### Imprimeix:

GRAFIX DIGITAL  
Av. Mediterrània, 34 P. I. Golparc  
25241 GOLMÉS (Lleida)

### Dipòsit legal

L-717-2022

### Edita:

Associació Cultural Garriguena  
de Comunicacions  
C/ Nou, 2 · 25400  
LES BORGES BLANQUES  
Telèfon: 973 14 24 20  
sombgarrigues@somgarrigues.cat

### Reconeixements:



Millor publicació de premsa  
no diària (APPEC, 2024)

### Amb el suport de:

 **ACPC**

Associació Catalana  
de la Premsa Comarcal



Generalitat de Catalunya  
**Departament  
de la Presidència**

# SUMARI

## VEUS EXPERTES

Escriuen Josep Peñuelas i  
Joan Serra.

Pàgines

8-11



## REPORTATGE

El debat sobre l'esporga respon a la  
necessitat d'abaratir-ne el cost.

Pàgines

24-27



## PUNT DE VISTA

Visitem de ben a prop les abelles  
d'una arna de Llardecans.

Pàgines

32-33



## ENTREVISTA

Empar Moliner, escriptora i  
conductora del pòdcast *Tast Vertical*.

Pàgines

40-45

## NOTÍCIES

Resum de fets de l'actualitat  
agroramadera dels últims tres mesos.

Pàgines

50-54

## VINTAGE

Es compleixen 50 anys de la detenció  
a les Borges de 3 joves militants d'UP.

Pàgines

58-60

## REPORTATGE

La cirera és encara un fruit  
*delicatessen* que està de moda  
i fa que el sector productiu  
creixi al ritme dels preus.

Pàgines

12-20



## REPORTATGE

Les gallines domèstiques  
es tornen a posar de moda  
per abastir-se d'ous.

Pàgines

28-31

## REPORTATGE

El sector ramader del  
conill cau en picat i els  
sindicats pressionen  
perquè el Govern l'ajudi.

Pàgines

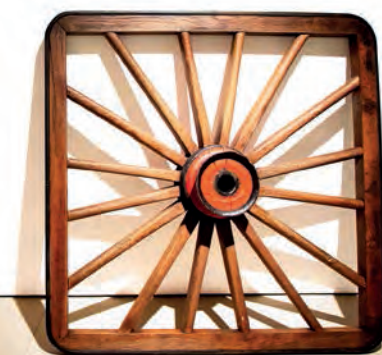
34-36

## REPORTATGE

El projecte expositiu  
*Contrapastoral* al Museu  
Morera de Lleida acull  
desenes d'artistes que  
repensen la pagesia.

Pàgines

46-49



---

# Una experiència terapèutica

**El neguit de sentir el brunzit de les abelles a pocs centímetres de la cara és comparable al d'un ramader o un pagès que viu cada any la incertesa climàtica, dels preus, de la competència, de la manca de mà d'obra i del relleu generacional. Diuen que vestir-se l'uniforme d'un apicultor, submergir-se dins de l'arna amb milers d'abelles volant pel costat i després treure-se'l amb cura de no rebre una picada fugissera és una experiència terapèutica que molta gent hauria de fer per entendre el món rural.**

---

**L'**apicultor Jaime Lapuente ens invita en aquest *SomRurals* a submergir-nos dins una de les seves arnes de Llardecans. Ho fem amb la protecció adequada i per fotografiar de ben a prop uns insectes que ens ensenyen com funciona la natura. Les abelles són una espècie amenaçada. El canvi climàtic i la globalització fan témer pel futur d'un insecte essencial, que no sols ens endolceix la vida, sinó que sobretot ajuda a mantenir els nostres cultius i l'ecosistema. Però no sols l'abella està amenaçada. També n'està l'apicultor, que es troba en un atzucac empresarial. No sols per les dificultats que tenen les abelles de sobreviure, sinó també perquè la seva activitat professional és tristament menys essencial. Pocs joves s'hi volen dedicar, no pels perills que sembla comportar l'atac de les abelles, sinó per una tasca que sembla massa intensa i vocacional. I és que actualment la cultura de l'esforç ja no està de moda.

Aquesta reflexió és traslladable a moltes de les activitats del sector primari que sobreviuen fent equilibris en un món que accelera els canvis, aliè al que crida la natura. La periodista i escriptora Empar Moliner, que viu i treballa entre els dos mons (el rural i l'urbà) admet que Barcelona i la resta del país viuen d'esquena un de l'altre, malgrat que tenim fronts en comú. Urbanites i rurals som companys d'un viatge que va a la deriva i que pot acabar naufragant si no busquem un nord, un objectiu en comú que ens faci retrobar.

Segurament hauríem d'aprendre de la història i de la tradició per redreçar la nostra manera d'actuar. L'exemple dels primers sindicalistes d'Unió de Pagesos que van ser detinguts per protestar contra els preus injustos de l'oli als anys 70, sense por de ser arrestats i apallissats, n'és una mostra de com es pot lluitar pel bé comú. Com les abelles. En aquest *SomRurals* analitzem dos sectors aparentment antagònics que no deixen de ser la cara d'una mateixa moneda. Per una banda, els productors de cireres, pujats al carro d'una fruita *delicatessen*; per una altra, els criadors de conills, que s'enfonsen en la misèria, condemnats a la seva desaparició. I entre tot plegat, cadascú a la seva, sense pensar que un èxit col·lectiu sempre beneficia cadascun dels seus membres.

Aquesta va ser precisament l'experiència terapèutica de les abelles: adonar-nos que els humans no som el més important, encara que sovint ens ho pensem. La teràpia va ser revelar-nos que formem part d'un tot, d'una minúscula part d'un engranatge que funciona, que sembla perdre l'equilibri, però que no s'atura. Segurament les vicissituds faran que muti, que acabi amb els humans, però no desapareixerà. La vida continuarà en les seves formes més sostenibles, més plausibles, segurament sense la nostra inútil presència. La teràpia de l'apicultor va ser efectiva. Una cura d'humilitat. Treure'ns l'uniforme va ser com renéixer. Ens confirmava que nosaltres mai hem importat a les abelles.

# Lleida. On el català té accent propi

#LleidaEstimaElCatalà



Lleida t'estima

[www.paeria.cat/accentpropi](http://www.paeria.cat/accentpropi)

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

# L'ABC DE LA CALOR

CONSELLS PER TREBALLAR  
AMB SEGURETAT



## ADAPTAR

els horaris i les tasques,  
amb pauses freqüents a  
zones fresques.



## BEUURE

aigua per evitar la  
deshidratació, sense  
esperar a tenir set.



## COBRIR-SE

el cos amb roba transpirable  
i protegir-se el cap. Fer ús  
de protecció solar i ulleres



SI FA CALOR, PROTEGEIX-TE.  
TROBA MÉS CONSELLS A  
[Treball.gencat.cat](http://Treball.gencat.cat)

a la feina **cap risc**



Generalitat  
de Catalunya

El Govern de  
**tothom**



# Catalunya es descobreix gota a gota: experiències d'oleoturisme per viure el territori

**D**escobrir Catalunya també és fer-ho a través dels seus sabors, dels seus paisatges i de les persones que treballen la terra. En aquest context, **l'oleoturisme s'ha consolidat com una nova manera de viatjar pel territori i conèixer-lo des de dins; una experiència que combina gastronomia, cultura, patrimoni, paisatge i tradició al voltant de l'oli d'oliva verge extra, un dels productes més emblemàtics de la nostra dieta mediterrània.**

Per donar visibilitat a tota aquesta oferta, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació impulsa el Directori d'Experiències d'Oleoturisme de Catalunya, una guia que recull activitats i propostes arreu del país, vinculades al món de l'oli i als productors locals.

**El directori permet descobrir experiències vinculades tant a les cinc DOP d'oli de Catalunya —les Garrigues, Siurana, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i Empordà—, que representen l'excel·lència i la tradició de la producció de "l'or líquid" català, com també a altres zones oleícoles del territori sense denominació d'origen, on l'autenticitat, la singularitat i la diversitat paisatgística esdevenen protagonistes.**

Les experiències inclouen visites guiades a molins i cooperatives, tastos comentats d'olis verge extra, descobriments de varietats autòctones, rutes entre oliveres centenàries i mil·lenàries, maridatges gastronòmics, tallers sensorials i escapades que combinen patrimoni, cultura i natura.

A les Garrigues, per exemple, es pot conèixer de prop la tradició cooperativista i la història d'un territori arrelat al cultiu de l'olivera. A les Terres de l'Ebre, les rutes entre oliveres mil·lenàries ofereixen una experiència única per descobrir paisatges de gran valor patrimonial. A la Terra Alta, l'oleoturisme es combina amb la cultura del vi i proposa activitats entre vinyes i oliverars que permeten gaudir dels sabors del territori. A l'Empordà, els tastos d'oli conviuen amb l'entorn mediterrani, la proximitat del mar i una oferta gastronòmica de gran qualitat. I al Priorat, també s'hi poden trobar espais dedicats a la divulgació del patrimoni natural i cultural del territori, així com a la promoció i difusió de la cultura de l'oli d'oliva.

**Més enllà del vessant turístic, l'oleoturisme contribueix a dinamitzar el món rural, a posar en valor la feina dels productors i productores del país, a preservar el paisatge agrícola, i a fomentar el consum de proximitat.** Una manera de tornar a connectar amb l'origen dels aliments i de reconèixer la importància del sector primari en la identitat cultural i gastronòmica de Catalunya.

**El Directori d'Experiències d'Oleoturisme de Catalunya és, en definitiva, una invitació a descobrir el país amb tots els sentits. Una proposta per gaudir de la cultura de l'oli des d'una mirada propera, sostenible i autèntica, i per deixar-se sorprendre per la riquesa d'un territori que es pot assaborir gota a gota.**

# És (molt) personal

Per a tu la teva feina és més que una feina.  
I per a nosaltres també ho és.



Posem a la teva disposició  
solucions digitals  
i gestors especialitzats.

Impulsa el  
teu negoci a  
CaixaBank.cat



Tu i jo.

Nosaltres.



# El món malbarata fertilitzants mentre cultiva arròs, blat, soja i blat de moro

Un estudi publicat a la revista 'Nature Communications' demostra que una part important dels nostres cultius no acaba d'absorbir productes com el fòsfor, el nitrogen i el potassi, i això genera un impacte molt greu sobre l'aigua i el sòl.



**Josep Peñuelas**

Professor d'investigació del CSIC al CREAM

Amb la col·laboració de **Jordi Sardans** i **Ji Liu**.

**E**l fòsfor, el nitrogen i el potassi són els tres fertilitzants més comuns que utilitza el sector agrícola perquè les plantes creixin més i més ràpid. Un estudi publicat a la revista *Nature Communications* ha analitzat el seu ús durant les últimes sis dècades en els quatre principals cultius del món -soja, arròs, blat de moro i blat- i constata que **en molts llocs s'han emprat de manera ineficient, és a dir, una part important no s'absorbeix per part dels cultius i pot generar un impacte en el medi ambient**, com ara la contaminació de l'aigua i del sòl.

**Els motius darrere d'aquest malbaratament depenen de la regió, el tipus de cultiu o el clima.** Per exemple, en el cas de les regions més riques com Europa o els Estats Units, des de fa uns anys els fertilitzants es gestionen millor gràcies a una regulació ambiental més estricta, tot i que els investigadors alerten que encara se n'aplica en excés. En canvi, en algunes regions d'Àsia, l'ús pot ser descontrolat i excessiu, amb una eficiència menor a causa de l'accés limitat a avenços tecnològics i de polítiques ambientals menys restrictives. El repte a l'Àfrica és diferent: allà el problema principal no és l'excés sinó la manca d'accés a fertilitzants fosfatats, més cars, cosa que limita la productivitat agrícola i la seguretat alimentària.

Arran dels impactes ambientals que es van començar a detectar a l'aigua i al sòl, en la Segona Revolució Verda Europa va començar a limitar-ne l'ús. Tot i així, **en general, al món, l'eficiència continua sent inferior al 50%.**

Per dur a terme l'estudi, l'equip ha recopilat una base de dades global que abasta 3.360 observa-

cions entre 1961 i 2018. **Aquestes dades inclouen informació sobre el tipus de cultiu, quanta quantitat de fertilitzant es va aplicar i quina producció es va obtenir, en explotacions agrícoles de 205 països.** Els cultius analitzats principalment són l'arròs, el blat, la soja i el blat de moro: "vam triar aquests quatre perquè representen més de la meitat de la producció agrícola mundial i el 49% de la superfície conreada. A més, consumeixen més de la meitat dels fertilitzants utilitzats i el seu ús continua creixent", explica Jordi Sardans, també investigador del CREAM i coautor de l'estudi.

### Tot depèn del context

Els resultats també varien segons el tipus de cultiu i el clima. Per exemple, **l'arròs presenta un millor aprofitament dels fertilitzants en regions tropicals**, on la calor, la humitat i els sistemes de cultiu inundats fan que els nutri-

**A l'Àsia, l'ús és descontrolat i excessiu, amb una eficiència menor**

◆ FOTO FCAC: Un camp de panís.





◆ FOTO ACN: Una màquina recollida cereal.

ents s'absorbeixin millor. En canvi, en regions no tropicals o més seques, la seva eficiència és menor.

Un altre exemple que contrasta segons la regió és el cultiu de blat i soja. Aquest tipus de conreus absorbeix menys fertilitzants en zones seques, mentre que els aprofita millor en climes temperats, com alguns països d'Europa, gràcies a temperatures més suaus i a les precipitacions. **En el cas del blat de moro, és on s'ha detectat més malbaratament, especialment en les principals regions productores.**

#### **Rotació de cultius, biofertilitzants i ajuts**

Per millorar l'eficiència, l'equip que ha conduït la investigació proposa algunes solucions. Entre aquestes, destaquen l'agricultura de precisió (utilitzar tecnologia com sensors i satèl·lits per aplicar fertilitzants de manera més exacta), la rotació de cultius, l'edició genètica o l'aplicació de biofertilitzants amb microorganismes que s'associïn amb les plantes i les ajudin a aprofitar millor els nutrients. L'objectiu és avançar cap a sistemes agrícoles que integrin la interacció entre genotip, ambient i gestió.

A més, **és fonamental adaptar les estratègies a cada context regional.** Per exemple, impulsar l'accés a tecnologia i formació en països amb

menys recursos o fomentar pràctiques sostenibles amb incentius econòmics", explica l'equip. Segons els autors d'aquest prestigiós estudi, en aquesta equació també cal incloure el canvi climàtic. Per exemple, **en escenaris d'altres emissions, s'espera que l'eficiència del nitrogen en els cultius d'arròs disminueixi, perquè les temperatures més elevades redueixen la capacitat de les arrels per absorbir aquest nutrient.**

En el cas d'Europa depenem de les importacions de fertilitzants i, com s'ha evidenciat amb les recents crisis de subministrament vinculades a conflictes geopolítics, això pot posar en risc la seguretat del sistema agroalimentari", conclou la investigació.

En l'estudi també hi han participat l'investigador del CREAM Fernando Coello i l'Institut de Recursos Naturals i Agrobiologia de Sevilla (IRNAS), entre altres entitats internacionals.

---

(\*) Article de referència: Liu, J., Wang, H., Penuelas, J. et al. "Global-scale prevalence of low nutrient use efficiency across major crops". *Nat Commun* 16, 11036 (2025).



# El projecte ZEASEC avalua la selecció varietal, la data de sembra i l'estratègia de reg com a factors clau en el cultiu de blat de moro davant episodis de sequera per reduir el contingut en micotoxines

Un projecte pilot innovador, desenvolupat per l'IRTA a Catalunya, avalua l'efecte de l'estrès hídric, la data de sembra i diferents estratègies de cultiu en blat de moro.



◆ FOTOS: projecte ZEASEC.



### Joan Serra

Investigador de l'IRTA especialista en cereals d'hivern, blat de moro, proteaginoses, colza i farratges

**E**n un context de canvi climàtic i d'augment dels episodis de sequera, el projecte pilot innovador ZEASEC, desenvolupat dins del Programa de Cultius Extensius Sostenibles de l'IRTA, avalua diferents estratègies de cultiu per preservar la sanitat i la producció del blat de moro, i inclou una comparació amb el sorgo, un cultiu amb menors requeriments hídrics, per analitzar-ne el potencial productiu i el comportament pel que fa al contingut en micotoxines per a l'obtenció de pinsos amb la participació d'ESPORC i ASFAC com a membres beneficiaris, i l'IRTA com a cen-

tre de recerca.

El projecte analitza especialment la incidència de l'estrès hídric i la gestió del reg, l'efecte de la data de sembra i del cicle del blat de moro, i treballa també en el desenvolupament d'un mètode per estimar el risc de contaminació per micotoxines a Catalunya.

**Els assajos es realitzen en parcel·les experimentals de Verges i Foixà (Baix Empordà) amb sistemes de reg per inundació i per aspersió, respectivament.** També s'estableixen parcel·les d'agricultors a Girona i Lleida per identificar els factors que permeten detectar el risc de contaminació per micotoxines abans de la recollida, tenint en compte variables climatològiques, pràctiques culturals, danys de barrinadors i estrès hídric.

### Resultats principals

Tot i tractar-se de camps amb condicions diferents, els resultats mostren comportaments diferents entre el reg per gravetat i el reg per aspersió. En ambdós casos, la producció disminueix quan es redueix el reg. Les varietats tolerants a la sequera mostren un millor rendiment en situacions de reg molt deficitari, però són menys productives amb reg normal.

Pel que fa a plagues i malalties, **els principals problemes detectats han estat els danys d'*Helicoverpa* sp. i la presència del fong *Fusarium verticillioides*, productor de fumonisines, una de les micotoxines més freqüents.** El reg per aspersió presenta poca incidència d'insectes i de fongs productors de micotoxines, obtenint un baix contingut en fumonisines en la majoria de les varietats.

Entre les varietats estudiades, les transgèniques mostren de mitjana menys afectació d'*Helicoverpa* sp. La varietat P1441 destaca per combinar una bona producció amb baixa incidència de plagues i del fong en condicions d'estrès hídric en reg per gravetat. Les principals micotoxines d'alta importància per a la producció de pinsos presents en les varietats analitzades són fumonisines, i en menor contingut, desoxynivaleonol (DON), aflatoxines i zearalenones (ZEA).

La data de sembra també influeix en la produc-

ció i en la incidència de *Fusarium verticillioides*: les sèmres més primerenques ofereixen millors resultats. **En aquest context, les varietats de cicle curt P0710 i P0937Y han estat les més productives i amb menor incidència de plagues i fongs i fumonisines. Així, el retard en la collita pot suposar un augment en el contingut de fumonisines al gra.**

En la comparació entre cultius, el blat de moro mostra una forta dependència del reg, mentre que el sorgo presenta produccions més baixes però més estables en situacions de dèficit hídric, especialment en la varietat ES FOEHN. En condicions de reg normal, el sorgo presenta un contingut elevat en ZEA i DON, en canvi es redueix considerablement en regs més deficitaris.

Finalment, el seguiment de 20 parcel·les d'agricultors a Girona i Lleida ha permès identificar factors clau que influeixen en el risc de micotoxines —com la data de sembra i de collita, la humitat del gra, el tipus de reg o la gestió de la palla— i elaborar una taula per estimar el risc de contaminació abans de la recol·lecció.

### Impacte del projecte

Els resultats obtinguts indiquen que l'estrès hídric té un efecte important sobre la producció i sobre la incidència d'*Helicoverpa* sp. i de fongs productors de micotoxines en el cultiu del blat de moro. També **es posa de manifest la importància de la selecció varietal i de la data de sembra com a eines de gestió per millorar la producció i reduir riscos sanitaris en un context de canvi climàtic.**

## Les sèmres més primerenques tenen millors resultats davant de micotoxines



Una treballadora de Seròs manipula cireres en una central durant les primeres setmanes de collita.



# Cireres amb tendència a l'alça: més producció a preus més elevats

La cirera està en voga. És una fruita molt estacional, preuada, que dona la benvinguda al bon temps i que es paga cara sense que ningú protesti gaire. La seva producció ha anat augmentant progressivament, però la demanda continua eixugant-la. El Baix Llobregat, el Maresme, les Terres de l'Ebre i, sobretot, el Segrià i el Baix Cinca són les principals zones productores, però afronten el futur amb incerteses. Reptes com la falta de mà d'obra i la competència cada cop més ferotge fan trontollar una fruita de moda... passatgera?

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN · Text i fotos

**Q**ue la cirera estigui de moda o que estiguem pagant un preu elevat no deixen de ser arguments subjectius. Però **el que sí que és objectivament cert és que la producció no ha deixat de pujar. Segons les dades facilitades per Afrucat (l'Associació Empresarial de Fruita de Catalunya), al conjunt del país s'han produït enguany més de 12.000 tones de cireres**, i les demarcacions de Lleida (amb el Segrià al capdavant) i Tarragona són les que ho acaparen tot (pràcticament a parts iguals). Les quantitats de cireres que hi ha hagut enguany doblen les que hi va haver fa vint

anys. Amb relació a la campanya passada, enguany l'increment ha estat del voltant de l'11 per cent al conjunt de l'estat espanyol i els preus s'han situat a l'entorn dels set euros el quilo (en alguns llocs, fins i tot més cares). Sembla que la cirera, un aliment que l'han batejat

com la "perla vermella" o "la joia de la corona de les fruites de temporada", és una *delicatessen* força preuada. Alguns productors reconeixen que està de moda entre els consumidors. I és que al-

guns la descriuen com "brillant, dolça, cruixent, desitjada i esperada durant uns pocs mesos" (bàsicament, del maig al juny).

Aquest augment de la producció també ha anat acompanyat d'una especialització progressiva del sector. Moltes explotacions han substituït varietats antigues per d'altres de més resistents, amb millors calibres i una major capacitat de suportar el transport. L'objectiu és adaptar-se a un mercat cada vegada més exigent, on l'aspecte exterior de la fruita té un pes determinant en la decisió de compra. Al mateix temps, **els productors intenten allargar al màxim el calendari de comercialització combinant varietats primerenques i tardanes que permetin disposar de cireres durant més setmanes.**

"És un producte que ha anat guanyant prestigi i consum, és molt llaminer", explica Xavi Navarro, responsable de fruites i verdures de la cadena de supermercats Plusfresc de Lleida: "S'ha fet molt bona feina en innovació varietal i cada vegada apareixen cireres més grosses, més cridaneres", afegeix Navarro, que assegura que algunes de les ofertes de cireres més primerenques s'han acabat venent a més de cent euros el quilo. "Hi ha la percepció que és un producte cada cop més prestigiós, perquè no és el mateix portar una poma per postres quan arribes d'invitat a una casa, que fer-ho amb una caixa de cireres, amb què segurament t'aplaudiran", opina Navarro.

**La quantitat produïda enguany de cireres dobla la que es va registrar fa vint anys**



◆ Un treballador collint cireres des d'una escala en una finca de Seròs.

Fa algunes dècades, la zona del Baix Llobregat, entre els municipis de Sant Climent, Torrelles, Santa Coloma de Cervelló i el Papiol, era una de les més preuades i àmpliament cultivada amb cireres. **Es considera que els sòls de les muntanyes que voregen el Llobregat proporcionen a la cirera una dolçor i una frescor molt peculiars que la caracteritzen i distingeixen de les conreades en d'altres indrets.** Es van incorporar a aquesta activitat agrària fa més d'un segle a causa de la fil·loxera a Catalunya, que va arrasar gran part d'aquests terrenys de tradició vinícola. La vinculació entre la cirera i aquests municipis ha anat molt més enllà de l'activitat agrària. Durant dècades, moltes famílies han complementat els seus ingressos amb la collita de la fruita i han transmès de generació en generació els coneixements relacionats amb la poda, l'empelt o la recol·lecció. Encara avui, la presència dels cirerers forma part del paisatge i de la memòria col·lectiva de nombroses poblacions que identifiquen aquesta fruita com un dels seus principals símbols. També trobem cireres, però en menor

mesura, a l'Alt Empordà i a les comarques tarraconines de l'Alt i Baix Camp.

Però avui en dia són les comarques del pla de Lleida i de les Terres de l'Ebre les que han pres el lideratge en aquest cultiu. A la Ribera d'Ebre es poden trobar grans extensions de cirerers i és una altra de les comarques on s'està promovent turísticament la seva floració per primavera. Especialment, **els cirerers abunden en la zona de Tivissa, Miravet i la Torre de l'Espanyol. Però el Segrià ha agafat també durant les últimes dècades un especial protagonisme (a Alcarràs, Aitona, Almacelles, l'Horta de Lleida... i, sobretot, a Seròs i Corbins).** I al conjunt de l'estat espanyol, **destaquen sobretot les demarcacions d'Osca i Saragossa.** Al Baix Cinca, municipis com Fraga, Bellver, Saidí i Mequinensa reuneixen productors força importants.

#### **Guerra de preus**

Els productors coincideixen que l'evolució del preu de la cirera continua sent una de les qüestions més controvertides del sector. Des del



◆ Una branca amb cireres madures a punt de ser collides.

moment en què la cirera surt de l'explotació i arriba a la cistella del consumidor hi intervenen diversos actors: centrals de confecció, operadors logístics, distribuïdors i establiments comercials. Aquest recorregut fa que el preu final pugui multiplicar-se de manera significativa respecte al que percep inicialment el pagès. Per aquest motiu, les organitzacions agràries reclamen des de fa anys una major transparència en la cadena alimentària. Segons càlculs del sector, avui en dia **els pagesos venen les cireres a les centrals fruïteres a menys de dos euros el quilo, un import que els sembla encara força més injust si es té en compte que el cost de mà d'obra ja s'emporta la meitat.**

La necessitat de recollir aquesta fruita en pocs dies també condiona fortament la relació del pagès amb el distribuïdor. A diferència d'altres cultius que permeten una planificació més flexi-

ble, la cirera exigeix una resposta ràpida quan arriba al punt òptim de maduració. Qualsevol retard pot afectar-ne la qualitat i reduir-ne el valor comercial. Aquesta circumstància obliga moltes explotacions a concentrar esforços humans i materials durant

un període molt curt de temps.

Per aquests motius, **cada cop proliferen més els pagesos (sobretot els més petits) que opten per la venda directa al consumidor** o a les botigues

de proximitat. És el cas de Cireres de Corbins, una empresa familiar amb quaranta anys d'experiència que busca així la màxima rendibilitat d'una fruita que li comporta molts esforços. "Les inclemències del temps afecten molt la cirera, principalment la pluja, que pot arribar a produir el *cracking*", explica Josep Antoni Camats. "També és un aliment amb una conservació inferior a altres fruites de pinyol, perquè es deshidrata molt fàcilment", afegeix un dels dos responsables de Cireres de Corbins.

Els experts indiquen que **la cirera ha de collir-se a temperatures inferiors a 28 graus i haurà d'entrar en magatzem abans de quatre hores després de la recol·lecció, per abaixar-li la temperatura; per cada hora que estigui a 20 graus es perd un dia de conservació a zero.** A més, cal recordar que els cirerers necessiten, durant l'hivern, un nombre determinat d'hores a temperatures inferiors a set graus per florir correctament. **Els hiverns càlids redueixen dràsticament la seva producció. Això fa pensar que l'escalfament del nostre planeta perjudica directament el sector.**

En qualsevol cas, la venda directa és una manera de garantir-se un preu just. "Ho fem per treure'n més valor afegit", explica Camats, "quan defenses la teva fruita, defenses més el preu del producte, mentre que si ho has de portar a una central, no coneixes els resultats fins mesos després".

La proximitat amb el consumidor també permet explicar millor l'origen del producte i les dificultats associades al seu cultiu. Molts pagesos participen en mercats setmanals, fires agrícoles o

---

## A part de Lleida i el Baix Ebre, la zona del Baix Cinca és una gran productora

canals de venda en línia per donar a conèixer la seva feina. Aquesta relació directa contribueix a reforçar la confiança i a posar en valor aspectes que sovint passen desapercebuts, com ara la selecció manual de la fruita o la cura que requereixen les plantacions al llarg de tot l'any.

A més, **l'avantatge que té un petit productor és que pot controlar molt millor les seves finques i pot cuidar-les molt més.** I això té un valor afegit davant les dificultats que presenta el seu conreu. La cirera és l'únic fruit de pinyol no climatèric, que no madura fora de l'arbre. Per aquest motiu si es cull abans d'haver completat la maduració a l'arbre, ja no assolirà la màxima dolçor ni sabor. Així, els productors més petits opten per collir en el moment òptim de maduració i vendre'l ràpidament al consumidor abans que es faci malbé. "Les cireres no poden estar esperant comprador més de tres dies", certifica Xavi Navarro, de Plus-Fresc. I és que **la majoria de consumidors volen una cirera perfecta, ben vermella, ben brillant, sense taques, sense esquerdes, amb un mànec verd i resistent i, si pot ser, aparellades.**

Les cireres destaquen per la seva comoditat de consum: es mengen sense necessitat de pelar-les, fet que permet conservar intactes tots els seus nutrients. Aquesta característica les converteix en una opció pràctica i saludable per portar a l'escola, a la feina o durant una sortida a la natura. Les varietats més dolces i madures es consumei-

xen habitualment en cru, ja sigui com a postres, per berenar o entre hores. En canvi, les cireres de gust més àcid s'utilitzen sobretot en l'elaboració de pastissos, mermelades i altres preparacions de rebosteria. Abans de consumir-les, és recomanable rentar-les bé, fins i tot quan provenen de cultius ecològics. A l'hora de comprar-ne, convé escollir exemplars ben madurs, fermes i amb la cua de color verd intens, un indicador de frescor.

**També és preferible optar per productes de proximitat i amb el mínim embalatge possible, ja que les presentacions envasades amb cel·lofana poden incorporar gasos conservants per allargar-ne la vida útil.**

La recerca també ha tingut un paper important en l'evolució del sector. Centres especialitzats i empreses obtentores treballen des de fa anys en el desenvolupament de noves varietats capaces d'oferir millors resultats agronòmics i comercials. Es busquen fruits més consistents, amb una coloració homogènia i una millor resistència a les incidències climàtiques. Tot plegat ha contribuït a ampliar les possibilitats de producció i a consolidar la presència de la cirera als mercats internacionals.

---

**La cirera és un fruit no climatèric, és a dir, que no madura mai fora de l'arbre**



◆ Dos treballadors de Sabors de Seròs cullen cireres en una finca de l'empresa.



◆ Cireres a punt per vendre a Corbins.

### “Estem a prop de veure les dents al llop”

La cirera s'ha consolidat en les darreres dècades com un dels cultius amb més projecció a les comarques de Ponent, però el sector comença a percebre alguns senyals d'alerta. Així ho adverteixen portaveus d'un gran grup hortofructícola lleidatà, que prefereix mantenir-se en l'anonimat i que concentra bona part de la seva producció de fruita de pinyol entre les finques de Corbins, al Segrià, i a la comarca del Baix Cinca, dues de les principals zones productores de cirera del nord-est peninsular.

La major part de la cirera que comercialitza aquesta empresa no es queda al mercat català. Segons explica una portaveu de la companyia,

el consumidor final és principalment europeu i fins al 90% de la producció es destina a l'exportació. Alemanya, el Regne Unit i França són els principals mercats receptors, en una activitat clarament orientada als grans canals de distribució europeus.

L'orientació exportadora del sector obliga igualment a complir estàndards molt estrictes en matèria de qualitat i seguretat alimentària. **Els compradors internacionals exigeixen traçabilitat, controls fitosanitaris rigorosos i una presentació acurada del producte. Aquestes exigències comporten inversions en tecnologia, sistemes de classificació i infraestructures de fred que permetin mantenir intactes les propietats de la fruita durant el transport.**

Pel que fa a l'evolució internacional del sector, els darrers anys també han estat marcats per una tendència alcista dels preus. Aquest increment no respon només a una major demanda, sinó també a l'augment dels costos de producció i a una menor oferta en diversos països europeus a causa d'episodis meteorològics adversos, especialment tempestes que han afectat collites. **“La cirera és una fruita amb una finestra comercial molt curta” i qualsevol incidència climàtica durant les setmanes de recollecció pot tenir un impacte directe sobre la disponibilitat i el preu.**

Malgrat el creixement continuat de les plantacions a Ponent durant els darrers vint anys, els grans productors consideren que el sector podria estar apropant-se al sostre. “Estem a prop de veure les dents al llop”, resumeixen, en referència al risc que un augment excessiu de l'oferta pugui acabar tensionant la rendibilitat de les explotacions. Entre les principals preocupacions destaca el canvi climàtic. Les tempestes en plena campanya poden provocar danys molt importants als arbres i a la fruita, amb conseqüències econòmiques extremes per als productors. La competència tampoc no dona treva. **Aragó és avui la comunitat autònoma amb més producció de cirera de l'Estat**, però el veritable repte és internacional. França, Portugal, Itàlia, Alemanya i la resta de productors de l'hemisferi nord coincideixen en el calendari i en les varietats, fet que intensifica la competència als mercats.

Malgrat tot, el sector manté la confiança en el futur del producte. **Els productors grans rebutgen que la cirera sigui només una moda passatgera. Consideren que, “mentre es pugui oferir una fruita de qualitat, sostenible i amb un gust diferencial, hi haurà demanda”.** El consumidor europeu continua valorant atributs com el calibre, el color i el sabor, i està disposat a pagar més per una cirera que compleixi aquestes exigències.

“La cirera cada vegada està més de moda, és com un producte molt capriciós, i això està fent que cada cop se n'estigui plantant més”, admet

### Collita de cirera a Catalunya

Font: Afrucat

2007 .....	7.513 Tn	<b>Per províncies (2026)</b>	
2012 .....	8.143 Tn	Barcelona .....	210 Tn
2017 .....	8.892 Tn	Girona .....	22 Tn
2022 .....	6.776 Tn	Lleida .....	5.368 Tn
2026 .....	12.782 Tn	Tarragona .....	7.181 Tn

Emma Teixidó, de la marca Sabors de Seròs. Juntament amb el seu germà Oriol, és ara al capdavant d'una empresa familiar de cinquena generació que fa uns anys va voler apostar per la cirera (a part d'altres fruits com l'albercoc). "Treballem en un sector que ens obliga a anar una mica sobre la marxa i és molt difícil de fer previsions a llarg termini", admet Teixidó.

### Dèficit de mà d'obra

La inquietud més gran del sector de la cirera és, actualment, la manca de mà d'obra. Tot i els avenços tecnològics als magatzems de confecció i manipulació, moltes tasques al camp continuen requerint treball manual, especialment durant la collita.

Al sud d'Espanya, a més de la campanya de la maduixa, molts productors grans estan apostant per altres varietats de fruits vermells. "Això

està fent que la campanya a Andalusia s'allargui fins a finals de juny i està tensionant encara més al mercat de treball", argumenta Francesc Pena, productor també de Seròs i responsable de fruita dolça d'Unió de Pagesos. D'aquí que el noranta per cent de la mà d'obra contractada per a la collita de la cirera sigui estrangera.

**La idiosincràsia de la cirera fa que sigui dels productes que menys es poden mecanitzar o, dit d'una altra manera, que més mà d'obra es necessita. També juga un punt a favor la naturalesa tan perible de la cirera. Hi ha molt poc marge per posar el producte al mercat i menys per emmagatzemar-lo.**

La manca de relleu generacional és una altra preocupació recurrent. Tot i que hi ha joves que continuen apostant pel sector agrari, moltes explotacions familiars es troben amb dificultats per garantir la continuïtat de l'activitat. La com-



● Treballadors i responsables de Cires de Corbins, treballant a la seva nau per a la venda directa al consumidor.

binació d'elevats costos de producció, incertesa climàtica i rendibilitats variables fa que cada vegada sigui més complex incorporar noves generacions al camp.

## La campanya a Andalusia s'allarga tant que tensiona el mercat laboral

Aquesta situació contrasta amb la importància econòmica que la fruita dolça continua tenint en nombrosos municipis de Ponent i de les Terres de l'Ebre. Durant els mesos de campanya, l'activitat vinculada a la recollecció, la classificació i el transport genera milers de contractacions temporals i contribueix de manera decisiva al dinamisme de moltes economies locals.

Aquesta situació contrasta amb la importància econòmica que la fruita dolça continua tenint en nombrosos municipis de Ponent i de les Terres de l'Ebre. Durant els mesos de campanya, l'activitat vinculada a la recollecció, la classificació i el transport genera



### Cites festives

Entorn d'aquest producte existeix un gran ventall d'esdeveniments socials i lúdics que el reivindiquen. **Al pla de Lleida, destaca la Cursa de la Cirera Corbins, que el passat 31 de maig va celebrar la seva 13 edició amb 700 inscrits. Però al Baix Llobregat, on hi ha més tradició cirerera, és on es concentren el major nombre de certàmens encara dedicats a la fruita que va salvar la vida de molts agricultors.** Santa Coloma de Cervelló, Llers, Sant Climent de Llobregat, Torrelles de Llobregat, Pauils, Miravet i el Papiol en són alguns exemples. Durant els anys 80 i fins al principi dels 2000, la cirera del Baix Llobregat va estar emparada sota la denominació genèrica de qualitat Cireres del Baix Llobregat. Els problemes amb la sequera i alguna plaga que ha tingut especial incidència han fet que la producció hagi minvat de forma substancial en aquella zona, tot i que les cireres del Baix Llobregat continuen sent molt apreciades al mercat. Les celebracions tenen també una funció divulgativa molt important entre els consumidors. A través de degustacions, exposicions i activitats familiars, **les festes de la cirera permeten acostar el món agrari a una població cada vegada més allunyada dels processos de producció dels aliments.** Per als municipis organitzadors, es tracta d'una oportunitat per reivindicar el patrimoni agrícola local i per donar visibilitat als productors que mantenen viu el cultiu. Al Papiol ja fa més de quaranta anys que celebren la Festa de la Cirera (el primer cap de setmana de juny), un esdeveniment en què la cirera és ara pràcticament testimonial i on primen altres productes agrícoles de la zona. L'alcalde Jordi Bou explica que "és com un homenatge anual que fem a l'agricultura de casa nostra". Al Papiol, com a molts altres llocs que fa més d'un segle van veure com la fil·loxera destruïa la seva collita de raïm, "vam veure que la cirera s'adaptava molt bé a les nostres terres i al clima". Alguns maridatges gastronòmics, unes poques caixes de cireres i un popular concurs de llançament de pinyols són alguns dels elements testimonials de la cirera que es mantenen d'aquest certamen firal.

### Grans propietats

Des del punt de vista nutricional, **les cireres també destaquen pel seu baix contingut en greixos i per l'elevada proporció d'aigua.** Aquestes característiques les converteixen en una fruita especialment apreciada durant els mesos més calorosos de l'any. **El seu perfil organolèptic, que combina dolçor i frescor, explica en part l'èxit que tenen entre consumidors de totes les edats.** A més de consumir-se fresques, les cireres tenen una llarga tradició gastronòmica en nombrosos territoris europeus. Es poden trobar en receptes de pastisseria, licors, conser-



◆ Genoveva Camats, una de les propietàries de Cireres de Corbins.

ves i elaboracions tradicionals que aprofiten la seva intensitat aromàtica i, fins i tot, cromàtica. Aquesta versatilitat ha contribuït a reforçar la seva presència en la cultura alimentària de diferents regions i a consolidar-ne el valor més enllà del consum estacional.

Els nutrients continguts en les cireres tenen diversos efectes positius sobre l'organisme. Contenen un tipus d'antioxidants que els confereixen aquest color tan característic anomenats proantocianidines oligomèriques (OPC), que **tenen una acció d'estabilització del col·lagen i l'elastina de les articulacions, venes i artèries i que contribueixen a mantenir-ne l'elasticitat i funcionalitat. Fins i tot hi ha estudis que apunten que podrien endarrerir l'aparició de l'arterioesclerosi.** La vitamina C, el betacarotè, el licopè i les proantocianidines ajuden a mantenir les funcions protectores de la pell davant de les agressions externes, com el sol, la contaminació i la deshidratació.

Les cireres contenen nutrients que poden promoure la salut cardiovascular, com el potassi, el magnesi i l'àcid fòlic. A més, el contingut d'antioxidants i compostos antiinflamatoris poden ajudar a reduir el risc de malalties cardíaques. També són riques en fibra, que ajuden a millorar la salut intestinal, eliminar toxines i evitar el restrenyiment.

Les cireres contenen melatonina, una hormona que regula el cicle son-vigília. Diversos estudis han demostrat que beure suc de cirera o consumir-les pot augmentar els nivells de melatonina al cos i millorar la qualitat del son.

Els grecs utilitzaven les cireres com a remei depuratiu. Consideraven aquesta fruita beneficiosa per a la salut. La cirera, coneguda com a *kerasos* pels grecs, era utilitzada per les seves propietats depuratives.

Al Japó, la cirera (*sakura*) és un símbol nacional i se celebra en una festa anual anomenada Hanami, on s'observa la bellesa de les flors de cirerer, associada amb la renovació i l'esperança.

---

🍒

## Les cireres, sobretot les verdes, tenen melatonina i ajuden a dormir millor



Pots escoltar el reportatge sencer, escaneja aquest codi QR amb el teu telèfon mòbil.





**COOPERATIVA  
D'IVARS**

**Persones i Territori**

110 anys d'agricultors i ramaders dedicats  
al millor ofici del món, produir aliments.

110 anys contribuint al desenvolupament econòmic  
i social de les famílies i el nostre entorn rural.

Carrer Lleida 2-8 25260 IVARS D'URGELL

[www.coopivars.coop](http://www.coopivars.coop)

X @coopivars

**BIOMASSA**  
**Cotrans**



**ESCALFAMENT ECOLÒGIC**



619 010 160



Ctra. de Lleida, s/n  
25141 Torregrossa (Lleida)



[info@biomassacotrans.cat](mailto:info@biomassacotrans.cat)

[biomassacotrans.cat](http://biomassacotrans.cat)



Botiga a MOLLERUSSA C. Domènec Cardenal, 38



Agricultura  
i ramaderia.  
Sistemes de reg,  
drenatge i abas-  
tament d'aigua  
per a bestiar.



Tractaments  
d'aigües, filtres,  
dipòsits,  
instal·lacions  
hidràuliques.



Indústria.  
Refrigeració,  
transport de  
líquids, proces-  
sos químics.



Subministrament  
d'aigua a cases,  
pressió d'aigua  
en habitatges,  
manteniments  
de piscines.



**HIDRO  
VALLSAVÉ**

EXPERTS EN

**Solucions Integrals  
Hidràuliques**

Bombes d'aigua i sistemes de  
regadiu agrícola

Grups contra incendis

Manteniments i instal·lacions:  
Indústria i Agricultura

Servei tècnic de bombes d'aigua

Reparem, mantenim i distribuïm equips per garantir que  
mai et quedis sense aigua.

La teva satisfacció, la nostra prioritat.

[www.hidrovalsave.com](http://www.hidrovalsave.com)

[info@hidrovalsave.com](mailto:info@hidrovalsave.com)  
973 989 024

Polligon Industrial El Segre, Parcela 414, Nau 10, 25191, Lleida



**NOVETAT**

**Fendt 800 Vario Gen5**  
Sol·licita una demo!



**NOVETAT**

**Fendt 200 Vario**  
Sol·licita una demo!

**FENDT**



[www.cusine.cat](http://www.cusine.cat)



**NOVETAT**

**Fendt 600 Vario**  
Sol·licita informació!



**NOVETAT**

**Fendt 700 Vario G7.1**  
Sol·licita informació!

# TOT PER L'AGRICULTURA D'AVUI I DEL FUTUR!

A Agrin'Pulse unim l'experiència al camp amb la innovació tecnològica.

Des d'Alcarràs, treballem per ajudar els agricultors a afrontar reptes com la manca de mà d'obra, l'augment dels costos i la necessitat de produir de manera més eficient i sostenible.



AGX · Agricultura autònoma

**AP Agrin'pulse**

+34 694 243 434 - [info@agrinpulse.com](mailto:info@agrinpulse.com)



**Miarnau Agritecno**  
cuida de la teva  
seguretat alimentària



**MIARNAU AGRITECNO, S.L.** està especialitzada en el control d'insectes de grà i desinsectació de fàbriques transformadores del grà del cereal (fàbriques de pinso, pasta, farineres ...)

**MIARNAU AGRITECNO, S.L.** us ofereix més de 40 anys d'experiència, assessorament i qualitat per al control integrat d'insectes, des de l'ús de feromones fins al tractament amb gasos que requereixen carnet especial de fumigador.

Per a més informació contacteu amb: ·JORDI: 617 438 902  
·SERGIO: 620 949 077  
·JUAN A.: 620 945 106



C/ Jaume Sarroca, 5 - Pol. Ind. Panamá · 25170 · Torres de Segre (Lleida)  
Tel.: 973 796 081 · [info@miamau.cat](mailto:info@miamau.cat) · [www.miarnau.cat](http://www.miarnau.cat)

# La ciència inexacta de l'esporga: entre la tradició i la rendibilitat

L'esporga de l'olivera és molt més que una pràctica agrícola rutinària. És, en paraules de tècnics i pagesos, una de les decisions que condiciona directament la producció, la qualitat de l'oli i, sobretot, la viabilitat econòmica de les explotacions. A les comarques oliveres de Catalunya, aquesta tasca ancestral viu avui una transformació profunda, marcada per la mecanització, la manca de mà d'obra i la necessitat urgent de reduir costos.

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN · Text

**D**urant les múltiples jornades tècniques organitzades al territori català es posa de manifest que l'esporga continua sent un dels elements neuràlgics del debat agrari. Professionals amb dècades d'experiència, joves agricultors i tècnics coincideixen en aquestes trobades amb una sola cosa en la qual estan d'acord: **no hi ha una única manera correcta d'esporgar, però sí que hi ha un objectiu comú, fer rendible l'olivera.** Aquests cursos de formació estan impulsats sovint per les escoles agràries catalanes, de les quals destaquen les d'Amposta i de les Borges Blanques.

L'esporga és una de les primeres operacions que condicionen tota la campanya: "És la primera activitat que fa

el pagès i li marcarà la seva rendibilitat", avisa Carles Cabús, professor de l'Escola Agrària de les Borges Blanques. "L'agricultura s'ha posat molt entre cella i cella abaixar els costos, sobretot els de la mà d'obra", afegeix.

**En aquest sentit, l'esporga representa la segona despesa més important del cultiu després de la collita.** Per això, les noves tendències busquen reduir dràsticament el temps dedicat a

cada arbre. Una de les revolucions més destacades en aquesta tendència és la de **Josep Ramon Mateu, que ha fet coneguda la tècnica Bella-guarda (el seu municipi d'origen) i que suposa l'aplicació de poques i grans tallades en cada arbre amb l'objectiu que l'olivera conservi el màxim de fulla i creixi de forma equilibrada, permetent que la llum arribi al ramatge.** La seva revolució radica en la capacitat d'esporgar tot un oliver en només tres minuts per arbre: "Dos minuts observant i només un tallant", avisa Mateu. "Cal mirar bé i descobrir les branques que van travesseres, les que no van encarades amb el tronc o les doblades, que són massa a prop una de l'altra", explica, "hem d'aconseguir un arbre amb només tres troncs i, tota la resta, inclosa la fulla, serà el que ens produirà".

## De la tisora a la motoserra

Segons dades i orientacions de la Generalitat de Catalunya i de la xarxa d'escoles agràries, **l'esporga té diversos objectius agronòmics: afavorir l'entrada de llum, equilibrar el creixement vegetatiu i productiu, facilitar la collita i reduir el risc de malalties.** Però més enllà de la teoria, el factor econòmic s'ha imposat com a criteri determinant.

Històricament, l'esporga es feia amb eines manuals i amb criteris molt detallats de selecció de branques. L'ús de la tisora era (i encara és) un recurs molt habitual entre els esporgadors, però els nous mètodes i la necessitat de ser més rendible ho han canviat radicalment tot.

**L'esporga de l'olivera condiciona tota la campanya perquè marca la rendibilitat**

L'ús de la motoserra i tècniques més agressives s'ha estès, especialment en plantacions tradicionals que busquen adaptar-se a la mecanització i abaratir els costos de mà d'obra. "Amb

les tisores no talles cap branca, únicament aclareixes i l'arbre torna a quedar molt espès en poc temps", defensa Mateu, "en canvi, d'una altra manera, obrim finestres perquè entri la llum i així aconseguim l'arbre més sanejat".

Els padrins ja ho sabien

això: si tens un arbre molt espès, farà olives molt petites. Amb la recol·lecció mecanitzada, l'esporga ara ja es pot fer de forma molt més dràstica. Ja no es pensa en el pagès i la seva rasqueta, sinó en una màquina recollectora.

Aquest canvi no és només tècnic, sinó també conceptual. Tal com expliquen els experts, **s'ha passat d'una poda molt selectiva a una poda orientada a la productivitat i la rapidesa. "Tallar amb motoserra és una poda agressiva, però la seva eficàcia en termes de rendibilitat ha fet que s'estengui", opina Cabús.**

Aquesta evolució també respon a un altre fenomen clau: la manca de mà d'obra. Pagesos i em-

preses de serveis coincideixen que **cada vegada és més difícil trobar treballadors per a feines agrícoles i l'esporga n'és una.** Això obliga a optimitzar processos i a simplificar tècniques, de manera que un mateix pagès pugui assumir l'esporga de la seva finca. D'aquí ve l'enorme participació en les jornades tècniques que s'organitzen per formar els agricultors.

#### **Adaptació als nous cultius**

L'expansió de les plantacions intensives i superintensives ha introduït nous criteris en l'esporga. A diferència de l'olivera tradicional (amb arbres grans i dispersos), **els sistemes moderns treballen amb densitats elevades i estructures més petites, pensades per a la collita mecanitzada.** Amb un arbre tradicional, l'esporgador intenta generar llucs, branques noves que l'any següent siguin productives, mentre que amb un superintensiu el que es busca són estructures de brotació molt més curtes perquè no marxi d'aquell espai pel qual passarà després la màquina veremadora.

En aquests casos, l'esporga esdevé més estandarditzada i, en part, mecanitzable. Es poden utilitzar discos per retallar la part superior o lateral dels arbres, tot i que sovint cal complementar-ho amb intervencions manuals per garantir la qualitat de la producció.

## **L'ús de la motoserra i els discos s'han estès per abaratir el cost que suposa l'esporga**

► **Josep Ramon Mateu** esporgant amb motoserra en una jornada a Cerrià. **FOTO: Albert González**



Segons tècnics agrònoms, aquests sistemes permeten reduir costos i augmentar la productivitat, però també plantegen interrogants sobre la sostenibilitat i la durada de les plantacions. En qualsevol cas, la tendència és clara: **allà on l'orografia ho permet, el superintensiu guanya terreny. "Permet una poda més senzilla i fàcil d'interpretar que no pas la poda en vas i no requereix tant coneixement"**, argumenta l'enginyer agrònom Víctor Sas. "Però no interpretem un superintensiu com un paisatge espès, fora de la natura, sinó amb un marc ample, amb uns pocs milers d'arbres per hectàrea, on realment s'utilitzen els recursos de la meteorologia i s'intenta que els arbres, amb menys insums, menys nitrogen i menys aigua, puguin produir els mateixos quilos d'oli", conclou Sas.

### Escoles múltiples

Un dels aspectes més interessants que emergeixen de les jornades i trobades d'esporgadors és l'àmplia diversitat de criteris. Pagesos amb experiència reconeixen que hi ha diferents

"escoles" d'esporga que, fins i tot, xoquen entre elles. La discrepància està servida. "Si aquest formador posa els peus al meu poble, estic segur que més d'un s'empiparà amb ell", assegura un pagès durant una sessió formativa a la Granadella.

Alguns defensen deixar més massa vegetal per augmentar la producció, mentre que altres opten per aclarir més l'arbre per facilitar la collita i millorar la qualitat del fruit. Aquest debat es veu clarament en les opinions recollides, on es destaca que "no és una ciència exacta".

Aquesta pluralitat també reflecteix l'adaptació a cada realitat: el tipus de sòl,

---

## Les diferents escoles d'esporga generen opinions confrontades a les jornades

◆ Esporga mecànica amb discos, una pràctica ja habitual. FOTO: Víctor Sas.





► Una jornada tècnica a la Granadella. FOTO: Víctor Sas

el sistema de collita, l'accés a l'aigua o l'edat de la plantació condicionen les decisions. En definitiva, cada finca requereix una estratègia pròpia.

Davant aquesta complexitat, la formació esdevé essencial. Les jornades tècniques organitzades per les escoles agràries —sota el paraigua del Departament d'Agricultura— tenen un paper clau en la difusió de coneixements i la seva evolució.

**Les sessions formatives permeten veure sobre el terreny l'evolució de les pràctiques i comparar resultats al llarg dels anys. A més, fomenten l'intercanvi d'experiències entre professionals, un aspecte molt valorat pels participants.** Els alumnes també hi troben una oportunitat per connectar la teoria amb la pràctica, mentre que els pagesos poden actua-

litzar tècniques i conèixer noves tendències. En un sector en transformació constant, aquesta transferència de coneixement és vital.

L'Escola Agrària de les Borges Blanques ja fa més de vint anys que convoca els seus alumnes i tots els pagesos que vulguin a una jornada exclusiva sobre l'esporga a Cervià de les Garrigues. **"Una de les coses més importants de l'esporga no és fer-ho un sol any, sinó veure la seva evolució en anys anteriors, observar com van respondre els arbres"**, justifica Miquel Vilaginés, coordinador del centre. "Si cada any anéssim canviant de finques, això no es podria veure", conclou.

A part de l'escola de les Garrigues, de jornades també en fan a Alfarràs. Enguany se n'ha celebrat la setena edició i ja estan adaptant la formació al canvi climàtic i a aspectes paral·lels. **"És fonamental observar l'estat de la plantació, la disponibilitat d'aigua, el risc de gelades i la possible sequera estival, així com valorar la intensitat de l'esporga en arbres joves en formació"**, argumenten fonts del centre per justificar el nou enfocament de la jornada.

#### Entre tradició i innovació

El sector oliverer català es troba en un moment de canvi. L'augment dels costos, la competència internacional i la manca de relleu generacional obliguen a replantejar models productius. En aquest context, l'esporga es converteix en una eina clau per garantir la viabilitat de les explotacions.

Éric Descarrega és un jove pagès de la Fatarella, a la Terra Alta, i és propietari d'una empresa agrària que ofereix, entre altres, els serveis de l'esporga d'arbres. Treballa a diversos municipis, no sols de la Terra Alta sinó també del Priorat, a la Ribera d'Ebre i, fins i tot, al Segrià. **"El problema és que s'han plantat moltíssims arbres i no hi ha gent per fer aquest servei"**, diu Descarrega. "Jo sempre dic que tot el que es pugui fer amb màquina és el més rendible", conclou el jove emprenedor.

El debat entre esporgar manualment amb motoserreta o directament amb una màquina amb discos és el més freqüent. Moisès Cubells, un altre jove pagès que regenta una empresa de serveis a la Palma d'Ebre, assegura que els discos és "la millor manera de mantenir l'arbre vegetatiu a tota la paret, sense cap forat". "Respecto altres mètodes, però l'esporga amb discos et permet tenir olivers molt més compactes i rendibles, durant més de vint anys, amb això t'ho dic tot", assegura.

En definitiva, esporgar no és només tallar branques. És prendre decisions estratègiques sobre com ha de créixer l'arbre i com ha de produir. És, en el fons, un equilibri constant entre tradició, coneixement i adaptació a un món rural en plena transformació.



Pots escoltar el reportatge sencer. Escaneja aquest codi QR amb el telèfon mòbil.



# Gallines a casa: el fenomen social per estalviar-se la compra dels ous

L'encariment d'aliments tan bàsics com els ous, que avui en dia costen més de tres euros la dotzena, ha popularitzat una activitat que dècades enrere era quotidiana als nuclis rurals. Tornen a proliferar els petits galliners domèstics per a la producció d'autoconsum, que, en qualsevol cas, estan també sotmesos a una normativa: han de registrar-se i han de complir amb uns requisits de bioseguretat i benestar animal. Molts dels propietaris no en fan gaire cas i, per tant, és molt difícil precisar el nombre total d'aus que hi ha als corrals, magatzems i horts dels nostres pobles.

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN • Text i fotos

**T**enir unes quantes gallines al jardí per obtenir ous frescos i reduir la dependència del supermercat és una pràctica cada vegada més visible a Catalunya. **El que durant dècades havia estat habitual en molts nuclis rurals ara està guanyant popularitat entre les noves generacions i, fins i tot, en entorns urbans i periurbans.** Tanmateix, darrere d'aquesta imatge associada a la sostenibilitat i l'autosuficiència hi ha una normativa específica que obliga els propietaris a registrar

les aus i a complir determinades mesures de bioseguretat.

El debat ha tornat a primera línia. En els darrers mesos, les administracions catalana i espanyola han fet públiques diversos avisos sobre les obligacions legals dels particulars que crien gal-

lines o pollastres per a l'autoconsum. Malgrat aquests intents, la immensa majoria de propietaris de gallines d'autoconsum no compleixen amb l'obligació d'informar-ne l'administració,

per això és pràcticament impossible calcular el nombre d'explotacions domèstiques d'aquest tipus a les nostres comarques.

Contràriament al que alguns ciutadans han interpretat, l'obligació d'informar sobre la tinença de gallines per a l'autoconsum no és una novetat. A Catalunya aquesta regulació existeix des del 2014, quan es va aprovar el Decret 40/2014 d'ordenació de les explotacions ramaderes. La norma estableix les condicions per a la cria d'un nombre reduït d'aus destinades exclusivament al consum familiar d'ous o carn.

**L'objectiu principal d'aquesta normativa no és fiscal ni comercial, sinó sanitari. Les administracions necessiten saber on es troben les aus de corral per poder actuar ràpidament en cas de brots de malalties com la influència aviària,** coneguda popularment com a grip aviària. La localització de les explotacions permet aplicar mesures preventives i evitar la propagació de malalties entre explotacions domèstiques i professionals.

Segons la normativa catalana, les aus i els ous produïts en aquestes explotacions només poden destinar-se al consum familiar. La comercialització està prohibida, ja que aquestes instal·lacions no tenen la consideració d'explotacions productives destinades al mercat. Malgrat tot, és



**L'administració ha insistit darrerament sobre les obligacions dels criadors**



◆ Una gallina ponedora jove en un corral domèstic de Ponent.

conegut que una part d'aquests petits ramaders acaben venent el seu excedent entre familiars, amics i veïns.

#### Quins són els límits?

La legislació actual fixa uns límits molt concrets per a la cria domèstica d'aus. En el cas de les gallines ponedores, **l'autoconsum no pot superar les trenta aus. Pel que fa als pollastres destinats a producció de carn, la capacitat màxima és d'entre cinquanta i setanta animals, segons el seu pes.**

La documentació divulgativa elaborada per la Generalitat també especifica que aquestes explotacions es consideren d'autoconsum quan es mantenen per sota dels llindars establerts per la normativa ramadera, amb una destinació exclusiva al consum familiar.

A més, les aus han de procedir d'establiments inscrits al Registre General d'Explotacions Ramaderes (REGA), una exigència que busca garantir la traçabilitat dels animals i el control sanitari.

**Actualment, la compra més barata d'una gallina ponedora (jove) és de, com a mínim, sis euros en aquests establiments i triguen uns sis mesos de mitjana a ser productives.** "Cada cop costa més que ens les venguin", reconeix un propietari de mitjana dotzena de gallines. Aquestes aus són fèrtils durant un parell d'anys, temps durant el qual són capaces de pondre ous cada dia, especialment a primera hora del matí.

Un dels aspectes menys coneguts és que els galliners d'autoconsum també han d'estar inscrits al registre d'explotacions ramaderes. Abans de tramitar aquesta inscripció, **cal disposar del permís municipal corresponent. Posteriorment, la comunicació es pot fer mitjançant el sistema telemàtic de gestió ramadera o a través de les oficines comarcals del departament. Òbviament, pocs ho fan.**

En qualsevol cas, la Generalitat insisteix que aquesta comunicació no equival a una autorització administrativa complexa. De fet, l'autoconsum no és considerat una activitat ramadera amb finalitat comercial, motiu pel qual el procediment és més senzill que el d'una explotació professional.

Aquesta obligació de registre ha generat debat entre alguns propietaris de petits corrals domèstics. Alguns consideren excessiva la burocràcia

---

Les gallines domèstiques han d'estar comprades a centres registrats

associada a la tinença de poques aus destinades exclusivament al consum familiar. És el cas de diversos propietaris que afirmen no entendre la necessitat d'inscriure unes poques gallines sense finalitat comercial. Tot i això, el departament d'Agricultura recorda que el registre és una eina essencial per garantir el control sanitari del conjunt de la cabana avícola catalana.

**Actualment, consten registrades a Catalunya 4.812 explotacions amb presència de gallines o pollastres d'autoconsum. D'aquestes, 3.467 disposen de gallines ponedores i 1.342 tenen pollastres de carn, tot i que en alguns casos conviuen ambdues orientacions productives en una mateixa explotació. La xifra exacta de petits galliners (els domèstics) es desconeix amb precisió. Malgrat el possible nombre elevat de petits corrals, aquests només representen l'1% del total d'aus de posta existents al país. La gran majoria de la producció d'ous continua concentrada en les explotacions comercials professionals, especialment a les demarcacions de Lleida i a les Terres de l'Ebre.**

### **La bioseguretat, la gran preocupació**

El creixement dels galliners domèstics ha anat acompanyat d'una preocupació creixent per la bioseguretat.

**Les autoritats veterinàries alerten que les aus salvatges poden actuar com a reservori de malalties altament contagioses, especialment la influència aviària.**

La preocupació de les autoritats sanitàries s'ha intensificat en els darrers anys arran dels brots internacionals de grip aviària. L'augment dels casos detectats a diversos països i les mesures adoptades per prevenir-ne l'expansió han tornat a posar el focus sobre els corrals domèstics. La capacitat de localitzar ràpidament totes les explotacions, encara que siguin petites i destinades exclusivament a l'autoconsum, és considerada clau per actuar

---



---

## **Els brots de grip aviària han augmentat la preocupació pels corrals domèstics**

◆ Un productor domèstic de les comarques de Ponent recull els ous del seu galliner.



amb rapidesa davant qualsevol focus de la malaltia.

Per aquest motiu, la normativa exigeix adoptar mesures preventives. Entre les recomanacions hi ha evitar el contacte entre les aus domèstiques i les aus salvatges, impedir que aquestes accedeixin als menjadors i abeuradors, i no utilitzar aigua procedent de rius, basses o altres fonts externes que puguin estar contaminades.

També és necessari man-

tenir una higiene adequada de les instal·lacions, netejant i desinfectant periòdicament els espais on s'allotgen les aus, així com gestionar correctament els excrements i les baixes.

**Els experts del sector insisteixen que el registre no comporta noves càrregues econòmiques per als propietaris. La inscripció serveix únicament per disposar d'un cens actualitzat que permeti actuar en cas d'emergència sanitària.**

En situacions d'un brot de grip, és necessari identificar les explotacions situades dins dels radis de vigilància per efectuar controls veterinaris i proves diagnòstiques, inclosos els corrals per a l'autoconsum.

La Generalitat ha anat recordant aquestes obligacions durant els últims episodis de grip aviària detectats a Catalunya els darrers anys, alguns dels quals han afectat les comarques del Pla d'Urgell i les Garrigues. En aquells moments es va insistir en la necessitat de poder confinar les aus i de comunicar-ne l'existència a l'administració per facilitar la resposta davant qualsevol emergència sanitària.

### Un fenomen en auge

L'interès pels galliners d'autoconsum no és exclusiu de Catalunya. **A molts països és habitual la cria de gallines davant de l'encariment dels aliments registrat des de la pandèmia i de les tensions inflacionàries dels darrers anys. Una dotzena d'ous costa avui entre 3 i 4 euros.**

Els criadors destaquen que mantenir gallines és força barat i no requereix excessiva dedicació. Les gallines poden menjar subproductes del camp, a part del pinso granulat de farines (un sac de 25 quilos costa uns 12 euros). L'única vigilància que requereix la seva cria és que, sorprenentment, les gallines poden picotejar els seus propis ous i fer-los malbé. Així que cal retirar-los el més aviat possible dels galliners.

### Obligacions en benestar animal

A més del registre, la normativa estableix altres obligacions vinculades al benestar animal. Les explotacions d'autoconsum han de garantir que les aus disposin d'instal·lacions adequades, ali-

mentació i aigua de manera permanent. També han de comptar amb un veterinari de referència i no es poden practicar intervencions com el tall del bec, excepte quan existeixi una justificació veterinària.

**La documentació elaborada pel departament d'Agricultura insisteix igualment en la necessitat de proporcionar unes condicions d'allotjament adequades, protegir els animals de les inclemències meteorològiques i garantir-ne la salut i el benestar durant tota la seva vida productiva.**

"Les meves gallines estan més ben cuidades que moltes persones", assegura de broma un dels productors consultats pel *SomRurals*, que prefereix mantenir-se en l'anonimat.

### Sancions de fins a 3.000 euros

L'incompliment de la normativa pot comportar sancions. La llei estatal de sanitat animal considera infracció la manca d'inscripció al registre i preveu multes econòmiques de 600 a 3.000 euros, si bé també dona l'opció de fer primer un expedient d'avertiment.

**La Generalitat remarca que, en el cas dels autoconsums, existeix un protocol específic que prioritza l'avertiment previ abans de proposar una sanció.** Quan es detecta una explotació no registrada, l'administració acostuma a concedir un termini perquè el propietari regularitzi la situació i compleixi les mesures requerides.

**Aquesta política respon al fet que les explotacions d'autoconsum no comercialitzen aliments i, per tant, no representen el mateix risc per a la seguretat alimentària que una explotació productiva.** Tot i això, les autoritats insisteixen que el compliment de les normes és imprescindible per garantir la sanitat animal i prevenir la propagació de malalties.

La Generalitat i les organitzacions del sector coincideixen que el repte principal no és impedir la cria domèstica de gallines, sinó disposar d'un mapa fiable de les explotacions existents. L'objectiu és poder compatibilitzar una pràctica tradicional i cada cop més estesa amb les exigències de la sanitat animal moderna.

En definitiva, tenir gallines a casa continua sent una pràctica perfectament legal a Catalunya, però comporta responsabilitats. El registre obligatori, la limitació del nombre d'animals, la prohibició de vendre els ous i l'aplicació de mesures de bioseguretat formen part d'un marc regulador que busca compatibilitzar l'autoconsum amb la protecció de la salut animal i la seguretat sanitària del conjunt del sector avícola. En un context marcat per l'amenaça recurrent de la grip aviària i per l'interès creixent en l'autoconsum alimentari, el control i la localització de les explotacions s'han convertit en una peça essencial de les polítiques públiques de prevenció sanitària.

## Les aus de corral han d'estar allunyades de les salvatges i tenir abeuradors protegits







PUNT DE VISTA

## Mals temps per a la mel

La producció de mel està en uns moments molt delicats. L'escalfament global del planeta, l'augment de depredadors com l'abellerol i (ara a l'estiu) la vespa asiàtica i la reduïda rendibilitat estan fent que l'activitat es trobi en retrocés. Cada cop queden menys apicultors i els pocs que queden ja no s'hi dediquen de forma exclusiva. I no sols això. La gradual reducció d'abelles i d'arnes minva el seu procés pollinitzador i posa en perill una bona part de la cadena alimentària d'arbres i plantes. El col·lectiu demana que l'administració prengui mesures per evitar-ne la desaparició.

◆ FOTOS: Albert González Farran.



# Les granges de conills entren en caiguda lliure

Catalunya (i sobretot Ponent) viu una gran paradoxa: mentre que una superpoblació de conills salvatges viuen al llarg i ample dels camps i devoren cultius, el nombre de granges que en produeixen per a l'alimentació humana està reduint-se de forma accelerada. El sector ramader del conill ha entrat des de fa temps en caiguda lliure i sembla que està condemnat a la desaparició total si, segons reclamen, no hi ha un impuls de l'administració i un reconeixement de la societat.

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN · Text

**F**a quaranta anys, cada masia i, fins i tot, cada família dels nostres pobles disposava d'un petit corral de conills que servia, molt sovint, per al seu autoconsum. **Al conjunt de Catalunya, als anys vuitanta hi havia censades més de 24.000 explotacions de conills. El 2009, el nombre de granges es va reduir a tan sols 1.700. Enguany, en queden poc més de 300. Aquestes xifres visibilitzen una debacle que difícilment dona peu a l'optimisme.** Sembla que el sector del conill està tocat de mort. El degoteig de tancaments ha estat constant i molts preveuen la desaparició del sector. "Això s'està acabant", diuen algunes veus consultades. El sector cunícola representa un 0,60% del total de la producció ramadera catalana. Aquest índex cau encara més (fins a un 0,38%) si tenim en compte la producció de la branca agrària. Es tracta d'un índex encara alt en comparació a l'europea, però no para de baixar.

L'Observatori Agroalimentari de la Generalitat descriu la situació amb aquesta afirmació poc alentidora: **"El sector cunícola a Catalunya manté una tendència regressiva en nombre d'explotacions i en volum productiu, així com en el consum intern a les llars catalanes.** L'increment dels preus i la concentració en explotacions més grans no compensen la dependència de les importacions ni la inestabilitat dels marges econòmics."

Al conjunt de Catalunya, entre el 2014 i el 2025, el nombre d'explotacions s'ha desplomtat un

65%, mentre que el cens de bestiar s'ha reduït un 60%. **La desaparició de granges ha anat acompanyada d'un procés accelerat de concentració productiva: l'activitat ha quedat en mans d'explotacions orientades exclusivament a la producció de carn i de dimensions cada vegada més grans.** Si el 2014 cada granja allotjava de mitjana 1.701 animals, el 2025 aquesta xifra ja arriba als 1.961. Tot i aquest augment de dimensió, el sector no ha aconseguit compensar la pèrdua de capacitat productiva. De fet, la producció de carn s'ha enfonsat un 69% en onze anys, confirmant una contracció severa de l'oferta i una pèrdua evident de pes dins del conjunt agroalimentari.

**Les comarques de les Garrigues, el Pla d'Urgell i el Segrià no són una excepció a aquesta greu situació. Les tres comarques catalanes sumen sols una vintena d'explotacions** (fa només deu anys n'hi havia mig centenar) i poc més de 60.000 caps (l'any 2014 n'hi havia registrats el doble). La debacle és substancial.

La producció cunícola catalana continua concentrada a la Catalunya Central. La comarca de l'Anoia és líder amb nombre de caps de bestiar amb prop de 100.000, però el Bages encapçala la xifra de granges, amb més de mig centenar. El Solsonès (amb 14.000 caps de conills) i, fins i tot, el Baix Camp (amb 63.000) són també grans productores. Però han sofert igualment l'impacte d'aquesta crisi que no sembla tenir aturador.

## Causes múltiples

No sembla haver-hi un motiu únic d'aquesta caiguda productiva i els experts s'inclinen per



entendre que tot plegat ha vingut donat per una combinació de diverses circumstàncies.

D'una banda, ha caigut el consum entre la població catalana. La Generalitat calcula que actualment cada català menja poc més d'un quilo anual de conill. Fa 15 anys, el seu consum fregava els tres quilos.

La situació del consum intern no ofereix cap senyal de recuperació. Les llars catalanes han anat expulsant progressivament la carn de conill dels seus hàbits alimentaris.

**Entre el 2014 i el 2024, el consum ha passat de 14.874 tones a només 5.942 tones, és a dir, una caiguda superior al 60%. La tendència evidencia un canvi profund en les preferències dels consumidors, que opten cada vegada més per altres carns i releguen el conill a un paper residual.** A això s'hi suma la sensibilitat creixent als preus i les dificultats de trobar el producte amb regularitat, factors que han accelerat més la pèrdua de demanda. I aquesta davallada del consum ha estat proporcional a la de la producció.

Però el greu trasbals és que aquest sector fa temps que està deixant de ser rendible (una causa més o una conseqüència de les anteriors). Els comptes dels ramaders no quadren. **Així ho asseguren els grups sindicals, que denuncien que els ingressos per la venda del conill necessitarien una cotització mínima de 2,8 euros per únicament no perdre-hi diners.** La Llotja de Bellpuig marca una cotització actual de 2,6 euros, però aquesta ha deixat fa temps de ser una referència per al sector. El preu que segueixen els grans escorxadors és el de la Mesa Nacional de Precios para el Conejo (Loncun), creada

◆ Interior d'una granja de 960 conills a Torà. FOTO: Anna Berga (ACN)



l'any 2017 i que situa el preu encara més baix: 2,4 euros el quilo. "Som deficitaris", admeten portaveus del sector a Catalunya.

**Al preu irrisori, s'hi afegeix el fet que des del 2014 també hi ha hagut un descens pronunciat dels sacrificis de conills, un 69% menys el 2025.**

Tarragona és on més s'ha acusat. Precisament d'allà (exactament de l'Espluga de Francolí, a la Conca de Barberà) hi ha la principal planta escorxadora de conills de Catalunya, Cuniespluga, que des del 2019 pertany al grup líder madrileny Hermi, precisament un dels que porten el timó de la llotja madrilenya Loncun.

Un altre factor agreujant és el dels costos vinculats a la producció. Al llarg de l'any 2022, l'increment d'aquests costos va ser molt notable. Un dels principals factors va ser l'encariment dels pinsos, al que es van sumar l'increment dels costos energètics (electricitat i carburants) i altres inputs. A partir del 2023 la situació va millorar lleugerament, gràcies a l'increment del preu en origen i a la tendència a la baixa del preu dels pinsos. Malgrat aquests últims indicadors favorables, molts temen que tornin a disparar-se en sentit contrari i, sobretot temen pel preu de l'energia, cada cop més essencial per a la seva activitat: i és que cal climatitzar degudament les granges en les setmanes de calor (que cada cop són més amb l'evolució climàtica actual).

L'anàlisi dels marges econòmics, elaborada a partir d'una mostra de vint explotacions per part de l'Observatori confirma que el sector opera amb marges molt reduïts i sotmès a una elevada inestabilitat. Els últims anys han permès recuperar parcialment els nivells del 2010, però sense consolidar una situació de fortalesa. **El sector continua atrapat en una dinàmica de vulnerabilitat permanent, marcada per la desaparició d'explotacions, la caiguda del consum i una dependència exterior cada vegada més pronunciada.**

En conjunt, un autèntic còctel de despropòsits que ha provocat una tempesta perfecta.

### Cop de timó del Govern

El sector en general ha perdut dos terços de les explotacions en només una dècada i ara reclama ajuts per garantir competitivitat, modernització i continuïtat en la producció d'una carn que ells defensen com "de gran valor nutricional i ambientalment sostenible". Els sindicats van traslladar el passat mes de març al departament d'Agricultura la gravetat del moment que travessen les granges de conill catalanes, coincidint amb la reunió anual de la Taula Sectorial del Conill. Segons portaveus sindicals, es va anunciar el compromís de consensuar un pla de xoc el més aviat possible.

**Fa tot just unes setmanes, la Generalitat va anunciar el compromís un pla d'acció específic per rescatar la cunicultura catalana, una deci-**

## Granges de conills a Catalunya

Font: Cens Agrari – Idescat – Generalitat de Catalunya

1982	1989	1999	2009	2019	2025
24.707	12.686	5.069	1.748	413	331

sió que suposa un punt d'inflexió. De moment s'ha elaborat l'esborrany d'un pla d'acció que, segons fonts properes, inclou diverses línies de treball orientades a revertir la crisi del sector com ajuts per a la modernització i la sostenibilitat de les explotacions, incloent-hi millores en bioseguretat, bonificacions vinculades a l'energia verda i a la millor gestió de dejeccions, un impuls al relleu generacional, programes de formació i recerca, la creació d'un observatori de preus del conill i accions per fomentar el consum i millorar la comercialització. Aquestes línies responen a una reivindicació històrica del sector: disposar d'eines reals per poder competir i assegurar la viabilitat de les explotacions.

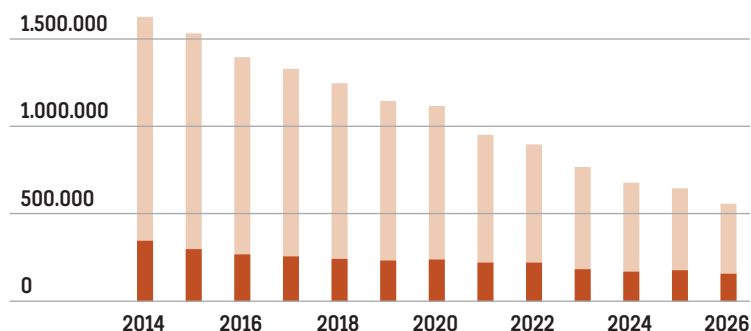
“És una bona notícia, però recordem que el sector no pot esperar més”, van indicar portaveus de Joves Agricultors i Ramaders (JARC) quan van rebre la notícia. I és que Catalunya era fa només cinc anys la primera productora de conill de l'estat espanyol i una de les líders a Europa. **En poc temps i, segons els sindicats, gràcies a les ajudes públiques, altres regions com Portugal, Galícia i Castella i Lleó estan competint amb millors garanties que els catalans.** Unió de Pagesos denuncia la manca de suport estructural al sector: “mentre altres comunitats autònomes disposen de línies de subvenció específiques, a Catalunya no només no existeixen ajuts similars, sinó que el mateix Departament ha admès desconèixer aquestes mesures”.

En el terreny del comerç exterior, la dependència és cada vegada més visible. **França continua concentrant pràcticament totes les importacions, que van assolir un màxim especialment elevat en volum el 2023 i un altre repunt, més moderat però significatiu en termes econòmics, el 2024. Paral·lelament, les exportacions han començat a retrocedir des del 2023. Polònia s'ha mantingut com el principal destí del conill exportat, seguida dels Països Baixos, França i Andorra el 2025.** El resultat és un saldo comercial negatiu en els darrers anys, un indicador que reflecteix la incapacitat del sector per mantenir l'autosuficiència i la creixent dependència del producte estranger.

La caiguda del sector, segons exposen per la seva part portaveus de JARC, no es deu únicament a la reducció del consum de carn de conill, sinó sobretot a la baixa rendibilitat i a la persistència de preus per sota dels costos de producció, fet que ha impedit que moltes explotacions poguessin invertir i modernitzar-se. El resultat és un envelliment progressiu de les instal·lacions

## Caps de conills en explotacions

■ Catalunya ■ Demarcació de Lleida



◆ Conills en una granja de la Molsosa. FOTO: Mar Martí (ACN)

ons i una pèrdua clara de competitivitat.

L'organització insisteix que cal concretar el pla amb urgència i dotar-lo dels recursos necessaris perquè tingui un impacte real. **“Fa massa temps que els ramaders de conill treballen en una situació límit. Ara cal passar dels compromisos als fets”, remarquen.**

Fonts del sector insisteixen que el conill és un aliment saludable, nutritiu i de quilòmetre zero.

La carn de conill és un dels aliments amb millor perfil nutricional, molt rica en proteïnes d'alt valor biològic, baixa en greix i colesterol, recomanada per dietistes i experts en salut cardiovascular i ideal per a infants, esportistes i persones que busquen una dieta equilibrada. “Deixar perdre un aliment de tanta qualitat, produït amb criteris de sostenibilitat i benestar animal, seria un error estratègic irreparable”, alerten.

**El Govern ha promès ajudes per millorar la rendibilitat de les granges catalanes**



REDEFINEIX ELS TEUS LÍMITS



6M

6R

7R

8R



ARBEQUINA  
ARBECA  
Autèntica

l'origen de  
l'autèntic

www.arbequina.coop



La teva assegurança,  
la teva tranquil·litat

Proximitat | Compromís | Experiència



Assegurances per  
a cada necessitat

**Agràries**

Agrícoles  
Pecuàries  
Aqüícoles  
Forestals



**Empreses**

PIME  
Responsabilitat civil  
Accidents i salut col·lectiu  
Explotacions agrícoles  
Granges



**Particulars**

Vida  
Salut  
Accidents  
Vehicles  
Llar



I molt més...

Més de **40 anys** al teu costat,  
oferint solucions fetes a mida



**central**  
Assegurances

centralsegur.com

973 700 830

central@actel.es

# T'agraden les plantes? El teu lloc és el Garden de TALMA Verd!

Planta i flor natural, flor artificial, encàrrecs personalitzats i art floral funerari



## Els nostres serveis:

- ✓ Venda d'arbres, arbusts, plantes d'exterior i d'interior
- ✓ Complements de jardí i substrats
- ✓ Serveis d'art floral per regals i esdeveniments
- ✓ Serveis funeraris 365 dies a l'any

## CONTACTA'NS!

Telèfon:

**973 15 10 99**

Mòbil (365 dies a l'any)

**638 187 330**

Instagram:

**@talmaempresa**

## Garden TALMA Verd

-Dilluns: de 17 h a 20 h (matí tancat)


-De dimarts a divendres: de 9 h a 13:45 h i de 17 h a 20 h

-Dissabte: de 9 h a 13 h

-Diumenge i festius tancat

**TALMA**verd  
jardineria integral i plantes

 agroxarxa


 UNIO DE PAGESOS

# Pagesia, territori i futur.

**Ara i sempre!**  
Treballem per a tu

Escaneja'm  
Té premi!



 gestió  
enginyeria  
assegurances

agroxarxa.com



Av. de Catalunya, 137, bx.  
Tel. 973 595 021 - Alcarràs  
agroxarxa@agroxarxa.com

**Agroxarxa**, al teu costat.

RENTADORS 8a EDICIÓ · JULIOL 2026

KELLY ISAIAH

SILVESTRES + OLGA ZOET

DIJOURS 2 DE JULIOL

GREGOTECHNO

ALOSA + JÚLIA CRUZ

DIVENDRES 3 DE JULIOL

PASTORA

GERARD ALEDO + BRU

DISSABTE 4 DE JULIOL



## EMPAR MOLINER I BALLESTEROS

Esriptora

# “No podem girar l’esquena a la gent de Barcelona, que sofreix el turisme dels creuers”

Santa Eulàlia de Ronçana, 1966. La reconeguda escriptora i periodista Empar Moliner ens convida a un entranyable intercanvi de cromos. Anem primer a Barcelona a visitar els estudis de Catalunya Ràdio, per parlar del projecte *SomRurals* al seu programa setmanal *Tast Vertical*. Després, ens desplaçem a la seva masia de pedra, perduda enmig del Bages, per filosofar sobre pagesia i ruralisme. Dues converses que podrien ser les cares d’una mateixa moneda i que, per partida doble, reivindiquen una altra manera de viure i de comunicar.



**Albert González Farran**

[albert@somgarrigues.cat](mailto:albert@somgarrigues.cat)  
[@AlbertGFarran](https://twitter.com/AlbertGFarran)

**Albert González** – Acabem de sortir dels estudis de Catalunya de Ràdio, després de participar al programa *Tast Vertical* de l’escriptora i divulgadora Empar Moliner. I ara ens toca a nosaltres. Entrevistar una entrevistadora tan coneguda com ella és segurament una de les feines més difícils que pot afrontar un periodista. Per on començo? Pels seus llibres, pel món del vi, pel món rural...? Algun consell?

**Empar Moliner** – Pel que vulguis. Ja veus, estem entre persones que ens agrada parlar de certes coses. Per exemple, quan vaig a comprar allò que més m’agrada, com llibres, vi, roba, menjar... vull que em donin rotllo, trobo que

està bé parlar del que t’agrada, és divertit.

**A.G.** – Doncs arrenco amb una curiositat que tinc des que vam demanar entrevistar-la. Se sent encaixada dins una revista que es diu *SomRurals*?

**E.M.** – Sí.

**A.G.** – Per què?

**E.M.** – Jo vaig néixer en un poble, a Santa Eulàlia de Ronçana, per tant, vinc d’una família amb hort i gallines. Però alhora he viscut a la ciutat molt de temps i l’adoro. M’agraden molt les grans ciutats. M’encanten Nova York, Barcelona... Però també m’agrada molt l’altra part, la vida rural.

**A.G.** – Com resol aquesta dualitat?

**E.M.** – Fa tres anys que visc en una masia de



◆ FOTOS: Albert González.

Castellbell i el Vilar on he plantat cinquanta ceps de mandó, ajudada de tots els veïns de la meva DO, del Pla de Bages. A més, tinc un hort i he complert el meu somni de viure en una casa de pedra. He marxat de la ciutat, com molta gent, perquè no hi ha qui pagui una casa allí. Però, en el meu cas, és un plaer màxim.

---

—  —

**“Entre altres raons, he marxat de la ciutat perquè no hi ha qui es pagui una casa allí”**

anys, jo només volia anar a Nova York i m'importaven un rave les albergínies i els cultius. La meva filla, que té divuit anys, se'n riu ara de mi.

**A.G. – Quan tenia vint anys, també ho hauria volgut fer?**

**E.M. –** Quan tenia vint

**A.G. – Valorar el món rural és un sentiment intrínsec de l'edat madura?**

**E.M. –** Segurament. Però afegeixo una cosa: els que tenim raó, som nosaltres [riu].

**A.G. – En el seu cas, hi ha una especial predilecció pel sector del vi. No sols amb aquest programa a Catalunya Ràdio, sinó des de fa anys, quan citava autors com Roald Dahl, Baudelaire, Bukowski, Gloria Fuertes i Dorothy Parker. La relació de la beguda amb la literatura és estreta?**

**E.M. –** Sí. És una relació freqüent. És a dir, hi ha escriptors que beuen quan escriuen i tenen una relació bona amb l'alcohol.

**A.G. – I no tan bona?**

**E.M. –** N'hi ha d'altres que hi tenen una relació nefasta. I tots dos models són interessants.

**A.G. – Doni'm exemples.**

**E.M. –** Shakespeare, quan escriu amb boca del seu personatge Falstaff a l'obra *Enric IV*, fa un monòleg divertidíssim en què parla de tots aquests primers que no mengen ni beuen. Ell té una relació feliç amb el vi. Però hi ha altres autors com John Cheever o la Parker, que jo l'adoro, però que tenen relacions més convulses amb l'alcohol.

**A.G. – Per quin motiu?**

**E.M. –** La Dorothy Parker, per exemple, ve de la Llei Seca dels Estats Units. És a dir, és una escriptora que publica en una època turbulenta en què els americans van decidir que l'alcohol havia d'estar prohibit. Què fa la gent quan una cosa te la prohibeixen? Doncs fer-la d'amagat i com pot.

**A.G. – Més enllà de l'ús del vi com a recurs literari, considera que el vi millora l'activitat artística? O és més aviat un miratge que te-**

**nim quan anem beguts? És millor estar sobri per crear?**

**E.M. –** Ara hi ha un gran corrent que ve de l'Organització Mundial de la Salut, amb els seus grans lobbies de poder, que demonitza el vi. L'equipara amb les begudes d'alta graduació. Això és molt injust! És injustíssim que algú et compari un vi amb un vodka.

**A.G. – Per què?**


**E.M. –** El vi que fan al Pla de Bages, el picapoll del meu veí, és excepcional, és una varietat única al món. Enlloc més, ni a Califòrnia ni a França, tenen picapoll. En canvi, un vodka d'aquests que podem prendre tant en un bar de vins com en una cocteleria és igual aquí que a Massachusetts, és el mateix. I això passa amb la cervesa industrial.

---

🍂

**“És injust demonitzar el vi i comparar-lo amb begudes d'alta graduació”**





**"Som el que no mengem i el que no comprem. Tenim un poder enorme"**

**A.G. – I amb això què em vol dir?**

**E.M. –** Doncs que el vi és cultura.

**A.G. – L'agri...cultura**

**E.M. –** Algú que es vulgui emborratxar, que té tot el dret del món a fer-ho, perquè cadascú fa el que vol, rarament ho farà amb un bon vi, perquè li sortirà massa car. Una persona que es vol emborratxar es prendrà uns quants gintònics.

**A.G. – No ens emborratxem amb un bon vi?**

**E.M. –** El vi té una altra dinàmica. Un tast de vins, per exemple, és una cosa que es practica de manera que un hi va content i, quan en surt, encara n'està més. El vi és paisatge, el vi és cultura. I a mi em poden dir missa tots aquests que m'equiparen el vi amb el vodka.

**A.G. – Però no podem categoritzar que el vi és totalment innocu...**

**E.M. –** Com sempre, és la dosi la que fa el verí. Nosaltres som mediterranis. Fa molts anys que bevem vi, fem oli i mengem pa. Molts, molts, molts anys. I això ens conforma com a elements culturals. Nosaltres gaudim el vi, l'hem tingut sempre a la taula. A mi em poden dir el que vulguin, però no podem barrejar termes. Això és un tema que em preocupa molt.

**A.G. – Però no m'ha contestat la pregunta que li he fet abans...**

**E.M. – ?**

**A.G. – El vi és una font d'inspiració? Ajuda en el procés creatiu? En el seu cas en particular, el seu consum l'ajuda a escriure millor?**

**E.M. –** A mi el vi sobretot m'agrada quan ja tinc el text fet i el vull corregir. M'agrada tenir una copa i posar-me a llegir tranquil·lament a casa meva o en un bar de vins. És també bonic de vegades escriure amb una copa de vi lenta, a poc a poc... Això del consum moderat no m'ho han de recordar. De fet, a mi em pot ajudar. De la mateixa manera que em pot ajudar un bon menjar. És a dir, l'alimentació em fa feliç. I el vi és alimentació.

**A.G. – El programa *Tast Vertical* fa anys que es dedica a parlar de la producció vitivinícola catalana i s'emet les matinades de dissabte a diumenge. De debò teniu audiència en aquesta franja?**

**E.M. –** Quan vaig començar, pensava, ostres, a la nit, això no ho sentirà ningú. Ja veuràs, això no ho escoltarà ningú.

**A.G. – Per què, doncs, aquesta tria?**

**E.M. –** Perquè som en horari protegit. Parlem d'alcohol... no fos cas que fem mal a ningú...

**A.G. – Entesos.**

**E.M. –** Però aquesta circumstància ha estat també la nostra gran sort, la nostra meravella.

**A.G. – Ah, sí?**

**E.M. –** Hi ha molta gent que vol sentir de matinada gent que parla i que no vol anar ràpid com durant el dia, que vol anar a poc a poc i que potser s'està posant a dormir o conduint, tornant d'un sopar.

**A.G. – Un programa per a noctàmbuls.**

**E.M. –** Ens escolten molts músics quan tornen amb cotxe dels seus bolos. Als músics els agrada molt el vi i molts viuen en zones rurals. Les audiències ens acompanyen.

**A.G. – A part, tenen un pòdcast que es pot sentir en qualsevol moment a la plataforma 3Cat i que analitza el món rural en general. D'aquí la nostra visita als estudis de Catalunya Ràdio. Parleu d'agricultura regenerativa, d'olives, d'oli, de ramaderia extensiva... Quin és el públic objectiu?**

**E.M. –** Ens escolta tot tipus de gent. Els aficionats a pagès, que són a casa pelant els seus tomàquets. Molts pares i mares de família que estan amoinats per l'alimentació dels seus fills, ens escolten també perquè volen fer les coses bé. Se suposa que són gent que vol que li parlem de les seves coses.

**A.G. – Som el que mengem?**

**E.M. –** No, no... Sobretot som el que no mengem. El que no comprem. Les persones tenim el poder i l'hem d'exercir. És molt poderós. Cal gastar-nos els diners en la part més important de la vida, que és l'alimentació.

**A.G. – Cal destriar el menjar de la porqueria...**

**E.M. –** Fas una tria i dius, aquí no hi vaig i aquí sí. Per exemple, jo trio no comprar cogombres retractilats, perquè em semblen una bogeria. Ni enciams amb porexpan, que són una altra bogeria. No em calen, ja omplim prou les escombraries de plàstic.

**A.G. – Al vostre pòdcast parleu de món rural, però des de Barcelona. Què és la capital per al nostre país?**

**E.M. –** Barcelona és on es concentra la major part de la població catalana. De fet, molt més que la meitat.

**A.G. – Això em dona peu a una altra pregunta: no tenim un país desequilibrat?**

**E.M. –** Els de Barcelona han d'empassar-se tot



el que puguem de dir d'ells. A diferència de la resta de zones de Catalunya, on tothom s'enfada amb les crítiques. Els de Barcelona ja hi estan resignats. Però també tenim molta gent de Barcelona conscienciada.

**A.G. – En quin sentit?**

**E.M. –** Tenim moltes famílies preocupades per la gestió del territori i dels boscos, que tenen fills que volen conèixer la realitat rural. La gent de Barcelona també pot comprar bé, per cert. Tenen bons mercats on anar. No podem girar-los l'esquena, ni a ells ni als de Tarragona, que són les zones de Catalunya que reben els creuers.

**A.G. – Les masses de turistes, vol dir?**

**E.M. –** Jo crec que aquest és el gran desequilibri que tenim a Catalunya. És a dir, Barcelona està plena de creueristes que els importa un carai tot. Si ara aneu a la Rambla, en veureu molts bevent cervesa o menjant una paella que els costarà sis dies de digestió. Aquest tu-

risme, que sortirà a fer un sol passeig, es comprarà una samarreta i una funda per al mòbil, tornarà al vaixell i marxarà. I no hi podem fer res davant d'això.

**A.G. – De debò?**

**E.M. –** Però hi ha una altra gent que té molt d'interès a descobrir què som.

**A.G. – Aquests són, doncs, els nostres companys de viatge. Però igualment som un país amb desequilibris, oi?**

**E.M. –** De moment sí. A França, la situació és diferent.

**A.G. – Què els fa diferent de nosaltres?**

**E.M. –** Quan vaig als seus mercats, em quedo de pasta de moniato. Allí tots els productes es venen amb la informació detallada per saber

---


🍁

**“A Barcelona estan resignats a ser criticats. En canvi, a comarques no”**

d'on venen, on han estat comprats, on han estat collits...

**A.G.** – I aquí no?

---



---

**"Com pot ser que comprem pinya barata quan tenim fruita bona a casa nostra?"**

**E.M.** – Aquí a Barcelona, on ara està molt de moda menjar fruita seca, m'agradaria veure la gent tastar la que realment es produeix a casa nostra. Es moririen de gust!

**A.G.** – I d'aquí, la promoció que en feu a la ràdio.

**E.M.** – I a la televisió. Hem estat rodant un programa que s'emetrà al 3Cat amb el títol *Gent amb DO*.

**A.G.** – Reivindicant novament el territori.

**E.M.** – Recordo quan vam recórrer tota l'àrea productora de Costers del Segre, que és la DO més extensa que tenim, des de la costa a la muntanya, quedant-nos a dormir a diferents llocs i vivint l'espectacle del seu paisatge. Encara se'm posa la pell de gallina. Vam coincidir amb el cuiner de La Boscana, en Joel Castanyé, que viu intensament el territori, i vam tastar una fruita que va ser un espectacle. I jo em preguntava: com podem ser tan idiotes de no comprar sempre aquesta fruita? Com pot ser que anem als supermercats, d'aquests falsament barats, a comprar pinyes quan tenim això? Com pot ser que no coneguem les diferents pomes que tenim?

**A.G.** – Sovint penso que és per un motiu econòmic, perquè la fruita bona i, en general el menjar de qualitat, és massa car per a moltes butxaques.

**E.M.** – La poma que tenen en altres llocs, la podem trobar a tot arreu, però la nostra és la que hem de singularitzar i posar més cara. Malgrat tot, el pagès les ven als supermercats en unes condicions molt complicades.

**A.G.** – A part d'una bona promoció entre els consumidors, cal més pedagogia, perquè prioritzis si vol gastar-se els diners en un telèfon mòbil o en una alimentació de qualitat.

**E.M.** – Ha de poder voler les dues coses!

**A.G.** – A part de creure en aquest discurs, també el practica en la seva vida personal?

**E.M.** – Tinc el privilegi de poder-ho fer.

**A.G.** – Per què parla de privilegi?

**E.M.** – Perquè de menjar de quilòmetre zero no n'hi ha per a tots, ni està a l'abast de tothom. Paguem molt per viure, per cobrir la hipoteca, pel transport... I en el menjar, intentem estalviar.

**A.G.** – Treballar sovint a Barcelona i viure fora, a pagès... és un repte difícil d'assolir?

**E.M.** – Com que tinc aquest ofici tan bonic d'escriure, intento treballar el màxim a casa meva.

**A.G.** – Però bé es desplaça sovint a la ciutat per divulgar i promoure la seva feina, no?

**E.M.** – El transport públic no és una opció senzilla. Ens ho podrien posar més fàcil, per a aquells que no tenim carnet de conduir (en cara). Amb la Renfe, ni parlar-ne. I amb els Ferrocarrils de la Generalitat, els preus són alts.

**A.G.** – A les seves aparicions o als escrits, utilitza sovint l'humor per analitzar realitats dramàtiques. L'humor és un escut o és una eina per canviar?

**E.M.** – Jo sempre dic que l'humor és una arma i és una armadura, les dues coses.

**A.G.** – Expliqui's.

**E.M.** – L'humor és una armadura perquè et permet riure't de tot i, sobretot, de tu mateix. Quan tu no et prens seriosament a tu mateix, tot és meravellós, però també és una arma per poder denunciar, fiscalitzar i imposar. Hem de poder deixar un món millor del que hem trobat.

**A.G.** – A punt de complir els seixanta anys. Com ho afronta?

**E.M.** – Estic en un moment de la vida en què quan surt el sol aplaudiria. Jo estic en un punt molt humanista. I aprofito ara per fer una crida als meus amics: aviam si em fan una festa sorpresa.



Pots escoltar l'entrevista sencera. Escaneja aquest codi QR amb el telèfon mòbil.



**SOMRURALS**  
P Ò D C A S T

# ‘Contrapastoral’, l’art al servei de la pagesia

El Museu Morera de Lleida acull fins al 29 de setembre el projecte expositiu *Contrapastoral. Art i Pagesia*. Es tracta d’una proposta artística col·lectiva i molt heterogènia que interpreta i reinterpreta la nostra pagesia. Des de la seva idealització més tradicional a la crítica més contemporània. L’exposició és tota una aposta pionera per analitzar el camp català des de diferents vessants, per acabar criticant d’una forma molt subtil algunes de les injustícies més enquistades: els masclismes, el despoblament, la invasió urbanística, les tensions econòmiques... És l’art al servei del món rural.

ALBERT GONZÁLEZ FARRAN · Text i fotos

L’art i la pagesia no són tan lluny l’un de l’altre. Són dos aspectes de l’expressió humana, dos àmbits molt precaritzats i tractats sovint amb injustícia, dos espais que s’han agermanat (ara a Lleida ciutat) per una causa comuna, per reivindicar-se de forma conjunta, per fer un cop de puny contra les desigualtats, els desequilibris i el menyspreu. **El projecte expositiu del Museu Morera és un intent perquè artistes i pagesos, agafats de la mà, posin d’una vegada per totes una mica d’ordre i de sentit al batibull actual que està malmetent la nostra condició humana.** Durant dècades, la cultura catalana ha representat el món rural com un espai idealitzat. Camps daurats, pastors solitaris, una vida aparentment

harmoniosa i allunyada dels conflictes de la modernitat... Però rere aquesta postal bucòlica s’amaga una realitat molt més complexa. Aquesta és la tesi central de *Contrapastoral. Art i Pagesia*, l’exposició que el Museu Morera de Lleida dedica (de forma prorrogada)

fins al 29 de setembre a la representació artística del camp català i que, sota el comissariat de Pau Minguet, reuneix una setantena d’obres de diferents èpoques per confrontar la

visió bucòlica tradicional amb les tensions contemporànies que travessen la pagesia.

**Antoni Abad, Paco Ermengol, Paula Artés, Isabel Banal, Joan Brossa, Jordi Calafell, Pere Català Pic, Francesc Català-Roca, Leandre Cristòfol, Leonard Delshams, Joan Fontcuberta, Josep Guinovart, Albert Gusi, Carles Hac Mor, Jaume Morera, Isidre Nonell, Perejaume, Esther Remacha, Ton Sirera, Lluís Trepapat, Joaquim Vancells, Joaquim Vayreda, Guillem Viladot i, fins i tot, Antoni Tàpies.** Aquests són alguns dels noms d’aquesta enorme amalgama artística que hi ha exposada al Morera.

“L’exposició és una mica el resum o la síntesi d’aquestes dèries d’intentar lligar aquesta ruralitat amb la creació contemporània”, explica Minguet, una persona amb una trajectòria artística molt vinculada a Lo Pardal de la Fundació Guillem Viladot d’Agramunt, del qual és el director i on ha demostrat la seva voluntat d’explorar “com el món de l’art ha vist la pagesia des del segle XIX fins al present”.

La clau de la proposta del Morera és precisament el prefix “Contra”. **Si el gènere pastoral ha servit històricament per idealitzar el camp, la Contrapastoral busca qüestionar-lo. “Aquesta pagesia no és dòcil ni bucòlica, sinó que té contradiccions, problemes i dubtes”,** afirma el comissari. Per això, el recorregut expositiu evita qualsevol lectura cronològica i aposta pel diàleg constant entre peces separades per dècades o fins i tot per un segle.

Així, a tall d’exemple, descobrim *Rostolls i Boires*

**El títol del projecte reivindica la contra de la idealització bucòlica del nostre camp**

un paisatge vaporós i harmònic que va pintar Joaquim Vancells l'any 1913 aparellat amb una obra de Josep Guinovart en què apareixen rostolls cremats "que ens podríem portar cap a aquests

incendis de sisena generació dels darrers estius", argumenta Minguet. Les tensions visuals es converteixen també en tensions conceptuals. Allò que abans podia ser contemplat com una escena idíl·lica és rellegit avui a través de qüestions tan actuals com els grans

incendis forestals, la crisi climàtica o les transformacions del territori. Per a Minguet, l'exposició és alhora una defensa i una crítica de la ruralitat. **"No pretén blanquejar el món rural ni la pagesia", assegura. De fet, considera que també cal posar sobre la taula les contradiccions internes del sector i les responsabilitats compartides davant dels reptes actuals.**

#### La protesta com a paisatge permanent

Una de les sales més contundents del Museu Morera és la dedicada al "Camp rebel", on les reivindicacions pageses apareixen com una constant històrica. Allí coincideixen les vinyetes de l'il·lustrador argentí Paco Ermengol i les fotografies documentals de Lleonard Delshams. Ambdós

jubilats, però amb una capacitat creativa encara activa.

Ermengol exposa al projecte diversos dibuixos publicats al diari *La Mañana* durant els episodis de mobilització agrària del 2024. Però lluny de considerar aquelles protestes com un capítol tancat, sosté que **els conflictes continuen plenament vigents. "No s'ha solucionat cap dels problemes que reivindicava fa dos anys la gent del camp"**, afirma. Des de fa més d'una dècada instal·lat al poble de Maldà, Ermengol assegura que el contacte quotidià amb els pagesos locals li permet seguir de prop les seves preocupacions. La burocràcia, denuncia, és una de les més persistents. "L'enorme quantitat de paperassa que s'ha de presentar a l'administració és una aberració", assegura. També critica les diferències entre els preus percebuts pels productors i els que paguen els consumidors. "Algú s'ha quedat una pasta enorme pel camí."

Tota aquesta problemàtica es trasllada a les seves vinyetes. Són gairebé mudes. Sense text que les acompanyi. Una decisió deliberada. "La imatge parla molt més que la paraula", defensa. Per això els seus tractors carregats de formularis, les estrelles europees convertides en obstacles o els camps plens de banderes resulten tan directes com punyents.

Lleonard Delshams, qui va ser cap de fotografia del diari *Segre*, aporta per la seva banda imatges dels anys vuitanta. Són de diverses protestes

## El paisatge harmònic de Vancells està aparellat amb un de cremat de Guinovart

► L'exposició consta de diferents espais temàtics a la segona planta del Morera.





◆ Una escultura de Leandre Cristòfol que representa la dona pagesa.

davant de delegacions administratives i de ramaders tallant carreteres. Quatre dècades després, Delshams observa amb resignació que les reivindicacions han canviat ben poc. “No molt, la veritat”, insisteix quan se li pregunta si la protesta pagesa ha evolucionat. Les fotografies mostren una pagesia combativa i persistent contra una injustícia que, segons ell, només es fa visible quan es tallen carreteres o es convoquen tractorades pels carrers de Barcelona. “Llavors és quan la gent es comença a preguntar coses”, diu. Les protestes del sector primari són, al cap i a la fi, un regal a la creativitat dels fotoperiodistes.

### El territori com a camp de batalla

**La relació entre energia, paisatge i món rural apareix en l’obra audiovisual de Paula Artés. La videoinstal·lació al Morera, titulada *El negoci del vent*, parteix de la presència massiva d’aerogeneradors en diverses zones rurals de Catalunya.** De lluny es pot escoltar la remor dels gegantins molins de vent i el visitant pot fer-se una idea del que se sent en mig d’un paratge d’aquestes característiques.

“Era molt important que l’espectador entengués la magnitud dels molins de vent, tant visualment com sonora”, explica l’artista. Però el projecte va més enllà de la qüestió energètica. **Artés vol qüestionar qui pren les decisions sobre el territori i des d’on es decideixen.** “Moltes decisions es prenen des de la llunyania, sense trepitjar el terreny”, denuncia. Tot i defensar la necessitat de les energies renovables, Artés considera impres-

cindible preguntar-se “com les volem, qui decideix i per què s’instal·len en determinats llocs”. Per a l’artista, **l’art ofereix un espai privilegiat per generar preguntes més que no pas respostes.** “L’objectivitat no existeix”, assegura. Les seves obres busquen precisament activar una mirada crítica sobre elements quotidians que sovint passen desapercebuts.

### Memòria, paisatge i retorn

El projecte *Contrapastoral* està farcit d’idees i iniciatives artístiques que analitzen el món rural des de molts punts de vista. Albert Gusi ho fa al voltant del paisatge i la memòria. La seva peça és un videomuntatge que recupera simbòlicament les antigues transhumàncies entre els pobles del Sobrepueblo aragonès i les terres baixes.

L’artista defensa que la fotografia i l’audiovisual són avui “el llenguatge del segle XXI”. Però més enllà de la tècnica, el que li interessa és la capacitat de l’art per reconnectar comunitats amb els seus relats.

“No tenim altra cosa que l’art i la cultura per explicar-nos”, afirma. Davant la transformació accelerada del món rural, considera que la cultura és una eina imprescindible per construir nous imaginaris i noves formes de comprensió.

Gusi també reivindica la capacitat de projectes

“No tenim altra cosa que l’art i la cultura per explicar-nos imaginaris i formes”

com *Contrapastoral* per sortir de Lleida i circular per altres territoris, fins i tot a les grans capitals. "Barcelona està preparadíssima per acollir una exposició com aquesta", sosté.

### Les dones que sostenen el món rural

Una altra mirada imprescindible que acull el Morera és la d'Isabel Banal. La seva instal·lació *Traginadores* presenta fotografies de les seves pròpies cames introduïdes en galledes, coves i caixes de fruita. Una imatge aparentment absurda que es converteix en metàfora de la càrrega física i simbòlica que suporten moltes dones. "És una imatge impossible, però també penso que tots ens autoportem", diu. Les seves fotografies, a mida natural i situades al pla més inferior (el que pertoca als peus, de fet) estan exposades amb suports de caixes de llum, un atreviment que trenca amb el concepte rural però que lliga molt amb la contemporaneïtat del Museu Morera.

"Era una mica un homenatge a les dones del camp", explica. **Originària de Castellfollit de la Roca, Banal recorda haver vist durant anys les dones sostenint bona part del funcionament de les explotacions agràries. La peça combina la reflexió feminista amb la ruralitat, dos eixos que considera inseparables de la seva trajectòria personal.**

Per a Banal, el gran encert de l'exposició és pre-

cisament la convivència entre obres clàssiques i contemporànies. "No és un tema de confrontació, sinó de suma", defensa. Les lectures actuals no substitueixen les anteriors; les completen i les qüestionen.

### Més enllà dels tòpics

Al final del recorregut, ***Contrapastoral* deixa clar que el camp català no és una postal immòbil ni una reserva de tradicions congelades. És un espai travessat per conflictes econòmics, debats ambientals, desigualtats de gènere, transformacions tecnològiques i tensions polítiques.**

Potser per això la gran aportació de la mostra no és explicar què és avui la pagesia, sinó demostrar que qualsevol intent de simplificar-la està condemnat al fracàs. Com resumeix Pau Minguet, la voluntat és abandonar la mirada bucòlica per entendre una realitat plena de contradiccions. I és precisament en aquestes contradiccions on l'art troba la seva força: no per oferir solucions, sinó per obligar-nos a mirar de nou allò que creïem conèixer.

Minguet ha avançat que està en converses per traslladar el projecte a altres espais museístics. El Museu Terra de l'Espluga de Francolí i al Vinseum de Vilafranca del Penedès, ambdós molt vinculats a reivindicar culturalment el món pagès, han mostrat un gran interès per acollir-lo.



◆ Espai de presentació del projecte expositiu quan encara no s'havia prorrogat fins al setembre.

# NOTÍCIES

## COMUNICACIÓ

### Premi de la Premsa Comarcal a una portada del 'SomRurals' per segon any consecutiu



► ACPC: Maria Ramos va recollir el premi.

#### Redacció · Barcelona

La revista *SomRurals* ha guanyat per segon any consecutiu el premi a la millor portada de mitjans trimestrals atorgat per l'Associació Catalana de la Premsa Comarcal (ACPC). Durant la gala de la tercera edició de la Festa dels Premis Premsa Comarcal, que va reunir més de 300 assistents a l'Auditori de Barcelona el passat 29 de maig, la periodista del grup SomGarrigues, Maria Ramos, va ser l'encarregada de recollir el guardó. El premi ha estat concedit pel disseny i la imatge que il·lustren l'edició de la primavera de 2025, amb el reportatge principal *Nouvinguts ramaders*.

La revista també va rebre una nominació per una foto finalista en la mateixa categoria. Cal recordar que els anys 2023 i 2024, aquest mitjà va aconseguir el primer premi a la millor fotografia periodística. Un dels punts àlgids de la vetllada de l'ACPC es va viure durant l'entrega del quart Premi d'Honor Premsa Comarcal, el guardó més important de tots els que lliura l'ACPC al llarg de l'any, que enguany s'ha concedit al lingüista i gestor cultural Carles Duarte. "Les persones som com els arbres i formem boscos i ens cal ser en comú. La premsa comarcal i local va d'això: de ser en comú en una època en què tendim a informacions no contrastades i que propicien la banalització i la precipitació. La premsa comarcal i local és la que parla del que som i del que fem i del que ens preocupa i ens il·lusiona", va manifestar Duarte quan va recollir el premi.

## FRUITA

### Creix un 13,5% la producció de préssec i nectarina respecte a la campanya 2025

#### Redacció · Lleida

Les previsions catalanes per a la campanya 2026 apunten a una recuperació important de la producció de fruita de pinyol després d'un 2025 moderat. La collita catalana de préssec i nectarina podria arribar a les 422.870 tones, fet que representa un increment del 13,5% respecte al 2025 i del 24% respecte a la mitjana 2021-2025. La campanya 2025 es va tancar amb una producció definitiva de 372.441 tones, lleugerament inferior a la del 2024, que ja havia estat una campanya per sota del potencial productiu habitual de Catalunya. Aquestes dades es van donar a conèixer el passat mes de maig per part de la Generalitat i Afrucat en el marc de l'organització d'Interprunus, el Fòrum del préssec i la nectarina.

## TERRITORI

### La Generalitat publica oficialment la proposta del Parc Natural de les Muntanyes de Prades

#### ACN · Barcelona

El Departament de Territori de la Generalitat de Catalunya va publicar el passat maig la proposta de decret del Parc Natural de les Muntanyes de Prades, Poblet i la Serra de la Llena al DOGC. Es tracta d'un tràmit per crear el parc i, d'aquesta manera, s'obria des d'aleshores un període de 45 dies per presentar alegacions. L'espai protegit englobarà 38.900 hectàrees de 22 municipis de l'Alt Camp, el Baix Camp, les Garrigues, la Conca de Barberà i el Priorat. Els objectius de la creació són conservar els valors associats al paisatge de mosaic agrari, així com potenciar el sector primari, l'adaptació als efectes del canvi climàtic i contribuir a fixar la població dels municipis rurals, entre altres.



GESTIÓ AGRORAMADERA DE PONENT

Estimem la pagesia

Treballem per les persones

Ramaders i ramaderes compromesos amb el territori



som

persones · territori  
ramaders · origen  
arrels · Garrigues  
responsabilitat  
llavor · pagesos  
coratge · passió  
vida · innovació  
impuls econòmic

# HIDRO matic

EL REG AMB NOM PROPÍ

SOSES

CTRA. LP-7041, KM 1  
25181, SOSES.  
TLF. 973 797 846

ALMACELLES

POLIG. PLA DE LA CREU, NAU 11  
25100, ALMACELLES  
TLF. 973 740 343

[www.hidromatic.es](http://www.hidromatic.es)

[hidromatic@hidromatic.es](mailto:hidromatic@hidromatic.es)



# El teu especialista en solucions energètiques



## SOLENVER

Soluciones energéticas



Energia solar  
fotovoltaica



Instal·lacions  
integrals



Aerotèrmià



Eficiència  
energètica

Pol. Industrial Les Comes,  
C/ Migjorn, 12  
25123 Torrefarrera (LLEIDA)

973 788 888

[www.solenver.com](http://www.solenver.com)  
[admin@solenver.com](mailto:admin@solenver.com)





# ecobalsas



Impermeabilización y rehabilitación de balsas para agua y purines.  
Instalación de cubiertas flotantes



[ecobalsas@ecobalsas.com](mailto:ecobalsas@ecobalsas.com) - [www.ecobalsas.com](http://www.ecobalsas.com)

Partida La Femosa, 21, 25197 LLEIDA Tel. 973 050 077 - 609 742 171

**GARRIGUES  
UITARFEST  
15<sup>a</sup> ed. 2026**  
[garriguitar.cat](http://garriguitar.cat)  
**4JUL#22AGO**

Consell Comarcal de les Garrigues | INSTITUT ESTUDIS ILLERDENS | Diputació de Lleida | Generalitat de Catalunya Departament de Cultura

Foto: Porta a la natura, cabana (2019) © Blanca Martínez Ribes



**100% PRODUCTE DE PONENT**

Pol. Ind. Els Castellots,  
Les Borges Blanques

[WWW.PREFABRICATSPUJOL.COM](http://WWW.PREFABRICATSPUJOL.COM)

# NOTÍCIES

## SALUT ANIMAL

### Noves mesures per als caçadors de senglars i crítiques de JARC a les mesures de bioseguretat

Redacció · Barcelona

**G**estionar la fauna i el bosc no és una opció". Així ho va declarar el conseller d'Agricultura Òscar Ordeig a la Taula Estratègica dels Conflictes del Senglar a Catalunya. Pel que fa al control de senglars dins la zona infectada per la pesta porcina africana (PPA), el Govern manté desplegat un dispositiu extraordinari d'erradicació de la malaltia, tant en recursos materials com humans, amb un pressupost de més de 5 milions d'euros. Malgrat tot, des del sindicat JARC van mostrar recentment el seu malestar amb les darreres decisions del Govern per "endurir les inspeccions i els requisits de bioseguretat a les granges porcines, en lloc de reforçar el suport al sector en un moment tan delicat".

## SEGURETAT

### UP exigeix més coordinació policial per aturar l'augment de robatoris al camp

Redacció · Lleida

**U**nió de Pagesos ha demanat més coordinació dels cossos de seguretat davant l'augment de robatoris al camp català, sobretot a la zona de Ponent. Entre altres fets, portaveus de l'entitat van mencionar robatoris de coure al Segrià, a més del robatori de 6.000 quilos de cireres a un pagès de Seròs el passat 20 de maig, amb un valor estimat d'uns 20.000 euros. Portaveus sindicals lamenten que aquesta situació d'inseguretat no rau tant en el fet de falta d'efectius policials, com en "la necessitat d'acabar d'una vegada amb la reincidència". És per això que també intarà Justícia a buscar els mecanismes pertinents perquè els infractors no delinqueixin de manera recurrent.

## REGADIUS

### Acorden la modernització del Canal d'Urgell per a les collectivitats que ho sol·licitin



FOTO DARP: Reunió del passat 29 de maig.

ACN · Mollerussa

**E**l Govern i la junta de canal d'Urgell han acordat tirar endavant la modernització del canal segons la demanda de projectes que hi hagi de les diferents collectivitats. Després d'ajornar una votació per decidir si es tirava endavant o no, ara s'opta per obrir una via que ja inclouria unes 12.000 hectàrees distribuïdes en 14 municipis de les comarques de la Noguera, l'Urgell, les Garrigues, el Pla d'Urgell i el Segrià. El conseller d'Agricultura, Òscar Ordeig, reunit al maig amb la junta directiva de la comunitat de regants, va dir que cal "posar-nos-hi" i demostrar als regants que si es modernitza "no passa res", al contrari, "funciona i la gent guanya més diners". Els primers projectes podrien ser una realitat el 2028. La nova estratègia, que va agafar per sorpresa a molts regants, desconexors de l'acord, abandona la idea d'esperar un consens global del 100% dels regants per començar les obres. Això passa després que al desembre es decidís ajornar *sine die* la votació per decidir si s'avalava o no l'acord a tres bandes (Govern, Estat i regants) per finançar el projecte, després de setmanes de presentacions i votacions per collectivitats que, majoritàriament, s'hi manifestaven en contra. Els dubtes i recels per fer front a una part de la despesa, la que fa referència a l'amoblament de les finques, va ser un dels principals esculls, que continua vigent. La mateixa Casa Canal afirma que sense el finançament d'aquest punt, no es pot donar l'acord per tancat.

# NOTÍCIES

## ENERGIA

### El G10 aposta per la “indústria verda” per reequilibrar el mapa productiu del país



► FOTO ACN: Acte a la Cambra de Comerç.

#### ACN · Lleida

Institucions públiques i privades del grup G10 aposten per un “model d’indústria verda” a la demarcació que consideren que serviria per “reequilibrar” el mapa productiu de Catalunya. En una declaració institucional feta pública a Lleida a finals del passat mes de maig, el grup proposa accions concretes per superar determinats “colls d’ampolla” que consideren que dificulten l’acceleració i escalat de determinats projectes vinculats a àmbits com el gas renovable, els biofertilitzants, la biomassa forestal o l’agricultura regenerativa. En concret, demanen instruments urbanístics per desenvolupar biopolígons, disposar de més infraestructures per fer testeig tecnològic i més formació, entre d’altres. Aquesta declaració institucional es va fer a la Cambra de Comerç, fixant la xifra de 25 milions d’euros per aconseguir desbloquejar projectes. Segons les empreses i institucions que formen part del G10, el desplegament d’un model industrial basat en la bioeconomia circular ja és una realitat a la demarcació de Lleida, amb empreses que impulsen la producció de gas renovable, de biofertilitzants, de biomassa forestal, de fusta per a usos constructius i de productes d’agricultura regenerativa. Les cinc empreses i associacions empresarials que van participar a l’acte van coincidir a parlar del “coll d’ampolla” amb què es troben alguns dels seus projectes que necessiten accelerar. Són firmes com Alcarràs Bioproductors, l’Associació d’Empreses de la Fusta de Lleida, AC-TEL, VEOLIA Biomassa i MOEVE, cinc actores que operen en ramaderia i biometà i recursos forestals.

## ALIMENTACIÓ

### La cooperativa Tres Cadires d’Arbeca celebra 10 anys amb una festa amb amics i col·laboradors

#### Redacció · Arbeca

La cooperativa Tres Cadires d’Arbeca celebra aquest 2026 el seu desè aniversari, consolidant-se com un projecte referent en la producció artesanal de licors i vermutats i en la dinamització socioeconòmica de les terres de Ponent. Per commemorar aquests deu anys de trajectòria, la cooperativa va organitzar una jornada festiva el passat 9 de maig. Tres Cadires es va constituir com a cooperativa de treball sense ànim de lucre el 5 de gener de 2016 amb l’objectiu d’elaborar licors i contribuir al desenvolupament local. El mateix any es van fer obres per construir l’obra-dor a Arbeca i van començar a elaborar i distribuir el seu primer producte, el Vi de Nous, un producte recuperat de la tradició familiar.

## FRUITS SECS

### Preveuen un 7% d’augment d’ametlla gràcies a un hivern plujós i sense gelades rellevants

#### Redacció · Barcelona

La Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) ha avançat que l’estimació de la producció d’ametlla en gra per a la campanya 2026/2027 se situa en 12.656 tones. Suposaria un increment del 7% front les 11.824 tones de la campanya anterior. Aquesta serà la segona campanya sense afectació directa de la sequera, sense gelades rellevants i afavorida per un hivern molt plujós. Per demarcacions territorials, a Lleida estaria previst un increment de l’11,2% de la collita, arribant a les 7.895 tones d’ametlla en gra front les 7.102 tones de la campanya anterior. A les comarques de Tarragona, l’augment seria de 0,8% que suposaria passar de 4.605 a 4.643 tones. A Barcelona i Girona el comportament seria similar.



urgasashop.com

# Descobreix la carn de guatlla

Producte de Lleida, fet al costat de casa



# aritmós

## Aritmos, 40 anys sembrant innovació i tecnologia per fer créixer el teu negoci!

Partner Platinum de SAGE, líder en ERP i solucions tecnològiques especialitzades per a la gestió d'empreses del sector agroalimentari.

Pol. Ind. Activa Park, C/ Tèrmens, 8, 25190 Lleida / +34 973 188 300 / www.aritmos.com / info@aritmos.com

# AJUTS LEADER 2026

## Una oportunitat per impulsar nous projectes als territoris rurals

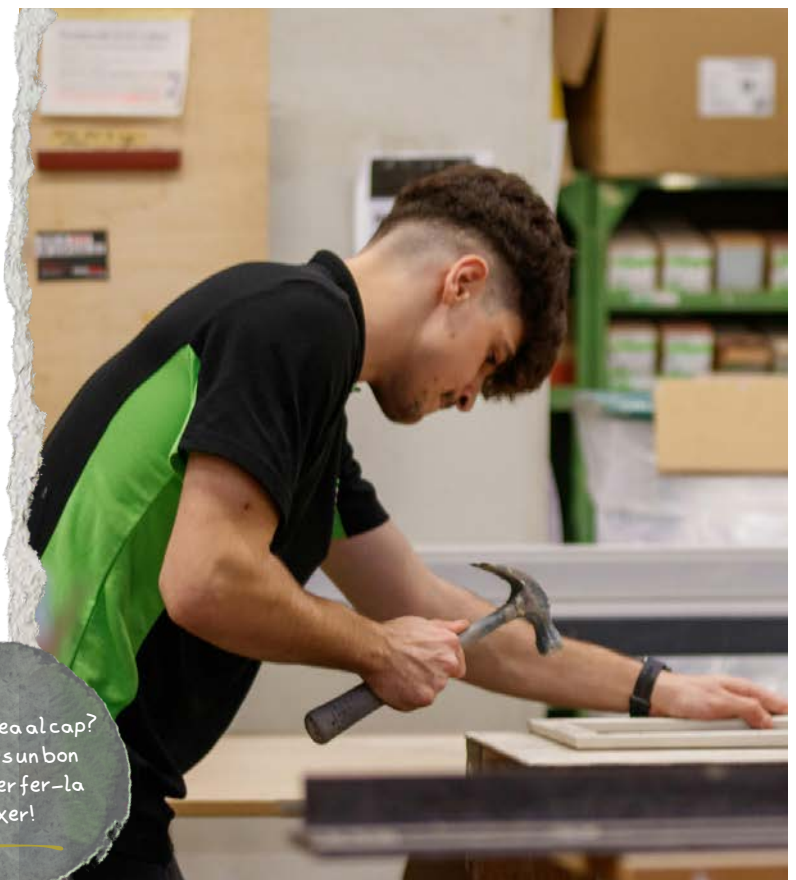
CONVOCATÒRIA PREVISTA: JULIOL 2026 | OBERTA FINS AL 30 DE SETEMBRE

Línia d'ajuts per a la **creació, ampliació i millora d'empreses** i per a inversions no productives que facin les **entitats públiques**.



ESCANEJA'M I INFORMA-TE'N!

Tens una idea al cap? Aquest és un bon moment per fer-la créixer!



T'assessorem!

973 71 13 13 | comunicacio@leaderponent.cat





# Som pagesos i ramaders COM TU

**ASAJA - ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS AGRARIS DE LLEIDA**

Enric Pubill, 18 altell 1<sup>a</sup> · 25005 Lleida  
Tel. 973 234 326 · 619 964 785 - Fax. 973 231 015  
www.aeall.net · agraris@aeall.net

**OFICINA A LES GARRIGUES** · Nou, 3 · 25178 Bovera



## Serveis de l'entitat

- Assessorament tècnic i jurídic
- Tramitació de la P.A.C
- Plans de millora
- Incorporació de joves agricultors
- Adecuació de granges a la nova normativa
- Cursos de formació gratuïts (Manipulador fitosanitari, ecocondicionalitat i bones pràctiques agràries, riscos laborals...)
- Assegurances agràries
- Gestió de temporers
- Possibilitat de participar a les taules sectorials
- Revista mensual amb tota l'actualitat del sector agrícola-ramader



# SOMRURALS

P Ò D C A S T

# El teu pòdcast del món rural

Podràs trobar un programa nou  
cada 15 dies a

[www.somgarrigues.cat](http://www.somgarrigues.cat)

iVoox

Spotify

Youtube

Apple



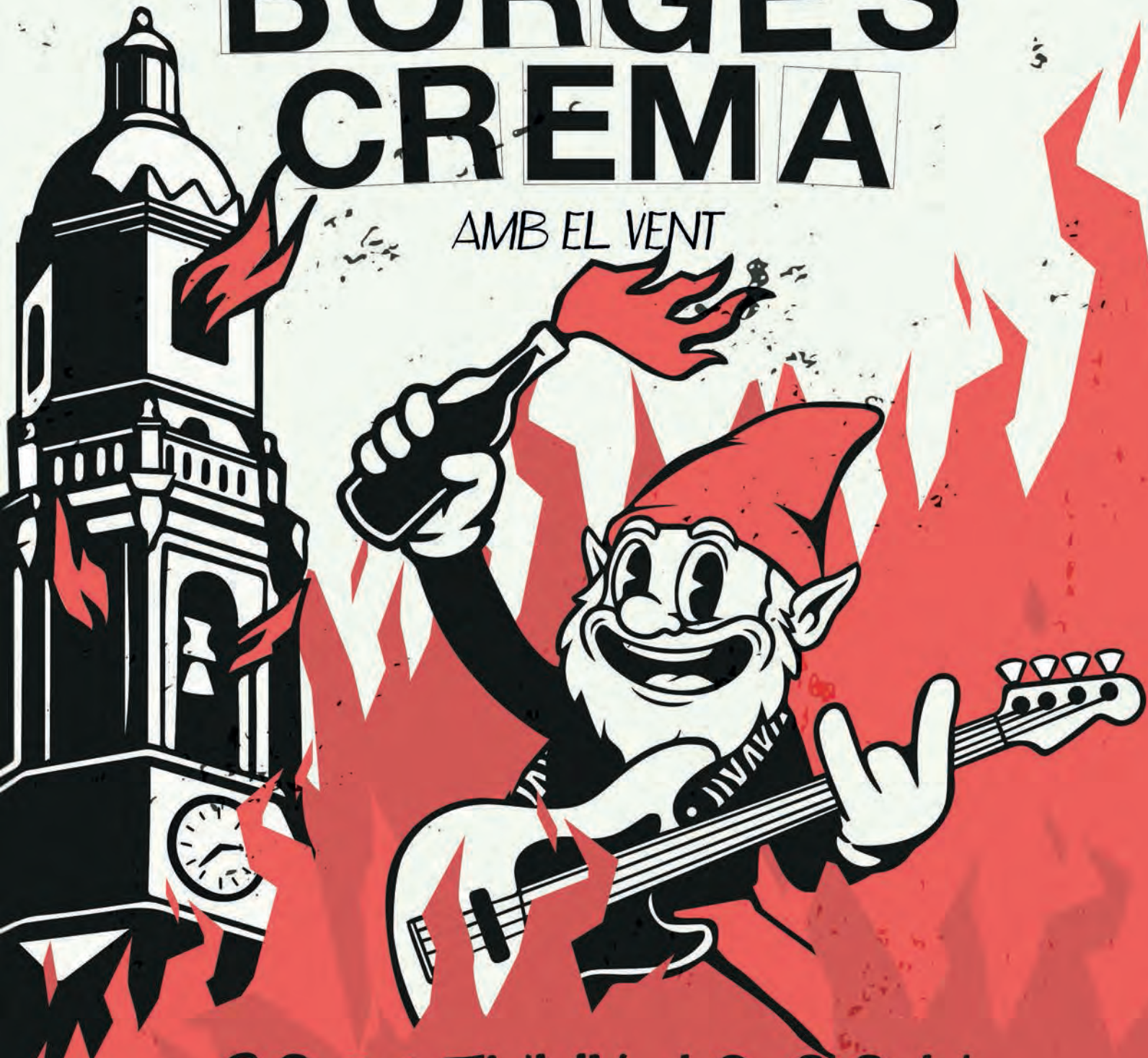
**Grup SomGarrigues**

Carrer Nou, 2 25400 LES BORGES BLANQUES · 973 14 24 20 · [www.somgarrigues.cat](http://www.somgarrigues.cat)

facebook.com/somgarrigues @somgarrigues @somgarrigues

# BORGES CREMA

AMB EL VENT



20 DE JUNY 18:00 H

PLAÇA INDEPENDÈNCIA | ENTRADA LLIURE | SERVEI DE SOPARS

# GROGGY RUDE



GOS MULLAT

MMHC  
Lleida Hardcore



# Empresonats i processats per una 'innocent' protesta pagesa

El passat 3 de maig va fer mig segle de la detenció a les Borges Blanques de tres joves militants d'Unió de Pagesos, que van ser empresonats durant dues nits i portats davant de l'Audiència Provincial per alteració de l'ordre públic. Eren temps en què el franquisme agonitzava, però mantenia prohibides les organitzacions i les protestes.

REDACCIÓ · Albert González Farran

L'antic convent de les monges d'Arbeca era, als anys setanta, el local dels joves del poble i un espai de vegades destinat a l'acció política clandestina. Allí és on es va coure tot.

La tarda del 30 d'abril de 1976, ara fa exactament cinquanta anys, el local bullia amb una activitat frenètica. **Un grup de joves activistes, membres de l'encara clandestina Unió de Pagesos (UP), preparava un cop d'efecte que canviaria les seves vides: un llençol a tall de pancarta gegant i centenars d'octavetes que manifestaven el seu rebuig a la política de preus de l'oli.** L'objectiu era desplegar-ho tot l'endemà al passeig del Terrall de les Borges Blanques, durant l'acte inaugural de la Fira de l'Oli, on havien d'assistir autoritats franquistes i policials de la província.

Aquell acte, que va resultar parcialment exitós, acabaria portant-los poc després a la garjola i a ser brutalment tractats per un règim que encara cuejava. Aquell cas va ser el primer (i l'últim) procés penal que van sofrir els militants d'UP per pertànyer a una organit-

zació il·legal, pocs mesos abans del seu reconeixement oficial per part de l'estat espanyol.

Els tres protagonistes d'aquella aventura van ser l'arbequí Josep Pau Pernau, l'espluguenc Josep

Duch Sesplugues i el belianenc Modest Panadés Vives. Tots tres, ara septuagenaris, recorden aquells fets com si fos ahir.

## Últimes cuades del franquisme

Franco havia mort tot just feia cinc mesos. Les estructures del règim trontollaven. Eren temps de l'Espíritu del 12 de Febrero, el programa de l'últim president franquista, Carlos Arias Navarro, que només permetia un associacionisme que fos compatible amb el Movimiento. Unió de Pagesos s'havia creat en la clandestinitat l'any 1974 i no seria reconeguda públicament (però no oficialment) fins a finals de 1976. En aquest context d'incertesa legal, els militants del sindicat agrícola català anaven escalfant motors i a les Garrigues va irrompre la primera gran detonació. Un grup de pagesos **volia protestar per l'encariment dels carburants (venim de la crisi del petroli) i per uns preus de l'oli que no compensaven les pèrdues. I va ser al local de l'associació de joves d'Arbeca on es va aglutinar la logística.** El vespre de divendres 30 d'abril de 1976, els tres joves pagesos, Duch, Panadés i Pau, ho tenien tot llest per irrompre l'endemà a la Fira de l'Oli. Tot el material que havien pintat i fotocopiats increpava directament els líders de la UTECO (la unió de cooperatives que havia promogut el règim franquista) i de les cambres agràries, als quals se'ls demanava la dimissió per vendre l'oli "a uns preus ruïnosa". La pancarta havia estat enrotllada amb centenars d'octavetes a dins i la van penjar ben amunt de l'edifici que encara avui s'aixeca entre els carrers de la Bassa i la Raval de

---

**La detenció de tres joves a les Borges va ser el primer i últim procés penal de militants d'UP**



◆ Manifestació pagesa a Lleida l'any 1977, poc després de la legalització d'UP. FOTO: IEI / Fons Gómez Vidal.

Lleida, just davant del passeig del Terrall. L'endemà, en el moment de la inauguració de la Fira, en Josep Duch havia estat l'escollit per cremar personalment el fil que la subjectava perquè així es desplegués per la façana de l'edifici i deixés volar totes les octavetes al llarg i ample del passeig. **Malgrat algun contratemps i l'ajuda d'un jove simpatitzant, el borgenc Jordi Farré, l'acció va resultar exitosa. Farré va ser ràpidament caçat per la policia i, a part, va hi haver molts testimonis** que van veure en Duch fugint amb el seu Mini de color blanc. "Molt pocs tenien un cotxe com aquell a la comarca i aviat em van reconèixer", admet el mateix Duch.

La Guàrdia Civil no va anar a buscar-lo fins al dilluns 3 de maig. Segurament les autoritats volien deixar passar la Fira sense soroll i anar a buscar els "insurrectes" un cop acabat el certamen. Una patrulla va anar a buscar primer en Josep

Duch a casa seva i, pocs minuts després de ser interrogat, el jove va confessar la identitat dels seus altres dos companys. A Modest Panadés va ser també fàcil de trobar-lo.

Estava coent pa al forn que la família encara ara té a Belianes.

Capturar en Josep Pau va ser una mica més complicat. Els agents van haver de recórrer el terme d'Arbeca fins a topar amb ell treballant en una de les seves finques.

Tots tres **van acabar passant dues nits als calabossos de l'ajuntament de les Borges Blanques, sotmetent-se a interrogatoris (i múltiples cops de puny)** per tal que confessessin la identitat dels capitosts que havia ordenat l'operació. La Guàrdia Civil creia que hi havia algun *peix gros* al darrere d'aquells tres joves, algú políticament més compromès que ells. Però no. Resultava ser una acció cuinada sols pels mateixos joves de la comarca.

La Benemèrita no va caçar ningú més. Però aquelles tres detencions, les primeres des que s'havia creat la UP, van aixecar rebombori. De fet, **durant el seu arrest, l'ajuntament havia estat permanentment obert per permetre visitar els joves. "Tot just m'havia acabat de casar", recorda Modest Panadés, "i la dona em venia a portar uns bons entrepans"**.

Al tercer dia, la Guàrdia Civil va traslladar els detinguts, amb certa expectació mediàtica i simpatitzants victorejant-los, davant de l'Audiència Provincial de Lleida (que aleshores era a la ram-

**La Guàrdia Civil creia en va que darrere dels joves detinguts hi havia algun altre 'peix gros'**

Tres presuntos miembros de la «Unió de Pagesos», detenidos en Les Borges



Por intentar colocar una pancarta y lanzar octavillas  
Detención de 3 jóvenes en Les Borges Blanques

◆ Modest Panadés, Josep Duch i Josep Pau, davant de l'ajuntament de les Borges, on van estar tres dies empresonats.

bla Ferran). El tribunal els va imputar els delictes de propaganda il·legal i alteració de l'ordre públic i va decretar la llibertat provisional sota una fiança de cinc mil pessetes per a cadascú (el que aleshores equivalia al sou d'una setmana). Aquell import va acabar assumint-se des del fons de contingència de l'Assemblea de Catalunya, la plataforma democràtica unitària formada per grups polítics catalans com la UDC, el PSC, el PSUC i el Front Nacional.

#### Acollits a la primera amnistia

Els dies posteriors a aquella detenció van convocar-se altres manifestacions pageses en defensa de preus justos i criticant la política franquista d'excedents. El dia 3 de juliol, amb la intenció de desmantellar aparentment el règim franquista, el rei Joan Carles va designar president Adolfo Suárez, qui pocs dies després (el 30 de juliol) va aprovar el primer decret d'amnistia que afectaria tots aquells condemnats per actes d'intencionalitat política i opinió. **Els nostres tres joves detinguts van acollir-s'hi i van recuperar els diners de les fiances i dels recursos judicials.**

Es dona la circumstància (no casual) que **tots tres detinguts van acabar finalment compromesos amb la política dels seus respectius ajuntaments (van ser regidors després de les eleccions municipals de 1979)**. Fins i tot, en Josep Pau va ser elegit diputat al Congrés a les primeres eleccions democràtiques de l'estat després de la dictadura, el juny de 1977. Curiositats de la vida, Pau va ser invitat per la Guàrdia Civil de les Borges als actes de commemoració del 12 d'octubre d'aquell mateix any, tan sols un any i mig després d'haver estat detingut i apallissat pels agents d'aquella mateixa caserna.

Aquell any Unió de Pagesos va anar guanyant múscul gràcies a manifestacions multitudinàries a Tarragona i Lleida. El 28 de novembre de 1976 va celebrar a l'Espluga de Francolí el seu primer congrés i l'any següent va ser finalment legalitzada com a organització professional agrària.

**El primer decret d'amnistia d'Adolfo Suárez beneficiaria els detinguts de les Borges**

# L'olivera

Domesticada fa més de 5.500 anys, ha modelat els paisatges mediterranis amb l'oli, els usos tradicionals i una valuosa diversitat genètica i agrària.



REDACCIÓ · Airy Gras  
IL·LUSTRACIÓ · Digna Gros

L'olivera (*Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *europaea*) és un dels cultius arboris més antics del món. **Les evidències arqueològiques, genètiques i paleobotàniques indiquen que la seva domesticació es va iniciar fa aproximadament entre 5.500 i 6.000 anys al Llevant mediterrani (actuals zones de Síria, Líban, Israel i Palestina).** Des d'aquesta regió es va expandir progressivament per tota la conca mediterrània gràcies a pobles com els fenicis, els grecs i els romans. El tronc és tortuós i gruixut, amb una escorça

grisa que es fissura i s'enfosqueix amb el temps, i la capçada és ampla. Les fulles són coriàcies, lanceolades, enteres i fan entre 4 i 6 cm de longitud. Són discolores, amb l'anvers de color verd fosc i el revers argentat o grisenc a causa de la presència de pèls escamosos. Les flors són blanquinoses i s'agrupen en petits raïms. El fruit és una drupa anomenada oliva, que es torna negra en madurar.

**La seva importància rau en l'àmbit alimentari, principalment per a l'obtenció d'oli d'oliva, un dels productes més preuats del nostre territori,** però també per al consum dels seus fruits, preparats de diverses maneres i presents en una gran varietat de receptes.

A nivell medicinal, predomina l'ús de les seves fulles per fer baixar la pressió arterial, emprant un nombre imparell de fulles, normalment set o nou, en forma de tisana. Així mateix, també s'utilitza l'oli d'oliva, aplicat directament per tractar cremades, o bé el consum d'una cullerada en dejú com a laxant.

L'olivera també ha estat emprada per a altres funcions; les més destacades són l'ús de l'oli per a l'elaboració de sabó artesanal, la seva fusta com a combustible o la cendra que se n'obté, utilitzada tradicionalment per netejar roba o plats.

La forma de cultiu d'aquest arbre a casa nostra ha anat variant al llarg dels anys. Antigament, les oliveres sovint es cultivaven conjuntament amb cereals per tal d'aprofitar millor el terreny disponible. Amb el temps, aquesta pràctica es va abandonar i, actualment, el cultiu de l'olivera tendeix cap a una major intensificació i mecanització.

Per últim, cal destacar el seu parent silvestre més proper, l'ullastre (*Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *sylvestris* (Mill.) Brot.), considerat l'antecessor o la forma silvestre de l'olivera cultivada. **Actualment, l'ullastre constitueix una important reserva de diversitat genètica i és una font de caràcters d'interès agronòmic, com ara la resistència a determinades malalties, plagues i condicions ambientals adverses.**

# — La falç al puny —

**D**es del terrat, inhalant reposadament el *vapper*, contemplava els camps grocs que onejaven harmònics al ritme de la marinada. Ja era vespre.

A la fondalada, no va tardar a aparèixer-hi la llum intensa de la *cosetxadora*. "Segadora es diu, papa" li recordava sa filla amb suficiència infantil cada vegada que parlaven dels oficis del camp, que era el tema escollit del curs escolar. Li agradava ser precís i rigorós amb la parla però no li donava la gana de renunciar a certs mots de la seva infància. Aquell glossari, ple de localismes, constituïa la seva persona, la seva cosmovisió, la seva pàtria. Si ara, de sobte, havia de dir segadora i no *cosetxadora*, entenent aquest canvi com un favor a la llengua, o millor dit, a una certa oficialitat, se sentia traïdor, coix, mancat de llibertat.

Llavors, des del terrat estant, va cridar ben fort: *cosetxadoooooraaaa!* i va espantar quatre tudons que reposaven sigillosament al ràfec. L'aleteig de les aus va provocar els gossos del veí, que era caçador, i els lladrucs van sumar-se a la sobtada simfonia vespertina. I encara, si afinava l'orella, sentia les granotes raucant a la vora del rierol llunyà. Va sentir-se satisfet de l'acte impulsiu de rebellia.

El poble havia canviat ben poc. Va imaginar-se, llavors, els pagesos del segle XIX, tornant cap a casa després de les llarguissimes jornades de sega. Encara que cansats, cantaven i xiulaven. Alguns també reien i comentaven les trifulgues i les calors del dia. Les falçs, totes penjades del carro que arrossegava un ase pacient, xocaven entre elles i feien soroll metàl·lic. Cap dring preciós, només ferralla. I les botes buides de vi saltaven mandroses al pas de les pedres.

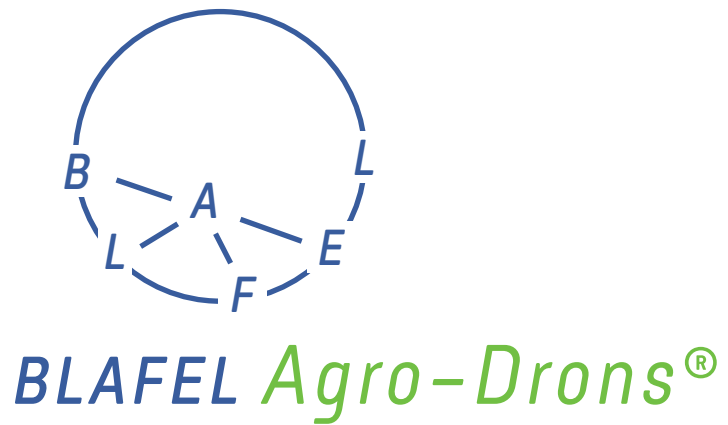
Al tornar al segle XXI va veure que la *cosetxadora* havia avançat feina i portava ja un terç de camp segat. Les espigues, fins ara ertes, altes i roses, queien guillotinades al pas de la màquina. L'endemà serien només gra i palla. Quin fat, ser aliment!

De nou, va inhalar el *vapper* i aquell sabor químic de mango el va tornar a la desídia contemporània. S'havia engreixat sis quilos des que no fumava tabac de veritat. Va entrar a casa i va acabar-se la truita de patates que havia sobrat de sopar. Sobre la taula, a mig pintar, hi havia el dibuix d'una falç: Núria, 6è de primària. Somrient, el va penjar a porta de la nevera.

**N**o sabia dir exactament quan va començar a créixer la falç. Durant la infància era petita i poc molesta. Hi era, és clar, però ningú no en feia gaire cas. L'Eduard ho vivia amb un notable grau de normalitat; aquell grau de quan convius prou temps amb coses rares i aquestes acaben formant part del paisatge familiar igual que el rellotge de la cuina o la figuera del pati. La falç creixia com creixen els arbres o les ungles. Lentament. Sense cap motiu particular. Va ser més tard que l'Eduard va començar a sospitar

que hi havia alguna altra cosa. No fou cap revelació. Més aviat una acumulació de petites evidències. Perquè a mesura que l'Eduard es feia gran li resultava cada vegada més fàcil entendre els altres. No d'una manera extraordinària. No llegia el pensament ni pressentia. Simplement es fixava en detalls que abans passaven desapercibuts. No les coses importants, sinó les altres. La manera com algú mira el mòbil quan una conversa es talla en sec. El silenci que queda després d'un nom. Els objectes que se'n van d'una llar després d'una separació. L'impermeable que viu un any al penjador, els llibres de la tauleta de nit i el de les prestatgeries més altes. La branca nova de la figuera. Mentrestant, la falç continuava creixent. No gaire. El suficient perquè de tant en tant hagués de canviar la manera de vestir o la posició en què dormia. Un vespre sopava amb una parella d'amics. Parlaven de la seva relació amb aquella cordialitat excessiva que acostuma a aparèixer quan tres persones fa temps que han deixat de dir-se segons quines coses. En un moment de la conversa l'Eduard va donar la seva opinió. Després va venir aquella sensació desagradable d'haver encertat alguna cosa amb massa precisió. No havia mentit. Tampoc havia estat cruel. Però havia assenyalat exactament el lloc adequat. Aquella nit, mentre es rentava les dents, va veure el reflex de la falç al mirall: quanta sensibilitat rau en una falç? Es preguntava. I saviesa, quanta saviesa rau en una falç? Per què, la falç, és tan cruel amb els punts febles?





## Marc global

- L'escassetat d'aigua i l'augment dels costos amenacen la rendibilitat.
- Els mercats exigeixen rendiments més alts amb menys recursos: Molts projectes de cultius de fruits secs de 5 a 6 anys estan en fallida a causa d'un mal disseny.
- Els projectes a gran escala són cada cop més complexos.
- La sostenibilitat ja no és opcional, és essencial.

## La nostra proposta de valor

- Augmenta la productivitat amb dissenys optimitzats
- Estalvia recursos mitjançant el reg de precisió
- Protegeix les inversions amb un seguiment avançat
- Lliura els projectes a temps i dins del pressupost

## Construïm la teva història d'èxit

- Cada projecte comença amb la teva visió
- Nosaltres dissenyem i lliurem la solució
- Aconseguiràs resultats mesurables i duradors

## Qui som?

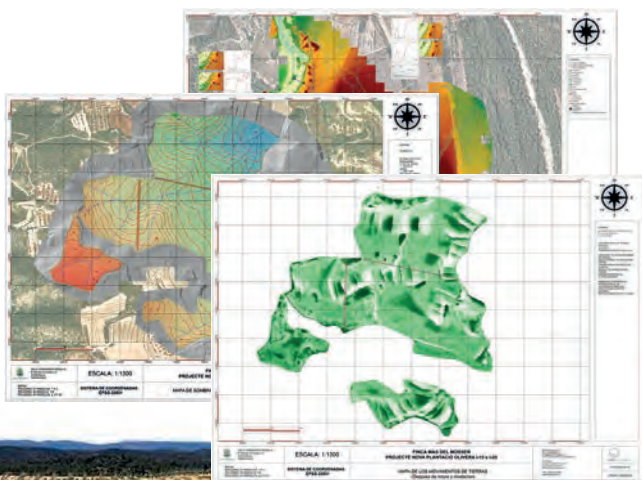
Som una empresa d'enginyeria agrícola especialitzada en els cultius de l'olivera i la fruita seca.

Ens dediquem a dissenyar, calcular i fer seguiment de plantacions de llenyosos en cultiu tradicional i en alta densitat, amb l'objectiu final de l'obtenció de la màxima rendibilitat per als nostres clients. Fem projectes claus en ma, des de la recerca i disseny de finques per projectes agrícoles, fins al disseny de plantes de processat en l'àmbit de la fruita seca i l'oliva.

Oferim una gestió del projecte, professionalitzada i els serveis individuals amb drons, que inclouen la topografia i fotogrametria aèria de finques i l'adquisició i anàlisi d'imatges multiespectrals amb drons per l'Agricultura de precisió.

## Els nostres serveis i entregables

- Disseny integral de Plantacions de llenyosos: (olivera, ametller, festuc, noguera...)
- Topografia de finques agrícoles
- Model 3D HD del terreny a partir de núvol de punts
- Models digitals de superfície (DSM) i d'elevacions (DEM)
- Ortomosaics 2D HD per a la diferenciació de la textura del terreny
- Representació de línies de nivell
- Mapes de pendents Definició de zones de reg
- Digitalització d'elements agrícoles
- Planificació d'operacions logístiques - Definició de vies logístiques
- Escenaris de plantació
- Estudis de pluja
- Enginyeria de conques hidrogràfiques
- Recompte del nombre d'arbres
- Mapes d'ombregat de plantacions
- Càlcul del marc de plantació òptim





Conreem,  
Fem créixer,  
transformem, cuinem,  
servim i **gaudim dels  
aliments del territori  
amb...**

 **ust**  
de **Lleida**

[gustdelleida.cat](http://gustdelleida.cat)

