

REPORTATGE

Passes cap a la reactivació agrària de Palou

Considerar Palou molt més enllà del seu interès natural i patrimonial; entendre'l com un espai on és possible reactivar l'activitat agrària; aprofitar per recuperar varietats de productes tradicionals que s'havien perdut; consolidar i ampliar circuits per comercialitzar els productes de Palou; definir entre el veïnat, els propietaris, els productors i les institucions com volem que sigui Palou. Totes aquestes línies d'actuació s'estan desenvolupant com a expressió del compromís municipal amb el present i el futur de Palou, un llegat que s'ha preservat i que aplega molts valors.



© PERE CORNELLAS

Aconseguir incrementar l'activitat agrària i el rendiment de les explotacions de Palou. Aquest és el repte que l'Ajuntament de Granollers està treballant conjuntament amb propietaris i productors d'aquest territori que concentra la major part dels conreus i boscos de Granollers. En l'actual context econòmic, l'espai agrari està adquirint un nou protagonisme, més enllà dels valors paisatgístics i ambientals tradicionalment reconeguts, per ser un recurs que pot contribuir al desenvolupament econòmic local. Per altra banda, la societat reclama noves mirades que superin la visió tradicional de la pagesia i aportin noves oportunitats i valors a l'activitat agrària. És per aquest motiu que el mes de març de l'any passat l'Ajuntament va presentar una primera radiografia i algunes primeres iniciatives per reactivar l'agricultura a Palou. Entre aquestes actuacions hi havia la creació de la marca Productes de Palou, l'objectiu de la qual era oferir un segell comú per a tots els aliments elaborats en aquest territori, posant en valor el producte de proximitat. Des d'aleshores dotze productors, onze comerços i sis restauradors de Granollers s'han sumat a la iniciativa.

Produir més per poder oferir

Toni Cladellas, president de la SAT agrícola de Granollers pot parlar-ne des de la doble vessant de comerciant a l'Hort de Palou i com a arren-

datari d'una parcel·la de regadiu a Palou. A la botiga l'Hort de Palou volen oferir a una bona part de Granollers productes conreats a Palou, però l'oferta és encara escassa i el resultat incert. "Un projecte agrari que comença necessita com a mínim tres anys per consolidar-se", explica Vicenç Planas, tècnic de dinamització agrària de l'Ajuntament de Granollers, que acompanya els productors de Palou i els nous emprenedors de projectes agraris. Tot i així, Cladellas ha repetit experiència ja que quinze anys enrere, amb el seu germà Isidre, es va decidir a produir i comercialitzar cigrons a Palou, que han resultat molt gustosos gràcies al clima i la qualitat de la terra.

Pollastres propers i de qualitat

Sole Soto, d'Avirams Jessica, una parada del Mercat de Sant Carles, ha comercialitzat per primer cop aquest Nadal uns dos-cents pollastres que Lourdes Busquets i la seva mare Teresa Cladellas han criat a Can Pep Julià, una masia de 1930 que disposava d'unes corts buides des de fa anys i que ara han recuperat l'activitat. Malgrat ser el pollastre que venia més car, a 9 euros el quilo, amb un pes entre 4 i 5 quilos, "han tingut molt bona acceptació, qui pot pagar està disposat a comprar-lo, el que passa és que avui en dia l'economia està molt malament, i la gent es mira una mica el preu".

