

Una prova pilot a la Vall de Camprodon descobreix les potencialitats de cultius que no es conreen a la zona

Una agricultora preveu produir per primer cop unes 7 tones de blat florence aurora gràcies al projecte

La Vall de Camprodon ja té els primers resultats del projecte Valls Circulars, que busca promoure la innovació i sostenibilitat del sector primari. En la primera fase, s'han extret conclusions en el cultiu de cereals després de veure el rendiment i viabilitat de tres varietats - florence aurora, espelta i sègol-, que ja no es cultivaven. La portaveu de la Fundació Comunitària Vall de Camprodon, Anna Puixeu, ha explicat a l'ACN que s'ha vist que "s'adaptin i poden donar bons resultats" i, per tant, és una informació "molt valuosa" per als pagesos. De fet, ja hi ha una agricultora, Ana Maria Fernández, que aquest estiu recollirà entre 7 i 10 tones de florence aurora. Va apostar per aquest cultiu en veure els resultats. Experimentar i provar varietats sobre el terreny per veure quins són més sostenibles i rendibles per als productors de la Vall de Camprodon. Aquest és el propòsit del projecte Valls Circulars, que ja ha aconseguit els primers resultats de les finques pilot. S'han provat tres varietats de cereals a tres finques de Sant Pau de Segúries, Molló i Llanars i també s'ha pogut analitzar el volum de palla, una dada que també es desconeixia. Així ho ha explicat la portaveu de la Fundació Comunitària Vall de Camprodon, Anna Puixeu, l'entitat que lidera el projecte juntament amb la Mancomunitat de la Vall de Camprodon. L'espelta i el sègol s'havien deixat de sembrar a la Vall de Camprodon, tot i que tradicionalment es conreen molt a la zona i, per tant, s'intuïa que havien de tenir una bona resposta. Ara bé, la prova també ha demostrat que la florence aurora, una gran desconeguda a la vall, "és un cereal molt productiu i es podria comercialitzar bé", segons paraules de Puixeu. I de fet, ja hi ha una agricultora participant en les finques pilot que ha decidit portar-ho a gran escala i aquest estiu collirà la seva primera collita d'aquesta varietat. Ana Maria Fernández, de Sant Pau de Segúries, ha plantat tres hectàrees. La idea inicial era fer-ho amb espelta perquè la seva farina es ven més cara al mercat. Però després van veure que els costos per extreure el gra eren més alts. Així que, finalment, es van decidir per la florence aurora. La previsió és collir entre 7 i 10 tones i aprofitar també la palla per al camp. I ja han trobat dos compradors a la Garrotxa, la comarca veïna. Fernández admet que el projecte els ha brindat una oportunitat que no s'imaginaven: "No se'ns havia ocorregut fer cereal, perquè la nostra és una agricultura regenerativa, que intenta no llaurar la terra ni posar maquinària". I admet que no descarten participar en més proves sobre el terreny. "Ens sembla interessant provar noves maneres de produir", afegeix. La Vall de Camprodon és coneguda per les seves trufes -patates-. La varietat kennebec és la més comuna, pels bons resultats en el cultiu de terrenys de muntanya. Amb el projecte, però, han aparegut nous competidors. "Ens ha sorprès", admet Puixeu, perquè s'han vist que d'altres varietats també tenen una "bona resposta". "Algunes, fins i tot, amb més rendibilitat que la kennebec", detalla. Concretament, s'han provat set varietats (monalisa, agria, sifra, red pontiac, rudolf, desirée i bufet) en tres finques diferents per comparar-ne els nivells de producció, capacitat de conservació un cop collides i la qualitat organolèptica (impressió al tacte, gust o olfacte). Entre les més ben posicionades hi ha la desirée, amb una producció més gran que la kennebec i més resistència a podrir-se. Amb aquesta informació, caldrà determinar en un futur quins són els canals de venda d'aquesta producció més idonis. "S'haurà de veure com es pot afavorir el mercat local perquè hi hagi una rendibilitat més elevada per als productors", remarca la portaveu de la fundació. El president de la Mancomunitat de la Vall de Camprodon, Joan Faig, admet que la primera fase i tota la preparació ha sigut "complexa", però està molt satisfet dels resultats. Recorda que encara falten entre dos i quatre anys més per acabar de veure com evolucionen altres cultius que han plantat en finques pilot. El projecte també inclou proves amb la vinya a muntanya. Jordi Puigdefàbregas, un expert en herbes i vinicultura, treballa una finca experimental a Molló. S'han plantat diferents varietats i preveu que els primers grans de raïm no es colliran fins d'aquí a tres anys. "Volem que facin una arrel

profunda, que vaig al fons i que trobi estabilitat", assenyala. En aquests primers dotze mesos, ja ha vist com les gelades i la calor afectava algunes varietats, fins al punt que s'han hagut de replantar. "És un assaig-error", admet. Puigdefàbregas gestiona la finca seguint els principis de la permacultura i, per això, té molta cura de les herbes que creixen al voltant del cep i en planta de noves que poden aportar beneficis. "Cada planta, cada herba, aporta alguna cosa", afirma. Una dificultat amb què es troba, però, és l'accés, ja que només s'hi pot arribar caminant i aquest hivern hi ha hagut esllavissades. Té previst portar un burro per tragar material. L'agricultor es mostra satisfet de poder participar en el projecte: "Fer-ho ben fet és molt difícil i aquí et donen els mitjans". El que més el motiva, però, és que sigui un projecte públic que beneficiarà a tota la vall i més enllà, perquè aportarà informació molt útil davant fenòmens com el canvi climàtic. Segons diu, "hi ha moltes incògnites i tinc curiositat per saber què passarà d'aquí a cinc o deu anys", conclou. El projecte compta amb una subvenció del Ministeri per la Transició Ecològica i el Repte Demogràfic i el suport de la Diputació de Girona.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2026/06/25/prova-pilot-vall-camprodon-descobreix-131789480.html>