

## Informe de les visites tècniques

CATALUNYA, del 20 al 22 de setembre 2021

1r dia – 20 de setembre 2021

CTFC: benvinguda i taller de planta seca

A les 10:00 h van anar arribant els participants des de l'Aragó i l'Arieja. L'Antoni Trasobares, director del CTFC, ens va donar la benvinguda i després l'Eva Moré ens va explicar els objectius del projecte i els resultats obtinguts fins al moment, que estan disponibles a la pàgina web del projecte <https://foruo.eu/> . A continuació, es va presentar el programa d'activitats i visites previstes durant els dies següents.



Tot seguit, la responsable de comunicació del CTFC, Assu Planas, va explicar els programes i principals projectes desenvolupats pels departaments del CTFC.



Seguidament, els alumnes es van dividir en 2 grups per realitzar 2 tallers:

- Identificació botànica de planta aromàtica i medicinal seca.



- Test de qualitat visual, olfactiva i gustativa de planta seca.



A la tarda, vam anar a visitar el Parc de les Olors de Claret, on Pilar Comes, impulsora de la xarxa de parcs de les olors, va explicar el funcionament d'aquesta associació. Es tracta d'una franquícia social d'explotacions que combinen la recepció de visites amb jardins demostratius i la producció a petita escala per a la venda a laboratoris. Actualment són uns 20 parcs en actiu, encara que en els últims anys estan prioritant més la producció que els parcs només orientats a jardineria i turisme. <https://parcdelesolors.com/xarxa-parc-de-les-olors/>



El propietari del PO de Claret ens va ensenyar els camps, que combina jardí, producció de PAM i verdures, i gallines per a ous, i les instal·lacions (taller de treball, assecador, espai per a tallers, agrobotiga). El seu negoci es basa en la venda de cistelles de verdura i PAM a la zona, tot i que té alguna demanda específica d'alguna empresa (p.ex. brots de romaní). Vam tenir l'ocasió de provar una infusió freda i productes locals. <https://parcdelesolors.com/xarxa/parc-de-les-olors-de-claret/>



**Interreg**  
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE

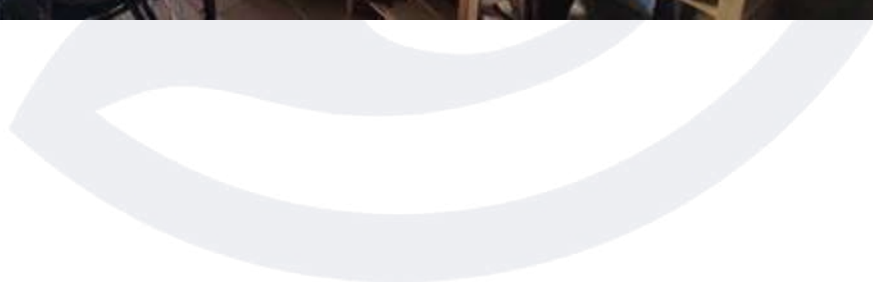




**Interreg**  
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE



2n dia – 21 de setembre 2021

### L'ARMENGOL SCP: producció extensiva de *Melissa officinalis*

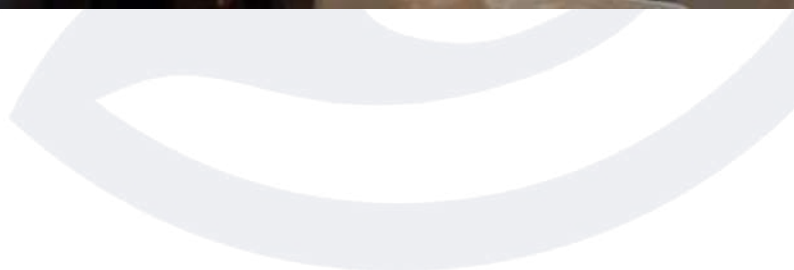
Ramon Comellas, propietari de l'Armengol SCP (Sagàs, Berguedà) ens va explicar que es va iniciar fa uns 20 anys. Van començar 3 socis plantant diferents espècies de secà (orenga, farigola, sàlvia, etc.), però després va quedar tot sol i al final no els va funcionar prou bé les espècies escollides (per maneig i mercat) i van començar a produir tarongina (*Melissa officinalis*). Aquesta espècie s'adapta molt bé, però van haver de realitzar inversió en sistema d'irrigació per degoteig. La plantació consisteix en 3 línies de plantes a 30 cm formant a la llarga un bloc compacte que evita la competència amb adventícies. Entre bloc i bloc deixen 1,40 m per al pas del tractor. Realitzen un abonament abans de la plantació i després fertirrigació. Obtenen unes 4 collites anuals, i la recol·lecció es realitza amb una recol·lectora de farratge amb autocarregador. Actualment tenen unes 8 ha.



La planta tallada es porta a la nau per al seu assecat en un assecador en continu (la planta entra per la part superior i va realitzant un circuit per 3 cintes transportadores a través de les quals passa l'aire calent) que en poques hores treu la planta seca. El generador funciona amb biomassa. Seguidament passa per una cadena d'equips de processament (garbellat, ventat, cribratge), per obtenir fulla seca, que venen a un majorista d'herboristeria a Girona (Amorós Nature). La instal·lació d'assecat està sobredimensionada (es preveia produir unes 30 ha al principi).







## GLÒRIA ROIG: producció ecològica de *Melissa officinalis*

A la tarda vam visitar la Glòria Roig, una productora situada a la població de Lluçà (Osona), a pocs quilòmetres de l'Armengol. Té camps de cereal i 2 hectàrees de tarongina (*Melissa officinalis*) que conrea en ecològic. Ara ampliarà la producció amb cultiu de llúpul (*Humulus lupulus*) ja que ha entrat com a sòcia a la cooperativa Biolupulus (<http://biolupulus.com/es/inicio/>).

Gestiona ella sola la producció de tarongina, que asseca en un assecador forçat i la ven en branca a granel a un majorista d'herboristeria ecològic (<https://www.herbesdelmoli.com/>).

El control de males herbes ho fa tallant l'herba entre línies amb una talladora de gespa, i dins de la línia amb una desbrossadora de fil. En general comenta que la tarongina competeix molt bé amb les espècies adventícies, i obté unes 3 collites per any.



L'assegador el va comprar a l'empresa TERMOPLIN ([https://www.termoplin.rs/index\\_eng.html](https://www.termoplin.rs/index_eng.html)) i consisteix en una càmera d'uns 20 m<sup>2</sup> de superfície d'assecat que s'escalfa amb una caldera de biomassa (funciona amb pèl-let). L'aire calent passa per sota de la superfície perforada i surt per la part superior de la teulada. La planta pot posar-se en una capa d'uns 40 cm d'alçada.





*Detall de la caldera i del terra perforat de la cambra d'assecatge*

3r dia – 22 de setembre 2021

**HERBES DE L'ALT PIRINEU: producció de PAM en agricultura regenerativa i venda de productes elaborats en circuit curt**

Vam visitar a l'empresa familiar Herbes de l'Alt Pirineu (<https://www.herbesdelaltpirineu.com/>), situat a Araós (Pallars Sobirà), gestionada per Gemma Navas (enginyera agrònoma) i Pedro Zurita (fitoterapeuta). Realitzen recol·lecció silvestre i agricultura regenerativa, produint més de 20 espècies diferents.



Per a la recol·lecció silvestre, tenen permisos per aprofitar algunes zones de bosc de Virós, tot i que per la zona al voltant de l'cultiu ja surten de forma espontània espècies com el hisop (*Hyssopus officinalis*). Algunes espècies de difícil recol·lecció (hi ha poca abundància) les han intentat conrear (han tingut èxit amb *Inula helvetica* però no amb *Arnica montana*).

Conreen diferents bancals de difícil accés per la maquinària, de manera que el sistema que els va millor és l'agricultura regenerativa: consisteixen en formar grans cavallons on es planten les espècies i no es treballa terra, controlant les adventícies amb encoixinat vegetal (aprofiten les restes vegetals de les tasques de desbrossat dels carrers i vores). Mai trepitgen l'espai on creixen les aromàtiques. El reg el realitzen per aspersió, ja que el sistema per degoteig té problemes (taponaments per serps, mossegades de guineus per beure, etc.) i en les zones on s'acumula aigua els senglars furguen.





**Interreg**  
POCTEFA





Les plantes les assequen en un cobert (assecat passiu). La temperatura la modulen amb la circulació d'aire entre finestres. Tenen un sistema d'organització de les caixes on s'assequen les plantes per poder veure que espècies han entrat fa poc (marcat en verd) o quals s'han acabat (marcat en vermell). Les plantes es disposen en caixes amb un fons de paper Kraft, que van canviant periòdicament. Van recollint a mesura que s'acaben les existències.

La planta està alguns dies a l'assegador (fins que el material està cruixent) i després de s'envasa en sacs de paper i es posen 2 dies en el congelador (per desinsectar). Quan ho treuen, el s'estenen en una superfície perquè elimini la humitat que pugui haver agafat, i ho tornen a envasar per portar-lo a l'obrador.



Disposen de 2 espais més (un obrador per processar la planta seca i envasar-la) i una agrobotiga. A l'obrador envasen les infusions i condiments a mà, per aconseguir que les barreges siguin el més homogènies possibles. Disposen d'un petit molí per picar les espècies dels condiments. També elaboren patxaran amb aranyons (*Prunus spinosa*) que recullen a la zona, però ho fan a les instal·lacions d'un envasador de licors (<https://licorsportet.cat/>).

Tenen col·laboracions amb altres artesans que elaboren cosmètics i productes decoratius que amplien l'oferta de productes. Venen a la botiga (sobretot a turistes) i per la comarca, tot i que també realitzen venda per internet. <https://www.herbesdelaltpirineu.com/botiga/>







## ESTERRI & BERRY: produccions de petits fruits en ecològic

A la tarda ens va rebre Pilar Canes que, juntament amb el seu marit, gestiona una petita producció en ecològic de gerds i groselles (negres i blanques) a Son, prop d'Esterrri d'Àneu (Pallars Sobirà). <https://www.facebook.com/pages/category/Product-Service/esterriberry-102006694944872/>

Van començar a conrear lavandí, però per la superfície que disposen no poden vendre per oli essencial, i ara només venen la flor per bosses aromàtiques o rams.

Llavors van provar amb els petits fruits. Van anar a visitar diferents explotacions (a Aragó) i van comprar material vegetal a Euskadi. Conreen 3 varietats de gerds i diferents tipus de groselles. També han plantat arbusts de nabius entre els lavandins. Tenen encoixinat amb malla antigramíneas, reg per degoteig i tanca cinètica.

Venen la producció en fresc a la comarca, principalment a restaurants i han començat amb alguna pastisseria. Tenen intenció de produir melmelades, però estan buscant un obrador adequat.





*Detall de l'encoixinat amb malla antigamínees en els lavandins amb mates de nabius i les gerderes.*



*Detall dels tipus de gerds i grosella blanca (ja passada  
).*