



Vosaltres també veneu xufles.

Sí, que no són fruita seca ni dessecada, sinó un tubercle com els cacauets, de la família de les lleguminoses.

I els festucs o pistaxos?

Són fruita seca autòctona de l'Iran. Però a Torrebesses (Lleida) també se'n planta gràcies a un senyor molt aficionat a l'horticultura que té una empresa de planter de pistaxos.

Els cacauets us els teniu.

Sí. L'avi ja n'havia plantat. Per sort vaig conèixer un senyor valencià d'Almussafes que a base d'insistir em va vendre un sac de la varietat collaret, l'única que fa quatre cacauets per tavella, petits i gustosos. En tinc una petita producció.

El 2010 neix l'empresa Can Galderic, el nom de casa teva.

També és el nom del patró dels pagesos catalans. Ho va ser fins al 1714, quan Felip V el va canviar per sant Isidre. O sigui que no podia trobar un nom millor!

Com valores aquella decisió?

He après més aquests 3 anys que en tota la meua vida! I he pogut fer tot el que no havia pogut fer.

Com ara què?

Crec en el producte ecològic i aspiro que tot el que tenim ho pugui acabar sent. Els productes els hem de poder fer aquí i bé. El tomàquet deshidratat, per dir-ne un: per què l'hem d'importar d'Itàlia?

No té cap sentit.

Tampoc en té importar panses! Hem fet proves al Priorat. Un dia hi vaig i em trobo un canyís amb tot de raïms penjats. "Ho fa el padrí, per tenir quatre panses per casa", em van dir. O sigui que resulta que de panses aquí en fèiem i no ho explotem!

Un cop més, mirar enrere per anar endavant.

Sí, però al camp costa molt introduir idees noves!

Països que venen més barat com Turquia us són competència?

No. El públic dels productes de proximitat és molt fidel. Aquí sempre serem més cars! Del que es tracta és de ser justos, produir el que puguem i que el pagès rebi el que li toca. També crec en no dependre de crèdits o subvencions.

Això és l'ideal.

Penso: assentem les bases, fem un bon producte i el mercat ja el tindrem! Ah, i qui pica primer, pica dos cops.

En producte ecològic, en el vostre cas.

Sí, ja ho són les avellanes, les ametlles, les nous, els pistaxos... I hem afegit la temporalitat a la fruita seca. Quan s'acaba la nou, s'acaba, i no se n'importa.

Com ha de ser.

A mi em pregunten: per què les vostres patates fredes no són ecològiques? Doncs perquè les hauria de comprar a Bèlgica! El cost de combustible per tenir a casa 100 grams de patates mediambientalment no fóra sostenible. Igual amb les pipes de la Xina: per ecològiques que siguin, no és ecològic dur-les de tan lluny.

Però ho fem!

Una altra cosa que em preocupa és fer conèixer més productes i varietats. Quan faig cursos en aules de cuina, dic: estan molt bé les gelificacions, però el mèrit és el pas previ: la documentació, la identificació del màxim de productes!

Per cuinar millor?

Esclar! Les picades, per exemple, que és el condiment clàssic d'aquí. Tenim eines com aquesta i no la fem servir.

La proximitat és un altre criteri vostre.

Sí, tot ho tenim català, deixant a part les prunes de l'Aragó. Importem els anarcards i les macadàmies, entre altres, que si en volgués fer hauria d'anar a les Canàries! Però amb temps i perspectiva es pot fer tot.