

**Vius d'acord amb el que penses.**

Sí. Som al sistema però som una llavor de transformació social. El nostre discurs de l'any 2000 ara està en boca de tothom: productes locals, ecològics, frescos...

**Vau ser uns visionaris!**

Però quan una cosa es posa de moda sempre surten els oportunistes. Per exemple, algunes botigues que diuen "sense intermediaris" i no són productors; per tant, fan d'intermediaris. Això ens perjudica als que sí que treballem així.

**Un pilar vostre és mantenir la pagesia.**

Mantenir la pagesia al territori, no els pagesos. Molts fills de pagès no s'hi volen dedicar perquè saben que és molt esclau. Hem de recuperar la dignitat de l'ofici.

**Tantes coses s'han de recuperar...**

Ara estem a punt de perdre els últims agricultors d'abans de la revolució verda dels anys 50-60, és a dir, d'abans de l'agricultura química.

**Origen de tots els mals?**

Amb l'argument que s'havia d'augmentar la producció per eradicar la fam al món, es va començar a dependre de la indústria per tot: llavors híbrides, fitosanitaris, maquinària, comercialització... Va ser el final de la petita pagesia i les varietats antigues.

**També voleu recuperar la tracció animal.**

Sí, saber treballar la terra amb animals. Desherbar i calçar les patates ja ho hem fet amb l'euga, la Fosca, i les arades.

**Quins avantatges té?**

Ho veiem com una millora per al pagès i una alternativa viable a llarg termini. No fa soroll ni gasta combustible, que és un altre encaridor, i aporta fems.

**Quina relació tens amb els pagesos d'aquí?**

Com a persona forastera que ve de la universitat i a més és dona, m'he hagut de guanyar la credibilitat a pols! Al principi els pagesos no em miraven a la cara, només buscaven els nois.

**I ara?**

Com que han anat veient que sempre hi sóc i que La Kosturica no ha durat quatre dies sinó 14 anys, em miren amb respecte. No hem aconseguit que es passin ells també a l'ecològic, però crec que en aquest aspecte s'hi miren més.

**Ets vegetariana?**

No! Tenim sagrat anar un cop a la setmana a fer pinxos al Bar Pepet de Lliçà de Vall, boníssims! Això

sí, a la dieta de casa quasi tot és ecològic i local: la carn, els ous, la llet, el sabó... I l'oli, que és nostre!

**Quan no ets a l'hort...**

M'agrada molt ballar i la música. Faig "capoeira", que és una barreja fantàstica de ball, joc i lluita.

**Quina manera de descansar!**

Fent de pagès estàs molt castigat i necessites fer un altre "esport" que et reforci el cinturó, lumbar i abdominals, perquè treballem molt bo i ajupits.

**Tornem a La Kosturica. Quin moment viu?**

Un punt d'inflexió. Hem anat creixent pel boca a boca, fent xerrades... Però ara hi ha més oferta d'agricultura ecològica que consumidors conscients, i no és tan fàcil trobar-los. Per això ara oferim dos models de cistella i descomptes per a les famílies que es comprometen un any.

**Com voldries el futur?**

Posats a somiar, diria: consolidar un equip de mínim quatre, crear una cooperativa de treball i proveir entre 180 i 200 famílies. Això ens donaria la tranquil·litat econòmica per mantenir l'activitat amb garanties de dignitat i sense treballar tant.

**Dius que "fas de pagesa". No ho "ets"?**

Abans deia que era "una pageseta". M'ha costat molt valor i m'hi guanyo la vida fa molts anys, però encara em costa dir que sóc pagesa. Tinc respecte a l'ofici. Em falta molt per aprendre. Els pagesos d'abans se sabien fer moltes més coses de les que em sé fer jo: el pa, el vi... El que sí que m'atreveixo a dir és que sóc hortalana.

**Carme Badia i Puig**



Una de les 160 cistelles que fan setmanalment a La Kosturica.