

Can Feixas:

un projecte cap a la sostenibilitat total

L'Esteve i l'Amàlia són una parella que ho té clar: “volem ser un punt sostenible en un món sostenible”, i tot el que emprenen està dirigit cap aquesta direcció. Ell va penjar els hàbits enginyers fa vuit anys per tirar-se de cap a la piscina de Can Feixas, una finca agrícola amb bosc, hort, fruiters, vinya, oliveres, arnes i cultius de cereals a la comarca del Bages. L'Amàlia va continuar trampejant la seva empresa de topografia fins que el món del totxo va caure, cosa que la va ajudar a passar més estones pastant pa, fent iogurts o melmelades. Ells mateixos confessen que no tenen ni un “duro”, però estan aconseguint una forma de viure que no en requereix gaire.

TEXT I IMATGES: ALBA GROS I JAUME BRUSTENGA.

Arribem a casa l'Esteve Gimferrer, can Feixas, després de sortejar tots els revolts que ens porten a Camps, un llogarret que pertany al poble de Fonollosa i que només té quatre cases com a nucli i moltes masies disseminades. És a gairebé 600 metres d'altitud, a la banda oest de la comarca del Bages, a la Catalunya Central. Des d'aquí, la vista és envejable i l'entorn més proper també: un til·ler, una taula per compartir les prunes dolces que ja han arribat, les borrasses amb els cigrons davant de la casa i la quietud que dona un pas poc transitat pels veïns més propers. L'Amàlia Orive, la mestressa, feineja dins, mentre que l'Esteve i en Sisu estan més amunt de l'hort de darrera la casa, aixecant un cobert nou. En Sisu i la Ruth són una parella de músics que fa pocs mesos que s'han incorporat al projecte de finca sostenible: mentre ells obtenen habitatge i alimentació, l'Esteve i l'Amàlia obtenen un suport extra en el traç del dia a dia i comparteixen objectius.

El cobert nou ha de poder encabir la vaca que arribarà a can Feixas i formarà un triplet amb les

dues que ja fa anys que hi viuen. El cert és que l'entorn boscós fa pensar més aviat en cabres o ovelles, però l'Esteve ens explica mentre voregem l'hort, que ell volia poder beure llet de vaca de la bona i que això que expliquen que la llet fa mal són difamacions de la indústria que ens vol tenir enganxats al suc de soja: “*El que s'ha de dir a la gent és que no begui mala llet! Però llet de la bona, i tant!*”. A casa seva els làctics es posen damunt la taula a cada àpat, ja sigui en forma de llet, de mató, de iogurt, de formatge madur, de formatge fresc, per untar... i no són pas sempre iguals. Segons el que estiguin menjant les vaques, si han acabat de parir o no, el sabor i la textura serà lleugerament diferent. Els iogurts poden tenir un gust d'aquells forts que no et fan dubtar ni un moment que són naturals de debò, i quan obres l'ampolla de llet en surt tanta nata que te'n podries untar tota una llesca! Aquest bestiar només menja del que surt dels camps de la finca. Pasturen alfals fins que no arriba el mes de març, quan comença a estirar-se. L'Esteve en sega dues vegades i en treu entre 200 i 300 bales petites, que donarà com a farratge. També fan pinso, per les vaques, les gallines i els pollastres. Són fórmules que s'han fet ells mateixos a partir de recerca bibliogràfica: pèsols, veves, civada, ordi, blat de moro, blat,... només han de comprar el carbonat càlcic i la sal per complementar-los.

Quan arriba el moment, els vedells d'aquestes vaques es sacrifiquen i la carn es prepara en lots per vendre als clients de “Menjar sa”, que és el nom amb què es comercialitza tot el que surt de la finca. Reparteixen dos cops a la setmana a una vintena de famílies que els fan la comanda per internet. A la pàgina web, l'Esteve i l'Amàlia aprofiten per explicar com van avançant les feines a can Feixas en un intent de fer més propera la seva feina: “*Aquest any tot va endarrerit... Fa dues setmanes ens va néixer un vedell mascle... Hem començat a plantar les cebes, enciams i cols...*”. Els agrada que quan una persona té la idea de començar-los a comprar producte, vagi a Camps i es passegi i observi el que hi estan fent i com ho estan fent: l'hort, les gallines, les vaques, les oliveres, la vi-

01. L'Esteve, l'Amàlia i en Sisu recollint la borrassa dels cigrons.



nya, etc., malgrat que reconeixen que encara no hi ha consumidors prou conscienciats: “Si un no passa pel camp, no es fa a la idea ni dona prou valor al que en surt; no es pot transmetre, s’ha de passar per l’experiència”, ens comenten entre la frescor d’una de les vuit barraques de vinya que tenen escampades arreu. També hi passen a comprar, de manera més informal, veïns –sobretot vedella i formatge– i estan contents de poder servir aliments quan hi ha festes al poble. “Abans no es mirava tant, però ara es procura comprar el que cal al mateix poble. La gent ha fet un avenç en aquest sentit”.

Mentre recorrem els diferents camps podem observar la vinya, les oliveres, els ametllers, la

“No vull xips!” –diu amb veu ferma– “el que s’espantilla ho hem de poder reparar nosaltres mateixos”

zona destinada a les arnes de les abelles, amb una taula de pedra per despercolar que encara utilitzen. I és que a can Feixas fan de tot, amb la voluntat d’apartar-se del món de l’especialització i convertir-se en pagesos totals. “Un pot delegar, però ningú ha de ser especialista en res perquè és com convertir-se en un monocultiu”. Així és que tot s’ho fan a casa: pa de la seva espelta, molguda per ells mateixos, conserves dels excedents, tota mena de làctics, aromàtiques, ous, llegums, mel, etc.

OLI D’OLIVA COM A COMBUSTIBLE

La seva idea és vendre sempre directament, sense intermediaris, creant vincles de confiança i de

02. Observant l’horta més frescal del darrera la casa.



02

suport entre les dues parts. Només serveixen a una cooperativa de consumidors, “La Guixa”. Però el seu projecte és de mires més àmplies i busca per sobre de tot “ser un punt sostenible en un món sostenible”, entenent que no és viable un planeta on només una part del territori segueixi el precepte de sostenibilitat, sinó que és necessari fer una xarxa de punts integrats en l’entorn i en relació amb altres punts. És clar que encara hi ha fuites d’insostenibilitat a can Feixas, per dir-ho d’alguna manera. Per exemple, l’ús de combustible. Però l’Amàlia i l’Esteve ja se la tenen pensada: “Aquest experiment [referint-se a can Feixas] està dins el context de crisi d’energia que patim. En primer lloc hem de consumir menys combustible i en segon lloc hem d’utilitzar-ne un el màxim de proper possible: l’oli d’oliva”. Davant la sorpresa, l’Esteve de seguida s’explica: “Podem provar de fer colza i utilitzar-ne l’oli adaptant els motors dièsel, però la colza és un cultiu que té una demanda energètica –de fems– bestial! En canvi, fixa’t en la feina que et dona un camp d’oliveres a 600 metres d’altitud, que és on estem nosaltres: no cal fer tractaments, no cal regar, només esporgar i collir. La gent ens pot prendre per sonats –i riu– però és que l’oli d’oliva és collonut! Si el podem arribar a fer servir, només ens caldrà gasoil per les màquines amb més despesa, com per exemple la recol·lectora de cereals”.

No tenim cap dubte que l’experiment arribarà tard o d’hora i, amb ell, la valoració del que en resulti. Després de dedicar-se professionalment a projectes d’enginyeria que s’allargaven fins a cinc anys, fer anar petita maquinària agrícola amb oli d’oliva deu ser un mer entreteniment. Això sí, haurà de ser en aparells sense electrònica: “No vull xips!” –diu amb veu ferma– “el que s’espantilla ho hem de poder reparar nosaltres mateixos”. I és que malgrat que utilitzi maquinària, sembla que se la mira de reüll, com aquell qui suporta un mal inevitable, de moment: “La maquinària no està feta per llocs com aquí, sinó per monocultius. Aquí s’espantillen més. Si les coses es fan bé, hi ha molta feina a la terra, però és clar, s’hauria de treballar i no mirar tant la tele”.

A can Feixas, amb 45 hectàrees, segur que n’hi ha de feina. Menen dos horts duplicats per igual, un a la banda més frescal, a tocar del bosc, i l’altra a la cara més assolellada. Només fan servir sofre quan és imprescindible i caldo bordelès per a la vinya i per sucra la ràfia amb què lliguen les tomaqueres. Tot i així, l’hort es veu esplèndid. Han decidit que tampoc fan tractaments als presseguers ni altres fruiters –i mira que n’eren de bons els préssecs de l’Esteve!– i que apostaran per anar seguint la lògica dels boscos comestibles, més en sintonia amb l’equilibri de la natura.

Evidentment és un plantejament a llarg termini, com també ho és la depuradora d’aigua que permetrà netejar tota la que s’utilitza a la casa i així preservar la riquesa hidrològica de la finca, amb tres pous i una bassa de 750 metres cúbics. Només es tracta de deixar-los treballar i tornar-hi d’aquí un temps. Si en vuit anys han fet baixar els nivells de nitrats de 190 a 100 mil·ligrams/litre i han anat creant sòl omplint xaragalls de branques i palla, què se’n pot esperar d’aquí a deu més? ❀