

Productes locals i desenvolupament territorial: el cas de la Garrotxa*

Elena Espeitx i Juanjo Cáceres

(Universitat de Barcelona)

Aquest projecte de recerca, desenvolupat conjuntament pel Grup d'Estudis Alimentaris (Universitat de Barcelona) i el Museu Comarcal de la Garrotxa, s'ha adreçat a explorar el paper de les produccions alimentàries locals en el desenvolupament socioeconòmic de la comarca de la Garrotxa i, per tant, ha consistit en un inventari de les produccions locals a la Garrotxa i en una anàlisi de les possibilitats de dinamitzar-les.

L'ús del concepte «producte local» no correspon en el nostre projecte a tots els productes que s'elaboren en aquella comarca, sinó que ens referim als productes, transformats o no, que es produeixen i s'elaboren i que s'han produït o elaborat a la comarca «al llarg del temps». L'interès en aquesta categoria de productes rau en la voluntat generada des de diferents àmbits i per diferents motius de buscar models de producció i consum «alternatius» o «sostenibles». Els arguments principals que s'utilitzen per explicar aquesta necessitat són de diferent ordre: garantir la continuïtat de les activitats agràries i artesanes; promoure un desenvolupament local sostenible i un turisme rural ben integrat en un territori des del punt de vista ambiental, econòmic i social, i mantenir la diversitat biològica, cultural i la diversitat alimentària. D'acord amb aquestes motivacions, hem donat també cabuda dins del concepte «producte local» a productes de conreu ecològic, de producció integrada o productes elaborats amb tècniques artesanes (formatges, embotits, mel, pastisseria, etc.),

que encara que no siguin "tradicionals", és a dir, que no s'estiguin elaborant des de fa gaire temps, comparteixen tots els elements que es consideren constitutius dels "productes tradicionals", s'adapten bé a les condicions d'aquests models alternatius que acabem d'esmentar.

Des d'aquesta perspectiva, en el transcurs del projecte s'han inventariat diferents productes corresponents a la categoria que hem descrit: produccions alimentàries elaborades amb matèries primeres de qualitat (per exemple, iogurts de la Fageda, farinetes de fajol o farro), produccions alimentàries amb formes de producció respectuoses amb el medi ambient (els productes ecològics o els productes d'agricultura integrada com la patata de la Vall d'en Bas), produccions recuperades (el fajol), produccions horticoles basades en varietats velles (fesol de Santa Pau i un bon nombre de productes d'horta i de fruiters conreats a la comarca), embotits artesans, formatges artesans, iogurts ecològics, mel artesana i derivats (vi de mel, pròpolis...), begudes artesanes (la ratafia), productes de recol·lecció (les castanyes, els bolets...), conserves artesanes i/o ecològiques i productes de fleca (el tortell d'Olot, coques de llardons...). La identificació dels productes disponibles ha donat pas a un treball conjunt amb els agents interessats en la dinamització d'aquests productes. Entre aquests agents cal destacar essencialment tres tipus: entitats públiques (ajuntaments, entitats de gestió del territori com el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa), associacions professionals (turístiques -AGTAT-, agràries -SAT Vall d'en Bas, Associació de Conreadors de Santa Pau..., restauració -Cuina Volcànica-...) i agents

privats, per tal d'analitzar la situació de cadascuna d'aquestes produccions i les seves possibilitats de dinamització.

Els resultats del projecte han mostrat la gran diversitat de productes que es produeixen o s'elaboren a la comarca i el gran nombre d'agents interessats pel paper econòmic dels productes locals, però també unes condicions que es podrien denominar "territorials" molt favorables a la dinamització d'aquestes produccions: valors paisatgístics, valors mediambientals (qualitat dels sòls, clima...). Aquestes condicions són particularment favorables, molt més que a altres comarques catalanes, ja que no és freqüent que conflueixin tants factors positius per generar una producció alimentària de qualitat, amb voluntat d'integrar-les en un model de desenvolupament sostenible.

A continuació era necessari analitzar quins eren els productes locals, tradicionals o no, que s'adaptaven millor a les noves formes de consum i als nous comportaments alimentaris. Des d'aquesta perspectiva, els resultats han mostrat que els productes locals considerats "tradicionals" avui, ocupen llocs diferents en l'alimentació garrotxina. Alguns, tot i que coneguts, ja no formen part de la població local. Altres en canvi, són plenament vigents, encara que la seva lògica i de consum i la seva funció dins la dieta hagi variat. Determinats productes o elaboracions, com la farineta de fajol, no responen a aquest perfil i, per tant, no aconsegueixen integrar-se als inventaris alimentaris actuals garrotxins; o, com el farro, que tot i que encara es consumeixi —molt poc— i que es vulgui valorar, ja no té un espai en l'alimentació quotidiana. Per la gent gran, s'associa amb la gana i l'escassetat. Per la gent més jove, no presenta massa atractius. Per aquest motiu, els productes que cal potenciar han de ser aquells que responen a les demandes actuals abans esmentades. La "tradicionalitat" no és en si mateixa un valor suficient per dinamitzar un producte, fora de l'escenificació de fires i festes de productes. Aquestes festes al voltant de productes i cuines són útils des de la perspectiva del turisme

(*) Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya, 2002. *Recerca/Anàlisi* 2000 i 2001.

i de la dinamització del territori, però no són una via suficient per si mateixa per valorar les produccions agrícoles, ramaderes i artesanes locals. En canvi, hi ha altres productes qualificats de locals i "tradicionals" que sí ocupen aquest espai. En primer lloc, indiscutiblement, cal posar els embotits, que es reconeixen unànimement com a propis i alhora continuen formant part dels inventaris alimentaris quotidians. La coca de llardons i el tortell apareixen també a Olot com a referents locals, o en l'àmbit comarcal, la ratafia. I, com en el cas dels embotits, no són només productes coneguts i reconeguts, sinó que són també integrats en els consums habituals.

Estretament vinculada a la valoració dels productes locals, es troba la comercialització. Actualment, tenen una presència molt minsa en els supermercats i les grans superfícies. Segurament, aquests fets no constitueixen una dificultat, sinó que són preferibles altres vies de comercialització: les botigues tradicionals, els mercats setmanals i locals i les agrobotigues. Amb tot cal destacar que determinats productes, com el iogurt de la Fageda, es consumeixen més perquè estan a l'abast, com han posat en evidència les afirmacions de la població entrevistada. Les botigues i els mercats setmanals han de ser un punt de referència bàsic en la venda de productes frescos, ja que és aquí on es prefereix adquirir-los i no sembla que aquesta tendència estigui decaient. També poden ser un punt de referència per a la població local les agrobotigues, que han estat una iniciativa molt eficaç per canalitzar comercialment les produccions alimentàries locals, particularment pel proveïment extraordinari de la població local i el proveïment de la població visitant.

Amb tot, és prioritari, si efectivament l'opció del territori és el desenvolupament d'uns criteris de qualitat territorials que incloguin la producció alimentària, que es generin unes iniciatives per afrontar els problemes estructurals en tots els àmbits que afecten la producció de productes locals i abordar quin paper fan en cada àmbit i quin paper podrien fer en el futur.

Amb aquest objectiu, un cop finalitzat el projecte, a més de divulgar els resultats des del Museu Comarcal, s'ha establert una col·laboració amb els diferents agents que han participat en el projecte. Atès que els agents locals valoren la importància de les visions foranes, en la mesura que poden aportar idees noves a les reflexions que es fan dins del territori, s'està procedint a un treball diferenciat amb altres agents, en particular amb el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, per tal de planificar el desenvolupament de produccions alimentàries en el seu entorn. D'altra banda, un dels objectius compartit entre els agents locals és la voluntat de crear un segell de qualitat, una marca dels productes que es produeixen a la Garrotxa. Des de la perspectiva alimentària, hi ha dos criteris bàsics a considerar en aquest sentit: el mediambiental-territorial i el sanitari, uns criteris emergents que actuen en detriment d'altres basats en tradicionalitat i tipisme. Amb tot, convé advertir que la

promoció d'una marca de qualitat no pot fer-se exclusivament sobre aquella, sinó que cal construir-la sobre una promoció més àmplia de mesures de protecció mediambientals i del territori. L'èmfasi en la potenciació de la qualitat es contrastarà necessàriament amb una avaluació de la protecció d'aquesta qualitat des de moltes perspectives, i aquí, les fórmules de desenvolupament econòmic més agressives amb el territori, el creixement continuat de les infraestructures viàries o els dèficits en el control de la contaminació dels sòls o de les aigües poden ser els elements objectius de l'ensorrament de qualsevol projecte de dinamització territorial construït sobre aquest criteri.

Han estat presentats els resultats de la recerca *Carrer, festa i revolta. Els usos simbòlics de l'espai públic a Barcelona (1951-2000)*, dut a terme durant els darrers dos anys pel Grup de Recerca Etnografia dels Espais Públics de l'Institut Català d'Antro-



Productes i mercats locals, una conjuntura del tot favorable. Mercat a Olot.