

ORIOI SERRÀ I CARLES BEL > CREADORS DE BIÒRICA

«Una manera d'entendre la natura»

L'hort de l'Oriol i en Carles sembla el de casa. Els terrenys, a Sant Miquel de Campmajor, estan situats en un paratge perfecte perquè les seves hortalisses creixin de manera excepcional. Entenen que allò ecològic és quelcom més que produir producte ecològic. Per ells és una manera d'estimar la natura i d'afrontar el dia a dia. Sense intenció de créixer massa, ja tenen uns 150 clients, principalment botigues de la demarcació de Girona i de Barcelona. Els seus objectius són mantenir la qualitat del que venen i del servei, i, alhora, la seva qualitat de vida.

NÚRIA ROURA

–D'on neix la idea de crear l'empresa?

–ORIOI: «Fa més de 20 anys que cultivem hort ecològic a casa i arran d'una conversa entre els dos va sorgir la idea de crear un gran hort ecològic per vendre.»

–Perquè us instal·leu a Sant Miquel de Campmajor?

–ORIOI: «Jo visc a Sant Miquel i en Carles viu a Mieres; llavors van aparèixer aquestes terres que són ideals: horts petits, en feixes, al costat del riu, al costat del bosc, sense altres cultius al voltant... Ho tenen tot. Aquest any hem ampliat terreny però no tenim intenció de créixer gaire més, suposaria aplicar més infraestructura, més gent i perdríem l'essència.»

–Treballeu amb el calendari biodinàmic. En què consisteix?

–CARLES: «Trebalem la terra en funció de les llunes, les marees... Tant a l'hora de sembrar, de trasplantar i de collir. L'altra cosa que tenim en compte amb el calendari biodinàmic és la rotació de cultius. Aprofitem que si en un lloc fem mongeta, llavors hi posem un cultiu d'arrel, perquè l'arrel de la mongeta ha deixat nitrogen a la terra i l'ha enriquit. D'aques-

ta manera no plantem mai el mateix cultiu al mateix tros. Temporalment també deixem descansar trossos de terra, perquè es recuperi i no hi hagi un desgast excessiu de nutrients.»

–D'on heu adquirit aquests coneixements?

–CARLES: «Principalment de forma autodidàctica però també del que hem après de la gent, dels llibres i d'algun curs. La pràctica és fonamental, realment aprens quan treballes la terra, i també és molt important conèixer el clima d'allà on ets. Per exemple, el conreu de Banyoles i el de Sant Miquel no tenen res a veure. La terra t'ho diu, i si quan plantes alguna verdura no et surt bé has de mirar perquè ha passat. Pot ser que sigui perquè has plantat fora de temps, perquè la terra no és l'adequada... L'ecològic no és només el consum o la producció del producte ecològic, és alguna cosa més: és la manera de pensar, de viure, de tractar la natura, de no crear residus... En definitiva, és la forma d'afrontar el dia a dia.»

–El cultiu ecològic té un sistema diferent de treballar la terra?

–ORIOI: «Nosaltres fem servir només el motocultor i la motobinadora; no voltem mai la terra. Perquè amb els nutrients que ha deixat els fems i la planta, si la regires molt canvies terra rica per terra pobre.»

–Què manté Biòrica del passat en la vida a l'hort?

–CARLES: «Mantenim que la gent es mirava més les llunes per treballar el camp, també mantenim que no utilitzem productes químics. I seguim un sistema de treball i fem servir les eines de tota la vida del camp...»

–Quins són els productes estrella de Biòrica?

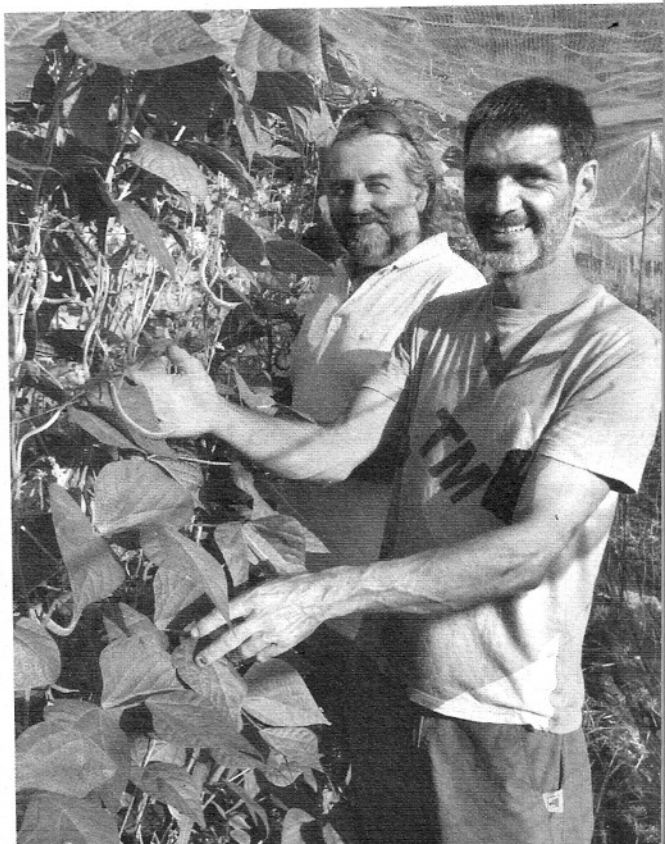
–ORIOI: «Els productes en els que estem més especialitzats són el tomàquet bitxo i la mongeta tendra. Són els més ben valorats. Cap a l'hivern també agrada molt la bleda i la col kale, una varietat de col molt rústica.»

–Com us assegureu que les llavors siguin també ecològiques?

–ORIOI: «El 80% de les llavors són nostres, les hem aconseguit i conservat al llarg dels anys. A més, fem varietats autòctones i típiques de la zona. Ens fem el planter o bé el comprem a gent que es dedica a fer planter amb segell CCPAE que et garanteix que és ecològic.»

–Com ho feu perquè el consumidor final noti que és un producte fresc i ecològic?

–CARLES: «A banda de no tirar-hi res, collim el producte el dia abans de lliurar-lo, sota comanda. Així ens assurem que el consumidor té un producte fresc i amb molt bona qualitat» 🌱



L'Oriol Serrà i en Carles Bel, en segon terme, a l'horta ecològica de can Tins, a Sant Miquel de Campmajor // FOTO: Pere Duran