



TALL AGROECOLÒGIC DE CABRIT I CRESTÓ DE L'ALT GAIÀ

RAMATS al BOSC

PASTURATGE EXTENSIU DEL SOTABOSC

La ramaderia lligada a la terra

EDU BALSELLS / TLF. 607228159 / ramatsalbosc@gmail.com

RAMATS al BOSC és un projecte ramader desenvolupat per un jove pastor a la finca pública de Cal Camadall, al terme municipal de Querol (Alt Gaià). La filosofia del projecte és pot definir en una frase, "*la ramaderia lligada a la terra*", això a la pràctica vol dir adaptar-se als recursos naturals disponibles i contribuir en la mesura de les possibilitats que s'ofereixen, al manteniment del sotabosc com a mesura per prevenir els incendis forestals, al foment de la raça autòctona catalana de cabra blanca de Rasquera, i evidentment, produir des d'una perspectiva agroecològica de l'activitat, uns aliments de qualitat, és a dir:

Bons: gustativament parlant i amb qualitats organolèptiques saludables.

Nets: produïts sota criteris agroecològics, minimitzant l'impacte negatiu en el medi social i ambiental tant en el procés de producció com el de distribució i comercialització (km 0).

Justos: l'activitat diària de pastura del bestiar, garanteix als animals poder desenvolupar totes les seves funcions vitals. La feina del pastor es veu reconeguda en el contacte directe amb les persones que visiten el projecte o adquireixen els productes a un preu just per ambdues parts.

Estem parlant d'un bestiar, les cabres, que fan la funció de desbrossadores naturals, realitzant una tasca que cap màquina construïda per l'home seria capaç de fer. Les cabres consumeixen un sotabosc (biomassa), i el transformen en productes alimentaris de primera qualitat, carn i llet. Contribueixen a la gestió forestal sostenible en la prevenció dels incendis forestals, mantenint un sotabosc "net" (el bosc s'ha de pasturar no pas netejar!), que garanteixi molt la seguretat enfront els grans incendis forestals, tal i com demostren nombrosos estudis i experiències, i sobretot, el sentit comú. Contribueixen també a potenciar la biodiversitat, a mantenir el paisatge i arrelada la gent al territori, una cultura ancestral. De fet, els boscos, com la natura, tenen un valor intrínsec en sí mateix, més enllà dels beneficis que ens poden aportar a nosaltres com a persones (usos recreatius, esportius, pedagògics, fusta, bolets, etc.) Els boscos fixen el CO₂ i el transformen en oxigen, la natura és sàvia.

TALL DE CABRIT I CRESTÓ

Els cabrits i cabrides són criats per les seves mares fins al moment del sacrifici, tal i com es feia antigament. Les mares pasturen pels boscos i muntanyes cada dia una mitjana de 8 hores, guiats pel pastor i els gossos d'atura. Les cabres, degut a les seves particulars qualitats, s'alimenten exclusivament de la pastura del sotabosc, aprofitant gairebé tota la vegetació que neix del bosc i la muntanya, des d'esbarzers, arínjols, farigola, romaní, fonoll, coscò, glans de roure i alzina, jonça, argelagues, bolets, fonoll, bruc d'hivern, ginebró, etc. És a dir, un aliment silvestre, natural doncs, que no s'ha de sembrar, ni tractar, ni recollir, ni emmagatzemar, i a més no competeix amb l'alimentació humana, doncs la gran majoria de la vegetació arbustiva del matollar del sotabosc no és apte per al consum humà.

El cabrit és alimentat exclusivament amb la llet de la seva mare, i en les darreres setmanes se li pot donar una mica de gra (civada,ordi...) o farratges (civada en flor, trepadella...), el més locals possibles, i molt millor si són de producció ecològica. Tot i que el creixement d'aquests animals és més lent, el resultat és una carn amb una textura i un gust que no s'assembla a la carn produïda de forma convencional (amb llet artificial i pinsos medicats). Es sacrifica amb un pes de 10-12 quilos o més (a petició de qui el consumeix) obtenint uns 4-6 quilos de tall.

El crestó és el mascle de cabra emasculat (capat), que un cop es deslleta, surt a pasturar cada dia amb el ramat. El crestó és un gust oblidat, que gairebé ni es coneix, es tracta d'un producte d'interès, d'elaboració artesana (es cuina normalment en escabetx), antiga i molt tradicional. Els hem de reconèixer la condició d'animals de gran valor econòmic i ambiental i atorgar-los la major qualificació en tots els paràmetres de sostenibilitat i qualitat. Són uns animals que es sacrifiquen amb uns 40-70 quilos, obtenint uns 30-40 quilos de carn madura pel consum.

COM FER LES COMANDES

Les comandes es poden realitzar per telèfon trucant a qualsevol hora al 607228159 (Edu), o bé concertant una visita a la finca, per tal de poder conèixer de primera mà el projecte.

La comanda mínima és d'un cabrit o crestó sencer, tenint en compte que la relació de consum per persona està estimada en 300-400gr de carn per àpat, d'un cabrit en poden menjar 10-12 persones, i d'un crestó moltes més. Es recomana la compra conjunta entre diferents persones i/o cooperatives o grups de consum, o bé considerar la possibilitat de congelar la carn.

La presentació del producte es presenta tallat, en lots variats i equitatius (al gust de qui el consumeix), en bosses i amb paper encerat (de carnisseria), i es distribueix directament a casa de qui fa la comanda, havent concertat prèviament data i hora d'entrega. El pagament es realitza en efectiu en el moment de l'entrega.

Els preus (*) es detallen a la taula següent:

	CABRIT de 4 a 6 Kg. de tall	CRESTÓ de 30-40 Kg. de tall
PREU QUILO	18 EUROS/QUILO	8 EUROS/QUILO
PREU UNITAT (aprox.)	100 EUROS	250 EUROS

Dir-vos també que podeu participar en el dia a dia del projecte, per tal que la transparència i la confiança us permeti entendre el perquè de tot plegat. Per això, en breu, podreu visitar la pàgina web www.ramatsalbosc.cat, o podeu venir sempre que vulgueu.



(*) La totalitat de l'import pagat pel producte, excepte 10 euros que són el cost d'escorxadador, són percebuts íntegrament pel pastor, doncs no s'accepten intermediàries. La justificació del preu rau en que la producció és fruit del treball desenvolupat mitjançant una activitat que no compta amb cap tipus de subvenció.