

Entrevista a Maria Giner, hortalana i fundadora de La Kosturica

“Em fa respecte dir que sóc pagesa”

Maria Giner Gómez (Barcelona, 1976) és l'ànima de La Kosturica, una entitat de producció i distribució d'hortalisses agroecològiques. En funcionament des de l'any 2000, va ser pionera al Vallès. Són un equip de quatre, porten tres finques i proveeixen setmanalment 160 famílies. Can Marquès, a Canovelles, és la seu de La Kosturica i on viu aquesta enginyera tècnica en explotacions agropecuàries.

Què és La Kosturica?

Una experiència de producció ecològica a petita escala i de gent jove que vol viure dignament del camp, tenint relació directa amb els consumidors i treballant amb confiança i compromís.

Com?

Si et vols comprometre amb els pagesos al territori et proposem que et quedis una cistella a la setmana. Inclou sis verdures ecològiques, locals i fresques, collides la vigília.

Bon tracte!

Aquesta relació ens dóna seguretat i ens permet poder calcular els costos globals i posar un preu just, que costa molt, perquè els preus de mercat no solen cobrir els costos de producció. La Kosturica neix justament com a reacció als motius que havien fet plegar molt pagesos.

Quins motius?

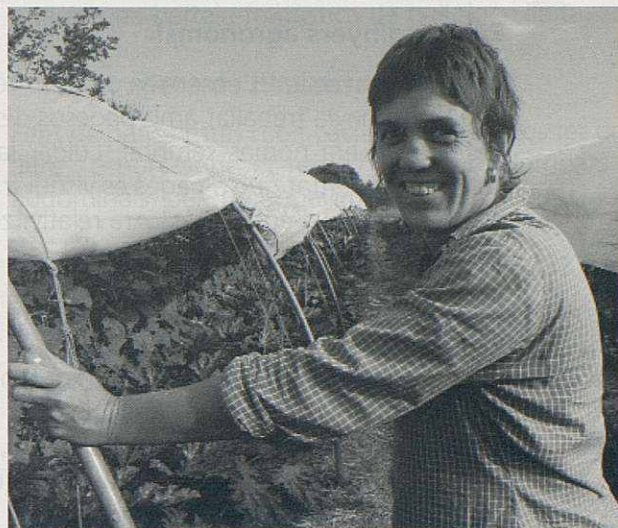
Dos. La inestabilitat de la venda i l'esclavitud de dur sol una finca. Per això fem les cistelles i treballem amb col·lectiu.

Teniu la terra repartida en tres pobles.

Sí, portem can Marquès, a Canovelles, 1,5 hectàrea, on hi ha els hivernacles; el pla de Can Naps, a Santa Eulàlia, 3,5 hectàrees, on hi tenim l'horta; i can Poca-roba, a Lliçà d'Amunt, 2 hectàrees de regadiu on hi fem els enciams i el patatar.

Acabeu de collir les patates.

Sí, i aquest any ha sigut molt bo, amb un rendiment d'1/20, que vol dir que per cada quilo de patates sembrades n'hem tret 20 quilos de patates.



Maria Giner no para de fer cursos de formació en agricultura, com a alumna i com a professora.

I al pla de Can Naps què hi teniu, ara?

1.200 tomaqueres, 500 alberginieres, 600 pebrotres, 600 carbassones, 700 plantes de carbassa, 5.000 porros...

Quina producció!

La gent pensa que en ecològic es produeix poc, però no: ara ja tenim molts coneixements per fer-ho bé i en quantitat.

Però continueu sent més cars.

El que encareix en l'ecològic és la mà d'obra, perquè se'n fa servir més. Ara bé, si teníem en compte el respecte pel medi i per la salut, sortiríem més barats!

Com van ser els inicis de La Kosturica?

Durs! Sense cap ajut econòmic ni subvenció. Érem quatre, dels quals tres, companys d'Agrònoms. Vam venir a viure i a treballar a can Marquès. La casa estava molt rònega, feia molt que no s'hi vivia, però hi estàvem molt a gust. Semblàvem gitanos romanesos!

Ah, per això us dieu La Kosturica!

Sí, i perquè a tots ens agradaven les pel·lícules i la música d'aquest artista serbi, Emir Kusturica.

Per La Kosturica hi ha passat molta gent.

Ha sigut un projecte de pas per a moltes persones que hi han après, hi han aportat coneixement, il·lusió, treball. I després han creat altres iniciatives, com Verdilea, La Nansa i La Quintana.