

Informe de las visitas técnicas

CATALUNYA, del 20 al 22 de septiembre 2021

1r día – 20 de septiembre 2021

CTFC: bienvenida y taller de planta seca

A las 10:00 h fueron llegando los participantes desde Aragón y Ariège. Antoni Trasobares, director del CTFC, nos dio la bienvenida y después Eva Moré nos explicó los objetivos del proyecto y los resultados obtenidos hasta el momento, que están disponibles en la página web del proyecto https://foruo.eu/. A continuación, se presentó el programa de actividades y visitas previstas durante los días siguientes.







Acto seguido, la responsable de comunicación del CTFC, Assu Planas, explicó los programas y principales proyectos desarrollados por los departamentos del CTFC.



Seguidamente, los alumnos se dividieron en 2 grupos para realizar 2 talleres:

- Identificación botánica de planta aromática y medicinal seca.







- Test de calidad visual, olfativa y gustativa de planta seca.







Por la tarde, fuimos a visitar el Parc de les Olors de Claret, donde Pilar Comes, impulsora de la red de parques de los aromas, explicó el funcionamiento de esta asociación. Se trata de una franquicia social de explotaciones que combinan la recepción de visitas con jardines demostrativos y la producción a pequeña escala para la venta a laboratorios. Actualmente son unos 20 parques en activo, aunque en los últimos años están priorizando más la producción que los parques solo orientados a jardinería y turismo. https://parcdelesolors.com/xarxa-parc-deles-olors/







El propietario del PO de Claret nos enseñó los campos, que combina jardín, producción de PAM y verduras, y gallinas para huevos, y las instalaciones (taller de trabajo, secador, espacio para talleres, agrotienda). Su negocio se basa en la venta de cestas de verdura y PAM en la zona, aunque tiene alguna demanda específica de alguna empresa (p.ej. brotes de romero). Tuvimos la ocasión de probar una infusión fría y productos locales. https://parcdelesolors.com/xarxa/parc-de-les-olors-de-claret/



















20 día – 21 de septiembre 2021

L'ARMENGOL SCP: producción extensiva de Melissa officinalis

Ramon Comellas, propietario de l'Armengol SCP (Sagàs, Berguedà) nos explicó que se inició hace unos 20 años. Empezaron 3 socios plantando diferentes especies de seca no (orégano, tomillo, salvia, etc), pero después quedó él solo y al final no les funcionó suficientemente bien las especies escogidas (por manejo y mercado) y empezaron a producir melisa. Esta especie se adapta muy bien, pero tuvieron que realizar inversión en sistema de irrigación por goteo. La plantación consiste en 3 líneas de plantas a 30 cm formando a la larga un bloque compacto que evita la competencia con adventicias. Entre bloque y bloque dejan 1,40 cm para el paso del tractor. Realizan un abonado con estiércol antes de la plantación y después fertiirrigación. Obtienen unas 4 cosechas anuales, y la recolección se realiza con una recolectora de forraje con autocargador. Actualmente tienen unas 8 ha.







La planta cortada se lleva a la nave para su secado en un secadero en continuo (la planta entra por la parte superior y va realizando un circuito por 3 cintas transportadoras a través de las cuales pasa el aire caliente) que en pocas horas saca la planta seca. El generador funciona con biomasa. Seguidamente pasa por una cadena de equipos de procesado (trillado, ventado, cribado), para obtener hoja seca, que venden a un mayorista de herboristería en Girona (Amorós Nature). La instalación de secado está sobredimensionada (se preveía producir unas 30 ha en un principio).















GLÒRIA ROIG: producción ecológica de Melissa officinalis

Por la tarde visitamos Glòria Roig, una productora situada en la población de Lluçà (Osona), a pocos kilómetros de L'Armengol. Tiene campos de cereal y 2 hectáreas de melisa (*Melissa officinalis*) que cultiva en ecológico. Ahora ampliará la producción con cultivo de lúpulo (*Humulus lupulus*) ya que ha entrado como socia en la cooperativa Biolupulus (http://biolupulus.com/es/inicio/).

Gestiona ella sola la producción de melisa, que seca en un secador forzado y lo vende en rama a granel a un mayorista de herboristería ecológico (https://www.herbesdelmoli.com/).

El control de malas hierbas lo hace cortando la hierba entre líneas con una cortadora de césped, y dentro de la línea con una desbrozadora de hilo. En general comenta que la melisa compite muy bien con las especies adventicias, y obtiene unas 3 cosechas por año.







El secadero lo compró a la empresa TERMOPLIN (https://www.termoplin.rs/index_eng.html) y consiste en una cámara de unos 20 m² de superficie de secado que se calienta con una caldera de biomasa (funciona con pellet). El aire caliente pasa por debajo de la superficie perforada y sale por la parte superior del tejado. La planta puede ponerse en una capa de unos 40 cm de altura.











Detalle de la caldera y del suel<mark>o</mark> perfor<mark>ado d</mark>e la cámara de secado

3r día – 22 de septiembre 2021

HERBES DE L'ALT PIRINEU: producción de PAM en agricultura regenerativa y venda de productos elaborados en circuito corto

Vi<mark>sitam</mark>os a la empresa familiar Herbes d<mark>e l'Al</mark>t Pirineu (https://www.herbesdelaltpirineu.com), situado en Araós (Pallars Sobirà), gestionada por Gemma Navas (ingeniera agrónoma) y Pedro Zurita (Fitoterapeuta). Realizan recolección silvestre y agricultura regenerativa, produciendo más de 20 especies distintas.





Para la recolección silvestre, tienen permisos para aprovechar algunas zonas del bosque de Virós, aunque por la zona alrededor del cultivo ya salen de forma espontánea especies como el hisopo (*Hyssopus officinalis*). Algunas especies de difícil recolección (hay poca abundancia) las han intentado cultivar (han tenido éxito con *Inula helvetica* pero no con *Arnica montana*).

Cultivan diferentes bancales de difícil acceso para la maquinaria, con lo que el sistema que les va mejor es la agricultura regenerativa: consisten en formar grandes caballones donde se plantan las especies y no se maneja el suelo, controlando las adventicias con acolchado vegetal (aprovechan los restos vegetales de las tareas de desbrozado de las calles y bordes). Nunca pisan el espacio donde crecen las aromáticas. El riego lo realizan por aspersión, ya que el sistema por goteo tiene problemas (taponamientos por serpientes, mordeduras de zorros para beber, etc) y en las zonas donde se acumula agua los jabalíes escarban.

















Las plantas las secan en un cobertizo (secado pasivo). La temperatura la modulan con la circulación de aire entre ventanas. Tienen un sistema de organización de las cajas donde secan las plantas para poder ver que especies han entrado hace poco (marcado en verde) o cuales se han acabado (marcado en rojo). Las plantas se disponen en cajas con un fondo de papel Kraft, que van cambiando periódicamente. Van recolectando a medida que se acaban las existencias.

La planta está algunos días en el secadero (hasta que el material está crujiente) y después de envasa en sacos de papel y se ponen 2 días en el congelador (para desinsectar). Cuando lo sacan, lo extienden en una superficie para que elimine la humedad que pueda haber cogido, y lo vuelven a envasar para llevarlo al obrador.





Disponen de 2 espacios más (un obrador para procesar la planta seca y envasarla) y una agrotienda. En el obrador envasan las infusiones y condimentos a mano, para conseguir que las mezclas sean lo más homogéneas posibles. Disponen de un pequeño molino para picar las especies de los condimentos. También elaboran patxarán con endrinas (*Prunus spinosa*) que recolectan en la zona, pero lo hacen en las instalaciones de un envasador de licores (https://licorsportet.cat/).

Tienen colaboraciones con otros artesanos que elaboran cosméticos y productos decorativos que amplían la oferta de productos. Venden en la tienda (sobre todo a turistas) y por la comarca, aunque también realizan venta por internet. https://www.herbesdelaltpirineu.com/botiga/











ESTERRI & BERRY: producción de pequeños frutos en ecológico

Por la tarde nos recibió Pilar Canes que, junto con su marido, gestiona una pequeña producción en ecológico de frambuesa y grosellas (negras y blancas) en Son, cerca de Esterri d'Àneu (Pallars Sobirà). https://www.facebook.com/pages/category/Product-Service/esterriberry-102006694944872/

Empezaron a cultivar lavandín, pero por la superficie que disponen no pueden vender para aceite esencial, y ahora solo venden la flor para bolsas aromáticas o ramos.

Entonces probaron con los pequeños frutos. Fueron a visitar diferentes explotaciones (en Aragón) y compraron material vegetal en Euskadi. Cultivan 3 variedades de frambuesa y diferentes tipos de grosella. También han plantado arbustos de arándanos entre los lavandines. Tienen acolchado con malla antigramíneas, riego por goteo y valla cinegenética.

Venden la producción en fresco en la comarca, principalmente a restaurantes y han empezado con alguna pastelería. Tienen intención de producir mermeladas, pero están buscando un obrador adecuado.









Detalle del acolchado con malla antigramíneas en los lavandines con matas de arándanos y los frambuesos.



Detalle de tipos de frambuesas y grosella blanca (ya pasada).