

Ets l'única que t'has mantingut aquí.

Sí, i això que els primers anys em vaig fer uns farts de plorar! Treballàvem moltes hores, en condicions precàries, ho fèiem quasi tot a mà, no en sabíem...

Éreu enginyers agrònoms!

Però a la universitat t'ensenyen a fer de tècnic! Tot i que jo ja havia treballat amb pagesos, i sabia que la feina no era només sembrar, cuidar la planta i collir. No és veritat que a pagès es visqui tranquil: hi ha l'estrès rural, l'agroestrès! Ara relativitzo més les coses però de més jove, no.

Qui sou, actualment?

En vivim quatre: Isabel Vert, Xavi Fontanet i Jordi González, el meu company. Però l'equip també el formen voluntaris de la nostra associació, que són amics, i els "cistellaires", les famílies que reben cada setmana una cistella de verdura.

Què implica ser voluntari?

Venir a treballar un dia a canvi de verdura, per exemple. No totes les relacions han de ser econòmiques. De 160 cistelles, 20 són intercanvis: ens aporten serveis i no diners, com massatges, manteniment de màquines, la comptabilitat...

Can Marquès és...

Moltes coses! Casa meva des de fa 14 anys i la seu de l'Associació per a la Recerca i l'Estudi de l'Agroecologia, que té com a projecte principal La Kosturica.

També és la seu de la Xarxeta.

Sí, la xarxa de pagesos agroecològics de Catalunya. Som 17 productors que no sols fem agricultura ecològica sinó producció i comercialització local.



Amb l'euga hispanobretona Fosca i el burret Július.



Aquesta hortelana està enamorada de can Marquès.

Com demostreu que sou ecològics?

Des de la Xarxeta hem creat un sistema de garantia participatiu, un sistema d'avaluació col·lectiva i aprenentatge mutu que inclou aspectes socials (comercialització local i de temporada, explotació laboral, etc.) i ens diferencia.

I afavoreix la confiança que deies.

Sí, perquè a més treballem en relació directa amb els consumidors amb total transparència i comunicació constant a través de correus electrònics, web, portes obertes amb visites a l'hort i fins i tot jornades de treball col·lectives.

Tu no véns de pagès.

No. Vaig néixer a Barcelona i dels 2 als 18 anys vaig viure a Barberà del Vallès. L'avi tenia un hortet, això sí. I jo feia excursionisme, m'agradava la natura...

Què et va despertar la vocació?

Una vegada vaig anar a una xerrada d'un senyor que em va emocionar, dient que ja no quedaven pagesos, i que eren molt importants perquè feien l'aliment, la base de la vida.

Què va passar?

Vaig anar a treballar tot l'estiu amb ell, a les Guillerries. Tenia vaques. Em vaig posar a prova i la vaig superar. Però em vaig adonar que el bestiar em suposava patiment, i em vaig decantar per l'horta.

I no l'has deixat.

Em continua agradant molt. Em sento una privilegiada de fer amb la meua vida el que en vull fer: fer de pagesa amb horta ecològica per a qui tingui ganes de col·laborar-hi, no per a qui ho pugui pagar.