

Pasturabosc, un remei contra els incendis i un privilegi per al paladar

L'explotació Pasturabosc, de Gaüses, va néixer com una iniciativa per netejar el sotabosc i protegir els espais verds, però ara es dedica principalment a la venda de llet de cabra i a la producció de formatges ecològics.

Text > **CLARA JULIÀ**, periodista

Fotos > **GERARD BAGUÉ**

Gaüses és un petit municipi que no arriba als cent habitants ubicat en un indret privilegiat de la comarca del Baix Empordà. Allà, entre camps infinits i carreteres d'anunci de vehicle elèctric, hi ha la granja de Pasturabosc. Aquesta explotació ramadera es dedica a la producció de llet de ca-

bra i també té un obrador i una botiga de formatges ecològics, una aventura que va començar el 2012. «Jo soc doctora en geologia i treballava en el món de la construcció, on feia control d'obra. Quan hi va haver la crisi, em van fer fora. Després em vaig apuntar a llistes i vaig estar a Ensenyament fins que em van voler fer anar a Puigcerdà,

però teníem tres fills petits i Puigcerdà quedava molt lluny. I pensant què podia fer amb el meu home, vam reflexionar que vivim en un territori on (toquem fusta) ara no hi ha incendis, però durant uns anys n'hi va haver molts. Aleshores ell feia de jardiner, i vam pensar què podíem fer per contribuir a evitar incendis, i vam decidir posar



>> Judit Nadal i Joan Martí estan al capdavant de Pasturabosc.



>> Pasturabosc té una petita botiga oberta al públic i que ara vol millorar.

un ramat de cabres i fer gestió forestal», explica Judit Nadal, propietària de Pasturabosc.

La idea inicial del projecte era oferir el servei de neteja forestal de boscos aprofitant que les cabres, mentre fan pastura, redueixen el sotabosc i permeten tenir els espais més nets i controlats. Pasturabosc va començar amb un ramat de trenta cabres de Rasque-

ra, una raça autòctona de característiques rústiques, és a dir, un animal antiincendis fora de sèrie. «És una espècie de cabra que és molt rústica i a l'hora d'anar al bosc és una desbrossadora nata, però té uns braguers petits i no és bona per fer llet, només se'n pot treure la carn. Nosaltres, que no venim de pagès, teníem dificultats per tenir accés a la terra. Les terres les acapa-

ren els grans pagesos amb agricultura convencional i quan et vols introduir en aquest món, trobar terra és un gran problema», afegeix Nadal, que, a més a més, es va topar amb el problema d'haver de conscienciar sobre el servei que oferia el seu ramat.

«La nostra idea inicial era que els propietaris forestals lloguessin aquest servei, però la consciència és que si un ramat entra al bosc ho fa per agafar menjar i no com un servei per netejar el bosc. Ara per ara, els propietaris de boscos no en treuen un rendiment econòmic, i abans sí, perquè es gestionava més el bosc. Ara és una càrrega per a la majoria de propietaris, que no ho veuen com una necessitat. I com que no hi ha l'obligatorietat de tenir els boscos nets, doncs la gent no vol pagar per fer aquest servei», manifesta la ramadera. És per això que van decidir introduir cabres de llet, una opció que els permetia vendre a altres productors i, alhora, començar a experimentar amb l'elaboració de formatges: «Vam pensar: si hem de fer llet, almenys que la puguem vendre i transformar. Que en puguem vendre una part i aprendre a fer-ne formatge. La part dels animals la teníem apresa, i la dels formatges la vam anar aprenent».



>> Un dels sementals de l'explotació.



>> Els formatges en plena elaboració.



>> El cabró de l'explotació.

Van decidir introduir cabres de llet, una opció que els permetia vendre a altres productors i, ahora, començar a experimentar amb l'elaboració de formatges

I dit i fet. Amb el pas dels anys han passat del ramat de trenta cabres inicial a un de cent vint-i-cinc. Han fet un aprenentatge gairebé autodidacte i fent algunes formacions en els petits espais que el dia a dia els permetia. Primer van fer formatges frescos i avui en tenen un catàleg format per cinc varie-

tats diferents, totes elaborades amb llet crua de cabres que pasturen als boscos del Baix Empordà, és a dir, de la terra al paladar. Els formatges que produeixen s'anomenen Eixorit, Socarrimat, Gaüc, Sanguinyol, Lluert i Ceruli.

Cabres que es guanyen un nom

«Vam començar molt a poc a poc. El primer any fèiem formatges frescos i en quantitats petites. Ara estem en el quart any i la gent ens ha anat coneixent. La quantitat de llet que tinc és limitada i tampoc em puc obrir gaire», explica Nadal, que afegeix: «Tot plegat és molta feina: elaborem, fem el menjar dels animals, els donem menjar, cada dia fem un tancat electrificat, anem a distribuir...». Això sí, ara pot dir que tot l'esforç que han fet ha valgut la pena, tot i que el seu ofici no és exempt de dedicació. «La botiga la tenim oberta els caps de setmana, a

banda d'elaborar, sortir a vendre... No pots fer ni un dia de festa. L'any passat vam marxar tres dies per primera vegada en quatre anys. Quan la gent veu això, sovint pensa que és millor ser asalariat. Són moltes hores, la cura dels animals et porta molta feina i la llet és un producte que cal vendre. La feina és molt bonica, però és difícil», explica.

I la part més important d'aquesta equació són els animals. Nadal coneix a la perfecció el centenar de cabres que formen part de Pasturabosc, una proposta de quilòmetre zero que no només ofereix un producte de qualitat, sinó que gairebé pot certificar que transforma el bosc en un plaer per al paladar. «L'essència de tot això són els animals. La qualitat de la llet, que és la base, va en funció de com de cuidades estiguin. Les conec a totes. Els posem nom, sí. A totes les que se'l guanyen per alguna cosa!», conclou.



>> La granja té una ubicació privilegiada, al capdamunt d'un petit turó.