

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.