

Ripollés (Girona)

Restaurante y agrotienda en Can Dachs

DEL PASTO A LA MASÍA

JORDI BLAY BOQUÉ. Profesor de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona.



Siete ganaderos de Les Lloses han constituido una sociedad para instalar en la masía de Dachs una agrotienda y un restaurante especializado en los productos locales. Una actividad que complementa y valoriza la actividad agraria de los socios y que ya tiene planes de futuro.

Dachs es un buen ejemplo de cómo los *pagesos* del Ripollés pueden beneficiarse del turismo rural al mismo tiempo que lo aprovechan para mantener e incluso incrementar el valor de la producción.

Cuando el visitante recorre la carretera C-26 entre Ripoll y Berga no puede menos que admirar el bellissimo paisaje de bosques de pinos, robles y hayas que enmarca el valle de Les Lloses, un municipio de 250 habitantes diseminados del Pirineo de Girona. En el fondo del valle, o en las laderas de menor pendiente, aparecen prados, algunas vacas y cultivos que ponen una nota de variedad en las grandes extensiones de bosque. Y cerca de ellos aparecen, aquí y allá, masías que nos recuerdan que en este territorio viven y trabajan ganaderos y agricultores desde hace siglos contribuyendo a enriquecer el paisaje con la aportación humana.

Dachs es una de estas masías, con una silueta magnífica visible desde buena parte del valle. Uno puede pensar al llegar que se trata de otro caso de restaurante más o menos típico o incluso una casa de colonias o de turismo rural que poco a poco van sustituyendo a las explotaciones agrarias tradicionales. Pero si se conoce la historia reciente del lugar se puede comprobar que no es así. Dachs es un buen ejemplo de cómo los *pagesos* del Ripollés pueden beneficiarse del turismo rural al mismo tiempo que lo aprovechan para mantener e incluso incrementar el valor de la producción primaria local.

A pesar de la imagen de territorio pirenaico húmedo y casi paradisíaco que ofrece este va-

lle, lo cierto es que la vida aquí no es fácil; cuesta ganársela con la explotación tradicional de ganado y forrajes. En las últimas décadas las explotaciones de la zona ya han experimentado varias oscilaciones de precios que les han hecho cambiar más de una vez de vacuno de carne a vacuno de leche y viceversa, con la consiguiente inversión para rehacer la cabaña.

Ante esta situación, una de las opciones planteadas fue la diversificación de la actividad a través del uso de Dachs, tras el cierre de la casa de colonias que había albergado la masía desde 1992. Se celebraron varias reuniones abiertas a todos los vecinos para analizar las posibilidades, teniendo en cuenta que en la masía también se había celebrado varios años la *Fira de l'Avet* (Feria del Abeto), actividad en la cual se vendían —una vez al año— no sólo árboles de Navidad sino también quesos, embutidos y otros productos locales, y que una de las acciones que se deberían asegurar sería precisamente la venta directa de productos locales.

Punto de venta

Inicialmente, el objetivo era crear un punto de venta continua (una agrotienda) además de instalar un obrador para la elaboración de embutidos con carne del ganado propio. Finalmente, siete vecinos de Les Lloses —seis de los cuales con explotación agraria— decidieron formar una so-

ciudad limitada junto con los propietarios recogiendo la idea inicial de punto de venta, a la cual añadieron la creación del restaurante, con la idea de que éste ofreciera platos elaborados con productos locales. La dimensión de la masía, con varios edificios y espacios para recreo de niños, permitía pensar incluso en otras finalidades como alojamiento, pero esta finalidad se desestimó porque, desde el inicio, la idea que guió las acciones de los socios fue sobre todo dar salida a los productos locales.

Las obras empezaron en 2002. “Ha habido que aumentar sensiblemente la aportación inicial y pasar muchas horas trabajando por parte de todos los socios para adecuar todos los espacios de la masía, pero ahora estamos empezando a recoger los beneficios de todo ello”, nos comenta Josep Llimós, uno de los socios. La masía dispone de varios comedores con diferentes tamaños, guardando algunos de los elementos de la actividad tradicional de la masía e incluyendo uno especial, que corresponde al antiguo pajar, para banquetes, abierto al prado vecino. El restaurante abre los fines de semana y durante las épocas de vacaciones y el servicio se completa con la posibilidad de adquirir los productos en la agrotienda de la masía.

En la masía, la producción agrícola y ganadera tiene una salida directa al mercado

Todos los socios participan en mayor o menor medida en los trabajos del restaurante, obrador y agrotienda, además de contratar trabajadores eventuales en determinadas épocas o días y disponer de un cocinero contratado de la zona. La mayor carga de trabajo se asume a base de reorganizar las tareas en la explotación: “De momento podemos combinar los trabajos en el campo o la granja –asegura Teresa– y el servicio en Dachs, porque en todos los casos son los diferentes miembros de la familia los que se reparten las tareas”.



El sabor de Les Llosses

La carta del restaurante Dachs ofrece platos de cocina tradicional y de temporada basados en productos locales, especialmente las carnes, de las que el municipio tiene una gran variedad y calidad: ternera, cordero, cerdo, pollo, pato o conejo son los principales protagonistas y se pueden degustar de varias formas: a la brasa, guisados, en embutido... Por ejemplo, podemos probar diferentes platos de ternera, quizás el producto principal, como *carpaccio*, *crostó*, *culata*, *estofat*, *entrecot*... También cordero a la brasa o al horno, *cabrito*, *à nec* (pato) *amb llanegues*, *pollastre de pagès*, etc. Unos excelentes quesos de Borredà, el municipio vecino, además de diversos productos locales componen la mayoría de platos de una carta que incluye todo el sabor de Les Llosses a un precio excelente.

Valor añadido

La respuesta de los clientes ha sido muy buena. Acuden tanto visitantes de la comarca como gente de la zona que aprecia la producción propia y utiliza la capacidad del comedor para los banquetes de eventos familiares: “Para nosotros es muy satisfactorio ver cómo nuestra producción tiene una salida directa –explica Josep María Pujals, alcalde de Les Lloses–. El producto tiene así un valor añadido que antes no tenía. Nuestra satisfacción es mucho mayor viendo cómo nuestros clientes aprecian nuestro trabajo: la mayoría elige según la disponibilidad de carne propia, prefiriéndola a otras procedencias”. La experiencia de Dachs evidencia el impulso de un colectivo, el ganadero, que lejos de abandonar la actividad y dedicarse al creciente turismo o ir a trabajar a las ciudades, apuesta por mantener la producción local y utilizarla como recurso para complementar la economía con otras actividades.

Cierto que para un futuro quizás no muy lejano ya están pensando en aprovechar los espacios no utilizados de la masía para crear alojamiento rural, pero seguramente antes ampliarán el obrador y las cámaras frigoríficas para poder ofrecer mayor volumen de producto propio. Como afirma Pujals, “ninguno de los socios nos hemos planteado dejar la actividad agraria, al contrario. Para nosotros Dachs es una forma de valorizarla y de asegurar que, en el futuro, ésta se continúe manteniendo de forma sólida”. 🍋

La carta del restaurante Dachs ofrece platos de cocina tradicional y de temporada basados en productos locales, especialmente las carnes.