

Pirineus Digital, 21/08/26

Carol Solé: “Em vaig asseure allà davant del Cadí i vaig pensar: és aquí”

Els Jardins de la Barrota és una finca de cinc hectàrees a Lles on la Carol cultiva fruits del bosc ecològics

21 D'AGOST, 2026 - 13:00



Carol Solé, propietària de Els jardins de la Barrota en l'entrevista a Pirineus TV / Pirineus TV

MERITXELL BELLERA (Lles de Cerdanya).- Els Jardins de la Barrota és una finca de cinc hectàrees als peus de la muntanya de Lles on, des de fa 9 anys, la Carol Solé cultiva fruits del bosc ecològics on el color vermell pren protagonisme i les activitats per a famílies són un puntal de la iniciativa. Un projecte singular que dona vida al territori i explora les seves possibilitats. A través del programa Hashtag de Pirineus TV, hem conegut una mica més a la Carol, que ens ha obert les portes de casa seva.

Què són els Jardins de la Barrota i que s'hi pot trobar?

Els Jardins de la Barrota és una finca molt antiga de Martinet, que està situada a Lles, però és una casa pairal de Martinet. Hem conservat el nom perquè la Barrota és un nom molt bonic a parer meu i, a més, és molt genuí de la casa. Fem activitats, la part més important és la part agrícola, ja que produïm fruits del bosc ecològics, és potser de les plantacions més grans de Catalunya, i fem gerds, nabiu, mora, grosella i maduixa.

Com vau arribar a decidir-vos per crear els Jardins de la Barrota?

Els Jardins de la Barrota és un projecte molt personal. Jo vaig arribar aquí dalt per fer un canvi de vida i hi va haver un moment que anava buscant i vaig trobar la Barrota. Em vaig asseure allà davant del Cadí i vaig pensar: és aquí.

Vaig poder comprar la finca i vaig fer molta feina. Vaig estar uns mesos al Canadà aprenent tot el maneig dels fruits del bosc en una finca a Sherbrooke, a prop del Quebec. I allà em van ensenyar tot el tema del maneig i el tractament dels fruits del bosc en ecològic, que era el que jo volia, agricultura neta.

I després, quan vaig començar a plantar aquí, els meus amfitrions d'allà van venir i vam plantar junts.

De quines maneres podem trobar els gerds?

Els gerds els podeu trobar frescos, que és la millor manera de totes, també és el mercat més exigent per a nosaltres perquè, quan collim per producció o pels restaurants, collim amb dues safates, a una hi va el gerd impecable i a l'altra hi va el gerd que té qualsevol cosa. Llavors, nosaltres només fem servir els gerds bons, els altres, els compostem.

També fem confitura, i els deshidratem, els triturem, en fem una pols i, amb aquesta pols i sal rosa de l'Himàlaia, fem unes sals aromàtiques de la Barrota. En fem una altra amb sal de mar blanca, escates i herbes aromàtiques, com la sajolida, el romaní, etc. i són sals molt bones per cuinar.

A més, hi ha tot un cercle de col·laboradores que fan créixer la família de la Barrota.

Els Jardins de la Barrota també compten amb moltes col·laboradores. Hi ha una fundació a Puigcerdà, que es diu Mentalitat Nova, fan moltes activitats molt interessants, i una de les que fan es diu Caminar amb Consciència. Aquí una de les persones implicades és un molt bon amic, que és en Feliu Fonollet, que és un professor emèrit de l'INEF. De fet, és la persona que fa totes les parets seques de la Barrota, amb l'ajuda de la Tere. I ell porta això també en col·laboració del Caminar amb Consciència i també es fan algunes activitats a la Barrota.

Tenim a l'Alba Miralpeix, que fa uns cercles per mares i filles, per dones. Són uns cercles molt amables, on les persones es reuneixen, se'ls ensenya a les

nenes el pas de nena a adolescent, als nens també. És una cosa tractada amb molta amabilitat.

Hi ha la Lena de Pons, que és la farmacèutica de Martinet, que munta esdeveniments per a farmacèutiques, i allà el que fem és presentar productes, i els hi muntem una jornada i coneixen i proven el producte, fan una sessió de ioga amb la Marta Riera, i a la tarda miren la plantació, fan alguna activitat més, i se'n van revitalitzades i encantades de la vida.

Després hi ha la Mariona de Waitala, que és un altre projecte del Pirineu. Ella ve de dedicar-se a la comunicació corporativa ètica, i ara ha muntat com una mena d'escola per a emprenedors, i també fa servir l'espai de la Barrota per fer reunions i per fer sessions de treball amb els emprenedors.

I després, tenim una persona molt especial, que és la Inés Víctor, que té una empresa que es diu Mimosa Horses, que fa teràpies amb cavalls, i banys de gels, coses que també les fem a la Barrota.

I hi ha visites, siguin familiars o grups.

Fem activitats com l'autocollita per a famílies, és a dir, les persones poden venir, collir i es poden menjar un tros de pastís amb un te. Però també hi ha les visites de les escoles, que és molt divertit perquè les escoles, en el nostre cas, fan la visita, mengen fruits del bosc, els cullen... A més, venen infants d'I3 i I4 que són molt petits i és molt divertit, berenen a l'era, juguen, i després agafen aromàtiques, per exemple, l'orenga per fer la pizza a casa amb els pares. És una activitat molt interactiva. Però la visita no s'acaba aquí, ja que durant les setmanes següents al col·legi treballen les coses que han vist, ens envien missatges de WhatsApp, els responc, i els hi tornem a gravar perquè vegin cada planta si són verinoses, o si no ho són, si es poden menjar...

I a l'estiu venen famílies a fer el *pick your own* americà, que és el sistema anglosaxó d'anar a les granges i a les finques a collir a l'hort o fruita i després els hi servim un berenar, amb pastissos casolans i tes, infusions i algun gelat de gerds, segons el que tenim.

Com és la vida a la Barrota?

La vida a la Barrota és molt exigent. La vida és exigent socialment, és exigent econòmicament, és exigent en l'àmbit de normatives, i la Barrota és com un oasi, és com un respir. És com quan tens molt fred i et prens alguna cosa calenta que no crema, però que t'acompanya al cos. És una calidesa, i és una mica aquest model anglosaxó, com un *cottage* anglès: hi ha un edifici, i tu pots prendre alguna cosa, i és amable.