



QUÈ MENGEM?

Cap a una alimentació més justa en una Barcelona immersa en un sistema agroalimentari insostenible.



MAS RETINA

QUÈ MENGEM?

Festival Internacional de Fotografia sobre Drets Humans i Justícia Global

BCHDH 2024



Direcció, coordinació i edició del projecte:



Text i fotos:
Sergi Reboredo, Javier Sulé i Lucas Vallecillos

Disseny, maquetació i muntatge:



Correccions:
Mirada Colibrí

Amb el suport de:



1ª Edició - Decembre 2024
ISBN: 978-84-129759-1-8
Tots els drets reservats. Queda prohibida terminantment la reproducció parcial o total d'aquesta obra sense previ consentiment per escrit dels titulars de la propietat intel·lectual

INTRODUCCIÓ

Una dieta equilibrada i saludable és clau per garantir la salut i el benestar de les persones. Els aliments que ingerim no només són una necessitat bàsica que forma part del nostre dia a dia, sinó que també té un profund significat cultural. Però, us heu plantejat mai com es produeix la xocolata que consumim?, d'on prové el pinso que alimenta la insostenible producció de porcs a Catalunya?, d'on venen els melons que mengem a l'hivern?, o les infusions que prenem, etc. Tot plegat forma part d'un engranatge agroindustrial que porta associats impactes mediambientals i socials, així com greus desigualtats globals.

El sistema alimentari industrial i globalitzat genera múltiples problemes a escala local i global. És responsable d'injustícies i vulneracions dels drets humans, i, en un context d'emergència climàtica, contribueix fins a un terç de les emissions de gasos d'efecte hivernacle, alhora que degrada els sòls i redueix la biodiversitat. Paral·lelament, la pagesia pateix una greu crisi: les dificultats per viure dignament i l'escàs relleu generacional estan concentrant el poder sobre les terres en mans de l'agroindústria, que domina els mercats i posa una pressió insostenible sobre la pagesia.

Aquest model alimentari té efectes negatius tant per a la ciutadania global, que veu compromès l'ús efectiu dels seus drets en les comunitats més vulnerables, com per a la salut del medi ambient. A més, agreuja les desigualtats, ja que moltes persones no poden accedir a una alimentació suficient o adequada, mentre que el sistema beneficia principalment els països del nord global.

Davant d'aquest escenari, les ciutats tenen un rol fonamental. Amb més de la meitat de la població mundial vivint en entorns urbans i consumint més del 70% dels aliments produïts, són epicentres de consum, comercialització i canvis culturals. És crucial implementar mesures que facilitin dietes saludables, justes i sostenibles per a tothom.

Barcelona és una de les ciutats amb menys capacitat d'autosuficiència alimentària de Catalunya. La seva demarcació disposa d'un total de 203.779 hectàrees de superfície agrícola. Amb aquestes terres, podria abastir el 10% dels seus habitants amb aliments de proximitat. Una manca de terres cultivables que limita l'accés a aliments de proximitat i fa que el grau d'autosuficiència de la demarcació de Barcelona, per exemple en fruites i hortalisses sigui només del 15%.

La urgència d'assolir una alimentació sostenible, saludable i justa és evident. Cada cop més moviments, especialment liderats per joves, reclamen accions decidides per revertir el deteriorament ecològic i garantir la justícia social practicant un enfocament de drets humans. En aquest context, l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 és una bona eina per iniciar el canvi, gràcies a la implicació dels principals actors del sistema alimentari de la ciutat.

Tanmateix, encara queda molta feina per fer si volem normalitzar una alimentació sostenible, justa i saludable a l'Àrea Metropolitana de Barcelona. En aquest llibre hem recollit algunes experiències de bones practiques que van contracorrent del model imperant. Iniciatives com Espigoladors, per disminuir el malbaratament alimentari; La granja de vaques La Selvatana; Llavora, de producció de porc; Cal Rosset, de verdures i fruites, o la formatgeria urbana de Pinullet que ens apropen la producció d'aliments ecològics de proximitat a la ciutat i són exemples de projectes que contribueixen a transformar el sistema alimentari, promovent més participació i combatent les desigualtats de poder.

També hem volgut mostrar en aquest llibre altres experiències que incorporen un component social d'inclusió com és el projecte de producció local de vi de Can Calopa o d'altres com la de Ferrer Sustainability que que promou l'agricultura de permacultura i tècniques agro-regeneratives. Trobareu igualment altres iniciatives com la de l'Associació de la pagesia de Mercabarna que ha aconseguit guanyar el seu espai al gran mercat majorista de la gran Barcelona dins del que seria una petita aposta del que és el gran responsable de l'alimentació de Barcelona tot introduint el component de la proximitat com a valor. I si parlem de proximitat, també era de rebut reflectir en aquestes planes el que significa comprar peix de llotja en contraposició al que prové de la gran indústria pesquera que genera uns insoportables impactes socials i ambientals als països del Sud.

I per suposat, aquest llibre també ha volgut posar en valor els consumidors que compren d'una manera conscient a través dels mercats de pagès i també aquells que ho fan de forma organitzada com és el cas de les cooperatives de consum.

Tot plegat, aquesta transformació no busca només canvis individuals en les dietes, sinó crear condicions que abordin tot el sistema alimentari: des de la producció fins a la distribució, passant per la venda, el consum i la gestió de residus. També implica actuacions coordinades a nivells locals, regionals, nacionals i internacionals, i la col·laboració entre sectors com l'economia, la salut, el medi ambient, la societat i la política.

En definitiva, el sistema alimentari connecta territoris, sectors i actors. És en aquestes interconnexions que resideix l'oportunitat d'avançar cap a una alimentació més justa, sostenible i saludable. La cooperació entre territoris en l'Àrea Metropolitana de Barcelona és essencial per a coordinar polítiques i maximitzar l'impacte de les accions. Aquest enfocament integral és l'única via per transformar el sistema alimentari sense deixar ningú enrere.



ÍNDEX

Reconstruint el poder de l'alimentació	Pàg 12
Cap a un sistema alimentari més just, local i sostenible	Pàg 20
Catorze experiències cap a un sistema alimentari més sostenible:	Pàg 30
Ferrer Sustainability	Pàg 32
Rebost Solidari de Gràcia	Pàg 38
Espigoladors	Pàg 44
Can Calopa	Pàg 50
Mescladís	Pàg 56
P de Pagès i Foodback	Pàg 62
Mercats de pagès i cooperatives	Pàg 68
La Selvatana	Pàg 74
LLavora	Pàg 80
Peix de llotja	Pàg 86
Formatgeria Pinullet	Pàg 92
Cal Rosset	Pàg 98



Catalunya és el “país del porc”. Per alimentar els 23 milions de porcs que es produeixen anualment, importa soja del Brasil, fet que provoca, per exemple, l’acaparament de terres i la desertificació a la regió productora del Cerrado. Els porcs es concentren en només 1.000 granges, posant en greu risc l’exercici de drets humans de molts catalans i catalanes, com ara l’accés a un medi ambient saludable. El 80% de la producció es destina a l’exportació.

RECONSTRUINT EL PODER SOBRE L’ALIMENTACIÓ

Arnau Montserrat, activista, participa a l’assemblea Pagesa i Ciutadana Metropolitana i a la Vall de Can Masdeu

Com s’alimenta la gran Barcelona? Quins impactes ecosocials arrossega el plat que posem a taula? Ens ho preguntava Lafede.cat el tèrbol 2022, l’any que inaugura el règim de guerra europeu i veu disparar-se el preu dels aliments. I en el procés col·lectiu que convoquem per trobar respostes aprenem moltes coses.

Aprenem que la metròpolis barcelonina, malgrat viure com altres grans aglomeracions d’esquenes al món rural, està plenament inserida en el sistema agroalimentari globalitzat. És més, no és només un gran embut importador sinó també un node exportador rellevant. I per tant, està atravesada per simetries extractivistes i neocolonials no sempre ben conegudes.

Per exemple, pressionem el Sud global al consumir aliments quilomètrics sovint insostenibles, però també alimentem el model agroexportador català amb els milers de tones de grans barats que entren cada dia pel port de Barcelona. I com les mobilitzacions pageses de 2024 ens han recordat, pressionem també el nostre propi país. Cada granja que tanca, cada ecosistema degradat, cada migrant mal pagat és una nova ferida en un cos-territori ja molt castigat.

Aprenem, doncs, que els vasos comunicants entre territoris llunyans que la globalització ha connectat, malgrat ser opacs i no obrir telenotícies, tenen un impacte profund. Un impacte que l’acord UE-Mercosur no farà més que agreujar. De fet, una de les conclusions a les que arribem al posar les dades en comú és que el “país de la soja” alimenta el “país del porc”. És a dir, la soja importada de Brasil, que provoca acaparament de terres i desertificació a la regió productora de El Cerrado, alimenta la Catalunya dels 8 milions... de porcs. Una multitud porcina la meitat de la qual es concentra en només 1.000 granges. I, per si encara no t’has marejat, afegeix-hi els pinsos nostrats, a la producció dels quals dediquem ni més ni menys que el 60% de la superfície agrària catalana.

Podem seguir amb molts altres aliments de traçabilitat ecosocial controvertida, com el cacau, l’alvocat o el peix. El treball infantil, la desforestació i uns preus estancats des de fa dècades acompanyen els monocultius de cacau a Costa de Marfil, Ghana o Indonèsia sota un esquema molt simple: El Sud global produeix el cacao i es menja els impactes. El Nord global s’encarrega de les fases més rentables del procés i es menja la xocolata. Els monocultius d’alvocats, en canvi, intensifiquen l’estrès hídric tant a Michoacan com a Màlaga. I mentrestant, les grans companyies pesqueres espanyoles i marroquines acaparen el peix al Sahara Occidental o al Senegal, empobrint comunitats locals i provocant migracions. Migracions impulsades també per una crisi climàtica de la que aquestes poblacions en són qualsevol cosa menys responsables, cosa que no podem dir precisament de l’agronegoci.



Milers de senegalesos perden la vida cada any intentant arribar a les costes espanyoles a través de les illes Canàries a bord d'embarcacions de pesca artesanal (pasteres). Alguns d'ells fugen amb les seves pròpies embarcacions, que abans utilitzaven per guanyar-se la vida pescant. Els processos de globalització econòmica, imposats per països occidentals als països empobrits, generen encara més pobresa local.



El consum massiu de xocolata als països del Nord està promovent la desforestació i, fins i tot, el treball infantil en alguns països del Sud global. El Sud global produeix el cacau i en pateix els impactes. Aquest és un dels efectes que va denunciar el mapa de justícia global elaborat per Lafede l'any 2022.



Temps enrere, era difícil trobar fruites exòtiques al Mercat Central de Fruites i Hortalisses; ara són una realitat. De les 2.200.000 tones de fruites i hortalisses que es comercialitzen a Mercabarna, un 7% provenen de Sud-amèrica (Costa Rica, Equador, Colòmbia, Brasil), principalment bananes i pinyes, i un 3% d'altres països fora de la UE.



Una plantació de palma africana a Colòmbia. Els monocultius extensius, com el de la palma per a la producció d'oli de palma i biodièsel, estan orientats a l'exportació i són una peça clau en la degradació de la terra i el desequilibri de la balança comercial del Sud global.

Quan veiem la foto sencera, la necessitat de sobirania alimentària als dos costats del mar i més enllà cau pel seu propi pes. No obstant això, la realitat és que fa dècades que s'impulsa la cadena alimentària en la direcció contrària. A casa nostra està dominada pel paquet agrotecnològic i el supermercadisme. I només cal viatjar per les autopistes del Llobregat, el Besòs o el Maresme per constatar la severa contracció del món rural. En 60 anys s'ha perdut el 80% de la terra agrària metropolitana.

Mercabarna, de capital majoritàriament públic, podria ser una palanca per la transició agroecològica, però en canvi actua com un engranatge del model agroindustrial. Només s'hi comercialitza un 18,7% de producte català. I el percentatge del que prové de cooperatives agràries metropolitanes és encara més exigü, tot just un 0,25%. Així, el 2022 els aliments de Mercabarna que havien viatjat més de 100 quilòmetres des del lloc de producció fins al de consum eren el 85%... la xifra inversa al 15% de 1970.

Però no desesperem, no tot és fosc. Un símptoma de superació de l'agrofòbia de la segona meitat del segle passat és que avui l'alimentació de proximitat és trending. I encara que no sempre és fàcil distingir el paisatge real entre la boira del rentat verd, podem copsar un ric ventall d'experiències obrint-se camí, com les que aquest llibre recull. També podem assenyalar tendències estructurals positives -no exemptes de contradiccions- com que a la demarcació de Barcelona el 15% dels conreus ja estan certificats en ecològic (i són també més sostenibles econòmicament) o que els darrers anys s'han impulsat 8 parcs agraris i el del Baix Llobregat encara satisfà el 16% del consum de fruita i verdura a l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB).

En tot cas, com revertir l'inèrcia i assolir el salt d'escala? Al voltant de Barcelona, com a tot arreu, hem de preservar el que encara tenim. Però a més a més, podem recuperar les 3.450 hectàrees de superfície agrícola abandonada viables i de potencial recuperació que l'urbanista Annalisa Giocoli calcula que resten disponibles. No és poc, o en tot cas seria suficient per abastir la infraestructura alimentària semi-pública que preservem, com la restauració pública col·lectiva o els 39 mercats municipals de la ciutat. I constituïria la primera anella del cinturó agropolità als 36 municipis de l'Àrea Metropolitana, a sumar a una segona anella als 164 de la Regió Metropolitana. Però per arribar aquí ens caldrà una Generalitat i uns Ajuntaments que recolzin de veritat a la pagesia familiar, i impulsant noves granges i ramats públic-comunitari-cooperatius. Exemples a seguir són l'Espai Test Agrari de Sant Vicenç dels Horts o el Contracte Agrari a Collserola, així com els ramats municipals o la proliferació d'obradors compartits.



Una masia del segle XVI, Can Calopa, conserva l'única vinya que produeix vi a la ciutat: Vinyes de Barcelona. Però no només és rica en raïm i oliveres; a les seves terres també acull un projecte de treball i habitatge per a persones en situació de vulnerabilitat.



A la demarcació de Barcelona, el 15% dels conreus ja estan certificats com a ecològics. En els darrers anys, s'han impulsat vuit parcs agraris, i el del Baix Llobregat (a la imatge) satisfà el 16% del consum de fruita i verdura a l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

En tot cas, el territori agropolità no es defensarà sol. És per assegurar que no perdem ni un pam de terra més que ha sorgit Stop Agroparc al Penedès, No més blocs contra el PDU a Hospitalet, SOS Salines a Cornellà, Salvem el Calderí a Mollet o Aturem el Pla de Ponent a Gavà. I que han nascut espais com Zeroport, SOS Vallès, Collserola Pagesa, Aturem el 4t Cinturó o Agrovallbona. Aquest impuls explica també la proposta d'un Parc Agrari i Natural del Llobregat, que buscava protegir els ecosistemes i les espècies amenaçades al delta, però també blindar l'agricultura i impulsar una gestió adequada d'un territori del qual només en queda un 40% sense asfaltar (!). Hem d'aconseguir que la proposta passi del paper a la terra i es converteixi en un referent; una baula entre la pagesia i l'ecologisme, entre el centre hiperurbà i la perifèria semirural.

Una altra palanca clau és la compra pública. Cal un pla nacional de contractació pública d'aliments que incorpori criteris de proximitat i de temporada; que garanteixi la justícia social en tota la cadena alimentària; que promogui amb decisió les bones pràctiques de l'agroecologia regenerativa. Perquè si realment volem que la pagesia ecològica de proximitat es converteixi en un sector emergent, valorat i estimat no n'hi ha prou amb les opcions de compra individual responsable. Calen canvis estructurals. Cal multiplicar des de baix espais agraris, mercats de pagès o bancs de llavors. Cal també penalitzar la petjada ecològica dels aliments, regular preus justos o prohibir els agrotòxics. I cal atrevir-se a experimentar amb propostes com la renda bàsica de la terra o la seguretat social de l'alimentació.

La condició per fer aquesta munió de passes, les grans i les petites, és transcendir l'estret marc mental dominant, qüestionar-se la profunda privatització que necessitats bàsiques com el menjar o el sostre han patit. Si com a societat entenem que l'alimentació és bé comú l'activitat agrària ja no es percebrà només com un mitjà per recollir beneficis particulars, sinó també com una via per cultivar beneficis col·lectius: nutrició saludable, mosaic agroforestal, retenció d'aigua, acumulació de carboni, biodiversitat dins i fora del camp, autonomia pagesa. En definitiva, bon viure. I és que reconèixer el dret a una alimentació digna ens impulsa a prendre'n responsabilitat col·lectiva, el que farà escalar les diferents formes de mercat social que ja estem experimentant. Un repte tan urgent com gustós.

COM S'ALIMENTA BARCELONA?

2022 MAPA DE JUSTÍCIA GLOBAL

TONYINA
L'estat espanyol és el segon productor mundial de conserves de tonyina, sobretot del Pacífic. La tonyina vermella mediterrània presenta les majors concentracions de mercuri.

Al món es pesquen cada any 6 MILIONS DE TONES

Crisi de biodiversitat
1/3 de la terra agrícola està degradada i la disminució dels pol·linitzadors ja afecta a cultius de tot el món.

ALVOCAT
Aliment de moda que sovint acapara recursos hídrics, el que no ha evitat que el 2021 la sequera reduís la collita un 20% a Michoacán, principal regió productora.

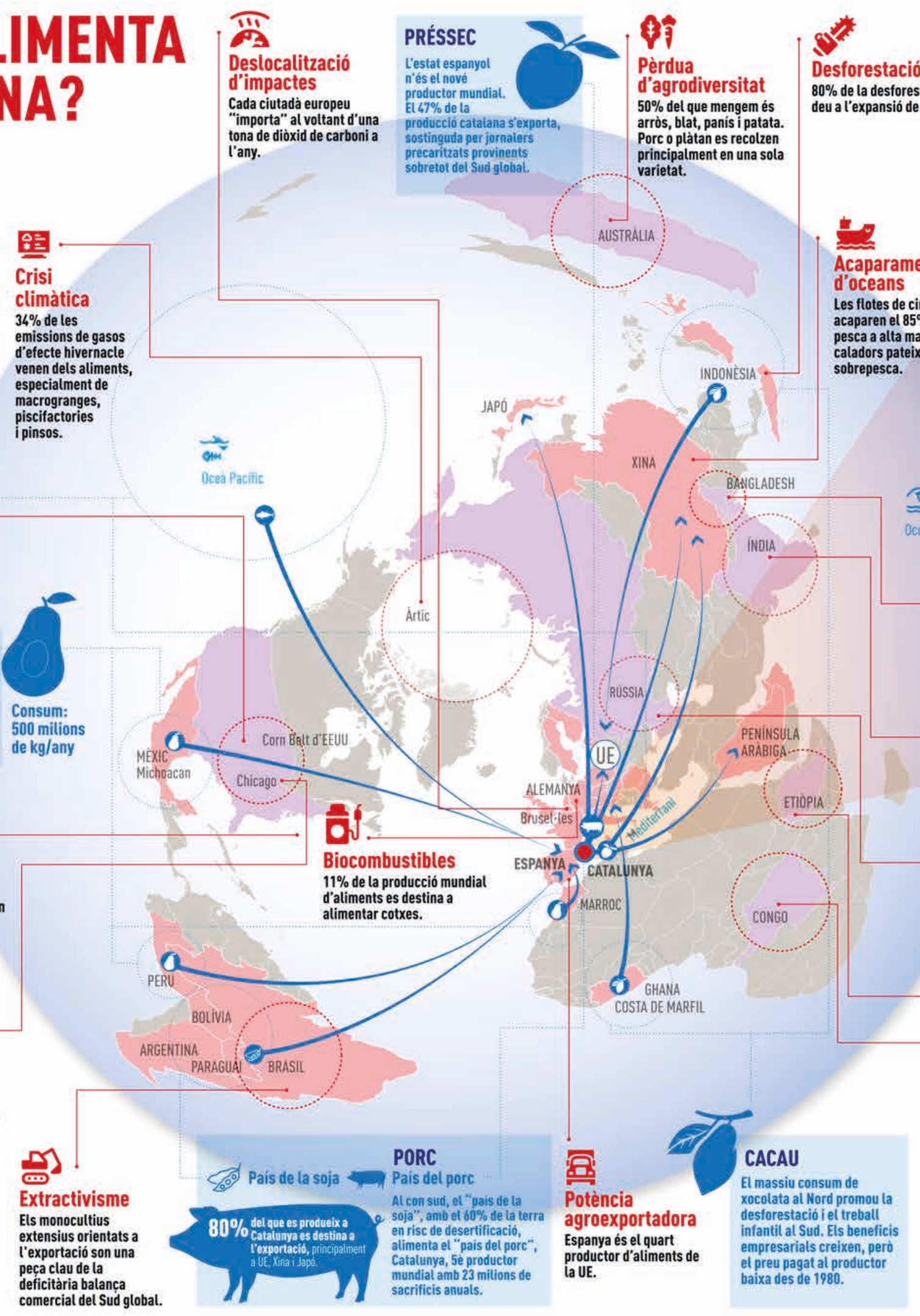
Consum: 500 milions de kg/any

Oligopoli
Quatre corporacions globals controlen 70% dels agroquímics i 67% de les llavors.
A l'Estat espanyol Mercadona i Dia tenen el 40% dels supermercats.

Alça de preus
50% de la població mundial pateix alguna forma de malnutrició: desnutrició, déficit de micronutrients o sobrepès.

Llegenda

- Països exportadors i importadors referenciats.
- Països i zones amb un impacte referenciat.
- Exportacions



Deslocalització d'impactes
Cada ciutadà europeu "importa" al voltant d'una tona de diòxid de carboni a l'any.

PRÉSSEC
L'estat espanyol n'és el novè productor mundial. El 47% de la producció catalana s'exporta, sostinguda per jornalers precaritzats provinents sobretot del Sud global.

Pèrdua d'agrodiversitat
50% del que mengem és arròs, blat, panís i patata. Porc o plàtan es recolzen principalment en una sola varietat.

Desforestació
80% de la desforestació mundial es deu a l'expansió de pastures i cultiu.

Acaparament d'oceans
Les flotes de cinc països acaparen el 85% de la pesca a alta mar i molts caladors pateixen sobrepesca.

Inseguretat alimentària
La inseguretat alimentària afecta el 23% de les llars de Ciutat Vella. Sucre, carn i lactis industrials, soja o oli de palma són dominants, però tenen un gran impacte sobre la salut, els ecosistemes i el Sud global.

AEROPORT
Catalunya rep al voltant de 14 milions de turistes anuals amb una despesa mitjana diària en menjar d'entre 50 i 80 euros.

Desplaçament forçat
22 milions de desplaçats ambientals el 2021. L'agronegoci n'és sovint corresponsable.

Petita pagesia vs Agronegoci
Amb només el 25% de la superfície agrícola els petits propietaris produeixen el 65% del menjar.

Mengem fòssil
Petroli i gas resten mà d'obra però sumen degradació ecològica. Per això avui necessitem fins a 7 vegades més calories fòssils per produir una calorà alimentària que el 1970.

Estrés hídric
El sistema agroalimentari consumeix prop del 80% de tota l'aigua dolça, de la qual un 30% està sobreexplotada.

Acaparament de terres
93 milions ha acaparades el s.XXI. 47% a l'Àfrica i 33% a Àsia, accentuant-se avui a Amèrica Llatina.

LA GRAN BARCELONA

IMPACTES ECOSOCIALS
Petjada de carboni de l'alimentació a la ciutat = 3 vegades tots els cotxes que hi circulen.

El 5,9% del total de les botigues d'alimentació de Barcelona ciutat són específicament ecològiques, però el consum de producte ecològic està disminuint degut a la crisi. Els canals de distribució agroecològica creixen.

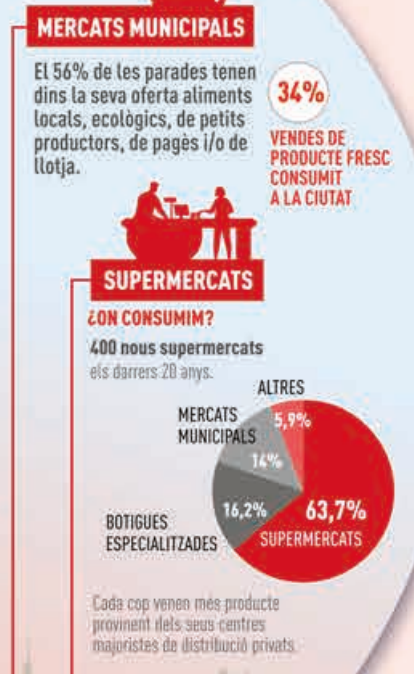


PORT

Principals productes alimentaris: grans, farines i matèria prima per fertilitzants i biodiesel.

Entra el 8% de la soja que arriba a la UE = 75% territori agrícola català.

Cargill
BUNGE



SECTOR AGRARI

L'activitat agrària ocupa menys del 1% de la població activa catalana, però el sector alimentari suposa el 16,28% del PIB.

En tan sols 10 anys han desaparegut 6.800 finques agrícoles i la renda pagesa ha disminuït un 34%. Al mateix temps, creixen les finques de més de 100 ha i la integració vertical.

A la demarcació de Barcelona hi ha 8 parcs agraris i prop de 600 finques de ramaderia extensiva. El 15% dels conreus estan certificats en ecològic.

A l'Àrea metropolitana s'han perdut el 80% de les terres agrícoles en 60 anys, però el Parc Agrari del Baix Llobregat encara satisfà el 16% consum de fruita i verdura a l'AMB.





CAP A UN SISTEMA ALIMENTARI MÉS JUST, LOCAL I SOSTENIBLE

Rosa Binimelis, Arran de Terra SCCL

En les darreres dècades, el paradigma neoliberal ha normalitzat la privatització dels serveis públics i la mercantilització dels béns comuns. Això ha fet que drets bàsics com l'alimentació o l'habitatge es converteixin en objectes d'especulació i que responsabilitats col·lectives, com garantir el dret a una alimentació sana i adequada, es traslladin cada cop més a l'àmbit individual.

Mentrestant, el paquet tecnològic i mental de la modernització agrària ha transformat l'alimentació: de ser un recurs essencialment local ha passat a ser una mercaderia més dins la cadena global de subministraments. Aquest canvi ha desplaçat la petita pagesia, els petits elaboradors i el comerç local, alhora que ha multiplicat els impactes ambientals i socials negatius pel territori, les comunitats i economies locals.

Així, aquest model de producció agroindustrial ha generat grans desigualtats al món rural. D'una banda, les grans planes de regadiu s'han convertit en veritables polígons agrícoles. De l'altra, en molts altres territoris rurals, la terra queda abandonada, i el despoblament cap a ciutats grans o capitals de comarca avança per la falta d'oportunitats i per l'accés limitat a serveis públics. Els agricultors que produeixen molt, guanyen poc perquè estan sotmesos a les regles d'un mercat internacional amb preus sempre baixos. Mentrestant, aquells que treballen al marge d'aquest mercat globalitzat tenen més dificultats que mai per mantenir viables les seves finques. En els darrers 20 anys, la renda agrària a Catalunya s'ha mantingut estancada, mentre el cost de la vida i de producció no deixa d'augmentar. Així, no és estrany que avui en dia, menys de l'1,7% de la població activa a Catalunya treballa en l'agricultura (només el 0,39% a la província de Barcelona). Segons el cens agrari de 2020, en l'última dècada han desaparegut més de 5.800 projectes agrícoles a Catalunya (una mitjana de 10 per setmana), i el 41% de les explotacions són de persones de més de 65 anys. De fet, entre 1956 i 2018, la demarcació de Barcelona ha perdut el 42% de la seva superfície agrària, que ha passat principalment a boscos i sòl urbanitzat.

Al l'altre costat del sistema alimentari, les xifres també són preocupants: mentre la FAO calcula que 1/3 dels aliments que es produeixen al món es malmeten, més de sis milions de persones a l'Estat espanyol pateixen pobresa alimentària. Això significa que el 13,3% de les llars no poden mantenir una dieta adequada, tant en quantitat com en qualitat, per falta de recursos. A més, el 10,7% de la població depèn d'ajudes per accedir a aliments, ja sigui de xarxes familiars, comunitàries, administracions públiques (com beques menjador o targetes moneder) o entitats socials. Al mateix temps, ens allunyem cada cop més de dietes sostenibles i saludables tant per les persones com pel planeta, mentre el consum es concentra en cada cop menys cadenes de supermercats en detriment de les economies i comerç local.



Els hivernacles d'Almeria proveeixen gran part de la demanda de verdures d'Europa i de Catalunya, basant-se en la sobreexplotació de mà d'obra migrant i en l'ús intensiu de recursos hídrics locals, que apunten al col·lapse.



Segons l'Agència de Residus de Catalunya, cada persona genera 35 quilos de residus alimentaris a l'any. A Catalunya, el 58% del malbaratament alimentari es produeix a les llars; els supermercats n'assumeixen el 16%; els bars i restaurants, el 12%; el comerç al detall, el 9%; els serveis de càterin i restauració d'institucions, el 4%; i els mercats municipals, l'1% dels residus alimentaris.



El port de Barcelona és un dels més importants del Mediterrani. Per ell entra el 8% de la soja que consumeix la Unió Europea. Si aquesta es produís a Catalunya, seria necessari ocupar el 75% del sòl agrícola del territori.



Un sistema basat en un creixement infinit de l'activitat econòmica no és compatible amb un planeta de recursos finits.

Ens trobem en un moment crític, i calen canvis estructurals per repensar el sistema alimentari.

Primer de tot, cal canviar l'imaginari, i tenir clar que els problemes que patim no són anomalies del sistema, sinó que són conseqüència directa de la dinàmica capitalista. Tenen arrels estructurals en un sistema socioeconòmic que busca créixer indefinidament en un planeta amb límits físics que ja hem superat i que reparteix les conseqüències de manera injusta permetent l'especulació amb drets bàsics com l'alimentació. Cal situar la pagesia al centre del sistema alimentari, però també és evident que aquest col·lectiu és cada cop més reduït, envellit i sovint incompès en una societat dominada per una visió urbana i també fortament precaritzada. Per on podem començar?

De fet, ja fa temps que nombroses iniciatives aporten esperança. En un moment en què el món rural recupera visibilitat, continuen existint i generant-se projectes productius arrelats al territori i amb pràctiques agroecològiques. Per enfrontar-se a les dinàmiques del sistema agroindustrial i amb diferents característiques segons el projecte, en síntesi es tracta de projectes que prioritzen la proximitat i les relacions de confiança, la diversitat com a valor, la cura per l'entorn, l'acció col·lectiva i les bones pràctiques ambientals. Es basen en cooperar per ser més fortes com ara construint i potenciar infraestructures compartides (obradors, escorxadors, molins...), innovar des del coneixement de la mateixa pagesia i en col·laboració amb altres agents, amb compromís socioambiental envers les generacions presents i futures.

En aquest sentit, la sobirania alimentària, lluny de ser una proposta en clau d'autosuficiència alimentària, és una proposta política que es formula com el dret dels pobles a decidir i controlar la seva alimentació a través de l'agroecologia pagesa. Així, com a enfocament alternatiu al sistema alimentari globalitzat capitalista, proposa la reorganització de l'actual sistema alimentari en clau d'equitat i justícia social tant per la pagesia que produeix els aliments com per a qui els consumeix.



Reaprofitament d'un camp d'enciams que un pagès no recull perquè no resulten interessants per a la seva comercialització. Aquesta és una activitat agroecològica recuperada per Espigoladors, que ja practicaven els nostres avantpassats.





El camí és complex però també engrescador. Cal moure's en el difícil equilibri de construir propostes viables i sostenibles, abastir les comunitats locals, i aconseguir preus dignes i justos per a la pagesia i al mateix temps, per les persones consumidores. Així, necessitem suport mutu i teixir xarxes més sòlides amb els moviments socials urbans i rurals per escalar, però també per poder construir projectes de producció i consum viables ecològica, econòmica i socialment. Cal reequilibrar l'urbanocentrisme i deixar d'utilitzar els territoris rurals com a simples fonts de recursos per satisfer les demandes de les ciutats. Prioritzem les xarxes locals i territorialitzem els sistemes agraris. Corresponsabilitzem-nos, sobretot des de les ciutats, de la tasca de produir aliments articulant circuits curts de comercialització. Mancomunem i compartim recursos de producció, distribució i consum, reapropiant-nos conservant el patrimoni i enfortint les economies comunitàries. Continuem creant infraestructures agràries que dignifiquin la cultura agroalimentària i la vida rural, per recuperar col·lectivament el poder de decidir sobre la nostra alimentació.

Les experiències que es presenten en aquest llibre són una mostra d'aquest camí.



Menjar peix de temporada i procedent de les nostres costes és la manera més sostenible, saludable i justa de consumir aquest aliment.



Amb només el 25% de la superfície agrícola, enfront del 75% que ocupa l'agronegoci, la petita pagesia produeix el 65% dels aliments de tot el planeta.



La Fundació Mescladís desenvolupa una feina excel·lent, on el foment dels drets humans, d'una dieta saludable i sostenible es combina amb la promoció de la justícia social.

**CATORZE EXPERIÈNCIES CAP A UN SISTEMA
ALIMENTARI MÉS JUST, LOCAL I SOSTENIBLE**

FERRER SUSTAINABILITY

La Fundació de la farmacèutica Ferrer lidera iniciatives per promoure la salut alimentària i la cohesió social impulsant horts urbans i periurbans d'agricultura regenerativa i una cuina social que reparteix 4.000 àpats diaris

CUINES SOLIDÀRIES





A la Vall de Golinons, a Sant Pol de Mar, es troba l'hort de 3.500 m² que promou l'agricultura de permacultura i tècniques agro-regeneratives. Aquest projecte busca millorar l'estructura i fertilitat del sòl, minimitzant l'ús de maquinària pesada i optant per adobs verds. A més, es mantenen cobertes vegetals i s'eliminen pesticides, diversificant-ne els cultius. Aquest model artesanal i respectuós no només potencia la biofília, sinó que també fomenta la sostenibilitat i protegeix la biodiversitat local.



La Fundació Ferrer Sustainability està impulsada per la companyia farmacèutica Ferrer, una empresa que afirma destinar el 50% dels seus beneficis nets a projectes socials, culturals i mediambientals. Entre les seves iniciatives més destacades hi ha Green for Good i Ferrer for Food.

El primer, Green for Good, és un projecte que vol combatre la manca de zones verdes a la ciutat i combina sostenibilitat, inclusió social i agricultura regenerativa per transformar espais en desús en horts socials urbans i periurbans. Horts on implementen un model d'agricultura ecològica que potencia la biodiversitat, utilitza tècniques de permacultura i fomenta una gestió sostenible del sòl. Aquesta proposta no només contribueix a la preservació del medi ambient, sinó que també genera un impacte social significatiu, ja que molts horts són gestionats per entitats que treballen amb col·lectius vulnerables, creant alhora, gràcies a l'horticultura, espais terapèutics i educatius que ajuden també a generar consciència ecològica. En definitiva, aquests espais esdevenen laboratoris vius on es promouen pràctiques ecològiques i es teixeixen vincles comunitaris amb el suport d'entitats locals que treballen amb persones en risc d'exclusió.

A més dels horts ubicats a Barcelona i l'Àrea Metropolitana, un altre projecte destacat, aquest de gestió pròpia, és un hort de 3.500 m² ubicat a la Vall de Golinons, a Sant Pol de Mar, on s'utilitzen també tècniques de permacultura i agricultura regenerativa. Es tracta d'un model artesanal i respectuós amb el medi ambient que no només millora la fertilitat del sòl, sinó que també protegeix la biodiversitat i fomenta la biofília. Tal com assenyala Nacho Peres,



Part de la producció es transporta posteriorment a les cuines de Vilassar de Dalt, on s'elaboren menjars diaris nutricionalment complets i de màxima qualitat.



Als hivernacles es cultiven indistintament aliments de temporada com ara tomàquets, albergínies, pebrots, carbasses o mongetes de metre. Les terres es fertilitzen amb un compost de fem animal, que transforma el sòl en un sistema metabòlic sostenible de microorganismes i fongs.

responsable de permacultura de la Fundació, el fet de treballar amb un banc de llavors propi és fonamental per preservar la rica diversitat agrícola i gastronòmica adaptada a les condicions climàtiques actuals. A més, Green for Good desenvolupa també iniciatives innovadores com la que investiga l'ús de triturrats de fusta i restes de poda com a fertilitzant natural per demostrar que és possible cultivar durant deu anys sense llaurar, promovent una agricultura que fixa més CO2 del que es genera.

Una cuina social

D'altra banda, amb un ferm compromís ecològic i social, Ferrer for Food és un projecte de cuina social ubicat a Vilassar de Dalt des d'on s'elaboren i distribueixen uns 4.000 àpats diaris de mitjana, nutricionalment complets i de màxima qualitat, fets amb productes ecològics o de proximitat. Ho fan a través de 54 entitats socials de Barcelona i la seva província, arribant així a persones en situació de vulnerabilitat.

El projecte va arrencar l'abril del 2020, quan el món s'enfrontava a una crisi sense precedents: la pandèmia de la COVID-19. Enmig d'aquest caos, va sorgir una iniciativa que buscava mitigar la urgència alimentària que ja existia i que es va veure agreujada per la situació sanitària. Així va néixer el projecte de cuina social, una resposta solidària que s'ha convertit en un far d'esperança per a moltes persones en situació de vulnerabilitat.

Els menjars són entregats a ONG que els distribueixen entre persones en situació de vulnerabilitat, incloent-hi nens i nenes, joves i famílies monoparentals. Aquest enfocament no només combat la inseguretat alimentària, sinó que també aborda un repte de salut global: l'obesitat. Aquest problema, que afecta cada vegada més persones des d'edats molt primerenques, sol ser conseqüència d'una dieta basada en productes processats i precuinats, rics en sucres i greixos, però pobres en nutrients.

El menú setmanal s'inspira en el "plat saludable de Harvard", cosa que assegura un equilibri adequat entre els diferents grups de macronutrients. A més, es presta especial atenció a la qualitat dels aliments, promovent el consum de productes frescos, de temporada i de proximitat. Actualment, el projecte compta amb més de 48 receptes adaptades a les diferents èpoques de l'any, cosa que permet oferir una varietat que no només alimenta, sinó que també fa que sigui menys avorrit. Un aspecte igualment important d'aquest projecte és el seu compromís amb la diversitat i la inclusió. Per garantir que tots els col·lectius puguin beneficiar-se d'aquests menjars, tota la carn utilitzada porta la certificació Halal, respectant així la cultura i les creences d'aquelles persones que reben aquests àpats i pertanyents a la comunitat musulmana.



Durant el 2023, Ferrer for Food va col·laborar amb 54 entitats socials, produint 27 tones d'hortalisses saludables. Es van lliurar 946.692 menjars diaris, recuperant 158.491 kg d'aliments per a evitar el desaprofitament, a més de comprar 146.437 kg a productors sostenibles locals per a completar els menús.



Actualment estan adherits a quatre dels set programes de donacions del banc d'aliments: el SERMA (fruites i hortalisses de retirada de mercat), el de Foodback (fruites i hortalisses excendentàries aportades per Mercabarna), Aliments del Fons d'Ajuda Europea per a les Persones Més Desfavorides (FEAD) i el programa de producte sec.



Les entitats i menjadors socials del Barcelonès i el Maresme on es lliuren els menjars de Ferrer for Food duen a terme una important labor integradora: el plat a la taula és una oportunitat per a fer un treball d'apoderament i suport a persones en situació de vulnerabilitat que inclou: persones sense llar o en infrahabitatges, persones grans que viuen soles, famílies monoparentals amb nens, i altres persones en risc.



MALBARATAMENT

REBOST SOLIDARI DE GRÀCIA

Un projecte comunitari del barri de Gràcia, que funciona com a economat social, gestiona excedents alimentaris i s'ha convertit en un suport imprescindible per a més de 4.000 persones en situació de vulnerabilitat.



A diferència d'un banc d'aliments convencional, Rebot Solidari de Gràcia va més enllà en centrar-se en la redistribució d'excedents i assegurar que totes les persones del barri puguin satisfer les seves necessitats bàsiques d'alimentació. Funciona com un economat social integrat en un eix comercial del barri, amb la col·laboració d'entitats socials i privades. A través d'un sistema de punts en format supermercat, les famílies poden triar aquells productes que realment necessiten, dins d'uns límits establerts segons els membres de la unitat familiar.

Al barri de Gràcia, el Rebot Solidari s'ha convertit en un pilar fonamental per a la comunitat, atès un creixent nombre de persones en situació de vulnerabilitat. La presidenta de la Associació Gràcia Participa, Montserrat Higuera, comparteix que des del seu inici al gener de 2020, han passat d'atendre 400 persones a repartir aliments a unes 4000 al mes. Aquest notable augment en la demanda ha posat a prova els recursos disponibles, obligant l'organització a realitzar equilibris per a mantenir el seu funcionament. "La pandèmia va arribar i ens va obligar a fer-nos grans de cop", assenyala Higuera, emfatitzant la necessitat d'una gestió eficient dels excedents del barri per a garantir que els qui més ho necessiten puguin accedir a productes bàsics d'alimentació i higiene.

El Rebot Solidari de Gràcia sembla un supermercat però no ho és. És un espai on els usuaris tenen uns punts per gastar cada 15 dies i poden agafar el que més els cal. Aquí hi troben aliments bàsics com llet, pasta, ous, carn, peix i productes d'higiene personal. Els ajuda a omplir el cistell quan una gran part dels ingressos s'han de destinar al lloguer. A part de donatius i subvencions, el principal proveïdor del Rebot de Gràcia és el Banc dels Aliments.

Funciona com un economat social integrat en un dels mercats del barri, amb la col·laboració d'entitats socials i privades. Per a l'entrega dels aliments, cada franja horària d'obertura del Rebot té un grup assignat de voluntàries amb una o dues coordinadores. Actualment hi ha 20 coordinadores i 60 voluntàries que cobreixen els 10 tornos. L'horari d'entregues del rebot es sempre dimarts, dijous i divendres de 10 a 20h i dimecres de 16 a 20h.



El grup de voluntaris per reposar els aliments està format per 11 persones els dilluns a la tarda i 25 voluntaris que hi van els vespres del dimecres i dijous.



Dins de Gràcia Participa, el primer projecte executat és el Rebot Solidari de Gràcia, on són els veïns i veïnes que dediquen hores del seu temps a fer més gran el projecte. En aquests moments, són més de 200 persones voluntàries les que donen suport i gestionen el dia a dia del Rebot i s'organitzen en diferents grups de treball.

El Rebot rep part dels seus productes de diferents donacions, però també n'ha de comprar alguns. Amb això, pretenen anar un pas més enllà, segons el seu coordinador, “dignificar les persones”. A l'economat, els usuaris poden escollir lliurement els aliments que desitgen consumir “amb límits en funció dels membres que conformin la unitat familiar”. Malgrat això, com explica el seu coordinador, Josep Manel Alexandre, “perquè aquestes persones puguin escollir el que volen, es necessita tenir els prestatges plens dels productes bàsics”. S'intenta garantir a les famílies usuàries una alimentació adequada i equilibrada. Actualment, aquestes famílies són derivades per Serveis Socials del Districte. Tenen dia i hora concertada per a recollir i rebre aliments.

Les donacions són de gran ajuda per al Rebot Solidari de Gràcia. Malgrat això, Montse explica que la participació de la gent “s'ha reduït a causa dels últims esdeveniments, com la guerra a Ucraïna i la crisi econòmica que vivim”. “El nombre d'usuaris – continua Montse – segueix creixent, però el pressupost segueix sent el mateix de fa tres anys, i això és un problema”. afegeix Montse. L'ajuda que rep el Rebot per part de l'Administració ve de l'Institut Municipal de Serveis Socials (IMSS) de l'Ajuntament i només suposa un 20% del total del pressupost.

És reben donacions del Banc d'Aliments a través de SERMA (fruita i verdura fresca), Xarxa de Fred (productes congelats i refrigerats) i FEGA (productes rebuts de la UE), però també d'altres ONG com La Fundació Ferrer Sustainability, els Espigoladors, el programa de fruites i

hortalisses de retirada del mercat, els Lluïsos de Gràcia, del Club Esportiu Europa, La Nau, Mercat de l'Abaceria Central i Mercat de Lesseps, Bombers Solidaris, donacions particulars, botigues del barri, escoles, associacions i entitats del barri, així com d'altres tantes empreses i organitzacions.

Es preten fomentar la participació de la ciutadania i continuar enriquint i enfortint la xarxa associativa de la Vila de Gràcia en general, sumant esforços i optimitzant els recursos. El Rebot vol prendre el treball en xarxa com la seva manera de fer, per a aprofitar aquells recursos ja existents que ofereixen les entitats socials i privades del barri i aconseguir així una atenció integral per a les persones més vulnerables.

Actualment treballen en el projecte unes dues-centes persones voluntàries que s'encarreguen de labors com la logística, la reposició, l'economat, el transport o els lliuraments a domicili, com per exemple Ana Ramis, que és fisioterapeuta a l'Hospital Sant Joan de Deu i dedica diverses hores a la setmana a aquest projecte al qual també s'han apuntat tres amigues seves.

Rebot Solidari de Gràcia també s'involucra en altres activitats, com tallers de cuina saludable i d'estalvi energètic, dirigits tant a les famílies usuàries com a la comunitat en general. Es busca fomentar la participació ciutadana i enfortir la xarxa associativa del barri, amb l'objectiu de convertir-se en un projecte de ciutat.



Hi ha 6 tipus d'ajuts i cada ajut té una puntuació assignada en funció de la quantitat de persones que componen la unitat familiar. Per a l'entrega dels aliments, cada franja horària d'obertura del Rebot té un grup assignat de voluntàries amb una o dues coordinadores. Actualment hi ha 20 coordinadores i 60 voluntàries que cobreixen els 10 torns



El Rebot compta amb un local que funciona com un “supermercat” on els usuaris i usuàries derivades de serveis socials venen a “comprar” i poden escollir els productes que realment necessiten, mitjançant un sistema de punts/ajuts, substituint així el sistema de donació de lots.



El Rebot Solidari de Gràcia compta amb un espai de 510 metres quadrats de superfície al carrer de Pau Alsina del barri de Gràcia cedit per l'ajuntament i que pretén eliminar les cues de repartiment d'aliments que habitualment estem acostumats a veure.



MALBARATAMENT

ESPIGOLADORS

Recuperar una pràctica tradicional per reduir el malbaratament d'aliments promovent la inclusió social i sensibilitzant per un sistema alimentari més just i sostenible



Espigolant préssecs que no compleixen els estàndards comercials. El malbaratament alimentari no només repercuteix en els recursos físics i econòmics, sinó que també contribueix directament al canvi climàtic. Fins ara, la Fundació Espigoladors ha aconseguit salvar més de 2,6 milions de quilos de fruites i verdures que haurien acabat als abocadors. Segons la FAO (2022), es calcula que al món es malgasta el 45% de les fruites i verdures cultivades.

Cada any, aproximadament un terç dels aliments produïts al món es perden o es malbaraten, fet que equival a 1.300 milions de tones anuals, segons dades de la FAO de 2022. Aquest fenomen no només suposa un gran malbaratament de recursos, sinó que també té un impacte significatiu en termes ambientals i socials. A escala global, s'estima que el 45% de les fruites i verdures cultivades acaben malbaratades (FAO, 2022).

Un exemple inspirador de com abordar aquest problema el trobem a la Fundació Espigoladors, que ha recuperat l'espigolament, una pràctica tradicional que era comuna entre les generacions passades. Aquesta activitat consistia a permetre que persones sense terres recollissin els aliments sobrants o descartats després de la collita. Emulant aquesta pràctica ancestral, Espigoladors combat el malbaratament alimentari.

El panorama actual de la producció alimentària presenta una paradoxa inquietant: mentre tones d'aliments en bon estat es malbaraten cada dia, milions de persones passen fam o no tenen accés a una dieta adequada. Espigoladors, fundada el 2014, va néixer precisament per abordar aquesta contradicció.

La fundació compta amb una xarxa de més de 3.300 persones voluntàries, el 70% dels quals són dones, que participen en activitats d'espigolament organitzades regularment. La temporada determina els aliments que es recullen, des d'espinacs i bledes fins a peres i préssecs. Sovint, aquests productes no poden ser comercialitzats per excedents o per no complir amb els estàndards estètics del mercat. A més de les seves activitats a l'Àrea Metropolitana



Espigolant peres que no són aptes per a la seva comercialització.



Grup d'espigoladors recol·lectant enciams que manquen de la qualitat exigida pel circuit comercial.

de Barcelona, ara realitzen espigolaments a l'Espai Agrari de la Baixa Tordera, al Maresme, i han començat a operar al Baix Camp, Tarragona. Recentment, també han iniciat activitats a Lleida, on es concentren en la recol·lecció d'excedents de fruiters, un sector amb un alt índex de malbaratament.

Aquest projecte visionari va ser posat en marxa per Mireia Barba, Jordi Bruna i Marina Pons el 2014 van començar amb una prova pilot per recollir productes descartats per agricultors locals. Quatre anys més tard, van obrir l'obrador Es im-perfect, que el 2021 es va transformar en una empresa d'inserció laboral que proporciona ocupació a persones en risc d'exclusió social.

Es im-perfect produeix una àmplia gamma de conserves elaborades amb matèries primeres d'alta qualitat que no poden servir a través dels canals tradicionals. Els seus productes són completament artesanals i no contenen additius ni conservants, reforçant el seu compromís amb la sostenibilitat i la salut. Entre la seva oferta s'inclouen 11 varietats de melmelades, cinc tipus de patés vegetals, sofregits de tomàquet i dos tipus de compotes. El treball d'Espigoladors no només combat el malbaratament alimentari, sinó que també promou l'inclusió social i sensibilitza sobre la importància d'un sistema alimentari més equitatiu i sostenible.

I és que, en el sector primari, les pèrdues alimentàries són el resultat de múltiples factors. Entre les causes directes es troben les pràctiques agrícoles que no maximitzen

l'aprofitament dels cultius, mentre que factors externs, com les fluctuacions de preus i els estàndards comercials estrictes, també contribueixen al problema. Aquests factors obliguen els agricultors a descartar productes que no compleixen amb els criteris estètics o de mida requerits pels mercats.

El malbaratament alimentari no només afecta els recursos físics i econòmics, sinó que també té un impacte directe en el canvi climàtic. Un 38% del consum energètic global destinat a la producció alimentària s'utilitza per generar aliments que mai seran consumits (FAO, 2022). Aquest malbaratament d'energia, sumat a l'ús de 1.400 milions d'hectàrees de terra agrícola (el 28% de la superfície agrícola mundial) per produir aliments que acabaran a les escombraries, reflecteix la magnitud d'un sistema alimentari ineficient i insostenible (FAO, 2022).

Si es considerés el malbaratament alimentari com un país, seria el tercer major emissor de diòxid de carboni al món, alliberant 3.300 milions de tones de CO₂ anuals (FAO, 2022). Aquesta xifra posa de manifest el dany ambiental associat a aquesta problemàtica, ja que els aliments malbaratats representen no només el carboni emès durant la seva producció i transport, sinó també el que es desprèn arran de la descomposició als abocadors. Fins ara, Espigoladors ha recuperat més de 2,6 milions de quilos de fruites i verdures que, d'una altra manera, haurien acabat en abocadors. Això ha permès evitar l'emissió de 1.789 tones de CO₂ i estalviar 1.649 milions de litres d'aigua, un assoliment considerat impressionant.



Treballadors en Es im-perfect, una empresa d'inserció laboral que proporciona ocupació a persones en risc d'exclusió social.



Espigoladors carregant a la furgoneta caixes de peres que han recol·lectat.



Projecte (S)àvies, de sensibilització, on dos grups de persones grans recuperen sabers culinàries per promoure i compartir hàbits alimentaris més sostenibles.

CAN CALOPA

La cooperativa L'Olivera ha posat en marxa a Collserola un projecte que combina la producció de vins autòctons amb la inclusió social.

EQUITAT SOCIAL





El vi produït en Can Calopa, Vinyes de Barcelona, és l'únic elaborat en el municipi de Barcelona. La masia no només promou pràctiques agrícoles sostenibles, sinó que també utilitza la seva activitat per sensibilitzar sobre la importància d'un consum responsable i de models agroalimentaris respectuosos amb el medi ambient.

Enclavada al cor de Collserola, la masia de Can Calopa de Dalt és molt més que una vinya. Des de 2010, aquest espai de titularitat pública és gestionat per la cooperativa d'inserció social L'Olivera, un projecte que conjuga la tradició vitivinícola amb la integració social, la sostenibilitat i l'activisme agroalimentari. Can Calopa es presenta com un referent de com l'agricultura pot ser motor de transformació social i ecològica. La masia, que data del segle XVIII, ha estat restaurada i adaptada per convertir-se en un centre de producció agrícola i un lloc de trobada per a la comunitat, on es duen a terme diverses activitats que fomenten l'educació ambiental i la participació ciutadana.

L'Olivera, que va iniciar el seu camí a Vallbona de les Monges en 1974, ha replicat a Can Calopa un model que integra la formació, l'ocupació i l'acompanyament social per a joves en situació de vulnerabilitat o amb discapacitat intel·lectual. En aquesta masia, situada en el pulmó verd de Barcelona, vint joves d'entre 18 i 30 anys participen en un programa formatiu d'entre tres i vuit anys. Aprenen les diverses etapes de la producció vitivinícola, des del cultiu de la vinya fins a la comercialització, a més d'habilitats administratives i de gestió sostenible de l'entorn.

Aquesta formació té com a meta preparar-los per a integrar-se laboralment en empreses del sector o en altres camps agrícoles. A més, compten amb una residència en la masia i, en una etapa posterior, amb pisos a Molins de Rei on poden fer el salt cap a una autonomia plena. La cooperativa també garanteix el suport continu, facilitant la transició cap a la vida independent amb assistència en àrees com l'economia domèstica i la salut.



El vi de Can Calopa és ecològic. Un grup d'ovelles es menja l'herba, i supleix així els herbicides.



Per degustar aquests vins el millor és fer-ho a la masia mateix, a la Vinoteca de Can Calopa, un espai de degustació que conserva elements tardogòtics. També hi ha un restaurant que ofereix una carta de tapes senzilla però molt saborosa, pensada per acompanyar els vins del celler.

Des que va iniciar el projecte, fa onze anys, quaranta joves han pogut participar en el projecte de Can Calopa. D'aquest grup, el 65% ha aconseguit l'autonomia necessària per a una inclusió completa. L'altre 35% són joves que, per la seva situació, han estat derivats a altres recursos més adequats a les seves habilitats o bé tenien problemes de salut mental que necessitaven un seguiment professional.

Reivindicant l'agricultura periurbana

Actualment, L'Olivera cultiva 2,5 hectàrees de vinyes de raïm negre, amb varietats com syrah, garnatxa i sangiovese. Aquesta producció sostenible genera unes 3.500 ampolles anuals de dos vins emblemàtics: Vinyes de Barcelona, elaborat amb syrah i garnatxa, i el vi Negre Natural de Can Calopa, a base de sangiovese. A més, la cooperativa gestiona també la vinya del Parc Agrari de Sabadell, ampliant la seva producció amb el vi Arraona, que inclou tant opcions blanques com negres. Amb aquesta diversificació, la producció total arriba a les 200.000 ampolles anuals, creant noves oportunitats laborals per a joves del projecte.

Però la producció de L'Olivera no es limita al vi. També s'elabora una petita quantitat d'oli d'oliva provinent de dues finques familiars situades a Sant Feliu de Llobregat i Sant Just Desvern, que alberguen prop de 300 oliveres. D'aquestes finques s'obtenen 17.000 kg de raïm a l'any, la qual cosa equival a unes 13.800 ampolles, elaborades amb les varietats arbequina i becaruda.

Can Calopa es posiciona com una alternativa de consum responsable, centrada en les persones i compromesa amb la sostenibilitat. Aquest projecte d'economia social solidària promou així el teixit econòmic local a través d'una producció que respecta els drets dels treballadors, i preserva els ecosistemes.

A més de tot això, també col·laboren en la recuperació de varietats que han desaparegut, com el tomàquet Mandó de Collserola -un fruit gran, ple, saborós, de forma esferoide aplanada, amb una pell fina i de color vermell taronja- que ha estat viable després de 10 anys de treball amb l'ajuda de la Fundació Miquel Agustí i que ja es pot trobar a la venda en alguns punts de la zona. Per allí també pasturen unes ovelles que ajuden a controlar les males herbes, gallines que donen ous ecològics per al restaurant o per a la residència, i un hort que subministra productes tant per la vinoteca com per als residents, més o menys prolífic depenent de l'època de l'any.

També hi ha un restaurant que forma part de l'integració de part del personal i que presenta una selecció de tapes que, tot i ser senzilla, destaca per la seva exquisidesa, dissenyada per maridar perfectament amb els vins de la seva bodega. La carta inclou clàssics del vermut com olives, patates fregides, conserves, hummus i croquetes, que van des de les tradicionals de pernil i pollastre fins a opcions vegetarianes de ceps i formatge amb tomàquet sec. També hi ha taules de formatges artesanals, així com embotits ibèrics, acompanyat de pa amb tomàquet.



Compten amb una residència on viuen nois i noies amb diversitat funcional -majoritàriament discapacitat intel·lectual- i en risc d'exclusió social, dotze dels quals també treballen en Can Calopa.



Així, juntament amb les activitats productives, L'Olivera duu a terme la seva activitat amb l'objectiu d'afavorir la promoció personal i la integració social de les persones amb discapacitat, desenvolupant eines assistencials, terapèutiques i educatives en un espai de vida i treball inclusiu.



Can Calopa també s'enfoca en el turisme. El celler té una vinoteca que obre de dijous a diumenge, on es pot gaudir de la seva àmplia selecció de vins acompanyats de plats locals. A més, s'han especialitzat en enoturisme i han rebut ja més de 1.200 visitants en diversos tastos de vins, així com unes 12.000 persones a l'any que venen a fer simplement un àpat.

MESCLADÍS

La defensa del dret a migrar a través de la gastronomia: una aposta per la diversitat, la justícia social i la sostenibilitat alimentària, amb consciència crítica sobre l'impacte del sistema alimentari del nord global en els països del sud





La cuina del Restaurant Escola Mescladís és una de les peces clau de l'engranatge de la Fundació per al desenvolupament del programa Cuinant Oportunitats, on l'alumnat poden completar la seva formació en hostaleria mitjançant pràctiques en un restaurant obert al públic. Aquest espai fomenta una gastronomia saludable i sostenible molt apreciada per la clientela.

Mescladís és una organització sense ànim de lucre que treballa amb passió i fermesa per construir una societat més cohesionada a Barcelona. La seva missió principal és promoure una convivència enriquidora entre cultures, on els drets i les oportunitats siguin accessibles per a tothom. L'entitat s'esforça per combatre les causes del rebuig a la diversitat i fomentar nous pactes socials mitjançant el diàleg i el contacte directe. A més, defensa el dret a migrar com un principi essencial.

Un dels fonaments de Mescladís és el seu compromís amb un consum responsable i sostenible. Són conscients de les desigualtats existents entre el nord i el sud global, així com de les difícils condicions de vida als països d'origen, que propicien la migració o el desplaçament forçat de les persones. Aquestes dinàmiques, en moltes ocasions estan estretament lligades a la gestió de recursos i sistemes alimentaris per part del nord global que incideixen molt negativament en els països del sud amb una actitud neocolonialista.

El projecte es manté econòmicament gràcies al suport de la comunitat, que gaudeix de la seva excel·lent oferta gastronòmica, i d'un personal amb una formació exemplar. Aproximadament el 90% del seu pressupost prové d'activitats com el Mescladís del Pou, el Restaurant Escola Mescladís, serveis de càtering i tallers. El 10% restant prové de subvencions d'entitats com la Diputació de Barcelona, l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya.

El Mescladís del Pou és un espai nascut de la col·laboració entre la Fundació Mescladís i el Casal de barri del Pou de la Figuera. Durant anys, Mescladís ha estat una de les entitats



Ganivets i mans tallant pasta.



Vista de la cuina del Restaurant Escola Mescladís.

gestores del Casal, contribuint activament a la seva gestió comunitària i convertint-lo en un espai dedicat al barri i la ciutat amb un impacte col·lectiu. Aquest lloc combina l'experiència de Mescladís en restauració amb el seu projecte d'inclusió sociolaboral, esdevenint un espai clau per a la formació pràctica dels estudiants del programa Cuinant Oportunitats, que hi duen a terme les seves pràctiques en un entorn professional i real.

El Restaurant Escola Mescladís és altre espai cabdal per la fundació, on convergeixen totes les facetes del projecte. Obert al públic i ubicat dins de l'escola, ofereix un ambient òptim per a la formació pràctica en hostaleria, que permet als alumnes adquirir habilitats aplicables al mercat laboral. A més, aquest espai és ideal per a la sensibilització i el desenvolupament comunitari, ja que facilita tallers, activitats educatives i esdeveniments culturals que combinen la gastronomia amb música, debats, projeccions i altres iniciatives per enriquir el coneixement mutu entre els veïns.

El motor principal del canvi impulsat per Mescladís és el programa Cuinant Oportunitats, que ofereix formació en hostaleria a persones en situació de vulnerabilitat, especialment immigrants. En una ciutat tan diversa com Barcelona, moltes persones cerquen oportunitats per iniciar una carrera professional o millorar les seves condicions de vida. Davant la manca de respostes institucionals suficients, Mescladís es presenta com una alternativa comunitària i solidària.

El programa ofereix formació com a cambrers i ajudants de cuina, respectant les experiències, coneixements i interessos de cada participant. L'objectiu no és només crear un espai d'intercanvi, sinó també proporcionar eines per accedir a llocs de treball dignes, lluny de l'explotació i les injustícies laborals.

Cuinant Oportunitats està destinat a persones que, després de passar per diverses institucions socials, arriben a Mescladís amb poques o cap possibilitat d'inserció laboral. L'equip proporciona formació tècnica en cuina i hostaleria, que inclou coneixements sobre cultura gastronòmica, nutrició, higiene i seguretat alimentària, així com habilitats per atendre clients amb necessitats específiques. La formació combina classes teòriques, pràctiques i activitats complementàries en matèria d'habilitats socials impartides per psicòlegs de l'Espai Lúdic, classes d'artteràpia i classes de teatre en col·laboració amb la Xixa Teatre.

El programa és continu i flexible, cosa que permet que s'hi incorporin nous estudiants mensualment si hi ha places disponibles. Cada participant rep una formació personalitzada, amb una durada d'entre 120 i 360 hores distribuïdes en tres mesos. Cada any, Cuinant Oportunitats forma unes 70 persones, oferint-les les eines necessàries per construir un futur millor. Mescladís no només crea oportunitats laborals, sinó que també enforteix la cohesió social i la comprensió mútua a Barcelona. Així com el foment d'una dieta sostenible i saludable. Aquest esforç conjunt entre la comunitat i l'organització demostra que és possible construir una societat més justa i solidària.



Ester, la formadora, mostra com preparar el pa de formatge.



Moment de màxima activitat a la cuina del Restaurant Escola Mescladís.



Clients gaudint de l'excel·lent cuina saludable i sostenible del Restaurant Escola Mescladís.

P de Pagès i Feedback

Dins de la dinàmica agroindustrial dominant a Mercabarna, alguns projectes intenten obrir espais per la distribució de proximitat o reduir el malbaratament d'aliments

ABASTIMENT I DISTRIBUCIÓ





L' Associació de Pagesos de Mercabarna, una organització creada fa poc més d'un any i que ja compta amb una trentena d'associats que venen la seva producció, directament, sense intermediaris. Una de les primeres accions que ha posat en marxa l'entitat, amb el suport de tècnics de Mercabarna, és la creació d'una marca pròpia, "P" de proximitat, perquè la gent pugui identificar que si compra algun dels productes de l'associació està comprant aliments amb la garantia de proximitat.

Mercabarna és una empresa pública que té com a objectiu garantir l'aprovisionament d'aliments frescos als ciutadans de Barcelona i la seva àrea metropolitana, assegurant el funcionament eficient i responsable de la cadena d'abastiment a la baula majorista. Dins d'aquest gegant de més de 107 hectàrees de superfície es mouen 2,4 milions de tones de productes cada any i treballen 600 empreses majoristes alimentàries.

Part d'aquestes fruites i hortalisses vénen de països com Costa Rica, Equador, Colòmbia, Brasil, Marroc o Sud-àfrica entre altres. Quasi un 10% del total de productes vénen de fora de la Unió Europea i podríem dir que quasi un 30% són de fora d'Espanya.

Aproximadament un 31% de les vendes de Mercabarna van als mercats municipals i al comerç tradicional; un 30% a l'exportació; un 23% als supermercats i a la distribució organitzada; un 11% al canal hostaleria, restauració i catering, i un 5% a majoristes de fora de Mercabarna.

Mercabarna, el gegant de la logística alimentària a Barcelona i en bona part responsable de com s'alimenta la ciutat, ha posat en marxa en els darrers dos anys algunes iniciatives per impulsar el producte i la pagesia local. Ha promogut l'Associació de la Pagesia de Mercabarna (APAM), amb l'objectiu de vincular i articular els productors locals que operen en aquest gran mercat, perquè tinguin una veu pròpia, i per millorar la viabilitat del sector. La zona està subdividida en 105 espais que els pagesos i pageses poden reservar els dies que necessitin segons les seves necessitats.



Propietaris de botigues de barri i responsables de diferents restaurants de la ciutat compren gran part del seu gènere amb aliments de proximitat o quilòmetre zero en Mercabarna.



L' Associació de la Pagesia de Mercabarna (APAM) es va crear amb l'objectiu d'articular la pagesia de Mercabarna, tenir una veu pròpia i millorar la viabilitat del sector, fent que la gent pugui triar producte directe de pagès als diferents punts de venda en aquest moment en què s'ha posat de manifest la important tasca social de la pagesia al territori.

Jesús Pellicer lidera APAM, un grup que reuneix membres dedicats a la venda directa de productes locals i de temporada dins de Mercabarna. És agricultor al Papiol (Baix Llobregat), i ha trobat en la venda directa el seu model de negoci dins d'aquest macrocomplex. Cada dilluns i dijous —i també els dimarts durant l'hivern— Pellicer arriba amb el seu camió carregat de productes frescos a les instal·lacions de la Zona Franca. Allí, ven directament la seva collita a fruiters de mercats municipals, botiguers de barri i responsables de cuines que prioritzen aliments de proximitat i quilòmetre zero. La resta de la setmana, Jesús es dedica plenament al camp, conreant amb la dedicació d'un pagès tradicional. La seva fórmula, que elimina els intermediaris, no sols garanteix frescor, sinó també un vincle més pròxim entre el productor i els consumidors que busquen qualitat i sostenibilitat.

L'entitat, amb el suport d'experts de Mercabarna, ha creat una marca pròpia que es diu "P de pagés". Segons explica el seu president, aquesta iniciativa permet que els consumidors reconguin que, en adquirir productes de l'associació, estan optant per aliments amb garantia de proximitat. Aquest distintiu, combina una picada d'ullet a l'origen rural amb l'objectiu de "posar en valor aquest tipus d'aliments, que representen l'essència de la nostra alimentació. Així podem donar major visibilitat als productes locals i reforçar la seva identitat dins del mercat.", diu Pellicer.

Foodback, un centre de reaprofitament

Mercabarna ha avançat molt per combatre el malbaratament alimentari des de la implementació del Foodback, el seu centre d'aprofitament alimentari. Aquest projecte pioner forma part del seu sistema de bioeconomia circular i té com a objectiu incrementar l'aprofitament de les fruites i hortalisses no comercialitzables, que aporten els majoristes del gran mercat, i que són aptes per al consum humà. Després d'una selecció dels productes, les fruites i hortalisses aprofitables es distribueixen entre entitats socials de tot Catalunya perquè arribin a les persones que més ho necessiten. El 2023, es van recuperar 716 tones de fruites i hortalisses que van ser distribuïdes entre 122.163 persones en situació de vulnerabilitat, les quals van poder accedir a aquests productes frescos i saludables a través de 309 entitats socials.

El Foodback funciona gràcies a la col·laboració entre Mercabarna (iniciativa, instal·lacions i gestió), el Banc dels Aliments de Barcelona (coordinació d'entitats socials) i la Fundació Formació i Treball Empresa d'Inserció (personal en reinserció que separa els productes en bon estat de la resta), i compta amb el suport de la Fundació "la Caixa", Càritas Diocesana de Barcelona, Creu Roja de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

El Foodback també genera un elevat impacte, tant ambiental com social, tot reduint les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle derivades del malbaratament alimentari.



Situat dins de Mercabarna, aquest centre d'aprofitament alimentari respon a un dels objectius importants de l'Estratègia d'alimentació sostenible Barcelona 2030 contra el malbaratament alimentari.



Foodback, l'innovador centre d'aprofitament alimentari de Mercabarna, fruit de la col·laboració i implicació de 10 entitats i les 600 empreses ubicades al polígon alimentari. El seu principal objectiu és evitar el malbaratament de fruites i hortalisses. És un projecte pioner en bioeconomia circular que vol incrementar l'aprofitament de fruites i hortalisses excedentàries que són aptes per al consum.



El Foodback genera un elevat impacte tant ambiental com social, reduint les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle derivades del malbaratament alimentari, impulsant l'economia circular, oferint oportunitats d'inserció laboral i fomentant l'ajuda alimentària. Formació i Treball és l'empresa encarregada de fer el triatge de productes amb persones amb risc d'exclusió.

Mercats de pagès i cooperatives

Molt més que punts de venda, aquests espais aposten per un model de consum conscient i responsable, així com per una alimentació saludable i sostenible.

ABASTIMENT I DISTRIBUCIÓ





Cada dissabte al matí i des de l'any 2015, a la Plaça de les Tres Xemeneies del barri del Poble Sec, es pot comprar al Mercat de la Terra, gestionat per l'organització Slow Food Barcelona que pertany a la Coordinadora de Mercats de Pagès. És un dels vuit mercats que funcionen a la capital catalana, on, sota criteris de sostenibilitat i proximitat, hi ha una àmplia oferta que inclou vegetals, fruita, làctics, pa de massa mare, carns, formatges, mel, vi o cerveses artesanals, entre d'altres productes.

Els mercats de pagès de Barcelona han guanyat popularitat gràcies a l'interès creixent per productes locals, de temporada i ecològics. Promouen l'alimentació sostenible, la venda directa entre productors i consumidors i són un punt de trobada entre la pagesia i la ciutat, garantint preus justos i fomentant la sobirania alimentària. La seva oferta inclou vegetals, fruita, làctics, pa de massa mare, carns, formatges, mel, vi o cerveses artesanals, entre d'altres.

Actualment, la Coordinadora de Mercats de Pagès de Barcelona agrupa les tres entitats principals que dinamitzen els vuit mercats que funcionen a la ciutat: Slow Food Barcelona, el restaurant Ca la Roca i la Xarxa de Consum Solidari que gestiona la majoria, així com altres a Mirasol o Vilassar. Igualment, alguns ajuntaments, com el cas de Sant Cugat, promouen aquesta pràctica.

Un dels mercats de pagès que funciona a Barcelona des del 2015 és el Mercat de la Terra. Organitzat per Slow Food Barcelona, un moviment internacional que tracta d'unir productors locals amb consumidors responsables, es fa tots els dissabtes al Parc de les Tres Xemeneies del barri de Poble Sec. "Tenim més de 40 productors i elaboradors de Catalunya, tant estables com rotatius. Aquí només es fa venda directa i no exigim certificació ecològica obligatòria però sí que tenim criteris estrictes de sostenibilitat", explica Victoria Nervo, membre de l'organització.

A Barcelona hi ha altres mercats de pagès com el de Germanetes (carrer Consell de Cent amb Viladomat), el de Sants-Les Corts (Avinguda Madrid amb Rambla Brasil) el de Fort Pienc (Plaça André Malraux) el de Gràcia (plaça del Metro de Vallcarca) i el d'Horta-Guinardó (Plaça Maragall). Tots aquests funcionen els dissabtes al matí. També hi ha el



Una parada de verdures fresques de la cooperativa agroecològica La Magalla al Mercat de Pagès de Germanetes de l'Esquerra de l'Eixample, que funciona cada dissabte al carrer Consell de Cent



Desenes de productors i productores locals es donen cita cada setmana als mercats de pagès distribuïts per tota la ciutat

de la Sagrera (Plaça de l'Assemblea de Catalunya) que ho fa els Diumenges i el de Sagrada Família (Carrer de Provença, entre Sicília i Sardenya), dos diumenges al mes.

Tot i estar alineats amb l'Estratègia municipal d'Alimentació Sostenible 2030, aquests mercats afronten un futur envoltat d'incerteses legals que en dificulten la seva expansió. "És molt difícil obtenir permís per obrir de nous si hi ha un mercat municipal al barri", explica Victoria Nervo. Per la seva banda, Alexandra Roser, de la Xarxa de Consum Solidari, remarca que l'Ajuntament no dona suport a l'obertura de nous mercats d'aquest tipus. "De fet, l'any passat se'n va tancar un, cosa que va generar força controvèrsia", explica.

El futur dels mercats de pagès dependrà de la resolució del marc regulador i de la voluntat política per impulsar aquest model d'alimentació que contrasta amb el model dels mercats municipals, on la presència creixent de supermercats, diuen, allunya l'Ajuntament dels seus objectius d'alimentació sostenible.

Tot i els reptes, Roser destaca un canvi positiu en els hàbits de consum: "Veiem que cada cop hi ha més productors i més persones interessades en aquest tipus de mercats, fet que demostra que la mentalitat dels consumidors està canviant cap a models més sostenibles".

Consumir autoorganitzadament

Formar part d'una cooperativa de consum agroecològic és una altra de les opcions per exercir una alimentació conscient i sostenible. A Barcelona, funcionen unes 40 distribuïdes per molts barris i localitats, que, de forma autoorganitzada, consumeixen aliments ecològics i de proximitat. Aquestes cooperatives fomenten una relació directa amb els productors, eliminant intermediaris i promovent un model d'economia justa.

Aquesta tendència, sorgida d'una inquietud social creixent, ha contribuït a consolidar un mercat per als productors agroecològics, atès l'interès dels consumidors i consumidores per conèixer tant els aliments que consumeixen com les persones que els conreen. Els membres de les cooperatives gestionen de manera conjunta les compres, decideixen quins productes consumir i amb quins productors col·laborar, i sovint limiten el nombre d'unitats familiars que hi participen per garantir-ne l'eficiència i l'autogestió.

Les cooperatives no són simples punts de venda, sinó espais d'esperit cooperatiu on totes les persones integrants assumeixen compromisos en el seu funcionament. A més, fan comunitat i dinamitzen la vida de barri. En definitiva, són espais que reforcen el vincle amb els productors. Els membres tenen accés a aliments ecològics de qualitat i a preus justos, mentre que els pagesos i les pageses reben el suport necessari per mantenir la seva activitat agroecològica.



La paradeta d'olives ecològiques Baraka al mercat de pagès de Germanetes que funciona tots els dissabtes al matí al carrer Consell de Cent amb Comte Borrell



Ambient a les paradetes del Mercat de la Terra on persones productores i consumidores es veuen les cares establint relacions de confiança.



Els mercats de pagès i les cooperatives de consum són un punt de trobada per fer barri i comunitat, i al mateix temps apostar per un model de consum conscient, responsable, saludable i sostenible.

LA SELVATANA

Una granja de vaques a Campllong, Girona, ha transformat la tradició familiar en un referent de producció làctica ecològica. Amb animals que viuen en plena harmonia amb la natura, fan llet, iogurts i mató fresc de gran qualitat

PRODUCCIÓ





La Selvatana és una granja de vaques ecològica compromesa amb el medi ambient i la sostenibilitat. Actualment, compta amb un ramat d'unes 70 vaques adultes i unes 50 vedelles de races com frisona, montbeliarde i jersey. Les vaques passen entre 6 i 7 hores ingerint aliments. A més del que poden menjar a les pastures, que sempre estan obertes, a l'estable reben dos àpats diaris que anomenem l'unifeed, una barreja de cereals, herba fresca, palla i ensitjat.

La Selvatana va començar la seva història l'any 1970, quan l'avi de l'Ana Serra, l'Andreu, va portar 50 vaques de raça frisona des de Dinamarca. Fa uns 20 anys, la neta, periodista de professió, i el seu marit, Alfons Mir, economista, van decidir deixar Barcelona per treballar i transformar la granja familiar convencional en una finca ecològica, adoptant un model més respectuós amb l'entorn i el benestar animal.

Ana Serra, propietària i cofundadora de La Selvatana, defineix sempre la seva granja com un "hotel de vaques", on aquestes, com a "clients", viuen en condicions òptimes, sense l'ús d'hormones ni antibiòtics. A canvi, com a "pagament", la tasca dels animals és proporcionar llet. "Les cuidem perquè estiguin molt sanes i fortes, ja que d'això depèn la qualitat de la llet que oferim", explica. A més, aquí les vaques no són simples productores de llet, sinó éssers vius amb una funció més profunda dins d'unes pràctiques d'agricultura regenerativa amb les quals es respecta l'equilibri amb la natura i s'aconsegueix una producció alimentària de qualitat que beneficia tant els animals com el medi ambient. Aquesta simbiosi entre animals i cultius no només redueix els costos operatius, sinó que també millora la qualitat del sòl i la biodiversitat local.

El dia a dia de la granja gira al voltant de l'alimentació de les vaques, que consumeixen fins a 40 quilos de menjar al dia. "La seva dieta requereix un 60% de farratge i un màxim del 40% de concentrat o pinso. A més de pasturar lliurement en prats sempre oberts, reben dos àpats diaris, que anomenem unifeed, una barreja equilibrada de cereals, herba fresca, palla i ensitjat", explica l'Ana.



L'Ana, la filla d'Ana Serra, també treballa a la granja i, com la seva mare, sent una passió autèntica per les vaques.



La Selvatana és una granja de vaques ecològica compromesa amb el medi ambient i la sostenibilitat. Actualment, compta amb un ramat d'unes setanta vaques adultes i unes cinquanta vedelles.

Un altre aspecte que destaca és que, a diferència de les grans explotacions industrials, a La Selvatana els vedells mamen directament de les seves mares, fet que contribueix a la salut general de les vaques i, per tant, a la qualitat de la llet. A més de la producció de llet ecològica, la granja elabora una àmplia gamma de productes, com formatges tipus gouda, mató fresc i gelats, però el producte estrella és el seu iogurt, anomenat Biogust, que qualifiquen de natural, lleuger, cremós i poc àcid. Aquests productes es distribueixen principalment a escoles, mercats de pagès i cooperatives. De fet, La Selvatana subministra cada setmana més de 55.000 iogurts a escoles

Passió per les vaques

Actualment, la granja acull un ramat de 70 vaques adultes i unes 50 vedelles de races com frisona, montbeliarde i jersey. Totes les vaques de La Selvatana són animals molt socials i jeràrquics, amb un caràcter curiós i rutinari. El seu dia a dia es basa en una rutina que inclou alimentació, joc, relacions socials i descans. A la nit, quan les condicions climàtiques ho permeten, les vaques surten cap a les pastures per dormir sota les estrelles. Un dels aspectes més fascinants d’aquest ramat és el seu comportament contemplatiu: remuguen durant bona part del dia, passen entre 6 i 7 hores ingerint aliments i al voltant de 8 hores mastegant. A més, tenen una capacitat única per captar els estats emocionals humans, oferint consol inesperat quan detecten tristesa.

Un dels canvis més innovadors a la granja ha estat la incorporació d’un robot de munyir automàtic, que permet

una munyida individualitzada. El robot funciona les 24 hores del dia. “Abans, les vaques acudien a la sala de munyir en un moment fix del dia. Ara, poden escollir quan volen ser munyides, fet que millora el seu benestar, ja que la munyida es fa segons les seves necessitats individuals”, explica l’Ana, filla d’Ana Serra, que també treballa a la finca.

Quan van començar, recorden que la llet ecològica no interessava a les centrals lleteres, així que la família va fer un pas endavant construint un obrador propi. Això els va permetre dissenyar i elaborar productes làctics exclusius, connectant directament amb el client final. Ara, a només 100 metres de la granja, l’obrador de La Selvatana és on es transforma la llet fresca en els productes artesanals que produeixen.

Un dels aspectes més destacats de la producció de La Selvatana és la seva tècnica de pasteurització a baixa temperatura, que preserva les propietats nutritives i organolèptiques de la llet. Aquest procés evita la desestabilització del calci i la conversió dels greixos omega en polisaturats, mantenint així la qualitat i autenticitat del producte. La seva llet, amb molt poca manipulació, no està homogeneïtzada, cosa que permet que es formi una capa de nata natural que ajuda a produir un producte ric en greixos omega, amb un contingut de greix estacional entre el 3,3% i el 3,9% i amb tots els aminoàcids essencials per a l’organisme humà.



Mossegar, fertilitzar, trepitjar i moure’s són algunes de les tasques naturals de les vaques de la granja La Selvatana, que tenen un règim de portes obertes i pasturen sempre que els ve de gust.



Ana Serra, propietària i cofundadora de La Selvatana, organitza visites guiades per a les persones que volen conèixer el seu projecte. Ella sempre explica que la seva granja és com un “hotel de vaques”, on viuen contentes i en condicions òptimes per produir una llet de qualitat.



Un nen espera amb il·lusió tastar la llet ecològica de La Selvatana durant una degustació per a visitants, després d’una visita guiada a aquesta granja situada a Campllong, a la província de Girona.

LLAVORA

Davant la crisi del sector ramader i l'impacte de la gran indústria càrnica, aquest petit projecte impulsa un model agroecològic de producció de porc que prioritza el benestar animal, la sostenibilitat, el desenvolupament territorial i el consum responsable.





Pino Delàs alimentant els seus porcs a Llavora, la granja de porcs ecològics situada a Ventalló (Alt Empordà), on neixen i es crien. Els porcs es sacrifiquen en un escorxador municipal de petita capacitat, i els productes s'elaboren en un obrador artesanal, tot en un radi de cinc quilòmetres. Es distribueixen a través de punts de recollida, per la qual cosa es poden comprar directament al productor a un preu just.

Pino Delàs recorda com la pesta porcina va sacsejar el sector ramader de la comarca d'Osona. En aquell temps, treballava a la Unió de Pagesos de Catalunya i va viure de primera mà l'impacte devastador de l'epidèmia. Moltes explotacions petites, que tenien el seu ramat de truges reproductores, es dedicaven a servir a la indústria agroalimentària. “Va ser un punt d'inflexió per a molts de nosaltres. Les petites explotacions van quedar paralitzades, mentre que la gran indústria càrnica, deslocalitzada i globalitzada, superava la crisi sense gairebé cap afectació”, rememora.

Tot plegat va evidenciar un desequilibri: augmentava el cens de bestiar, però disminuïen les explotacions tradicionals, fent cada cop més residual un sector que, com l'agricultura i la ramaderia, representa avui menys de l'1 per cent de la població activa a Catalunya. Aquest sistema agroalimentari, concentrat en poques mans, comporta greus conseqüències: ús intensiu d'antibiòtics, impacte ambiental i dependència de la globalització. Davant el canvi climàtic, Delàs defensa un model que prioritzi el benestar animal, la sostenibilitat i el desenvolupament territorial.

Aquestes reflexions van motivar la creació de Llavora, un projecte de producció de porc ecològic que aposta per un sistema integrat, des de l'alimentació fins a la distribució. Amb porcs alimentats amb llegums i cereals ecològics locals, han recuperat infraestructures com un antic molí i un escorxador municipal gestionat amb una cooperativa. A través de La Diligència, una cooperativa de transport, distribueixen els productes a consumidors locals, restaurants i punts de recollida a les comarques



A Llavora tenen un obrador propi on elaboren salsitxes, botifarres, picades, llonganissa, sobrassades, fuets, espatlla o catalana, entre d'altres. L'envasat dels productes es fa amb materials biodegradables.



A Llavora els porcs es crien sense antibiòtics i consumeixen cereals i farratges ecològics cultivats a l'entorn de la granja. Una aposta pel teixit econòmic i social del país que promou el consum de proximitat.

gironines i Barcelona. “La riquesa ha d’arrelar-se al territori per generar activitat econòmica, llocs de treball i sostenibilitat”, afirma Delàs.

Els reptes són grans perquè el model ecològic s’enfronta a obstacles significatius. Els costos de producció són alts, i el preu final dels productes sovint és percebut com inaccessible. A més, segons el ramader, les polítiques públiques, malgrat els discursos a favor de la sostenibilitat i la proximitat, continuen beneficiant una gran agroindústria davant la qual Delàs no mostra una actitud de rebuig, sinó de crítica constructiva. “El problema no és la indústria en si mateixa, sinó el sistema de producció i l’organització socioeconòmica en què opera”, assenyala. “Les grans empreses —continua— es mouen per la maximització dels beneficis i la intensificació de les economies d’escala, cosa que dificulta apostar per alternatives ecològiques”.

Decreixement

Amb tot, el ramader gironí continua tenint una visió optimista. “És possible produir menys carn, però de millor qualitat, i fomentar un consum responsable que tingui en compte el cost real de la producció en termes ambientals i socials.” El que sí té clar és que un model agroecològic sostenible implica decreixement, tant en termes de producció com de consum. Delàs proposa consumir menys carn però de més qualitat i repartir la riquesa de manera més justa. “No és possible mantenir un model basat en la

intensificació i la concentració industrial sense afrontar l’impacte ambiental i la necessitat de reduir emissions”, afirma. Això no significa, però, que rebutgin les grans organitzacions. “Podrien existir models més grans i sostenibles si redistribuïssin la riquesa i fossin més responsables ambientalment.”

Llavora destaca també per la gestió innovadora dels purins. A diferència de les macrogranges, que generen grans volums d’aigües residuals, aquest projecte utilitza palla com a llit per als animals, obtenint fems compostables que redueixen l’impacte ambiental. Aquesta pràctica no només millora el benestar animal, sinó que també crea un cicle tancat amb l’agricultura local, aprofitant el fertilitzant per als camps de la comarca.

Perquè aquest model tingui èxit, els productors insisteixen que cal un canvi en la mentalitat dels consumidors i en les polítiques públiques. “Els consumidors han de ser conscients que han de consumir menys carn, entre 300 i 500 grams de carn de porc per persona a la setmana, però de millor qualitat i pagar un preu just. Això és una inversió en salut i sostenibilitat”, assenyala. També reclamen que les institucions donin prioritat als productes ecològics i de proximitat en programes com els menjadors escolars i hospitalaris. Malauradament, Catalunya encara depèn fortament de les importacions de carn, malgrat ser una de les regions exportadores més importants d’Europa. Aquesta contradicció posa en evidència les debilitats del model actual i la necessitat d’un suport més decidit cap a les alternatives ecològiques, afirma Delàs.



Amb una capacitat màxima de 64 truges (porcs femelles reproductores) i una producció setmanal d’entre 8 i 10 porcs, aquest model demostra que la viabilitat no està renyida amb la sostenibilitat.



Pino Delàs canviant una de les llums que donen escalfor als porquets acabats de néixer. En un entorn dominat per l’agroindústria, la producció de porc ecològic lluita per obrir-se pas a Catalunya.



Pino Delàs afirma que un model agroecològic sostenible implica decreixement, tant en termes de producció com de consum. En aquest sentit, proposa consumir menys carn, però de més qualitat, i pagar un preu just.



PRODUCCIÓ

PEIX DE LLOTJA

El peix de temporada i de proximitat, obtingut amb mètodes tradicionals d'extracció, és el més sostenible i ofereix excel·lents propietats nutricionals.



Subhasta de peix al matí a la Llotja de la Confraria de Pescadors de Barcelona, que té lloc cada dia laborable. En aquesta subhasta es dona sortida a les captures de la flota d'encerclament. Així, cada unitat productiva disposa d'un espai garantit per comercialitzar els seus productes, amb la confraria actuant com a intermediària entre compradors i venedors.

La pesca és un sector essencial per a l'economia global i per a la subsistència de milions de persones. Tot i això, el contrast entre la pesca industrial i la pesca artesanal posa de manifest desequilibris profunds en la forma com gestionem els recursos marins i les conseqüències per a les comunitats locals i el medi ambient.

D'una banda, la pesca industrial, caracteritzada per l'ús de grans embarcacions i tecnologies avançades, captura unes 30 milions de tones de peix cada any, amb només un milió de persones implicades a escala mundial. Per contra, la pesca artesanal, que utilitza tècniques més tradicionals i respectuoses amb els ecosistemes, aconsegueix unes 20 milions de tones anuals, però dona feina a més de 12 milions de persones. Aquestes dades mostren clarament com la pesca industrial se centra en la productivitat massiva, mentre que la pesca artesanal aporta una dimensió social i comunitària fonamental.

Un estudi liderat per David Kroodsma i el grup Global Fishing Watch, publicat a la revista Science, ha proporcionat dades reveladores sobre l'abast de la pesca industrial. Analitzant els missatges emesos per 70.000 embarcacions a través dels seus sistemes de transmissió, es va descobrir que la pesca mundial està dominada per només cinc països: la Xina, Taiwan, Espanya, Itàlia i França. Aquestes nacions no només concentren la major part de les captures globals, sinó que també influeixen significativament en les polítiques i pràctiques de pesca, sovint ignorant els principis de sostenibilitat.

Entre les conclusions de l'estudi, es destaca que la gestió de la pesca mundial sovint està guiada per interessos polítics



Seitons i rogers preparats per a la subhasta a la llotja de la Confraria de Pescadors de Barcelona.



Operaris de la llotja de la Confraria de Pescadors de Barcelona preparant el peix per a la subhasta i per al seu transport posterior fins a la botiga en condicions òptimes.

i econòmics, més que per la conservació dels recursos naturals. Aquest desequilibri posa en risc moltes espècies marines i deixa grans zones dels oceans sense la protecció adequada. A més, les pràctiques de pesca industrial contribueixen a la injustícia social, desplaçant pescadors artesanals de comunitats locals i vulnerant els drets humans, especialment en països del sud global.

Els experts assenyalen que hi ha un desconeixement generalitzat sobre les espècies autòctones i els seus beneficis. L'any 2022, es van consumir a Catalunya 67.457 milers de kg de peix fresc i, d'aquests, el lluç i el salmó representen un 16% cadascun, el bacallà i l'orada un 8% cadascun, el seitó un 7% i un 6% el llobarro. És a dir, només sis espècies representen més del 61% en volum del total consumit, i cal tenir en compte que són principalment peixos procedents de fora de Catalunya.

Per garantir un futur sostenible per als oceans i les comunitats que depenen d'ells, és fonamental apostar per models de consum i producció responsables. La pesca artesanal i de proximitat és una alternativa viable i necessària a la pesca industrial. Aquesta pràctica utilitza arts de pesca tradicionals que redueixen l'impacte ambiental i contribueixen al desenvolupament de les economies locals.

Consum local i responsable

El consum responsable comença amb la selecció de peix de temporada. Com qualsevol altra espècie, el peix té un cicle biològic que cal respectar. Consumir-lo en el moment òptim, quan la seva abundància i qualitat són

màximes, no només beneficia el medi ambient, sinó que també garanteix un producte fresc i nutritiu. A més, triar espècies de pesca artesanal i de proximitat ajuda a reduir les emissions de CO₂ associades al transport de peix d'altres regions.

És igualment important conèixer les espècies locals i els seus beneficis. Moltes espècies autòctones són poc conegudes, tot i que ofereixen excel·lents propietats nutricionals i poden ser una alternativa assequible. Promoure el coneixement i el consum d'aquestes espècies pot diversificar la demanda i reduir la pressió sobre els recursos marins més explotats. La pesca sostenible és una responsabilitat compartida entre governs, empreses i consumidors. Per assegurar que els mars i oceans continuïn sent una font de vida per a les generacions futures, calen polítiques més estrictes que regulin les pràctiques de pesca industrial, protegint els ecosistemes marins i els drets de les comunitats locals.

Al mateix temps, com a consumidors, tenim el poder de marcar la diferència. Cada vegada que comprem peix, podem escollir productes de pesca artesanal o extractiva, de proximitat i de temporada. Amb petites accions individuals, com conèixer millor les espècies locals o informar-nos sobre els mètodes de pesca, podem contribuir a un canvi més gran. La pesca és molt més que una activitat econòmica. És un equilibri delicat entre la subsistència humana i la preservació dels recursos naturals. Apostar per models sostenibles i responsables no només és una necessitat ecològica, sinó també un acte de justícia global.



Desembarcament de les captures de la flota d'arrossegament a la tarda a la llotja de la Confraria de Pescadors de Barcelona, després d'unes 8 hores al mar.



Subhasta de peix a la tarda a la llotja de la Confraria de Pescadors de Barcelona. Aquesta subhasta, que ofereix les captures de la flota d'arrossegament, s'obre a les 16.45 hores i posa a la venda gamba, escamarlà, lluç, llucet, roger i rap, entre altres espècies.



Pescador al port de Barcelona revisant les xarxes per detectar si cal fer alguna reparació. La pesca amb mètodes tradicionals és la més sostenible.

FORMATGERIA PINULLET

Formatge de proximitat elaborat amb llet ecològica de Cardedeu i seguint processos artesanals. Una aposta sostenible que converteix aquest formatge en el més saludable per al planeta i per a les persones a Barcelona.

PRODUCCIÓ





Cada mes, Pinullet utilitza 2.000 litres de llet procedents de la granja Can Roger, a Cardedeu, per elaborar nou tipus de formatges d'una excel·lent qualitat. Aquesta explotació ramadera, activa des del 1830 i gestionada ininterrompudament per la mateixa família durant sis generacions, combina la tradició i la saviesa acumulada al llarg de segles amb la innovació, treballant sota els principis i les directrius de l'agricultura ecològica.

Pinullet, situada al carrer Sant Gabriel, 13, a Barcelona, és la primera formatgeria urbana d'Espanya i la segona d'Europa, només per darrere de la Laiterie Marseillaise a França. Aquest projecte aposta per l'elaboració de formatges artesans, ecològics i de qualitat, fusionant la tradició del camp amb el dinamisme de la ciutat.

Inaugurada el maig de 2020 al barri de la Vila de Gràcia, Pinullet s'ha convertit en un referent per als amants del formatge. Al capdavant hi trobem Francesco Cerutti, un italià establert a Catalunya des de fa deu anys. Veterinari de formació, Cerutti va treballar amb animals de granja a Vic fins que va decidir fer un gir a la seva carrera professional per dedicar-se a la seva passió pel formatge.

Avui dia, Cerutti és un mestre formatger reconegut. Tots els seus productes s'elaboren amb llet de la Granja Can Roger, ubicada a Cardedeu. Aquesta explotació, activa des del 1830 i gestionada per la mateixa família durant sis generacions, combina tradició amb innovació. Treballa sota els principis de l'agricultura ecològica i està certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, assegurant el benestar dels seus animals. Cada mes, Pinullet utilitza 2.000 litres de llet de màxima qualitat procedents de Can Roger per elaborar nou tipus de formatge.

D'aquests, dos són frescos, mentre que la resta passen per processos de maduració que van d'un a set mesos. Alguns formatges incorporen aromes especials, com tòfona, bitxo o alfàbrega. Una de les creacions estrella, el Lechería de Creus, madura durant cinc o set mesos al Cellar.



Pesant formatges per a la seva venda.



La retolació de Pinullet deixa clar que és una formatgeria urbana, destacant les bondats d'un aliment de proximitat.

En un món on les ciutats creixen i l'alimentació sostenible esdevé cada cop més necessària, projectes com Pinullet juguen un paper fonamental. Les formatgeries urbanes no només ofereixen aliments de proximitat, sinó que també contribueixen a la sostenibilitat ambiental. Reduir el transport de llarga distància disminueix les emissions de gasos d'efecte hivernacle, i col·laborar amb la Granja Can Roger fomenta pràctiques agrícoles ecològiques que protegeixen la biodiversitat i afavoreixen els pol·linitzadors, com les abelles.

A més dels beneficis ambientals, aquest model també té un impacte positiu en la societat i l'economia local. La producció de formatges artesans a prop del consumidor facilita l'accés a aliments frescos i nutritius, promovent hàbits alimentaris saludables. També reforça el teixit comunitari i ajuda a impulsar l'economia local, creant llocs de treball i reduint la dependència de productes importats.

Pinullet no és només una formatgeria, sinó també un centre educatiu. Cerutti organitza tallers per a infants i visites escolars perquè els nens aprenguin els valors de l'alimentació sostenible i la importància de cuidar el medi ambient. Aquesta combinació de producció, educació i sostenibilitat converteix Pinullet en un exemple inspirador d'emprenedoria compromesa amb la comunitat i el planeta.

Barcelona té en Pinullet un referent d'innovació alimentària gràcies a una iniciativa que combina tradició i modernitat, demostrant que és possible avançar cap a un futur més sostenible i saludable per a tota la ciutadania.



Mostra de formatges a la venda a la formatgeria Pinullet.



Cerutti elaborant formatges mitjançant mètodes artesanals, sempre amb llet de proximitat i ecològica.



Cerutti tallant formatge per servir a un client a primera hora de la tarda.

A photograph of two men in a field of large-leafed plants, likely cauliflower. The man on the left, wearing a red and black plaid jacket and a black beanie, holds a black plastic crate filled with harvested cauliflower. The man on the right, with a beard and glasses, wearing a green sweater and white gloves, is carefully inspecting a head of cauliflower. The background shows a rural landscape with hills and some buildings under a clear sky.

PRODUCCIÓ

CAL ROSSET

Una finca del Parc Agrari del Baix Llobregat abasteix centenars de famílies amb fruites i verdures ecològiques dins d'un model exemplar de proximitat, sostenibilitat i qualitat.



A les set hectàrees de l'horta de Cal Rosset es conreen alls tendres, apis, bròcolis, carbasses, carbassons, escaroles, espinacs, fonolls, mongetes, maduixes o maduixots, entre altres verdures i fruites.

Ferran Berenguer, agricultor ecològic i un dels responsables del projecte Cal Rosset, s'ha consolidat com una veu destacada en el camp de l'agroecologia. “L'agricultura ecològica sempre m'ha interessat”, explica Berenguer, qui va començar el seu viatge en aquest àmbit a través del consum organitzat. Participar en una cooperativa de consumidors i formar part d'un grup universitari dedicat a l'agroecologia el van ajudar a adquirir coneixements clau. Però, més enllà de la teoria, reconeix que el suport de Joan Llorens, el seu soci durant molts anys, va ser essencial: “Ell em va ensenyar molt, ja que jo vinc de la ciutat i hi ha un component cultural en aquest tipus de feina que cal transmetre”.

El projecte Cal Rosset, fundat el 2007, es va convertir en l'espai on aplicar aquestes idees. Ubicat a Sant Vicenç dels Horts, al Parc Agrari del Baix Llobregat, es dedica a l'agricultura ecològica i actualment compta amb set hectàrees d'horta i mitja d'arbres fruiters. A Cal Rosset, la sostenibilitat és més que una paraula: “Fomentem la biodiversitat, fem rotació de cultius, utilitzem fertilització orgànica i evitem plaguicides químics i herbicides”, detalla Berenguer.

Un dels eixos de Cal Rosset és el contacte directe amb els consumidors. El projecte ofereix fruites i verdures ecològiques de temporada a través de diversos canals: venda directa a la seva botiga de Barcelona (Carrer Nàpols, 155), cistelles personalitzades amb recollida a Sant Vicenç dels Horts o lliurament a domicili a Barcelona i al Baix Llobregat, i presència al mercat de pagès de Sant Cugat dues vegades al mes. També proveeixen cooperatives de



En Xavier González, un dels seus treballadors, treballant a la finca de Sant Vicenç dels Horts amb Ferran Berenguer.



La finca de Cal Rosset dedica una hectàrea a cultivar fruita com la de la maduixa ecològica de la imatge.

consum a diversos barris de Barcelona i municipis com Sant Feliu o Rubí, a més d'oferir compra directa al seu magatzem de Sant Vicenç dels Horts (Carrer Alexandre Planas, 4).

Suport de les cooperatives de consum

Per a Berenguer, les cooperatives de consum han estat un factor decisiu per tirar endavant. “Sense aquest col·lectiu organitzat, tot seria molt més difícil. Aquesta autoorganització dels consumidors ens ha permès obrir una botiga pròpia, però, al final, no ho fem nosaltres: ho fan els consumidors autoorganitzant-se i decidint a qui compren”, explica.

Aquesta dinàmica de col·laboració també ha facilitat la transformació del sistema alimentari, fent que els consumidors tinguin un paper actiu en l'elecció de models sostenibles. “Quan vam començar, era imprescindible organitzar-se per consumir ecològic. Ara, però, els productes ecològics s'han introduït en el mercat convencional, i això té avantatges i inconvenients”.

Berenguer explica que l'entrada dels productes ecològics al mercat convencional ha canviat les regles del joc. “El consum ecològic s'ha fet més accessible, però també s'ha integrat dins d'un sistema que prioritza el benefici econòmic per sobre de la sostenibilitat i la justícia social”. Per això considera important la necessitat d'establir criteris per garantir la qualitat i la sostenibilitat dins del mercat ecològic. “Les grans cadenes poden arribar a desvirtuar els valor fonamentals

de l'agricultura ecològica si no es fixen criteris adequats que assegurin la proximitat i la qualitat”, alerta.

Amb tot, Berenguer celebra els avanços aconseguits: “Hem contribuït a la normalització de l'agricultura ecològica, i això és un èxit”. No obstant això, també fa autocrítica: “No hem estat capaços de competir amb les grans cadenes de distribució, que tenen una força molt superior i no comparteixen els nostres valors de sostenibilitat i justícia social”.

Un altre dels grans reptes per al futur és el relleu generacional. “És imprescindible que s'incorporin noves persones al sector. Sense aquest relleu, és complicat mantenir el model actual”, adverteix Berenguer. Les dificultats per accedir a la terra i la falta de suport institucional són obstacles importants per a les noves generacions de la pagesia.

Tot i les dificultats, el projecte Cal Rosset té un impacte significatiu. Berenguer diu que no té dades actualitzades, però estima que, potser, abasteixen unes 400 famílies amb el seu model actual, sense comptar les vendes a la botiga i altres canals de distribució.

El compromís amb la sostenibilitat, la justícia social i el territori segueix sent el motor de Cal Rosset. Per a Ferran Berenguer, el camí de l'agroecologia no està exempt de desafiaments, però també és una via plena d'oportunitats per transformar el sistema alimentari i construir un futur més just i sostenible.



Ferran Berenguer, impulsor del projecte de Cal Rosset, és un apassionat de l'agroecologia i un gran defensor de la sobirania alimentària i de la promoció d'economies locals responsables.



Un jove treballador preparant els camps de maduixa de la finca de Cal Rosset.



A Cal Rosset fan venda directa de proximitat a mercats de pagès, preparen cistelles per a particulars, abasteixen sobretot a cooperatives de consum i tenen una botiga pròpia al carrer Nàpols, 155, de Barcelona.



Dret a migrar

MÁS RETINA

OVALO
COMUNICACIÓN