

Muntanyes de formatge

**Transformacions productives i patrimonialització
a l'Urgellet i el Baridà**

Camila del Màrmol Cartañá



Muntanyes de formatge

*Transformacions productives i patrimonialització
a l'Urgellet i el Baridà*



Direcció General de Cultura Popular,
Associacionisme i Acció Culturals

Muntanyes de formatge

*Transformacions productives i patrimonialització
a l'Urgellet i el Baridà*

Camila del Màrmol Cartañá

*Introducció històrica a càrrec de
Carles Gascón Chopo*



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Barcelona, 2016

Biblioteca de Catalunya. Dades CIP

Màrmol, Camila del

Muntanyes de formatge : transformacions productives i patrimonialització a l'Urgellet i el Baridà. – (Temes d'etnologia de Catalunya ; 27)

Bibliografia

ISBN 9788439394778

I. Gascón Chopo, Carles, 1970- II. Catalunya. Direcció General de Cultura Popular, Associacionisme i Acció Culturals III. Catalunya. Departament de Cultura IV. Títol V. Col·lecció: Temes d'etnologia de Catalunya ; 27
1. Formatge – Indústria i comerç – Catalunya – Baridà, Regió del 2. Productes lactis – Indústria i comerç – Catalunya – Baridà, Regió del 3. Formatge – Indústria i comerç – Catalunya – Alt Urgell 4. Productes lactis – Indústria i comerç – Catalunya – Alt Urgell
338.45:637.1/.3(460.23 UrA)

Aquest treball es va desenvolupar en el marc d'un projecte titulat: "El patrimonio cultural y natural en tiempos de crisis. Retos, adaptaciones y estrategias en contextos locales", finançat pel Ministerio de Economía y Competitividad i el Programa FEDER. CSO2015-68611-R (MINECO/FEDER, UE).



Aquesta obra es distribueix mitjançant una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0) de Creative Commons. Es permet la seva reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi la font. No es permet fer-ne ús comercial ni generar obres derivades. Per veure els termes complets de la llicència, visiteu: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca>

- © Autora dels textos: Camila del Màrmol Cartañá
- © Edició: Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.
Direcció General de Cultura Popular, Associacionisme i Acció Culturals.
Revisió lingüística: Gabinet Tècnic del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya
Disseny de la col·lecció: Azúa / Ancochea
Fotografia de la coberta: Fredi Ribó
Compaginació: Entitat Autònoma del Diari Oficial i de Publicacions
Primera edició: novembre 2016
Dipòsit legal: B 23384-2016
ISBN: 978-84-393-9477-8

SUMARI

1. PRESENTACIÓ: DE LA LLET AL FORMATGE / 7

- 1.1. El territori: l'Urgellet i el Baridà / 11
- 1.2. La recerca / 17

2. INTRODUCCIÓ HISTÒRICA / 21

3. AUGE DEL MODEL LLETER / 47

- 3.1. Recordant el món de la llet / 51
- 3.2. Les millores tècniques i la mecanització / 62
- 3.3. Les lleteres / 68
- 3.4. Els anys en què el pobles es buidaven / 71

4. LA TRANSFORMACIÓ DE L'AGRICULTURA I LA RAMADERIA: UNA NOVA PERCEPCIÓ DEL TERRITORI / 75

- 4.1. Cap a una nova ordenació territorial / 76
- 4.2. La Política Agrària Comuna: un punt d'inflexió en el món de la llet / 81
- 4.3. Després de les quotes / 92
 - 4.3.1. Més enllà de la llet / 93
 - 4.3.1.1. Les vaques de carn / 93
 - 4.3.1.2. De les vaques a les cases rurals / 103
 - 4.3.2. Resistint amb la llet / 114
- 4.4. Conclusions / 133

5. EN TERRES DE LLET I FORMATGE: EL CAMÍ DE LA PATRIMONIALITZACIÓ / 137

- 5.1. De tupins i serrats: nous aparadors per a la producció artesana / 142
 - 5.1.1. Formatgers artesans: "un estil de vida" / 143
 - 5.1.2. La Fira de Sant Ermengol / 156
- 5.2. La Cooperativa i les denominacions d'origen protegides / 168
 - 5.2.1. El camí de la qualitat: els canvis de les darreres dècades / 168
 - 5.2.2. Les DOP a la Cooperativa del Cadí / 173

- 5.3. La museïtzació de la llet i el formatge / 179
 - 5.3.1. El museu que no va ser / 179
 - 5.3.2. El nou museu de la llet i el formatge / 184
- 5.4. Conclusions / 190

DARRERES PARAULES / 193

BIBLIOGRAFIA / 195

1. Presentació: de la llet al formatge

Aquest treball té com a objectiu l'estudi d'un seguit de transformacions socials i productives que han tingut lloc al territori del Baridà i l'Urgellet durant el segle xx. A començaments del segle xx assistim a un procés de transformacions de les estructures agrícoles i ramaderes que es desenvoluparà al llarg de les dècades següents i que donarà lloc a un model d'explotació del territori basat en la producció de llet. La creació el 1915 d'una cooperativa a la Seu d'Urgell permet parlar d'un desenvolupament cooperatiu que arriba fins als nostres dies juntament amb altres iniciatives vinculades en origen que, a la llarga, acabaran caminant per vies diferents. L'entrada d'Espanya a la Unió Europea en les darreres dècades del segle xx i les transformacions que tenen lloc al territori en un sentit ampli, ens parlen d'una reformulació d'aquest sistema d'explotació i de l'aparició de noves tendències productives, així com d'un replantejament del paper del territori en un context de globalització. Ens proposem analitzar l'efecte d'aquestes transformacions en la manera d'explotar, de pensar, de viure i de projectar el territori que tenen diferents persones que es van veure i es veuen afectades per aquests processos.

L'eix central d'aquestes transformacions a la primeria del segle xx va ser la incidència d'un nou model d'economia de mercat basat en la ramaderia intensiva del vacum de llet, destinada a alimentar les fàbriques de transformació làctia de la Seu d'Urgell, que substitueix, sobretot a partir de la dècada de 1930, l'antic sistema del policultiu tradicional d'autosubsistència. La implantació d'aquest nou model productiu amb vocació de mercat és un dels aspectes econòmics més innovadors dels darrers 100 anys al Pirineu català ja que, a partir d'una iniciativa molt puntual enclavada al cor de l'Urgellet, l'any 1915, es va crear un model que es va estendre com una taca d'oli per tota la comarca i per les comarques veïnes, el qual va implicar transformacions notables en les formes de vida pageses, tant per la seva vocació de mercat, al qual fins aleshores només destinaven una part mínima de la seva producció, com pels aspectes socials implícits en el model cooperativista que prengué la iniciativa en els seus orígens, parcialment mantingut

fins avui dia. La comarca de l'Alt Urgell va tenir un paper central com a productora de llet i de productes lactis transformats a Catalunya, i va arribar a ser el nucli industrial de derivats lactis més fort del vessant mediterrani del Pirineu (Tulla, 1994). Així mateix, el nou model va implicar un primer salt d'aquests territoris, tradicionalment agraris, vers el sector de la indústria transformadora de matèries primeres, i unes transformacions paisatgístiques transcendents, que farien gairebé irrecognoscible l'entorn actual per a un pirinenc de la primèria del segle xx. A aquestes transformacions se'n podrien afegir altres de menor dimensió com ara la difusió dels principis higienistes entre la població local, a causa de l'afany de les empreses làcties d'obtenir millors nivells qualitatius, l'obertura de camins per arribar als petits nuclis productors i l'augment del parc motoritzat en uns territoris que, almenys a la primera meitat del segle xx, quedaven força al marge d'aquest fenomen.

Aquest model entrarà en crisi a partir de la dècada dels vuitanta i dels noranta a causa dels nous reptes plantejats per les economies d'escala i per les directrius comunitàries sobre la indústria làctia. La Cooperativa del Cadí continua la seva trajectòria gràcies a una sèrie de remodelacions que transformen el perfil productiu de bona part dels territoris comarcals i que donen pas a una intensificació de la producció que es concentrarà al perímetre més proper de la capital de comarca. Posteriorment, en un context de transformacions diverses a la recerca de nous models de desenvolupament viables per al territori que s'orienten sobretot cap a una economia basada en el turisme, podem observar l'activació patrimonial del passat lleter de la zona. Aquest procés va sorgir pocs anys després de la davallada de la ramaderia del vacum de llet, activitat que, si bé està en clar retrocés, encara es pot trobar amb una forta implantació en alguns punts del territori, especialment a les zones més properes a la Seu d'Urgell. El nostre interès se centra en aquest procés de transformacions que comprenen la instauració d'un model d'explotació lacti i la seva reducció radical —i fins i tot la desaparició en algunes contrades—, fins als processos actuals que podem pensar en clau de recuperació patrimonial, una reinterpretació del passat recent que ens permet endinsar-nos en la realitat social contemporània.

Coincidint amb processos semblants de recuperació del passat i de revaloració de diferents patrimonis locals, la indústria lletera ha estat resemantitzada en les últimes dècades. Per una banda, es tracta d'un passat industrial fortament estès pel territori, una història que és capitalitzada en el discurs oficial de la Cooperativa que

s'ha convertit en una empresa amb un potencial relatiu actualment. La tradició formatgera comarcal, que es limitava en el passat a l'anomenat *formatge de pastor* fet a casa "per al *gasto*", és revitalitzada i relligada amb la producció formatgera actual de la Cooperativa, cosa que dóna pas a processos oficials de patrimonialització que inclouen la redacció 'd'històries oficials' sobre l'origen dels formatges 'locals' per accedir a diferents denominacions d'origen controlades per la Unió Europea.

Però els processos de patrimonialització no es redueixen a aquests aspectes. Assistim, en els darrers anys, a la voluntat explícita per part de les instàncies polítiques locals de fer de la Seu d'Urgell i el seu entorn geogràfic el principal referent de Catalunya amb relació al formatge. Per això, s'han desenvolupat una sèrie de discursos que s'aprofiten de la tradició productiva de la ciutat en aquest sector en el marc de la Cooperativa, així com de l'existència des dels anys vuitanta, primer de manera marginal i a poc a poc amb una certa embranzida, d'un creixent sector de producció de formatges artesans de qualitat que s'estructura en petites empreses familiars principalment al Baridà i a l'Urgellet. La celebració d'una Fira de Formatges Artesans del Pirineu a la capital de comarca des de l'any 1995 busca capitalitzar aquesta nova imatge. Es tracta de la creació de productes que s'associen a una sèrie de valors simbòlics agregats, que aporten per ells mateixos un plus de qualitat associat al que és 'autèntic' i 'rural', amb tots els avantatges que aquests processos comporten en les quotes de mercat. També observem la patrimonialització de certs elements vinculats amb aquest model econòmic de la llet, com ara les llaunes de la llet o, fins i tot, els antics camions que transportaven aquest producte fins a les fàbriques de la Seu d'Urgell. Finalment, es va inaugurar fa pocs anys un nou museu de la capital de comarca amb una planta dedicada exclusivament al formatge al territori.

Ens trobem, per tant, amb un continu de transformacions socials i econòmiques, però també simbòliques, que van de la llet al formatge en un recorregut que no deixa de presentar contradiccions.

L'anàlisi de les diferents modalitats en què la memòria de les formes de vida relacionades amb el model lleter són recuperades i reinterpretades en el present, ens permet apropar-nos a la manera com les societats estudiades han experimentat i interpretat les transformacions a què es van veure sotmeses. El passat lleter i formatger de la zona, i la seva reactivació i reinterpretació dins dels nous contextos, ens serveix com a *locus* d'anàlisi per estudiar les transformacions socials, econòmiques i ideològiques. Per tant, podem parlar d'un territori on conviuen

aquests dos models, un model agrari en clara davallada però que encara manté una certa identitat social construïda al seu voltant, i els nous models orientats al turisme que reaprofiten el passat per a la creació de nous discursos socials.

En un context de canvis globals que determinen la producció de les localitats, la necessitat d'atreure el turisme per consolidar així un sistema econòmic feble ha de ser considerada a l'hora d'analitzar les noves pràctiques i representacions socials (Mármol, 2012). L'aparició del turisme com a factor de desenvolupament econòmic, després de les successives crisis que ha patit el territori, posa les bases per a una reformulació de les comunitats que s'han de convertir en 'destinacions turístiques'. Aquesta característica projecta la comunitat cap a fora i li imposa una qualitat escènica que pressuposa l'existència d'un públic espectador. És en aquest context que una sèrie d'elements del passat són posats en valor i adquireixen nous significats. És així que es generen nous processos de patrimonialització del passat a través dels quals es legitimen determinats elements culturals com a representatius d'una identitat social. Dins de l'àmbit territorial analitzat, han fet fortuna en grau divers un seguit de propostes de recuperació i conservació d'uns elements patrimonials directament relacionats amb la memòria de les formes de vida que es van veure transformades amb la implantació del model lleter, i posteriorment la seva davallada i desaparició en molts casos. El formatge es converteix en un element que permet parlar des del present de diferents passats, i garantir alhora la creació d'etiquetes de qualitat agroalimentària que faciliten la promoció del territori.

Coincidint amb el centenari de la creació de la Cooperativa Lletera del Cadí (1915), hem trobat adient fer una reflexió al voltant d'aquestes transformacions i de potenciar el coneixement de l'evolució de l'activitat econòmica del territori i les seves implicacions socials i culturals. Entenem que aquests canvis es poden estudiar amb relació a la producció dels nous usos del passat, és a dir, a través d'una anàlisi detallada dels discursos locals amb relació al passat i la seva reinterpretació en els contextos contemporanis.

El nostre interès s'orienta en gran part a analitzar els processos de patrimonialització, a través dels quals diferents elements del passat són seleccionats i reinterpretats, cosa que permet la producció de noves realitats socials. L'estudi d'aquests processos ens permetrà conèixer diferents fenòmens contemporanis que s'engloben sota l'etiqueta del formatge, i també ens aproparà a diferents enfrontaments socials, de manera que es perfila un escenari propici per analitzar la confrontació de poders i de discursos hegemònics. Ens interessa analitzar les

diverses perspectives des de les quals s'oficialitzen els discursos del patrimoni, quines característiques concretes adopten sobre el territori estudiat, a quins valors i categories donen lloc, i quins són els objectes i les idees que passaran a formar part del discurs de recuperació i de conservació oficial.

Per tant, ens interessen els processos socials que donen lloc a la producció de patrimoni. El tema de la llet, però sobretot el formatge, és un element en procés d'activació patrimonial. Es tractaria d'un element del passat, i en molts casos del present, que es reflecteix de diverses maneres en la realitat de la societat local contemporània. Funcionarà com a *leitmotiv* que ens portarà a una investigació sobre els canvis en l'estructura productiva i les transformacions socials, econòmiques i de les representacions en el territori.

1.1. El territori: l'Urgellet i el Baridà

El marc territorial seleccionat per dur a terme aquest estudi el configuren els territoris de l'Urgellet i el Baridà, dos espais geogràfics adjacents, considerats actualment com dues subcomarques sense cap implicació administrativa, situades a cavall de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Des del punt de vista de la recerca duta a terme en aquest projecte, l'elecció d'aquest marc territorial és coherent amb els processos vinculats al desenvolupament d'una indústria lletera i del model ramader que la sustenta, que s'implanta originàriament a l'Urgellet i que, fora d'aquest territori, coneix una primera expansió en terres del Baridà, on aquest model ramader evoluciona amb uns trets específics diferenciats, que són condicionats per les particularitats socioeconòmiques d'aquest territori i que es traduiran en una situació radicalment diferent a la viscuda a l'Urgellet amb relació a la ramaderia en època actual.

L'Urgellet i el Baridà són dues subcomarques veïnes, que s'estenen als marges del riu Segre, a cavall, com hem dit abans, de les actuals comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya. La manca de continguts administratius per a aquests dos territoris fa que la seva delimitació actual sigui complexa ja que, per una banda, no disposen d'una equivalència oficial de tipus comarcal i, per l'altra, són sovint objecte de definicions de caràcter erudit que conviuen amb percepcions de caràcter popular, de vegades molt sentides, que s'alimenten mútuament i compliquen encara més la qüestió.

De totes dues subcomarques, la del Baridà és la que trobem documentada de més antic. El *pagus Bariense* apareix en els documents escrits a partir del segle x

com a delimitació menor dins del comtat de Cerdanya, que feia referència als territoris occidentals d'aquesta demarcació medieval, administrats des del castell de Bar (Sabaté, 1997: 25-27). La denominació baridana va sobreviure el desmantellament del referent comtal en l'organització territorial de la Catalunya Vella i va continuar designant aquells territoris occidentals del comtat de Cerdanya, que limitaven amb els districtes pirinencs del comtat d'Urgell (Sabaté, 1997: 45-46), de manera que, a partir del segle XIII, aquest corònim es va aplicar a la denominació de la sotsvegueria creada al voltant de la població de Bellver de Cerdanya, coneguda com a sotsvegueria del Baridà (Sabaté, 1997: 54-55). La fundació i el creixement ràpid de la població de Bellver al segle XIII van implicar l'ampliació de la denominació baridana cap a llevant, ja que durant l'alta edat mitjana tan sols feia referència al territori situat a la sortida del comtat de Cerdanya, en el qual el Segre s'engorjava, entre Sant Martí dels Castells i els Banys de Sant Vicenç, aproximadament: l'actual plana de Bellver formava part aleshores del *pagus* de Talló, perfectament diferenciat del Baridà (Sabaté, 1997: 25-27).

La percepció d'aquest territori, perfectament delimitat pel seu flanc occidental pel fet que coincidien aquests límits amb els que hi ha entre el comtat de Cerdanya i el d'Urgell,¹ es va mantenir, si més no dins dels ambients més erudits, durant tota la resta de l'edat mitjana i tota l'edat moderna,² de manera que fins i tot a començaments del segle XX hi havia qui avalava la definició d'una comarca específica del Baridà (Burgueño, 2003: 160).

En les successives divisions administratives estatals o autonòmiques dels segles XIX i XX s'ha accentuat —volgudament o no— la diferenciació d'aquest espai amb relació a la resta de la Cerdanya: l'any 1833 s'integraven tots els territoris de l'antiga sotsvegueria del Baridà al partit judicial de la Seu d'Urgell, i l'any 1932, d'acord amb els treballs de la Ponència de la Divisió Territorial de Catalunya, se segregaven del Baridà els municipis més occidentals per passar a formar part de la comarca de l'Alt Urgell (Burgueño, 2003: 160). En aquest procés va pesar l'opinió del geògraf Pau Vila, que ja havia fixat pocs anys abans l'estret de Mollet com a

¹ Aquests límits occidentals incorporaven, des de l'alta edat mitjana, les parròquies d'Arsèguel, Ansovell i Aristot dins de l'àmbit del Baridà, que formava part del comtat de Cerdanya (Pujol, 1984: 441).

² Jesús Burgueño, en el seu estudi sobre l'evolució històrica de la divisió comarcal de Catalunya, recull com en diverses obres geogràfiques que tenien Catalunya com a marc, editades entre 1590 i 1847, es manté la percepció del Baridà, bé com a vegueria, bé com a vall, bé sense cap altre referent geogràfic (Burgueño, 2003: 16).



Mapa de l'Urgellet i el Baridà. Font: Carles Gascón

punt de referència en la divisió de l'Alt Urgell i la Cerdanya (Vila, 1926: 26-27). Per contra, no es van prendre en consideració els resultats de l'enquesta de mercat del 1931, que va acompanyar tot el procés de la definició de les comarques, segons els quals tots els municipis del Baridà que romandrien dins de la demarcació cerdana van contestar que el seu mercat de referència era el de la Seu d'Urgell (Burgueño, 2003: 160).

Mentre es produïen aquests plantejaments acadèmics, la denominació baridana esdevenia poc menys que ignorada per la mateixa gent del país (Pujol, 1984: 441),³ i no tornaria a assolir una certa popularitat entre els seus veïns fins a la dècada de 1980, sobretot a partir de la seva recuperació per part de neorurals que s'instal·laven en diversos nuclis d'aquell territori.⁴ Paral·lelament, es restringia la percepció d'aquest territori a un àmbit territorial definit per les seves caracterís-

³ Amb aquesta afirmació de mossèn Pere Pujol coincideixen molts veïns de diversos municipis del Baridà que han estat entrevistats, per a la majoria dels quals la denominació baridana els era una realitat estranya que no havien conegut fins a èpoques recents. Només en dos casos, el d'una professora de Travesseres i el d'un exalcalde de Cava, tenien constància d'aquesta denominació i la vinculaven a un territori definit en el discurs del geògraf Pau Vila a la dècada de 1920.

⁴ Alguns d'aquests veïns nous, establerts al poble de Músser, van crear un grup de música popular conegut amb el nom de *La Principal del Baridà* que, arran de la seva itinerància per tot el territori en festes majors i altres celebracions, van popularitzar el corònim i la seva ubicació fora de l'àmbit més estrictament acadèmic.

tiques físiques, basades en una orografia complexa, en el riu Segre com a eix vertebrador, en el seu caràcter supracomarcal i, fins i tot, en el particular dialecte parlat pels seus habitants.⁵ D'aquesta manera, la Gran Geografia Comarcal de Catalunya, en la seva primera edició de l'any 1983, integrava al Baridà els municipis cerdans de Montellà i Martinet i de Lles de Cerdanya, i els alturgellencs de Cava, el Pont de Bar i Arsèguel, amb Martinet com a nucli principal (Cahner, 1985: 341).⁶

Actualment, i segons sosté el geògraf Jesús Burgueño, “des d'un punt de vista funcional, el Baridà és un espai d'interferència entre la Seu i Puigcerdà” (Burgueño, 2003: 160). L'atracció que exerceix la Seu d'Urgell com a centre de serveis sobre els municipis de Martinet i de Lles de Cerdanya continua essent majoritària —afavorida també per les disfuncions generades pel fet de trobar-se la capital comarcal cerdana en una província diferent (Girona) a la dels municipis del Baridà (Lleida)—, fins al punt que amb motiu de la publicació l'any 2000 de *l'Informe Roca* —que postulava una revisió del model territorial de Catalunya— algun d'aquests ajuntaments van apuntar la possibilitat d'unir-se a l'Alt Urgell (Burgueño, 2003: 160). En qualsevol cas, en el marc d'un procés participatiu endegat pels cinc ajuntaments baridans l'any 2008 amb el nom de “Quin futur volem per al Baridà?” es van posar de manifest certes afinitats per part de les corporacions locals implicades amb relació a la definició d'aquest marc geogràfic supracomarcal, a l'hora que s'encetava un fort debat al carrer sobre una possible identitat baridana, amb posicions força diferenciades.⁷

Pel que fa a l'Urgellet, ens trobem també davant d'un corònim històric que s'ha popularitzat sense un referent administratiu concret en època contemporània. Els orígens d'aquesta denominació són més tardans que els del Baridà. Al segle XII, l'expansió del comtat d'Urgell cap a terres del sud i el trasllat progressiu de la seva capitalitat des de la Seu d'Urgell i Castelliutat cap a Agramunt i Balaguer,

⁵ Aquesta característica com a element diferenciador dels habitants del Baridà amb relació als seus veïns urgellencs ja era plantejada per mossèn Pere Pujol l'any 1929 (Pujol, 1984: 442-443).

⁶ *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*, 15, Barcelona 1985, p. 341. En la maquetació de la primera edició de la *Gran Geografia Comarcal de Catalunya* dedicada a la Cerdanya i a les comarques veïnes (Cahner, 1985), fins i tot, es va optar per incorporar els municipis del Pont de Bar i el nucli del Querforadat, tots ells de la comarca de l'Alt Urgell, dins d'aquest volum de la Cerdanya per tal de “donar una unitat de tractament a la sotsvegueria de Baridà”.

⁷ Segons converses amb els tècnics responsables de coordinar aquest procés des de l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran.



Poble de Bar, 2007. Font: Ramon Gasch Ribot

es va veure acompanyat per un desplaçament paral·lel del corònim Urgell cap al sud, que acabaria designant la zona d'influència de la vila d'Agramunt. Per la seva part, els espais septentrionals del comtat rebien la denominació genèrica d'Urgellet (Sabaté, 1997: 51), un espai articulat per la vall del Segre i centrat en la indiscutible preeminència de la ciutat episcopal de la Seu d'Urgell, que integrava els territoris originaris de l'antic comtat, des del terme de Coll de Nargó fins al d'Estamariu, amb inclusió de totes les valls laterals que aboquen les seves aigües al Segre (Pujol, 1984: 443-444).

Igual com hem explicat en el cas del Baridà, la dissociació del corònim Urgellet de qualsevol unitat administrativa funcional va alterar-ne sensiblement la percepció, de manera que, malgrat que es mantenia dins de l'àmbit acadèmic com a referent definitori de tot el territori que gravitava al voltant de la Seu d'Urgell,⁸ des del punt de vista popular va passar a tenir una significació més restringida, amb unes connotacions paisatgístiques evidents, vinculades a la plana al·luvial de prop de 20 quilòmetres de longitud, al centre de la qual s'erigeix la població de la Seu d'Urgell com a referent urbà indiscutible del conjunt. Es fa complex precisar la popularització d'aquest corònim en aquest sentit més restringit, però com a mínim ja a la dècada de 1920 era una realitat ben sentida: en una publicació de la cooperativa lletera de la Seu d'Urgell de l'any 1928 s'afirmava que “casi en el límite NE de la Provincia de Lérida, cual profunda herida abierta en el salvaje Pirineo, se abre el valle de La Seo de Urgel, conocido también por el Urgellet”.⁹ Unes quantes dècades més tard, l'any 1968, naixia el municipi de Ribera d'Urgellet arran de l'annexió per part de l'antic municipi del Pla de Sant Tirs —situat a poc més de vuit quilòmetres al sud de la Seu d'Urgell— dels antics municipis de la parròquia d'Hortó, Arfa i Tost. Actualment és l'únic referent administratiu vinculat al corònim Urgellet, un referent que, segons determinades opinions, resulta abusiu perquè no abraça tots els pobles d'allò que popularment es coneix com a ribera d'Urgellet (Cahner, 1984: 92).

No cal ressaltar que la creació de fronteres, administratives o simbòliques, no és més que el reconeixement o la negació de zones de contacte i intercanvi, així

⁸ Mossèn Pere Pujol així ho va defensar en el seu treball sobre la comarca de l'Urgellet de l'any 1929. Amb tot, incorporava al seu discurs una diferència cabdal amb relació a l'Urgellet baixmedieval: el fet que les valls d'Andorra no s'integressin en aquest territori “per tenir acusada intensament la seva personalitat històrica” (Pujol, 1984: 444).

⁹ Vegeu *Historial de la Sociedad Cooperativa de Lechería de Seo de Urgel, la Seu d'Urgell 1991*, fol. 5^r.

com l'actuació sobre aquests espais amb determinats objectius polítics. En aquest treball, ens hem interessat per la conjunció d'aquests territoris tenint en compte el paper que van jugar en el procés d'expansió del model lleter comarcal. Mentre que l'Urgellet s'ha de pensar com a àmbit originari de la iniciativa empresarial que permetrà l'existència i el desenvolupament de la Cooperativa del Cadí, el Baridà funciona com a exemple de l'ampliació del model econòmic orientat a la producció làctia. Més enllà d'aquestes característiques específiques, no ens hem centrat en els discursos locals de producció i reproducció de fronteres.

1.2. La recerca

Aquest treball és la continuació d'una sèrie de recerques dins de l'àmbit de l'etnografia portades a terme a l'Alt Urgell al llarg dels últims anys, darrere les petjades de l'antropòleg Joan Frigolé. Després d'una reeixida experiència de col·laboració entre el Consell Comarcal de l'Alt Urgell i Joan Frigolé, que va donar lloc a la publicació d'un llibre sobre les trementinaires de la Vall de la Vansa i Tuixent (Frigolé, 2005), des del Consorci Ruta dels Oficis d'Ahir, una entitat participada pel Consell Comarcal de l'Alt Urgell i diversos municipis d'aquesta comarca, es va proposar al programa de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC), del Departament de Cultura, una segona recerca l'any 2008. La idea era continuar aprofundint en el coneixement etnogràfic de l'Alt Urgell, amb l'objectiu de revitalitzar i millorar els diferents museus de la Ruta d'Oficis d'Ahir escampats per diferents pobles de la comarca. La nova proposta de recerca s'interessava pel món de la vinya i la producció de vi al territori del Baridà, arran de l'existència d'un petit museu dedicat específicament a la vinya i al vi de muntanya a la població del Pont de Bar, i a l'existència d'evidències físiques en aquest territori, vinculades al desenvolupament d'aquesta activitat en el passat. Però la temàtica no va ser acceptada pel fet que es considerava que no era prou representativa del territori. Tot i no estar totalment d'acord, ja que el conreu de la vinya i la producció de vi va ser una activitat força important en la zona abans de la fil·loxera, vam pensar en una temàtica que estigués relacionada d'una manera més immediata amb el territori, i sobretot que fos més actual. Ràpidament el món de la llet va prendre protagonisme. El nou projecte, que va ser acceptat l'any 2009, s'interessava per les transformacions productives amb relació a la ramaderia intensiva orientada a la llet al territori del Baridà, amb un marcat interès pels processos recents de

patrimonialització. En poc temps, vam veure la necessitat d'ampliar la zona d'estudi per incloure l'Urgellet, territori veí i centre neuràlgic tant de les transformacions productives com dels fenòmens de patrimonialització dels darrers anys.

Paral·lelament, l'any 2010 va concloure una recerca de doctorat començada el 2005 i dirigida per Joan Frigolé, sobre els processos de patrimonialització a la vall de la Vansa i Tuixent. La tesi es va publicar en forma de llibre el 2012 (Mármol, 2012) i va donar lloc a una sèrie de publicacions. Aquesta recerca no deixa de ser una continuació i ampliació de temes tractats en aquell primer projecte, amb les especificitats de la temàtica desenvolupada en aquest llibre. Una primera versió d'aquest treball va ser presentada a l'IPEC l'any 2012, però la seva publicació s'ha endarrerit fins a l'actualitat. L'any 2015 es va presentar una primera part d'aquesta recerca, en la seva vessant més històrica, en un llibre publicat per la Cooperativa del Cadí (Gascón, 2015).

La metodologia utilitzada per al desenvolupament d'aquest estudi es basa principalment en l'etnografia, amb el treball de camp com a protagonista clar. Al llarg de dos anys de feina, s'han fet diferents entrevistes a persones clau, relacionades amb els fenòmens estudiats. Igualment, s'han organitzat diverses sortides i estades al territori, amb la voluntat d'acompanyar els protagonistes en les feines i els treballs quotidians. En alguns casos, hem acompanyat tècnics de la Cooperativa del Cadí en els seus recorreguts per diferents granges aportadores de llet, i també hem conegut el territori de la mà de ramaders antics i actuals. Les festes i fires de la zona també han estat presents com a fenòmens socials clau per entendre les noves dinàmiques econòmiques, i ens han permès apropar-nos a la gent i conèixer diferents persones vinculades amb l'objecte de la recerca.

La recerca va organitzar-se tenint en compte tant el vessant històric del fenomen com els aspectes etnogràfics. La introducció de caire historiogràfic feta per Carles Gascón obre aquesta obra i ens permet plantejar el context de desenvolupament de les iniciatives lleteres durant la primera meitat del segle xx. El primer capítol s'interessa per les formes de vida de la pagesia en el context del nou sistema de producció intensiva de llet, sobretot a partir de la dècada del cinquanta quan es considera que comença l'auge lleter a la comarca i fins als anys setanta-vuitanta. El segon capítol se centra en les transformacions a partir de la implantació de les quotes de la llet, directament relacionades amb l'entrada d'Espanya a la Comunitat Econòmica Europea l'any 1986, i els canvis que van suposar en els diferents casos. Finalment, el capítol dedicat als processos de patrimonialització de la llet i

el formatge ha estat elaborat sobretot a partir d'entrevistes amb gent relacionada amb aquests fenòmens, així com amb la participació en fires i esdeveniments rellevants. En total, 55 persones han estat entrevistades, en molts casos més d'una vegada, per aprofundir en els detalls que més ens interessaven. En la major part dels casos, les entrevistes s'han fet en les cases dels informants, o bé en el seu lloc de treball o en algun bar de la ciutat de la Seu d'Urgell. Les visites a les granges, que es troben a diferents indrets del Baridà i de l'Urgellet han ocupat una gran part de les tasques que s'han fet. Igualment, les visites a la fàbrica de la Cooperativa del Cadí van ser importants a l'hora de recopilar la informació.

Aquest treball no hauria estat possible sense la col·laboració de diferents persones que des del començament van donar suport al projecte. En primer lloc, Clara Arbués, que va participar en l'elaboració i el planejament del projecte, i que ens ha ofert suport i assistència durant el treball de camp. Així mateix, també han col·laborat amb nosaltres en tasques de recollida, buidatge i sistematització de dades Lluís Obiols i Laia Creus. Aquest treball s'emmarca en el projecte de recerca de la UB: "El patrimonio cultural y natural en tiempos de crisis. Retos, adaptaciones y estrategias en contextos locales" (CSO2015-68611-R). Moltes de les perspectives etnogràfiques d'aquesta recerca són deutores del consell i guia de professors col·legues del Departament d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona, com Joan Frigolé, a qui agraïm especialment els seus comentaris i reflexions, Xavier Roigé, Ferran Estrada i Oriol Beltran, així com d'Ismael Vaccaro de la McGill University i Beatriz Santamarina de la Universitat de València. També han estat importants la col·laboració i els treballs de recerca d'Antoni Tulla, professor de la Universitat Autònoma de Barcelona. Tant des de la Cooperativa del Cadí com des de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell hem rebut també una càlida benvinguda i des del començament s'han prestat a col·laborar amb nosaltres i han posat tots els seus recursos i coneixements al nostre abast. El seu suport ha estat clau per poder garantir que es fes el projecte.

Són moltes les persones que ens han obert les portes de casa seva per explicar-nos els records i les experiències passats i presents: les famílies de cal Font i de cal Casanoves de Músser, Lourdes Brugulat i Carles Fabra de Lles, Joan Pubill d'Ansovell, la família de cal Pantebre de la Seu d'Urgell, Joan Grau i Ramon Noguera del Pont de Bar, mossèn Enric Moliné de la Seu d'Urgell, Josep Cerqueda de la Seu d'Urgell, Climent Miró de la Seu d'Urgell, Joan Barral d'Arsèguel, Artur Blasco i Jordi Blasco d'Arsèguel, Carles Dalmau de la Seu d'Urgell, Ramon Canut

i el seu nét Andreu Canut, de la Seu d'Urgell, la família Bombardó de Montellà, Teresa Grau i Ramon Moliné de la Seu d'Urgell, Sol Gasch de Travesseres, la família Gasch dels Arenys, Josep Armengol de cal Codina de la Seu d'Urgell, Antònia Armengol de l'Oficina Comarcal del DARP de la Seu d'Urgell, Enric Puig de cal Viudet d'Alàs, Tonet d'Adrall, cal Furroll, Lídia Brugulat d'Arànsér, Toni Casanovas de cal Roig d'Arsèguel, Climent Gispert de Cava i Ramon Sellés de Lles. Per entendre les noves realitats associades a la llet i al formatge en les darreres dècades del segle xx, van ser molt importants les informacions que ens va facilitar el Salvador Maura, així com les entrevistes que ens van concedir Albert Batalla, Joan Ganyet, Jordi Dalmau, Josep Ingla, Susana Balastegui, Albert Galindo, Daniel Casellas, Isidre Domenjó, Albert Villaró, Montse Ripoll, Ramon Gasch i Montse Ferrer.

A tots ells els estem molt agraïts, ja que l'etnografia no es construeix mai d'esquenes a la gent del territori, ans al contrari, és un treball dialògic que necessita l'interès i la col·laboració de les persones.

2. Introducció històrica

Carles Gascón Chopo

Cap a mitjan segle XIX, amb poc més de 3.000 habitants, la Seu d'Urgell era la major població del Pirineu català (Sabartès, 1998: 156). Aquesta petita ciutat, situada al mig d'una plana fèrtil, regada pels rius Segre i Valira, gaudia d'un gran prestigi i d'una notable capacitat d'atracció arran de la seva vocació de centre de serveis d'una rodalia molt àmplia, que incloïa també les valls d'Andorra. Durant la primera meitat d'aquella centúria, mentre la desamortització dels béns eclesiàstics posava un important lot de terres a mans de particulars en règim de plena propietat (vegeu Solsona, 1994), els veïns de les poblacions de la plana de l'Urgellet mobilitzaven les seves energies en la construcció de nous recs que van convertir grans superfícies de terra en regadiu, amb la intensificació dels conreus corresponent i amb un notable increment dels rendiments agrícoles (Mitjà, 2002: 16).

Però sense un increment substancial de la demanda de productes agraris per tal de donar-los sortida al mercat, de ben poc haurien servit totes aquestes millores. En aquest sentit, els índexs elevats de creixement de la població durant la primera meitat del segle XIX,¹⁰ van actuar com un veritable catalitzador de la demanda de productes agraris i comportaren una ampliació notable de la superfície cultivada en detriment d'altres usos (Escribà *et al.*, 2001: 209). A tot això cal afegir l'increment d'una pressió fiscal que exigia uns pagaments en metàl·lic per afrontar unes imposicions a l'alça,¹¹ i que obligava els pagesos a vendre's una part de la seva producció, que d'una altra manera haurien destinat a l'autoconsum (vegeu Tello, 1990; Oliver, 2002). Aquesta necessitat va repercutir en una notable especialització al voltant de la vinya en determinats conreus, bé als voltants de la Seu d'Urgell bé al seu entorn muntanyenc, com ara el Baridà (Escribà *et al.*, 2001:

¹⁰ La població total comptabilitzada als municipis de l'actual comarca de l'Alt Urgell és d'11.533 habitants l'any 1787 i de 28.578 l'any 1860; *Gran geografia comarcal de Catalunya*, vol. 15, Barcelona 1996, p. 102-103.

¹¹ Josep Zulueta plasma aquesta realitat en un article publicat a *La Vanguardia*, 3 de març de 1891, p. 4.

209). Als municipis de muntanya, en canvi, els condicionants físics imposaren una especialització ramadera a través del negoci de la compravenda de bestiar oví, boví i de peu rodó bàsicament (Nistal, 2008) que, malgrat les problemàtiques i despeses associades, era considerat el negoci més lucratiu del Pirineu a finals del segle XIX (Gascón, 2010: 69-70).

Incentivat per l'increment de la demanda, la integració del mercat i les millores estructurals, el sector agrari de l'Alt Urgell travessà un període de relativa bonança que s'estroncaria brutalment a partir de la dècada de 1890, amb l'arribada de la plaga de la fil·loxera. Durant la dècada anterior, l'afectació de la fil·loxera sobre la vinya francesa havia afavorit la seva expansió a l'altre costat de la frontera. Finalment, però, la plaga va arribar a la península pel Pirineu oriental i l'any 1890, poc després que es detectessin els primers casos a l'Empordà, es descobrien els primers ceps infectats a l'Alt Urgell. La plaga va destruir la vinya de la comarca d'una manera fulminant i la producció de raïm no tornaria a assolir mai més el pes econòmic que havia tingut fins aleshores. Els efectes de la plaga es van fer notar amb una especial intensitat sobre les economies més dependents de la vinya, concentrades especialment als municipis de la ribera de la Seu. Moltes famílies de l'Urgellet en depenien exclusivament per als pagaments en metàl·lic per poder afrontar les imposicions estatals o municipals, o bé per a la compra de béns de consum (Escribà *et al.*, 2001: 210-211).

Una part de les terres dedicades al conreu de la vinya, particularment les de secà, es van haver de reconvertir al conreu del cereal (Nistal, 2010: 29), però als voltants de la Seu d'Urgell, especialment a totes aquelles terres que es podien beneficiar de l'aigua de rec, hi hagué una clara aposta per l'especialització ramadera, amb un paper fins aleshores complementari en les economies pageses de la ribera (Nistal, 2010: 76), mitjançant la conversió dels antics vinyets en camps de farratge per al bestiar. Aquest procés de conversió ja era palpable a la Seu d'Urgell l'any 1892.¹² I encara un any després, el consistori urgellenc, arran de la iniciativa d'una sèrie de criadors de bestiar del municipi, acordava celebrar una fira ramadera per incentivar aquesta especialització incipient que semblava cridada a substituir l'antic auge de la vinya.¹³

¹² Segons una notícia publicada a *La Voz del Pirineo*, 18 d'octubre de 1892, p. 2-3.

¹³ Vegeu *La Voz del Pirineo*, 22 d'octubre de 1893, p. 2.

Les profundes transformacions econòmiques experimentades a l'Urgellet de finals del segle XIX tingueren un referent indiscutible en la figura de Josep Zulueta i Gomis, un veritable mite de la història recent del Pirineu, que simbolitza el trànsit d'unes formes econòmiques tradicionals a una modernitat sense pal·liatius (Gasch *et al.*, 2010). Nascut l'any 1858 en el si d'una família burgesa de Barcelona, la relació de Josep Zulueta amb el Pirineu remunta a la seva infantesa, quan pujava a estiuejar amb la seva família a la Cerdanya, on nasqué la seva passió per les comarques de muntanya i el món agrari, que el durien a implicar-s'hi profundament (Planas, 2003: 901). Va estudiar la carrera de Dret a Barcelona i l'any 1880 va assolir el doctorat a Madrid (Mateu, 2012: 12). Durant aquests anys va entrar en contacte amb el republicanisme, i es va convertir en un partidari ferm de les tendències més moderades (Planas, 2003: 900).¹⁴

Establert a Barcelona com a advocat i integrat en els principals cercles culturals de la capital, Josep Zulueta va continuar fidel al seu estiueig anual a Puigcerdà, on gaudia d'un gran prestigi i d'una popularitat que ultrapassaven els límits de la capital cerdana.¹⁵ A finals de la dècada de 1880, els elements més progressistes de la Seu d'Urgell, enlluernats pel seu prestigi, van proposar-li la candidatura com a diputat del districte al Congrés dels Diputats. Amb tot, el viciat sistema parlamentari espanyol i el caciquisme local van confluïr per evitar la seva victòria tant en les eleccions de 1886 com en les de 1891 (Gascón, 2012).

Després de la seva segona ensopegada electoral, Zulueta es va retirar de la cursa per l'escó urgellenc. Amb tot, la seva experiència va tenir altres conseqüències carregades de futur, ja que va afavorir el seu arrelament a la comarca, el desplegament de complicitats amb alguns dels elements més progressistes de la població i la descoberta i l'interès per les seves problemàtiques econòmiques que, precisament, van conèixer un empitjorament substancial arran de la crisi de la fil·loxera. La vinculació de Josep Zulueta amb la Seu d'Urgell es consolidà amb la compra d'una finca situada als afores de la població, l'anomenada fins aleshores

¹⁴ Un dels testimonis més antics sobre el seu pensament progressista el trobem en la relació d'unes conferències dominicals dedicades als obrers de l'Ateneu Barcelonès en les quals participa l'any 1880 amb la conferència titulada "Utopías sociales"; *L'Esquella de la Torratxa*, 31 de gener de 1880, p. 2-3.

¹⁵ L'any 1882 el periòdic de Puigcerdà *La Voz del Pirineo* es feia ressò de l'èxit d'una conferència pronunciada per Josep Zulueta a l'Ateneu Barcelonès i el qualificava de "uno de nuestros más antiguos y constantes huéspedes veraniegos", i continuava dient que "cuenta desde su infancia en nuestra villa y en toda la Cerdaña con numerosísimos amigos"; *La Voz del Pirineo*, 5 de març de 1882, p. 1.

Torre de l'Areny, l'any 1892.¹⁶ No queden clares quines motivacions l'impulsaren a comprar aquesta finca, tret del fet que es va trobar amb una bona oportunitat d'obtenir-la a un preu ajustat, ja que havia estat embargada per acumulació de deutes a la vídua de Guillem d'Areny i Plandolit, llegendari prohom andorrà amb possessions a la Seu d'Urgell (Peruga, 2007: 12), i venuda en subhasta pública.¹⁷

La compra de la Torre de l'Areny és un dels episodis més celebrats de l'acció de Josep Zulueta a l'Alt Urgell. La finca es convertí en una mena de laboratori experimental en el qual es va procedir a la substitució de les vinyes arrasades per la fil·loxera per prats de pastura, a la millora dels conreus, la introducció de noves races de bestiar i, fins i tot, a la realització dels primers assajos de fabricació de mantega.¹⁸ D'aquesta manera, les proves fetes a la finca van convertir-la en una veritable granja experimental, pionera en diversos camps del desenvolupament agrari del territori, com ara la introducció de la maquinària per millorar els rendiments i, quan aquesta no assolía les expectatives creades, ell mateix s'aplicava en l'elaboració de nous dissenys, com en el cas de l'anomenat tren Zulueta, una arada modificada que podia fer uns solcs més profunds, i que seria perfeccionada a la seva finca de la Seu d'Urgell (Mir citat a Mateu, 2012: 28) i provada en presència del rei Alfons XIII, el ministre de Foment i altres altes personalitats de l'Estat als jardins del Palau de la Moncloa la tarda del 5 de març de 1907.¹⁹

Amb l'adquisició de la finca de la Seu d'Urgell, Josep Zulueta es convertí en un propietari totalment implicat amb les transformacions agràries a l'Urgellet en un moment de canvis profunds provocats per l'impacte de la fil·loxera. L'any 1897, estant de vacances a la Seu —la finca era menada per masovers—, va publicar un article en què explicava les incidències de l'especialització ramadera a l'Urgellet, caracteritzada per la condició familiar de les explotacions, i enumerava una sèrie de punts febles vinculats a la migradesa i la dispersió dels prats, el mal estat dels camins veïnals i el desconeixement i la mala predisposició dels pagesos vers la maquinària agrícola moderna a causa del cost i de les dificultats de manipulació.

¹⁶ *Butlletí Oficial de la Província de Lleida*, 11 de juliol de 1892, p. 372.

¹⁷ *Butlletí Oficial de la Província de Lleida*, 11 de juliol de 1892, p. 372.

¹⁸ *Vegeu Historial de la Sociedad Cooperativa de Lechería de Seo de Urgel*, la Seu d'Urgell 1991, fol. 5v; Gasch i Nistal, 1991: 82.

¹⁹ *ABC*, 5 de març de 1907, p. 4. La notícia figura en altres diaris, però en aquest rotatiu, a més, és recollida una descripció molt acurada de la invenció de Zulueta, de qui es destaca —potser amb una certa ironia davant de la invitació reial— el fet que era republicà.

Com a conclusió, Zulueta apuntava la necessitat de fundar un sindicat agrari o una cooperativa que aplegués els pagesos de la Seu d'Urgell per tal de treballar conjuntament per resoldre les disfuncions més greus.²⁰ És el testimoni més antic que ens ha arribat de la voluntat de constituir una entitat cooperativa vinculada a l'economia ramadera de la Seu d'Urgell.

El moviment cooperatiu, que havia nascut a Europa a la segona meitat del segle XIX, fou hereu d'experiències prèvies en el marc de l'associacionisme obrer i era conseqüència directa de la industrialització. En aquest sentit, va ser clarament un moviment de base obrera i reivindicativa, amb una forta influència de línies de pensament avançat, com el socialisme utòpic (Pérez Baró, 1966). Més enllà de les diferents accepcions del concepte de cooperativisme, ens interessa sobretot la definició de la cooperació com a doctrina i pràctica d'una teoria socioeconòmica (Blanco, 2003). Les primeres associacions cooperatives són societats de consum en contextos obrers, que funcionen amb l'objectiu de pal·liar les desigualtats i millorar les condicions de vida dels treballadors. La primera cooperativa de consum a Catalunya data del 1865 i va ser coneguda com La Econòmica Palafrugense, amb un marcat caràcter obrer i de reivindicació social (Pérez Baró, 1966). Cap a finals del segle XIX, s'estableix la primera Aliança Cooperativa Internacional en un primer congrés a Londres el 1895 (Pérez Baró, 1966), que marca un punt d'inflexió en el creixement i l'expansió d'aquest moviment. L'any 1899 se celebra el primer Congrés Català de Cooperatives (Pérez Baró, 1966: 48), que es fa ressò al nostre país de l'ímpetu internacional del moviment, encara que no s'arribarà mai a fundar una federació de cooperatives de tot l'Estat.

A finals del segle XIX es crearen a Catalunya les primeres cooperatives agrícoles, amb una línia de pensament clarament diferenciada dels moviments cooperatius d'arrel obrera. El seu principal objectiu era la distribució entre els socis d'adobs i altres articles necessaris per a les tasques agrícoles (Pérez Baró, 1974). Aquest tipus d'associacions, com la que proposava Zulueta l'any 1897, es diferenciava clarament de les de caràcter obrer, que propugnaven les cooperatives de consum com a puntal ideològic del moviment. Les cooperatives agràries tenien com a objectiu principal el manteniment d'un alt nivell de vida dels pagesos i de l'habitabilitat de les comarques agrícoles per evitar els èxodes de població. Així mateix, se centraven en l'interès dels productors, no dels consumidors com plantejaven les

²⁰ *La Vanguardia*, 21 de juliol de 1897, p. 4.

cooperatives d'arrel obrera (Pérez Baró, 1966: 95). En aquest sentit la cooperació al camp no comporta un ideal de transformació social, sinó que “representa una millora de la vida al camp, evita el despoblament i representa, políticament, un factor d'estabilitat i conservadorisme” (Pérez Baró, 1966: 96).

L'establiment de les primeres cooperatives al camp impulsen l'aprovació de la Llei de sindicats agrícoles l'any 1906 (Pérez Baró, 1966). Sota la seva tutela, es van multiplicar els sindicats agraris a tot l'Estat (Frigolé, 1975). Aquests nous sindicats van fomentar un tipus de cooperació interclassista que, en tot cas, amagava els conflictes entre els diferents estrats socials i destacava una imatge de solidaritat pagesa com a reflex d'una ideologia pairal de caràcter ancestral. Com destaca Frigolé (1975), és important parar atenció a les característiques locals de creació i desenvolupament dels projectes cooperatius per entendre com van ser utilitzats en cada context i amb quines conseqüències. Ja a finals del segle XIX, en el context del sorgiment del nacionalisme polític català, la família catalana es prenien com a essència de la identitat nacional (Frigolé, 1975; Prats, 1988; Barrera, 1990; Narotzky, 2004; Roigé i Estrada, 2008). El paternalisme de les relacions al voltant de la casa com a institució social aglutinadora va trobar la seva expressió en l'ideal de cooperació interclassista del camp: “El objetivo es crear una comunidad imaginaria en las relaciones sociales de producción, una ideología de armonía entre capital y trabajo a través de la identidad nacional” (Narotzky, 2004: 261). Narotzky destaca la multiplicació de les cooperatives agràries com a realitats impregnades de relacions de desigualtat i conflictes, vinculades a un programa nacionalista que busca restituir un sentit de solidaritat social (2004). Aquest impuls que pren el moviment cooperatiu a escala europea influencia Josep Zulueta i l'impulsa a proposar la creació de sindicats agraris i cooperatives com a mitjans per a la superació de les limitacions de les economies pageses.

La proposta de sindicat agrícola plantejada per Zulueta, però, era formulada en un moment històric força específic, caracteritzat per la profunda crisi econòmica del camp català que tingué com a resposta una mobilització de la pagesia sense precedents. En aquest context, i davant de la doble amenaça d'una explosió de la conflictivitat social i del declivi econòmic del model de la gran propietat agrària, la classe propietària rural apostà per participar activament en aquesta mobilització d'energies i assumí el paper d'interpret en la defensa i el lideratge dels interessos agraris —entesos en la seva globalitat— davant dels poders públics (Planas, 2003: 789). El mateix Zulueta encaixa perfectament en aquest perfil: propietari rural de

certa importància que dugué a terme una tasca notable de foment de l'agricultura a través de nombroses publicacions tècniques i especialitzades, de la participació en congressos, jornades i conferències organitzades per tot el territori català i fins i tot més enllà, i de la implicació personal a les principals institucions de foment de l'agricultura de Catalunya, com a membre de les juntes directives corresponents.²¹ L'energia que demostra aquest personatge arran de la seva dedicació simultània a entitats i interessos tan diversos, i la seva voluntat integradora,²² li aportaren una capacitat de lideratge que, en el cas de la Seu d'Urgell, es veuria reforçada pels



Façana de la Cooperativa Cadi, ca. 1927. Col·lecció de postals Ventura Roca. Autor: Francesc Portella

²¹ En l'època en què ens movem, Josep Zulueta va ser nomenat director del Canal d'Urgell —càrrec que ocupà entre 1890 i 1899—, soci fundador i primer president del Sindicat Nacional de Maquinària Agrícola, soci fundador i primer president de la Lliga de Productors del Principat de Catalunya, membre de la junta directiva de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre a partir del 1899, fundador i vicepresident de la Cambra Agrícola de Lleida (1899), president de la Federació Agrícola Catalana (1900-1901) i president de la Junta Regional de Ramaders de Catalunya. Igualment, va participar activament en els congressos agraris de Lleida, Ciutat de Palma, el Vendrell, Olot, Vic i Tarragona, que se celebraren durant la primera dècada del segle xx (Planas, 2003: 901-903).

²² Aquesta capacitat la deduïm a partir de l'alt grau d'acceptació dels seus projectes per part de sectors amb interessos potencialment oposats, com ara la seva pròpia candidatura a ocupar l'escó de la Seu d'Urgell a Corts, avalada pels republicans, però també sostinguda pels liberals dinàstics de la població o la candidatura posterior pel partit judicial de Vilafranca del Penedès que li va valer l'escó a Corts l'any 1903, gràcies al suport obtingut tant pels rabassaires com pels propietaris locals (Planas, 2003: 900-901).

vincles que havia establert amb els sectors més progressistes de la població arran de la seva activitat política.

En qualsevol cas, la plasmació d'una cooperativa de producció a la Seu d'Urgell encara trigaria uns quants anys a definir-se. De fet, les transformacions econòmiques immediates a la crisi de la fil-loxera van orientar-se cap al negoci ramader de la compravenda de bestiar per a l'aprofitament carni, en el cas del boví, o de la força de treball, en el cas del bestiar mular i cavallí, i també del boví. La vinculació d'aquest negoci amb l'aprofitament lleter és una qüestió que, a finals del segle XIX, no era tan evident com podria semblar.

La producció de formatge i altres derivats lactis al Pirineu és una activitat ben coneguda des de temps antics, vinculada estretament a les possibilitats i el desenvolupament històric de l'activitat ramadera dins d'aquest àmbit geogràfic.²³ Fins ben entrat el segle XX, però, es produïa principalment formatge de llet d'ovella, en consonància amb el predomini aclaparador d'aquest tipus de bestiar en la cabana ramadera local (Canut, Navarro, 1981: 102; Rendu, 2003: 54). Es tractava d'una producció de caire artesà, supeditada a la producció de llana i de carn, que constituïen els principals aprofitaments ovins (Rendu, 2003: 54-55).

En canvi, l'aprofitament de la llet de vaca per al consum humà era testimonial en el millor dels casos. El bestiar vacum era valorat sobretot per la seva capacitat de treball i la llet de vaca era destinada, sobretot, a l'alimentació dels vedells (Rendu, 2003: 61). De fet, a Catalunya, l'especialització lletera de la vaca no es desenvolupa a la muntanya, sinó als grans centres urbans, particularment a Barcelona, a partir de mitjan segle XIX. Fins aleshores, només es consumia la llet de vaca sota prescripció mèdica; fora d'això no despertava cap mena de passió, sinó més aviat al contrari (Pujol *et al.*, 2007).²⁴

²³ Durant l'edat mitjana, alguns dels censos satisfets als senyors per part de les comunitats locals, especialment les d'una major vocació ramadera situades a les valls altes, eren pagats amb formatge, tal com acordaven els andorranos amb relació al seu senyor, el bisbe de la Seu d'Urgell, a la concòrdia de 1163 (Viader, 2003: 97).

²⁴ Per la seva part Joan Ràfols recull diversos exemples força il·lustratius d'aquesta realitat, com ara el fet que en el règim alimentari dels nens de l'Hospital d'Infants Orfes de Barcelona, descrit fins al mínim detall per Pasqual Madoz l'any 1845, no hi figurava la llet i, en canvi, sí que hi figurava el vi, que consumien cada dia a l'hora de dinar. Uns anys més tard, Pere Felip Monlau, un dels introductors de l'higienisme a Espanya, exposava en un tractat sobre la higiene privada publicat l'any 1864 que la llet de vaca "produce la constipación del vientre" i també que "suele hacerse indigesta y flatulenta á los individuos de complexión recia y temperamento bilioso". Amb tot, aquests inconvenients no eren

Amb tot, cap a mitjan segle XIX l'hàbit de consum de llet de vaca arriba a Barcelona des de les grans capitals del nord d'Europa on, a diferència de les regions de l'arc mediterrani, era generalitzat (Ràfols, 1997). L'increment progressiu de la demanda de llet de vaca durant la segona meitat del segle XIX i, sobretot, a partir del 1900 (Pujol *et al.*, 2007), només es podia cobrir amb la presència de vaqueries dins de l'entramat urbà, atès el caràcter perible de la llet, que obligava el consumidor, abans del descobriment de l'esterilització i la pasteurització, a viure prop de la vaca (Ràfols, 1997). D'aquesta manera, les vaqueries van començar a implantar-se per tota la ciutat, amb tots els problemes logístics corresponents vinculats amb l'alimentació de les vaques i amb l'eliminació de residus.²⁵ Condicionades per aquestes realitats, les vaqueries urbanes difícilment podien confiar en la cria de les pròpies vaques per poblar les quadres i havien de confiar en l'abastiment extern de vaques suïsses i holandeses (Pujol, 2002).

Al Pirineu de principis del segle XX el consum de llet fresca de vaca era considerat gairebé una excentricitat²⁶ que podríem vincular a la influència dels nous hàbits de la societat barcelonina, imitada a comarques per part de les famílies més receptives de les modes de la capital, sense descartar la influència dels preceptes mèdics i dels propis barcelonins que, empesos per un turisme incipient, començaven a acostar-se per gaudir del Pirineu (Gascón, 2015: 48-50). D'aquesta manera, a partir del 1900 són adquirides les primeres vaques lleteres de races foranes per poblar les quadres de la Seu d'Urgell.²⁷

Paral·lelament es desenvolupen a diversos punts del Pirineu, començant per la Cerdanya, les primeres iniciatives d'aprofitament de la llet de vaca per alimentar una indústria derivada, que segueixen els patrons de la indústria formatgera francesa, incentivada pel Govern del país veí des de mitjan segle XIX d'acord amb un projecte de desenvolupament rural inspirat per la realitat de la producció formatgera d'àmbit alpí (Delfosse, 2007). Tot i que la implantació del model va

cap obstacle per barrejar-la amb el cafè o el te, que començaven a substituir el costum de prendre xocolata a l'hora d'esmorzar (Ràfols, 1997).

²⁵ Els inconvenients que l'establiment de les vaqueries urbanes implicava per a la convivència foren ja reflectits a les ordenances municipals de Barcelona de 1857, que les instava a situar-se en barris perifèrics o apartats del centre. La darrera vaqueria de Barcelona, ubicada al barri de Gràcia, molt pròxima al mercat municipal, tancà l'any 1984 (Ràfols, 1997).

²⁶ Domènec Moliné (1952: 23) recull que només consumien llet de vaca els malalts i unes poques famílies riques.

²⁷ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 5v; *El Cadí*, núm. 9, 18 d'abril de 1931, p. 3.

conèixer algunes dificultats al Pirineu, ja que propugnava una clara especialització bovina que xocava amb el tradicional predomini oví en aquesta serralada, va conèixer algunes plasmacions concretes, com ara la petita formatgeria del bosc de Barrès, al Capcir, creada l'any 1877 i tancada el 1891 per manca de viabilitat econòmica (Rendu, 2003: 49). L'experiència d'aquesta formatgeria, però, no fou en va. Bartomeu Carbonell, fill de Gorguja, al terme de Llúvia, havia estat el llogater de la granja de les vaques de la fàbrica de Barrès i, arran de la seva experiència, va engregar una formatgeria pròpia a Gorguja. L'any 1890 ja fabricava mantega i formatge de Gruyère, segons els models francesos, va fer importar les primeres vaques de raça Schwitz del Pirineu català, i va contractar dos formatgers suïssos per aprendre i per organitzar els processos de fabricació de formatges i mantega. La producció de la Granja Carbonell, abocada al mercat de Barcelona, va mantenir-se en actiu fins a l'esclat de la Guerra Civil (Rendu, 2003: 62).

Josep Zulueta era coneixedor d'aquestes primeres experiències de producció de formatge i mantega a partir de la llet de vaca al Pirineu català. Si poc abans del seu tancament visitava i elogiava la petita fàbrica de Barrès (Gascón, 2010: 104),²⁸ més endavant agràia públicament les iniciatives de Bartomeu Carbonell a qui coneixia de les seves estades a la Cerdanya.²⁹ Arran d'aquestes experiències, Zulueta va adquirir la maquinària necessària per a la fabricació de mantega, seguint amb l'esperit d'experimentació que havia desenvolupat a la seva finca de la Seu d'Urgell. Aquesta adquisició seria cabdal per fer els primers assajos al voltant de la transformació de la llet de vaca que marcarien l'evolució futura d'aquesta activitat.³⁰

Ja entrat el segle xx, l'aposta ramadera assumida per un nombre de pagesos de l'Urgellet començava a quallar i avançava sota la influència de nous reptes i de noves oportunitats. Amb l'obertura de la carretera de Lleida a la Seu l'any 1896 (Fité, 2012: 23) s'incrementaven les possibilitats del negoci ramader gràcies a la connexió directa amb els grans centres de consum, especialment amb Barcelona.³¹ La carn de vacuum, però, no era l'únic aprofitament del bestiar boví

²⁸ C. Gascón, *Comarques olvidadas... op. cit.*, p. 104.

²⁹ *Ceretania*, 17 de setembre de 1916, p. 4.

³⁰ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 5v.

³¹ Poc abans de l'obertura de la carretera, Josep Zulueta assenyalava la manca de bones comunicacions amb el Pirineu com el gran obstacle que limitava la rendibilitat de la cria del boví per abastir de carn la gran ciutat; *La Vanguardia*, 31 de març de 1894, p. 4.

que podia interessar al mercat barceloní. L'increment sostingut del consum de llet fresca de vaca i les necessitats que tenien les vaqueries urbanes de reposar el seu bestiar obria la possibilitat d'un nou mercat per als ramaders de la Seu, que podien beneficiar-se d'un aprofitament mixt del bestiar vacum, de manera que feien criar les seves vaques per continuar amb el negoci de la compravenda de bestiar i, en arribar a un segon o tercer part, és a dir, un cop assolida la màxima producció i vitalitat de les vaques, les venien a les vaqueries de Barcelona per al seu aprofitament lleter (Moliné, 1952: 64). Aquesta modalitat generava un petit excedent de llet de vaca, aprofitant una part de la llet que produïen les vaques per alimentar els vedells, que podia comercialitzar-se localment i que explicaria que la llet de vaca passés de ser una raresa digna d'admiració cap al 1900 a un producte excedentari amb possibilitats d'abastir una petita indústria local de derivats lactis quinze anys més tard.

Amb tot, les limitacions de la demanda local amenaçaven constantment amb la saturació del mercat i una caiguda ruïnosa dels preus de la llet.³² Paral·lelament, l'esclat de la Primera Guerra Mundial a Europa va crear un nou problema per al negoci de la cria del bestiar mular i cavallí arran del bloqueig de les importacions franceses quan començaren les hostilitats.³³ Les disfuncions creades per la Guerra Europea i la saturació de l'oferta de llet al mercat local crearien el context ideal per accelerar els tràmits per a la creació d'una cooperativa ramadera. D'aquesta manera, sota el guiatge i el consell de Josep Zulueta, veritable impulsor del projecte, l'any 1915 començava a funcionar una cooperativa lletera a la Seu d'Urgell,³⁴ amb l'objectiu immediat d'evitar la saturació del mercat local de llet fresca mitjançant la venda unificada i la fabricació de mantega,³⁵ per bé que l'objectiu estratègic a llarg termini era el foment i la millora de la raça del bestiar vaquí a la Seu d'Urgell, per fer sostenible i rendible l'especialització lletera de la comarca de l'Alt Urgell.³⁶

³² *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 6r.

³³ *Ibidem*, f. 5v-6r.

³⁴ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 6r.

³⁵ ACC, Llibre d'actes, núm. 1, p. 7-8.

³⁶ Els objectius de la Cooperativa són recollits en l'article 2 dels estatuts de 1915, i contempnen "fomentar el desarrollo y calidades del ganado bovino; la venta en común de leche; su transformación por los métodos más racionales en manteca, quesos y otros productos de la leche, y la venta de los residuos de las anteriores fabricaciones". Crida l'atenció que dins de l'ordre en què es plantegen aquests objectius, la producció de mantega, formatge i altres derivats ocupa el tercer lloc d'un total de quatre punts. Gascon reproduceix els estatuts de 1915 de la cooperativa de la Seu d'Urgell (Gascón, 2015: 179-184).

De fet, els mateixos estatuts de la Cooperativa exigien que totes les vaques que formessin part de la societat havien de ser de la raça Schwitz (article 10), les mateixes que havia introduït Zulueta a la comarca, considerades les més aptes per la seva bona capacitat lletera i perquè es creia que eren les més ben adaptades al clima i a l'orografia urgellenca pel seu origen alpí, a diferència de les races holandeses.³⁷ El paper de la producció de derivats lactis s'havia previst, en un principi, com un element complementari, per aprofitar la llet de les vaques que els socis destinaven prioritàriament a la cria dels vedells (Moliné, 1952: 64). Amb tot, la producció d'aquests derivats lactis —primer mantega i més endavant formatge— ja tindria un clar protagonisme des dels primers temps de l'entitat i acabaria donant un major rendiment que, temps a venir, acabaria centrant tota l'activitat de la Cooperativa.

La creació del Sindicato Agrícola de Seo de Urgel, Sociedad Cooperativa de Lechería va suposar la introducció per a la pagesia local d'un nou model econòmic que orientava les explotacions ramaderes cap a l'especialització lletera. Si l'entitat s'havia fundat amb els deu socis indispensables que demanava la llei, la massa social experimentaria un creixement ràpid i sostingut.³⁸ Els socis fundadors de la Cooperativa tenien les seves explotacions al terme de la Seu d'Urgell o bé als seus voltants:³⁹ els límits eren imposats per la capacitat de la fàbrica d'absorbir la llet aportada.⁴⁰ La implantació d'aquest nou model implicava un seguit de transformacions importants de les condicions de treball dels pagesos, que determinarien el seu èxit i la seva expansió. El gran avantatge era el fet que garantia uns ingres-

³⁷ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 6v.

³⁸ Si en iniciar-se els tràmits per a la legalització de la Cooperativa hi havia deu socis, en la primera Assemblea General recollida a les actes, celebrada el dia 21 de novembre de 1915 —poc més d'un mes després de ser legalitzada— ja figuraven vint-i-sis socis; ACC, Llibre d'Actes, núm. 1, p. 3.

³⁹ A l'Assemblea General del 2 de febrer de 1922 es nomenava un nou Consell d'Administració amb tres delegacions: la Seu d'Urgell, Castelliçutat i Anserall; ACC, Llibre d'Actes, núm. 1, p. 84. L'existència d'aquestes tres delegacions recull el pes específic dels socis d'aquesta procedència dins de la Cooperativa, que és perfectament lògica amb la proximitat i la bona comunicació de les poblacions de Castelliçutat i d'Anserall (o potser, millor encara, de les propietats del terme d'Anserall que limitaven amb la Seu d'Urgell), amb les instal·lacions de la Cooperativa situades a la capital comarcal.

⁴⁰ L'article 7 dels estatuts de la Cooperativa recollia que el nombre de socis era il·limitat, si bé reservava al Consell d'Administració la potestat de tancar la llista de socis per les circumstàncies que considerés oportunes. Així mateix, en una entrevista mantinguda el dia 19 d'agost de 2009 amb Josep Ingla, antic empleat de l'àrea d'administració de la Cooperativa del Cadí, que començà a treballar a l'empresa a la dècada de 1930, es recollia que la principal limitació a l'admissió de nous socis era, precisament, aquesta manca de capacitat per part de la Cooperativa d'absorbir tota la llet aportada.

sos mensuals en metàl·lic en funció de la quantitat produïda,⁴¹ que compensava amb escreix certs inconvenients, com ara la rigidesa dels horaris de treball —calia munyir les vaques dues vegades al dia, cada dia de l'any, cosa que obligava a una permanència i a una disponibilitat constant amb relació a l'explotació— i l'acceptació d'un òrgan extern que, en nom del col·lectiu dels socis, fiscalitzava les condicions de treball de les explotacions a través de la taxació del producte en funció de la seva qualitat.⁴²

Els avantatges del nou model aviat foren tan evidents que l'any 1918 s'havia passat dels 10 socis inicials a un total de 150, i es transformaven 1.500 litres de llet diaris (Gasch, Nistal, 1991: 84). La mantega produïda per la Cooperativa era venuda en bona part a Barcelona i en poc temps s'havia fet un cert renom i era considerada al mercat barceloní un producte de luxe, amb una demanda en expansió.⁴³ Malgrat aquest creixement relatiu es van començar a covar certes suspicàcies entre els socis. El principal motiu de controvèrsia girava al voltant de la venda particular d'una part de la llet, extrem que reclamaven alguns socis, particularment aquells que tenien més recursos i una major capacitat de producció, tot i ser explícitament prohibida pels estatuts de l'entitat.⁴⁴

Les tensions entre els socis de la Cooperativa, lluny de resoldre's, van esclatar a l'estiu de 1923 amb la baixa d'onze socis de l'entitat, alguns dels quals havien participat de forma destacada als òrgans rectors de la Cooperativa des dels seus inicis.⁴⁵ Darrere d'aquesta operació hi havia la intenció de crear una nova central lletera, també a la Seu d'Urgell, segons un model d'empresa privada que, a dife-

⁴¹ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 6v.

⁴² L'article 13 dels estatuts especificava que la Cooperativa "está facultada para sacar o hacer sacar muestras al asociado en su domicilio en toda época y a cualquier hora del día" per evitar frauds en la qualitat de la llet.

⁴³ A partir de 1916 s'anunciava periòdicament a *La Vanguardia* la venda de la mantega Sierra del Cadí a un establiment de Barcelona. Segons els anuncis del diari esmentat, aquesta mantega procedia "del sindicato dirigido por don José Zulueta", fet que incorporava el carisma del conegut advocat i polític a la promoció del producte; *La Vanguardia*, 14 de maig de 1916, p. 5. D'altra banda, les actes de la Cooperativa parlen l'any 1919 "del elevado concepto que el público tiene de la marca y clase de nuestra manteca"; ACC, Llibre d'Actes, núm. 1, p. 39. Igualment, el mateix Zulueta expressava l'any 1916 la seva voluntat que la producció de mantega fabricada a la Seu d'Urgell fos orientada "para responder á las necesidades del mercado de lujo"; ACC, Llibre d'Actes, núm. 1, p. 8.

⁴⁴ Aquesta controvèrsia ja aflora a la primera acta de la Cooperativa, datada el 21 de novembre de 1915; ACC, Llibre d'Actes, núm. 1, p. 5.

⁴⁵ ACC, Llibre d'Actes, núm. 1, p. 116.

rència de la Cooperativa, compraria la llet a uns pagesos aportadors que quedaven vinculats amb la nova empresa en condició de clients. Aquesta nova central lletera va ser anomenada Lleteries de la Seu d'Urgell (Gasch, Nistal, 1991), i la seva creació va provocar un cert corrent de socis que es van donar de baixa de la Cooperativa per convertir-se en aportadors de Lleteries, atrets per un preu més competitiu que, en principi, pagava la nova entitat per la llet (Moliné, 1952: 30).

Aquest procés va marcar la trajectòria futura de les dues centrals lleteres, que van evolucionar en paral·lel durant prop de seixanta anys en estreta competència. A curt termini la crisi va implicar un desànim generalitzat entre els mateixos socis de la Cooperativa, al qual es va afegir una greu pèrdua de competitivitat (Moliné, 1952). La mort de Josep Zulueta l'any 1925 va aprofundir aquesta desorientació entre els socis, per bé que, desmoralitzat ell mateix per la crisi, havia disminuït notablement la seva activitat al capdavant de la Cooperativa (Moliné, 1952: 28). Malgrat tot, aquell mateix any, l'Assemblea General dels socis de la Cooperativa decidia emprendre la construcció d'una nova fàbrica als afores de la Seu d'Urgell i superar així les deficiències i les limitacions de l'antiga fàbrica situada dins del nucli antic de la població. El nou edifici, construït a costa d'un enorme endeutament de la Societat, va fundar-se solemnement l'any 1927.⁴⁶

Cap a finals de la dècada de 1920 els problemes econòmics de la Cooperativa s'agreujaren. Les despeses provocades per la construcció de la nova fàbrica no foren acompanyades per l'increment dels ingressos i tot plegat desembocà en pèrdues persistents i en la impossibilitat de pagar la llet puntualment, ja que l'entitat no disposava de prou liquiditat, cosa que incrementà el desànim, els deutes i la pèrdua de socis atrets per Lleteries (Gasch, Nistal, 1991: 87). El redreçament de la situació passà per un procés de reflexió que culminà en una profunda renovació de la direcció i de les polítiques de la Cooperativa. D'aquesta manera, l'any 1930 era elegit un nou president, Bonaventura Rebés Castella, vinculat al món de la banca local i ben situat, per tant, per accedir a les fonts de crèdit que tant necessitava la Societat, i es nomenà un nou director de la fàbrica en la persona de Domènec Moliné Nicola, fill d'un soci que coneixia bé la Cooperativa des d'antic (Moliné, 1952: 31-32; Gasch, Nistal, 1991: 87).

Amb aquest cop de timó, la Cooperativa recuperava la confiança dels seus socis i reiniciava una dinàmica de creixement sostingut que s'havia interromput l'any

⁴⁶ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 13v-19r.

1923. Havia calgut vincular la direcció de l'entitat a les fonts del crèdit a través de la figura del nou president, Bonaventura Rebés, cosa que accentuaria el predomini del sector administratiu de la Cooperativa per sobre del sector pròpiament ramader en el particular equilibri de forces que configuraven l'entitat, motivat per una imperiosa necessitat de crèdit que posava en joc la pròpia pervivència de la Cooperativa. Superant tot tipus de circumstàncies adverses, el tàndem Rebés-Moliné es mantindria al capdavant de la Cooperativa durant més de quaranta anys. A la capacitat financera del primer, Domènec Moliné aportaria una gran capacitat com a gestor. Més endavant, al voltant d'aquesta reorganització de la Cooperativa s'elaboraria tot un discurs que definiria aquest procés com una "segona fundació de la cooperativa" (Gasch, Nistal, 1991: 87; Moliné, 1952).⁴⁷

En paral·lel als tràngols que complicaren la trajectòria de la indústria lletera de la Seu d'Urgell durant aquest període, es posaven les bases, sempre d'una manera lenta i molt progressiva, d'una producció de formatges i mantega que aviat assoliria una notable reputació per tot Catalunya. Els inicis d'aquest model productiu foren més aviat modestos. L'any 1915 la Cooperativa només produïa mantega "a fin de simplificar todo lo posible la industria" ja que d'entrada no disposava de personal tècnic format específicament per a altres produccions.⁴⁸ La fabricació de formatge no es documenta fins a l'any 1919, quan les fluctuacions estacionals del preu de la mantega van aconsellar fer les primeres proves amb el formatge per diversificar la producció.⁴⁹ Amb aquesta finalitat, l'any 1920 es contractava un tècnic formatger de la província de Lleó⁵⁰ i, d'una manera progressiva, la producció formatgera arrelà i es diversificà al seu torn, de la mateixa manera que ho feia la producció de Lleteries a partir de la seva fundació l'any 1923, arran dels coneixements tècnics que havien assimilat alguns dels seus directius quan formaven part de la direcció de la Cooperativa (Gascón, 2015: 83-83).

⁴⁷ D'altra banda, l'Assemblea General de la Cooperativa va acordar l'any 1990, any del setanta-cinquè aniversari de la fundació de l'entitat, encarregar dues plaques commemoratives que actualment flanquegen el bust de Josep Zulueta a l'entrada de les oficines administratives. A la dreta del bust hi ha una placa dedicada a Domènec Moliné i Nicola, "ànima i motor de la cooperativa, de la qual en fou director des de l'any 1930 a 1990". L'altra placa és dedicada a Bonaventura Rebés i Castella, "que en fou el president des de 1930 a 1987 i figura fonamental de la seva història".

⁴⁸ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 6r.

⁴⁹ ACC, Llibre d'actes, núm. 1, p. 41-45.

⁵⁰ ACC, Llibre d'actes, núm. 1, p. 56.



Celler de formatges de la Cooperativa Cadí, ca. 1930. ACAU, Fons Plandolit. Autor: Guillem de Plandolit

L'estratègia comercial formulada per vendre la producció de la primera indústria lletera de la Seu d'Urgell es plantejava des de la vinculació del producte amb els valors intrínsecs de l'entorn natural del territori d'origen, és a dir, del Pirineu i de l'Urgellet, pràcticament des del mateix moment de fundació de la Cooperativa: l'any 1916, encara no un any després de la seva arrencada ja trobem alguns anuncis breus publicats a la premsa barcelonina en què es publicita una mantega "absolutamente pura" de la marca Sierra del Cadí, fabricada pel "sindicato dirigido por don José Zulueta".⁵¹ L'any 1921 es documenta l'existència d'un formatge anomenat Sierra del Cadí produït per la Cooperativa, i s'acorda el registre de la seva marca a Madrid.⁵² L'any 1928, junt amb la marca Cadí es comercialitzaven els formatges de les marques Urgellet i Segre,⁵³ totes dues vinculades, igualment, als distintius geogràfics de l'àrea de producció lletera. Lluny de limitar-se, però, a l'ús de la toponímia alturgellenca per batejar els productes elaborats a la Cooperativa,

⁵¹ El primer anunci d'aquestes característiques és publicat en data 14 de maig de 1916; vegeu *La Vanguardia*, 14 de maig de 1916, p. 5. En aquesta etapa inicial trobem cinc anuncis més d'aquestes característiques fins a mitjan 1917.

⁵² ACC, Llibre d'actes, núm. 1, p. 75.

⁵³ *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 13v.

la direcció de l'entitat va creure interessant l'exploració de noves vies per identificar el seu producte amb el món rural de la muntanya catalana i va encarregar cap al 1930 el disseny d'una imatge corporativa fàcilment identificable.⁵⁴ “Seguint les nostres instruccions, va dibuixar un pageset que era encara un nen, amb ulls espavilats, una collada i dues olles de llet al coll i amb barretina, esclops i unes calces de vellut apedaçades als genolls. Aquests pedaços eren un bon senyal de la pobresa que hi havia llavors al país”, segons explicà més endavant Domènec Moliné (Gascón, 2015: 86). Aquesta imatge, fruit d'una política de màrqueting força meditada, és la que es volia vendre als mercats urbans, particularment a Barcelona, on es concentrava bona part de la demanda. Per la seva part, des de Lleteries també es va impulsar una estratègia similar i es va assimilar la imatge de marca als referents geogràfics urgellencs, com va ser el cas del formatge Balira.⁵⁵

Amb tot, era la marca Cadí la que va fer més fortuna. El fet de ser la marca dels primers productes que sortiren de la Cooperativa i de tractar-se del gran referent paisatgístic de l'Urgellet li donaven un prestigi i una popularitat que impulsà la direcció de la Cooperativa primer a registrar la marca i, l'any 1935, en el context de redacció d'uns nous estatuts per adaptar-los a la nova normativa republicana, a adoptar el nom de Cadí en la raó social de l'entitat, que passà a nomenar-se Cooperativa Lletera del Cadí, Sindicat Agrícola La Seu d'Urgell.⁵⁶

Durant aquests mateixos anys de la Segona República la producció formatgera de la Cooperativa i de Lleteries va experimentar una transformació radical amb l'adquisició de maquinària per a la pasteurització de la llet. L'any 1934 Domènec Moliné empenia un viatge a França i als Països Baixos per visitar les principals centrals lleteres i conèixer els principals avenços en aquesta matèria, i va contractar un mestre formatger holandès anomenat Hettinga, que el va acompanyar en el viatge de tornada amb la finalitat d'implementar un nou model de fabricació basat en la pasteurització de la llet (Gasch, Nistal, 1991: 87). Tot i que en tenim més informació, el periple de Moliné havia estat precedit dos anys abans per un

⁵⁴ Sembla que el dissenyador en qüestió fou el senyor Antoni José Teixidor, que fou el director de la Cooperativa fins a la seva substitució per Domènec Moliné l'any 1930. Aquesta informació la recull en un article Jordi Pasques i Canut (2009), nét de l'esmentat Antoni José.

⁵⁵ Juntament amb el formatge Balira, cap al 1924 Lecherías fabricava el formatge Torre i el formatge Nata, aquests últims amb una denominació desvinculada de la geografia comarcal; ACAU, Fons de Lleteries de la Seu d'Urgell, Cuentas corrientes, s/d, fulls solts, s/n.

⁵⁶ ACC, Llibre d'actes, núm. 3, p. 124-125.

viatge de característiques similars emprès per Josep Armengol, aleshores gerent de Lleteries, també als Països Baixos, on visità les principals fàbriques de formatge i mantega amb la finalitat d'adquirir nou material per a l'empresa.⁵⁷

Arran d'aquestes experiències, la producció de les centrals lleteres urgellenques es va orientar cap al formatge de tipus holandès, fabricat en diversos formats, que va determinar la base de la seva producció fins a la introducció de nous tipus de formatges —sense abandonar del tot els antics— a la dècada de 1990. Al mes d'abril de 1938, ja en plena Guerra Civil, el president Lluís Companys va visitar la Seu d'Urgell. L'aleshores alcalde de la ciutat, Pere Argelich, va obsequiar-lo amb un quilo de mantega i un formatge,⁵⁸ símbols de la puixança industrial que havia assolit el sector lleter amb relació a la ciutat, fins i tot malgrat la guerra. En aquest sentit, la tria de l'alcalde Argelich per fer un obsequi al president de la Generalitat és totalment indicativa de la fama de la indústria lletera de la Seu d'Urgell, fins al punt d'haver assolit un caire representatiu de la població i de la seva comarca ja a la dècada dels anys trenta.

L'inici de la guerra va alterar radicalment la producció lletera a tots els nivells. Si la paralització dels transports, la caiguda sobtada de les vendes i les requisques van provocar una forta caiguda de la producció, el control desplegat pels milicians de la CNT-FAI a la Seu durant l'estiu i la tardor de 1936, així com les seves represàlies contra gent de dretes, van provocar la fugida de molts urgellencs cap a Andorra (Rodríguez, 2012). Entre els exiliats hi havia tres socis fundadors de Lleteries i almenys dos socis de la Cooperativa que havien tingut alguna vinculació amb el Consell d'Administració durant els anys anteriors.⁵⁹ La marxa d'una part substancial dels directius de Lleteries i la pressió dels milicians que controlaven la ciutat van motivar la col·lectivització d'aquesta empresa, que era ja una realitat el 16 d'agost de 1936, moment en què era gestionada per la Unió Obrera de la Seu d'Urgell.⁶⁰ Amb relació a la Cooperativa, les modificacions en la seva gestió

⁵⁷ *El Cadí*, 19 de juliol de 1932, p. 14.

⁵⁸ ACAU, Fons de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, Actes del Ple 1937-1939, f. 64v.

⁵⁹ Segons dades extretes de CDMH, *Documentación varia relativa a incautaciones hechas en la comarca de Alt Urgell. La Seu d'Urgell-Tuixén (1936-1938)*, docs. 33-36.

⁶⁰ Suposem que aquesta Unió Obrera era un comitè format per treballadors de la mateixa fàbrica, per bé que disposem de molt poques dades de l'evolució de Lleteries durant la Guerra Civil. La data de la col·lectivització l'extraïem d'un dels diaris d'operacions de l'entitat que es conserva a l'Arxiu Comarcal de l'Alt Urgell, amb una primera anotació datada del 16 d'agost de 1936 d'acord amb els termes següents: "Por apertura de libros de esta Colectivización según balance núm. 1 del 15 de agosto

no foren tan radicals. El component col·lectiu implícit en la mateixa naturalesa de la Societat podia garantir fins a cert punt la seva continuïtat dins l'ambient revolucionari que s'havia apoderat de la Seu d'Urgell.

Quant a la producció lletera pròpiament dita, després d'una caiguda inicial de la producció a un 30 %, la situació es va normalitzar dins dels paràmetres que imposava el conflicte (Campillo *et al.*, 1992: 119) i durant la major part de la guerra es va mantenir a uns nivells acceptables, si bé amb uns índexs de creixement clarament inferiors als del període precedent.⁶¹ L'encariment de la gasolina o l'escassetat d'altres productes bàsics com els pinsos i els adobs químics,⁶² reduïen la rendibilitat de les explotacions, que també es veien sotmeses a l'intervencionisme de l'Estat per satisfer les necessitats de la guerra.⁶³ A banda d'això, els ramaders també es van veure amenaçats per la intervenció dels comitès locals, particularment dels anarquistes de la Cerdanya els quals, havent col·lectivitzat a l'agost de 1936 la central lletera Salli de Puigcerdà, exigiren als ramaders cerdans que eren socis de la Cooperativa, especialment al voltant de Bellver, que enviessin la seva llet a Puigcerdà. Aquest fet, que enverinà les relacions dels veïns amb els comitès anarquistes, seria el precedent dels anomenats fets de Bellver de l'abril de 1937, en què els veïns d'aquesta població s'enfrontaren als anarquistes de Puigcerdà amb les armes (Pous, Solé, 1991).

Malgrat totes les limitacions i els condicionants imposats per la guerra, les dues societats lleteres de la Seu d'Urgell van seguir rebent llet i produint fins poc abans de l'entrada de les tropes franquistes a la Seu d'Urgell, a començaments del 1939.⁶⁴ Les requisés de bestiar dutes a terme per les restes de l'exèrcit republicà en retirada van paraitzar del tot la producció i van condicionar d'una manera especialment intensa la continuïtat de la cabanya ramadera després de la guerra.⁶⁵

practicado al efectuar la liquidación de la anterior entidad"; ACAU, Fons de Lleteries de la Seu d'Urgell, Diari d'operacions 1936-1937, p. 1.

⁶¹ D'acord amb les xifres de producció de la Cooperativa del Cadí (Moliné, 1952: 44-45).

⁶² ACC, Llibre d'Actes de Consells, núm. 5, f. 6^v-7^r.

⁶³ El 31 d'octubre de 1936 el diari *La Vanguardia* publicava un anunci de la Conselleria de Proveïments de la Generalitat que exposava que "han llegado de Seo de Urgel gran cantidad de terneras y desde el próximo lunes enviarán a Barcelona unas doscientas cabezas semanales"; *La Vanguardia*, 21 d'octubre de 1936, p. 3.

⁶⁴ En una entrevista mantinguda amb Joan Barral d'Arsèguel, antic conductor del camió de la llet de la línia d'Arsèguel, vam recollir que l'exèrcit republicà requisà el camió entre dues i tres setmanes abans de l'arribada de les tropes franquistes.

⁶⁵ Carles Dalmau (2009: 49) explica que "[a mig gener de 1939] el bestiar, tant els porcs dels uns com els dels altres [es refereix a la Cooperativa i Lleteries], ja els havien requisat, ningú no sabia on

Davant l'amenaça que enmig del caos de la retirada republicana es malmetessin o es destruïssin els béns i les instal·lacions de les dues empreses lleteres de la Seu, els directius acordaren evacuar conjuntament maquinària i arxius en direcció a Llúvia, amb la intenció de preservar-los fins que s'hagués restablert una certa normalitat després de l'arribada de les tropes franquistes i així poder reprendre l'activitat (Dalmau, 2009: 48-51).

El 5 de febrer de 1939 entraven les tropes franquistes a la Seu d'Urgell (Gasch *et al.*, 2010: 232), i amb elles molts dels que s'havien vist obligats a abandonar el país l'any 1936. La propietat de Lleteries retornà a mans dels seus antics amos i al capdavant de la Cooperativa es van integrar provisionalment dos socis retornats també al costat dels vencedors, a l'espera que es pogués restablir l'antic equip directiu en tota la seva plenitud.⁶⁶ Un cop recuperats maquinària i arxius i mínimament restablerts els serveis bàsics a la població, es va poder reprendre la recepció de llet i la fabricació,⁶⁷ tot i que es trigaria un temps per assolir els nivells de producció anteriors a 1936.

La guerra va marcar el punt i final d'un desenvolupament cooperativista a Catalunya, que havia crescut amb força ímpetu des de principis de segle (Pérez Baró, 1974). La Ley de Cooperativas d'Espanya de 1931, basada en els principis de Rochdale⁶⁸ i reforçada al nostre país per la Llei de bases de la cooperació promulgada per la Generalitat de Catalunya l'any 1934, havia obert pas a una etapa de maduració i modernització de la cooperació a Catalunya (Pérez Baró, 1974: 140). Igual com passava a la resta del món, les cooperatives de consum

els havien portat, segurament en alguna masia de la Cerdanya. Les vaques dels socis també les havien requisat i es deia que eren prop de Martinet". Per la seva part, Domènec Moliné (1952: 78), en parlar de l'activitat de selecció del bestiar de raça suïssa d'abans de la guerra, explica que "la guerra paralizó totalmente aquella labor de importación y de selección, y en sus últimos días desapareció la casi totalidad de aquel ganado". En aquest mateix sentit, Canut i Navarro (1980: 86) exposen que "al cap de tres anys [de guerra] en quedava ben poca cosa [de les indústries i la producció lletera]. La guerra s'havia menjat les vaques i havia liquidat la infraestructura ramadera i la producció de llet".

⁶⁶ ACC, Llibre d'actes (1939-1946), p. 1.

⁶⁷ A la Cooperativa es reobria la fàbrica i començava a rebre llet el 6 de març de 1939, un mes després de l'entrada dels franquistes a la Seu; ACC, Llibre d'Actes (1939-1946), p. 1.

⁶⁸ Si bé hi ha experiències prèvies, es considera els fundadors de la Society of Equitable Pioneers of Rochdale (1844) com els creadors de la doctrina cooperativista (Blanco, 2003). Les seves regles bàsiques, conegudes actualment com els principis de Rochdale, van marcar un camí ideològic que es manté amb alguns canvis fins a l'actualitat: adhesió lliure; compra i venda al comptat; interès limitat al capital; retorn a proporció de les compres; l'autofinançament, les obres socials i el retorn cooperatiu; la regla d'or: educació; fons col·lectiu no repartible; neutralitat política i religiosa (Pérez Baró, 1966: 21).

continuaven essent les més nombroses, però també destacaven les cooperatives de producció, de treball, farmacèutiques, elèctriques, de pesca i mutualitats i, finalment, les del camp, com en el cas que tractem, que l'any 1935 sumaven un total de 230 entitats cooperatives dins del territori català (Pérez Baró, 1974). A la llei de 1934 de la Generalitat de Catalunya s'especificava la independència absoluta de les cooperatives de tot partit polític, sindicat o confessió religiosa (Ventosa i Roig a Pérez Baró, 1974: 236), així com un principi d'intervenció mínima per part de l'Estat. Aquesta legislació anava un pas per endavant de les normatives de l'Aliança Cooperativa Internacional (ACI) que, en el seu congrés de París l'any 1937 va decidir que la neutralitat política i religiosa, si bé era un dels principis dels pioners de Rochdale, no era un requisit indispensable per ser acceptat dins de l'Aliança (Blanco, 2003).⁶⁹

Sota el nou règim franquista, la Cooperativa del Cadí va haver d'adaptar les seves estructures a un model totalment intervencionista, força allunyat del que havia definit la Llei de sindicats agrícoles de 1906 i les lleis de cooperatives aprovades durant la República. Tota aquesta legislació anterior va ser derogada amb la promulgació de la nova Llei de cooperatives de 1942 i el seu reglament de 1943. Amb aquest nou marc jurídic, les cooperatives van quedar sotmeses a les mateixes normes de control polític que la resta d'institucions econòmiques de l'Estat, a través la seva inserció a l'Obra Sindical de Cooperación que les sotmetia a la tutela i el control absolut de sindicalisme vertical promogut per l'Estat. Així mateix, també es coartava substancialment la seva dimensió participativa mitjançant la intervenció de diversos òrgans en la fiscalització dels càrrecs escollits i de les polítiques econòmiques i socials de les entitats (Romero, 1981: 34-42).⁷⁰

⁶⁹ Els quatre principis que es van definir com a irremplaçables per ser acceptat dins de l'ACI són els primers quatre dels set principis originaris de Rochdale: 1) adhesió lliure, 2) control democràtic, 3) dividends sobre les compres (distribució del superàvit) i 4) interès limitat sobre el capital (Blanco, 2003: 22).

⁷⁰ Segons la llei de 1942 els òrgans socials i de direcció de les cooperatives serien la junta rectora, el consell de vigilància i la junta general. A la junta rectora corresponia la gestió i la representació de la Cooperativa per delegació de la junta general, que era qui l'escollia. Estava formada per un president, un secretari i tres vocals, el nomenament dels quals estava sotmès al parer del delegat sindical provincial, que els podia vetar. El consell de vigilància es componia de tres socis de la Cooperativa nomenats per l'Obra Sindical de Cooperación, i la seva funció consistia en la fiscalització de les operacions socials i la inspecció de la comptabilitat, entre altres. Finalment, la junta general era l'òrgan d'expressió de la voluntat dels socis. Els acords se seguien adoptant segons el principi d'un soci un vot, però, com hem vist, aquests acords estaven totalment sotmesos a la fiscalització del règim mitjançant



Carreta travessant el riu Segre. Els Arenys, 1947. Font: Família Gasch

Per tal d'adaptar-se a aquest nou marc legislatiu, la Cooperativa va redactar uns nous estatuts que foren aprovats pel Ministeri de Treball l'any 1944 (Moliné, 1952: 53). En qualsevol cas, l'aval i la influència política dels socis que s'havien passat al bàndol nacional durant la guerra va donar prou marge de maniobra als directius de la Cooperativa durant els anys més durs de la postguerra dins del nou entramat legal del règim franquista.⁷¹

Espanya va ser expulsada de l'Aliança Cooperativa Internacional, igual que altres països de l'òrbita soviètica, per considerar que s'havia suprimit la llibertat que permetia l'exercici d'una cooperació lliure (Blanco, 2003: 27). Si bé la dictadura no va acabar definitivament amb les cooperatives de consum, de caire més revolucionari, Pérez Baró (1974) sosté que la llei de 1942 les va deixar morir a base d'un seguit de

la seva capacitat d'intromissió tant en la composició de la junta rectora com, sobretot, en el consell de vigilància (Romero, 1981: 42).

⁷¹ Aquesta informació ens va ser corroborada en una conversa amb un descendent d'un d'aquests socis que van passar-se a l'Espanya nacional i que, en tornar a la Seu d'Urgell després de la guerra, va ocupar diversos càrrecs polítics tant a l'Ajuntament de la Seu com a la Diputació de Lleida. Segons l'expressió recollida en aquella conversa, el soci en qüestió "era l'home de la cooperativa a la Diputació".

limitacions i restriccions contínues de les seves dinàmiques originals, ja que no tenien sentit dins de la lògica del nou règim. En canvi, podem veure com la cooperació al camp va trobar una manera d'adaptar-se i fer-se un lloc dins dels discursos oficials, almenys en el cas que ens ocupa a la comarca de l'Alt Urgell. Moliné, en la seva obra de 1952, ens presenta una ètica cooperativista catòlica que aspira a esmenar la història de desigualtat del capitalisme a través de l'aplicació d'un humanisme cristià: "... el principio de solidaridad cooperativa se expresa tradicionalmente en España con estas palabras: Unos por otros y Dios por todos" (Moliné, 1952: 17). Així, el cooperativisme catòlic s'oposa al capitalisme, però també, i sobretot, al comunisme, i s'erigeix en una nova ètica solidària de caire religiós.

Amb relació a Lleteries, la fàbrica es va integrar dins d'una societat més àmplia, que operava a escala estatal, anomenada RILSA (Reunión de Industrias Lácticas, SA), la qual es dedicava a comprar petites empreses formatgeres amb problemes econòmics i a distribuir el seu producte sota la marca MG (Canut, Navarro, 1980: 82). Dins d'aquest entramat d'empreses, els antics socis fundadors de Lleteries tenien un pes específic decisiu: la marca MG era un acrònim de Massanés i Grau, una empresa de distribució de formatges creada poc abans de l'inici de la Guerra Civil per Joan Massanés, adroguer d'ofici i pioner en la distribució de formatges a Catalunya, i Manel Grau, antic comercial de la Cooperativa a Barcelona i un dels socis fundadors —com també ho era Massanés— de Lleteries (Canut, Navarro, 1980: 78-79). RILSA neix arran de l'associació dels empresaris esmentats amb els propietaris d'una petita indústria formatgera de la població asturiana de Sevares. Els primers contactes s'havien produït ja molt avançada la Guerra Civil, quan els dos empresaris catalans, que aleshores estaven exiliats a l'Espanya franquista, recorrien el nord del país a la recerca de productes i proveïdors estables per abastir Barcelona i Catalunya un cop hagués acabat la guerra. La nova entitat es va constituir el 4 de febrer de 1939. La integració de la fàbrica de Lleteries al nou entramat empresarial es produí aquell mateix mes de febrer de 1939, tan bon punt fou recuperada pels seus antics propietaris. També s'hi incorporaren Lecherías del Valle de Arán, ubicada a la població aranesa de Les, i Mantequerías Llivia i, a la resta de l'Estat, altres petites empreses locals de Galícia, Castella i l'entorn de Madrid (Langreo, 1995: 348-349).

Un dels reptes principals amb què es va trobar la producció lletera urgellenca un cop acabada la guerra fou la desaparició de la major part de la cabanya ramadera, accelerada durant els darrers dies del conflicte (Moliné, 1952: 78). Durant



Arribada del camió de la llet al Querforadat, any 1962. ACAU, Fons Gurri. Autor: Francesc Gurri

la retirada republicana bona part del bestiar fou confiscat i traslladat en direcció a la frontera francesa, juntament amb les tropes i els refugiats, on va ser abandonat. Moltes vaques es van perdre, alhora que es malmetien tots els esforços per a la selecció de les races bovines que s'havien dut a terme abans de la guerra i que es contemplaven com un dels grans objectius de la Cooperativa (Moliné, 1952: 78). Els criteris de selecció, que havien prioritzat la raça suïssa com a referent de la ramaderia comarcal, no es van tornar a recuperar. Els nous criteris de mercat imposats per la vocació autàrquica del règim franquista i per la situació a Europa durant la Segona Guerra Mundial van modificar substancialment les prioritats. De les vaques ja no es valoraria tant la puresa de la raça, més orientada al negoci de compravenda de bestiar, notablement disminuït pel tancament de les fronteres, com la seva capacitat de producció lletera. D'aquesta manera, els pagesos retindrien les millors vaques de llet a les seves quadres fins al seu esgotament abans que posar-les a la venda (Moliné, 1952: 75-76) ja que, amb la recuperació de la producció de les fàbriques de la Seu, la producció lletera es convertiria en una activitat més rendible que la compravenda de bestiar.

D'altra banda, la dificultat d'importar bestiar de l'estranger a causa de la complicada situació internacional, va incentivar la repoblació de bestiar a partir, en gran mesura, de vaques importades de la província de Santander (Moliné, 1952: 78). Aquestes *santanderines* eren vaques de raça frisona —les típiques vaques bigarrades en blanc i negre que s'observen a totes les explotacions lleteres actuals— menys robustes que les vaques suïsses, i per aquest motiu considerades inicialment menys adaptades al medi muntanyenc de l'Alt Urgell i la Cerdanya,⁷² però més productores de llet.⁷³ D'aquesta manera, la raça frisona va començar a introduir-se a les explotacions ramaderes del territori i finalment substituïria totalment les vaques suïsses o mestisses que havien sostingut l'expansió del negoci lleter durant la fase anterior a la guerra.

⁷² *Historial de la Sociedad Cooperativa... op. cit.*, f. 6v.

⁷³ Segons entrevista amb Ramon Canut.

3. Auge del model lleter

La dècada dels cinquanta es presenta com una etapa d'enfortiment i expansió del model lleter a la comarca. Una vegada superada la duresa de la postguerra, i gràcies a l'activació econòmica i el creixement de les zones urbanes, es produeix un augment de la demanda de productes lactis que no es podien aconseguir en zones més properes als mercats de consum (Tulla, 1994). La vaca de llet es converteix en l'element bàsic de l'economia agrària (Tulla, 1994: 32), tant a l'Urgellet com al Baridà, i es consoliden una sèrie de transformacions socials i paisatgístiques que s'havien començat a percebre dues o tres dècades enrere. Aquests canvis impliquen l'expansió d'un nou model econòmic que trenca definitivament amb la producció de subsistència de petites unitats orientades al consum del segle XIX (Arqué *et al.*, 1982; Pallarés-Blanch *et al.* 2013), cosa que no significa una absència d'activitats capitalistes fins aleshores, sinó més aviat una dedicació preferent de l'explotació capitalista a les matèries primeres (energia, fusta o mines) sense influir directament en l'agricultura o la ramaderia (Campillo *et al.*, 1992; Vaccaro, 2006). Podem parlar, doncs, d'una economia pirinenca amb un clar retard en la penetració capitalista, ja que fins al començament del segle XX parlariem d'un model comarcal amb una relativa autonomia (Tulla, 1994: 1).

Si bé la majoria de les cases sempre havien obtingut ingressos en metàl·lic a través de la seva dedicació a treballs temporals i emigracions curtes, com en el cas de les veremes al Rosselló i dels pegaires o els carboners, o bé gràcies a la venda de l'excedent productiu al mercat, com els vedells o les verdures dels horts —i més antigament, la vinya i el vi—, fins a l'expansió del model lleter no podem parlar d'un ingrés de diners constant a l'economia familiar, en especial a les cases de petites i mitjanes dimensions. L'excepció la feien aquelles cases benestants que es dedicaven des de temps enrere a la compravenda de bestiar, els marxants que encara romanen al record de la gent gran, o bé la burgesia local i els propietaris més rics que arrendaven les seves terres als pagesos petits.



Treballant al camp, ca. 1950. Font Família Gasch

Moliné (1952) ens diu que l'any 1952 eren 1.300 els socis de la Cooperativa del Cadí, veïns de més de cent pobles situats a un radi de 50 quilòmetres al voltant de la Seu d'Urgell. El coneixement de les xifres de l'entrada de llet de la Cooperativa ens permet valorar el seu creixement sostingut a partir del final de la Guerra Civil: si l'any 1943 la Cooperativa assolía els 5 milions de litres anuals, l'any 1949 ja arribava als 6 milions, el 1954 als 10 milions i el 1969 als 20 milions (Campillo *et al.*, 1992: 119). Malauradament, els canvis de raó social de l'empresa Lecherías i el seu tancament final fan molt més difícil d'accedir a la seva documentació i, per tant, de conèixer el seu volum de producció per aquest període. Amb tot, queda clar que l'altra empresa lletera de la Seu participava en termes similars en l'evolució de les millores que sostenien aquest increment sostingut de les entrades de llet, com a mínim fins al moment de la seva crisi a mitjan dècada dels vuitanta. Cap al 1980, entre totes dues empreses reunien uns 1.500 aportadors repartits entre les comarques de l'Alt Urgell, que es repartien, entre totes dues empreses, la Cerdanya, on recollia principalment la Cooperativa del Cadí, i el Pallars Sobirà, d'on portava llet únicament Lecherías (Campillo *et al.*, 1992: 120-121).

L'especialització ramadera en vaques de llet que havia començat durant els anys previs a la Guerra Civil i que s'havia aturat durant el temps del conflicte, continua la seva evolució cap a explotacions cada vegada més allunyades dels centres de producció. Mentre que abans de la guerra la majoria de les cases tenia un parell de vaques per treballar els camps, i moltes ja venien una petita quantitat de llet a les empreses lleteres, la tendència posterior serà a l'augment de la cabanya lletera en detriment d'altres produccions complementàries que, durant la crisi de la cooperativa de finals dels anys vint, per exemple, havien permès als petits ramaders que hi eren associats resistir els retards en els pagaments de la llet. Tulla ressalta entre els avantatges d'aquesta especialització un seguit de variables que la fan molt adequada a les realitats de muntanya, en contraposició als desavantatges competitius de la producció cerealista que es beneficia de maquinària per a grans extensions de terra i que al Pirineu acaba infrautilitzada tant pel pendent dels camps com per la força de treball disponible en el context d'una família pagesa (Tulla, 1994: 227). L'expansió del nombre d'aportadors de llet és un camí resseguit tant per la cooperativa com per Lecherías, que marca un patró amb certes diferències, amb el resultat d'un territori dividit entre totes dues empreses: és el que es coneix com "les guerres de la llet" (Tulla, 1994). Mentre que el model expansiu de la cooperativa respon a un procés en forma de taca d'oli, Lecherías mostrarà un comportament menys regular, amb pèrdues successives d'aportadors al llarg dels anys (Tulla, 1994). En qualsevol cas, totes dues empreses amplien el seu radi de recollida més enllà dels límits específics del territori analitzat en aquest treball, i entraran en competència directa amb altres empreses catalanes com El Castillo o la RAM.

Tulla sosté que el període de 1950-1989 és testimoni de la transformació capitalista de les explotacions agràries especialitzades en la producció de llet (1994: 39). En el seu estudi sobre les transformacions agràries relacionades amb l'economia lletera, ens indica que cap al 1950 del total de 3.100 explotacions dedicades a la producció de llet (en un territori una mica més ampli que inclou les comarques veïnes de l'Alt Urgell), només un 2 % aportava més de 25.000 litres anuals, cosa que implica una mitjana de 8 a 10 vaques per explotació, que és el límit superior d'allò que es considera una economia de subsistència (Tulla, 1994: 39). Això ens indica una realitat productiva dominada per les petites explotacions, que començarà a canviar gradualment en les dècades posteriors. Pel 1980, Tulla determina l'existència de 1.500 explotacions amb més del 60 % per sobre del límit dels 25.000

litres, si bé dins d'aquest 60 % la major part d'explotacions s'integra dins de la definició de PPM (petites productores de mercaderies), granges que produeixen entre els 25 i 75.000 litres per any, cosa que vol dir un nombre d'entre 10 i 30 vaques per explotació (1994: 40). Paral·lelament, en aquesta dècada dels vuitanta, darrer segment temporal analitzat en el seu extens treball, hi havia un 14,81 % d'explotacions que superaven els 75.000 litres, tendència que com veurem serà la dominant a mesura que ens apropem al segle XXI.

Aquestes transformacions productives permeten a Tulla (1994) parlar d'una transformació capitalista amb protagonisme de les petites explotacions que han superat el llindar de la subsistència. Si bé aquestes dades no reflecteixen d'una manera homogènia la totalitat del territori, amb les més notables excepcions a les zones aïllades de muntanya on encara a dia d'avui persisteixen explotacions que no superen aquest llindar, es tracta d'un procés de creixement productiu constant que va permetre el pas de la ramaderia de quasi subsistència a la ramaderia comercial gràcies a la intensificació dels factors treball i capital (Tulla, 1994: 31). La clau per entendre la intensificació del factor capital rau en les noves possibilitats d'estalvi de les petites explotacions gràcies a l'ingrés sostingut d'efectiu gràcies a la venda de llet i el retorn cooperatiu en el cas de Cadí, cosa que permet una acumulació de capital que es destinarà a la millora dels factors productius de l'explotació. Amb relació al factor treball, l'augment de la productivitat està relacionat amb la plusvàlua aconseguida mitjançant l'autoexplotació del treball familiar, així com amb l'especialització continuada de la mà d'obra que acumula l'aprenentatge de nous mètodes en el si de la família. L'anàlisi de Tulla (1994) s'oposa directament a la idea que sosté la impossibilitat de desenvolupament capitalista comercial a les àrees més marginals de muntanya. Segons aquest autor, l'augment constant de la llet aportada a les empreses lleteres a partir de la dècada dels cinquanta respon a la competitivitat capitalista del producte.

Així, a partir del 1950 aproximadament, podem parlar d'una progressiva especialització del territori estudiat gràcies a la demanda de llet, però també, cada vegada més, de derivats lactis com la mantega i el formatge, productes que no es fabricaven amb la mateixa qualitat en zones més properes als principals centres de consum. A partir de les dades recollides, Tulla sosté que "... hi ha una transformació gradual de les unitats de producció pageses mitjanes, cap a unes formes d'explotació agrària comercial, però quasi sempre dins el marc de l'estructura familiar" (Tulla, 1994: 100). En aquest apartat ens aproximarem al record d'aquests anys per part

de gent de la zona, en alguns casos encara actius en el món de la llet, mentre que en d'altres ja fa temps que van canviar d'activitat per raons diverses.

3.1. Recordant el món de la llet

Joan Grau, nascut el 1920 al Pont de Bar, al Baridà, recorda com el conreu més important abans de la guerra era el blat; també hi havia molta vinya, el producte de la qual portaven a vendre a Puigcerdà o bé l'aprofitaven per fer vi "per al *gasto*". A la Cerdanya no tenien gaires fruiters i per això venien la fruita que produïen a Puigcerdà. En canvi, a la Seu portaven el blat. En ocasions venien alguns vedells, encara que poquets perquè el nombre de vaques que tenien era reduït, mentre que a l'hivern intentaven buscar diferents feines remunerades, com a la central de la llum,⁷⁴ on anaven a jornal a treure la neu, a canvi de 5 pessetes l'hora. Però després, a poc a poc, van arribar les vaques i els prats es van dedicar a cultius de dall. Abans de la llet la gent marxava com a temporers a Breda, a fer carbó, o bé a treballar a la vinya al Rosselló. Joan Grau ens explica que posteriorment aquestes pràctiques es van abandonar, per una banda gràcies als ingressos garantits per la llet, però també per les noves necessitats de mà d'obra en el context de la producció làctia.

Molta gent de la comarca ens va parlar del procés d'introducció de l'economia lletera com d'una veritable revolució que va trencar els paràmetres d'autoconsum i subsistència que havien regit la major part de les cases de la zona, especialment les més petites. Tulla sosté que l'Alt Urgell, amb algunes excepcions, es va caracteritzar per una estructura social basada en petites i mitjanes unitats de propietaris orientats, abans de l'especialització làctia, al policultiu de subsistència (1994: 295). Es tracta d'un sistema de propietat de la terra dividida en parcel·les relativament petites i escampades, segons un patró repetit sobretot al nord de la comarca de l'Alt Urgell i als municipis cerdans del Baridà. L'accés a un ingrés constant d'efectiu gràcies a la producció de llet va significar un nivell d'estalvi

⁷⁴ La central hidroelèctrica del Pont de Bar va ser inaugurada l'any 1927 per substituir les primeres centrals de la Seu d'Urgell, de potència clarament insuficient, en l'abastiment d'energia elèctrica a la capital. L'entitat que va impulsar la construcció d'aquesta central fou la Cooperativa Elèctrica Urgelense, fundada a la Seu d'Urgell l'any 1925, la qual, l'any 1943, en no poder adaptar-se a la nova llei de cooperatives de l'Estat, es va transformar en una societat privada sota la raó de Productora Elèctrica Urgelense, SA, o PEUSA (Ganyet, 2005: 49).

que va permetre desenvolupar un seguit de petites inversions que facilitaven un increment productiu. Però també va permetre a moltes cases, sobretot les dels pobles més allunyats de la Seu d'Urgell, accedir a la propietat d'un pis a la capital comarcal, desig dels pagesos que aspiraven a canviar de residència quan fossin grans per assegurar-se la proximitat dels serveis sanitaris.⁷⁵ Aquesta es va convertir en una pràctica habitual al Baridà, on molts pagesos amb granges de petites dimensions que mai no van arribar a aportar un nivell de producció equivalent al de les explotacions comercials, van poder accedir a la propietat d'un pis a la Seu d'Urgell.⁷⁶

Un exemple d'això és el cas del Juanito de Cava, nascut l'any 1943. A casa seva cultivaven blat i patates, però amb la llet van començar a fer més ordi, trepadella i alfals, per alimentar el bestiar. Així i tot, no van abandonar totalment el cultiu de blat. El Juanito identifica la dècada dels cinquanta amb el *boom* de la llet. Diu que totes les cases del poble van començar a vendre cada vegada més litres i que tenien normalment entre 6 i 8 vaques per explotació. Però també s'aprofitava l'hivern, quan les vaques romanien tancades als estables, per fer altres feines: en el seu cas va treballar molt de temps com a paleta. Recorda que durant alguns anys, entre la dècada dels seixanta i els setanta, es podien fer molts diners amb les vaques. Recorda un rebut de la Cooperativa del Cadí que va arribar a casa seva amb uns guanys anuals de mig milió de pessetes. Com en el seu cas, moltes cases van aprofitar aquests diners per comprar un pis a la Seu d'Urgell.

La Teresa és la filla de Joan Grau. Va néixer al Pont de Bar l'any 1953. A casa seva havien tingut vaques des que era petita, la feina la feien entre tots els membres de la família: els pares, els avis i la seva germana. Es llevaven a les set del matí, com indicava l'únic rellotge que tenien a casa, i mentre el pare i la mare anaven a munyir les vaques, l'àvia s'encarregava de l'hort i de les gallines. L'avi el recorda massa gran com per poder treballar. Amb la seva germana marxaven a escola a les 9 del matí, després d'un esmorzar de pa amb llet, i, quan n'hi havia,

⁷⁵ Entrevista amb un tècnic de la Cooperativa.

⁷⁶ Segons Domènec Moliné, hi havia una clara relació entre la millora del nivell de vida dels pagesos integrats al model lleter i l'increment dels preus del mercat immobiliari de la Seu d'Urgell, de manera que l'any 1952 escrivia que "en todos los sectores aparece clara la repercusión de ese resurgir progresivo que comentamos, y así vemos como el traspaso de una tienda que en Seo de Urgel cuesta de 50.000 a 75.000 pesetas, en otras ciudades de capacidad e importancia aproximadas se cotiza a menos de 25.000" (Moliné, 1952: 56).

Cola-Cao, preparat per l'àvia a la cuina econòmica —aquelles cuines de ferro dels anys trenta o quaranta que encara avui decoren algunes cases del Pirineu. Mentre la mare es quedava endreçant la casa i preparant el dinar, el pare marxava a treballar al camp o a l'hort. Alguns prats es trobaven molt lluny de casa. La Teresa en recorda un a prop de Toloriu, a uns quants quilòmetres del Pont de Bar. Aquests prats més allunyats, i sobretot els més pendents, es treballaven amb matxo, ja que les vaques eren difícils de portar. Coincidint amb altres testimonis, ens explica que no es deixava ni un racó de terra sense aprofitar, fins i tot els de més difícil accés. Entre la una i les dues de la tarda es parava la feina per anar a dinar a casa, quan es treballava als prats de la vora, o amb carmanyoles al camp si es treballava gaire lluny de casa. Després es continuava amb la feina fins a les sis de la tarda, quan es tornava a casa a fer un mos, i la resta de la tarda es dedicava a munyir les vaques i a altres feines similars. La Teresa recorda que tenien unes 7 o 8 vaques a l'estable, és a dir, un nombre relativament reduït d'animals que ens fan pensar en una explotació que respon al model d'explotació agrària de quasi subsistència (EAQS) de l'anàlisi de Tulla (1994).



Els Arenys, 1971. Font: Família Gasch

És habitual sentir dir a la gent gran de la zona que en el passat s'aprofitava tot, en contraposició a l'experiència de les pràctiques actuals pròpies de dinàmiques consumistes en el context del capitalisme. La Teresa recorda que durant l'hivern, quan disminuïen sensiblement les feines al camp, s'aprofitava per anar a buscar llenya al bosc amb la destral, refer murs i parets o bé reparar el rec, una pràctica habitualment comunal. També en aquesta època, amb les vaques tancades als estables, es guardaven els fems com a adob per als prats, que es femaven a la primavera. Les quadres de les vaques i la cort dels porcs s'havien de netejar cada quinze dies, feina que corresponia principalment a les dones. La Teresa recorda que havia sentit a parlar de viatges i sortides que feien els seus avis quan ella encara no havia nascut, per complementar els ingressos de la casa, però reconeix que després es va deixar de fer: "els pares es van acomodar amb això de la llet", sintetitza.

La llet va significar un ingrés constant i garantit de diners. La capacitat d'estalvi de les famílies es va veure reflectida en diferents àmbits, tant en la modernització dels factors de producció com també en la millora de l'alimentació, la compra de roba i altres canvis en el model de consum.⁷⁷ Amb l'ajuda d'aquest efectiu, per exemple, moltes cases van aprofitar per fer petites obres de modernització, com el cas de cal Regató, la casa de la família de Teresa Grau del Pont de Bar. A finals dels anys quaranta, poc abans de néixer, els seus pares van afegir un parell d'habitacions a la casa i també van construir un vàter i un lavabo amb canonades que portaven al riu, en substitució de l'antiga comuna que donava al femer. Així i tot, la venda de llet a les empreses de la Seu es complementava amb altres activitats, sobretot en les petites explotacions. La Teresa recorda com una vegada l'any compraven porquets i els engreixaven per fer la matança, del producte de la qual es venien les millors parts, i també treien diners de la venda de vedells. A casa seva no tenien toros, però portaven les vaques fins als Banys de Sant Vicenç, una gran fonda ubicada a peu de carretera on també criaven vaques.

En canvi, l'home de la Teresa, el Ramon, ens va parlar de la seva experiència al poble de Bescaran, en una casa més pobra si es compara amb la família de la seva

⁷⁷ Amb relació a aquestes circumstàncies Moliné escrivia l'any 1952 que "ya puede verse alguna nevera eléctrica, algunos cuartos de baño y hasta alguna calefacción central en casas de payés de los pueblos ribereños, y corrientemente aparatos de radio para alegrar las horas de esparcimiento" (Moliné, 1952: 56).

dona. Va néixer l'any 1949, en una successió de molts germans. Tenien entre 5 i 7 vaques de llet que pasturaven als prats o es quedaven a les bordes, situades en unes terres més elevades del poble, ja que no tenien quadres a casa. El Ramon destaca que a casa de la seva dona sempre havien estat més “desenvolupats”, ja que tenien màquines de dallar i llum des d'abans del naixement de la Teresa, mentre que a casa seva encara anaven amb el volant i amb “llum de teia o *carburo*”. Les seves germanes van haver de marxar a servir perquè la producció no donava per a tota la família, i ell mateix també va anar a la Seu als onze anys, on va treballar com a aprenent de cansalader fins a aconseguir obrir la seva pròpia cansaladeria l'any 1974.

A cal Font de Músser, al Baridà, es fa llet des de fa tres generacions. La mestressa, l'Encarnació, recorda com la seva mare ja venia llet, que havia de baixar a coll, o en unes motxilles a l'esquena quan en portava més, fins a Martinet, on la recollia el transport que anava a la Seu. Mentre que a la Cerdanya sempre havien treballat els camps amb bous, al Baridà hi havia sobretot vaques, ja que a més de fer-les servir per treballar els donaven vedells i llet. Però la implantació d'una especialització lletera va canviar la raça de la cabanya ramadera i també algunes dinàmiques. Així i tot, en les cases de poca producció, la majoria en aquest període que va dels anys cinquanta als anys setanta, la transformació de les activitats tampoc no va ser tan dràstica. Com ja hem assenyalat, la majoria de les explotacions d'aquesta època aportaven menys de 25.000 litres de llet anuals, cosa que significa un predomini clar de les explotacions agràries de quasi subsistència (EAQS) (Tulla, 1994: 39).

D'aquesta manera, podem parlar d'un sistema productiu que canvia d'una forma més radical a les cases de la ribera, en general properes a la Seu d'Urgell i amb una major superfície de terres de millor qualitat, mentre que els territoris més allunyats, amb cases de dimensions petites i mitjanes, experimenten aquesta especialització d'una manera diferent. Les dinàmiques agrícoles es veuen condicionades per la producció de menjar per a les vaques, que transforma el sistema de policultiu anterior, i les rutines respondran cada vegada més al temps de la munyida i el transport de la llet. Les activitats complementàries del passat es veuen molt reduïdes, fet que garanteix l'estabilitat del grup familiar. Tanmateix, no podem parlar d'una transformació radical de les estructures productives, ja que no es dona una ampliació important dels factors de producció i la feina continua feta majoritàriament dins de la unitat familiar.

En aquest sentit, vam trobar en diferents testimonis, sobretot de gent que havia viscut als pobles del Baridà, que el que es recorda com la transformació més important amb relació a la producció de llet són les referències als ingressos fixos que garantien l'economia familiar. Però les vaques van ser significatives també pel fet que van permetre continuar unes formes de vida associades a la pagesia tradicional. Si bé l'activitat lletera va alterar les modalitats d'explotació del territori, que s'orientaven a la producció intensiva de llet i el conreu de farratge, la realitat del Baridà era la d'unes petites explotacions amb poques vaques. Això fa que el fet de dedicar-se a la producció de llet no sigui recordat com un element radicalment diferent al sistema agrícola i ramader anterior, menys especialitzat. Si bé la introducció d'una producció orientada al mercat implica grans diferències qualitatives, en moltes narracions sobre el passat les vaques apareixen com un element complementari d'un sistema de producció agropecuària complexa, que inclou altres ramats i animals com gallines, porcs, etc., en un model que recorda la pluriactivitat de les economies rurals del passat. La diferència fonamental era l'entrada constant d'un ingrés monetari mensual que responia al temps de les vaques.

L'Encarnació de Músser, nascuda l'any 1934, recorda que va ser amb la llet quan van "començar a entrar alguns centimets a la casa". Amb aquests diners anaven a Martinet i compraven vi, fets i altres productes que no es trobaven al poble. Quan ella era petita tenien sis o set vaques, i un ramat de seixanta ovelles. El pare estava ajuntat amb altres pastors, i feien un dia de guàrdia per cada deu ovelles. Venien els xais, la llana i també munyien a vegades una mica de llet i feien formatge "per al *gasto*". Tenien 3 o 4 cabres. Recorda que quan era més petita tots els pratets del poble es dedicaven a fer blat, cereals "per al *gasto*" de cada casa, però que a poc a poc es van canviar els cultius. A mesura que va augmentar la producció de llet, van entrar més diners. A casa seva no havien patit mai gana, quan el pare anava a la Seu sovint tornava amb una bossa de *carmelos* o algun lluç de la bacallanera. Ens explica que potser les cases petites tenien poc i les mitjanes també, però a les grans el que tenien de més s'ho havien de gastar per pagar jornalers. L'any 1960, quan va néixer el seu primer fill, tenien set o vuit vaques, de les quals tres encara eren aprofitades per al treball al camp.

Un exemple de casa mitjana, una mica més gran que els casos que hem vist fins ara, és la de ca l'Andreu del poble de Travesseres, on va néixer Sol Gasch, nascuda l'any 1942. Quan la Sol era petita tenien unes 16 vaques, i venien la llet

a la Cooperativa del Cadí. Tanmateix, recorda que cultivaven blat per fer pa, cosa que ens indica que encara no totes les terres es destinaven a farratge per al bestiar. Eren dotze germans. Seguint el patró clàssic d'herència a Catalunya, l'hereu es va quedar amb la casa i la resta va haver de marxar. Dels altres cinc germans varons, un es va dedicar al contraban per ajudar a l'economia familiar, un altre se'n va anar a Barcelona a treballar de forner, un altre es va fer capellà i, dels dos restants, un va aprendre l'ofici de paleta i l'altre se'n va anar a treballar de carreter a la Seu d'Urgell. Per la seva banda, de les sis germanes, dues són mestres, i la resta es van casar. La Sol va ser l'única de la família que va anar a la universitat. Durant una xerrada va recordar molt segura que mai no havien passat gana, més aviat ens va dir que es cuinava molt, que sempre tenien ous i cada diumenge es feia arròs amb conill. Però també recorda que no estrenaven gaire roba ni sabates, i que els vestits de comunió s'aprofitaven entre els germans.

Molts dels testimonis que vam recollir coincidien en el fet que fins a la dècada dels setanta i vuitanta es podia viure amb unes 8 o 10 vaques. Tulla (1994) analitza la importància de l'estructura social del territori per al desenvolupament competitiu de la producció làctia. El coneixement tècnic requerit per a aquest tipus d'activitats suposa la necessitat d'una mà d'obra preparada, que hauria exigint un salari superior a l'aconseguit si no fos pel fet de tractar-se d'un negoci familiar. Però més que al concepte de família, ens hauríem de referir en especial a la importància de la casa al Pirineu català, així com a gran part del país. La casa fa referència a la propietat, però també estructura les relacions productives, d'herència, parentiu i residència. Així, també funciona com a eix conductor de la identitat social de l'individu, i canalitza les relacions socials entre persones que formen part de la mateixa unitat de residència (vegeu Roigé, 1989; Contreras *et al.*, 1989; Barrera, 1990). És en aquest context que hem de situar la producció ramadera orientada a la llet, ja que la competitivitat de les petites explotacions lleteres rau en l'acceptació d'un salari familiar menor (Tulla, 1994: 97). De fet, en la major part dels casos, les explotacions petites i mitjanes no disposaven de l'ajuda de mossos ni de personal aliè a la família. Tots col·laboraven, fins i tot aquells que havien marxat del poble i vivien fora com en el cas de Sol Gasch, que recorda pujar a Travesseres durant les vacances d'estiu i ajudar als prats. Un altre factor important destacat per Tulla, és la capacitat de les petites explotacions d'afrontar millor les crisis, ja que poden recórrer a la disminució del consum per superar els pitjors moments, tenint en compte que el criteri de funcionament no es limita a

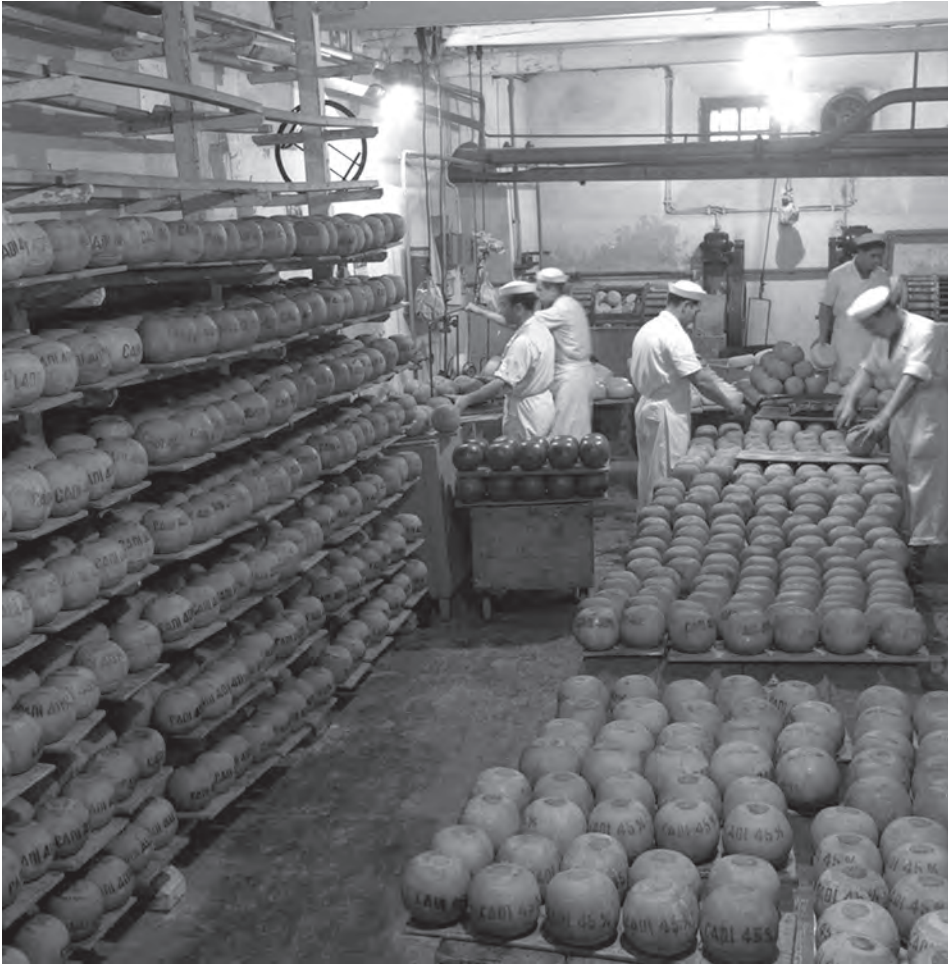
la rendibilitat del capital sinó que s'interessa sobretot per l'augment del valor brut de la producció (Tulla, 1994: 287).

Cal Pantebre és una casa de pagès de la Seu d'Urgell, situada just per sota de la façana de ponent del barri antic de la capital, en una zona que encara no fa vint anys eren els afores de la població. Actualment, la casa i els seus camps estan en plena zona d'expansió urbanística i sobreviu envoltada d'urbanitzacions unifamiliars, aparcaments i equipaments esportius de diversa naturalesa. El padrí de Josefina Pantebre era de Bescaran, però va baixar a l'hostal de la Quera amb la seva dona, nascuda a Josa, per fer d'hostalers en aquest indret situat a la carretera de la Seu a Puigcerdà. A Bescaran el padrí havia tingut un ramat d'ovelles i alguns porcs, i es dedicava també a la compravenda de bestiar per les fires de la zona. Cap a la dècada de 1920, el padrí va saber que hi havia una explotació als afores de la Seu menada per uns masovers que volien marxar, es va convèncer per fer una inversió molt forta, ajudat per la família, i va comprar la casa i els camps que estaven en venda.⁷⁸ La Josefina recorda que va ser molt dur pagar el deute, "ho va comprar amb tota la pena del món", i per fer-ho va haver de vendre unes propietats que tenia a Bescaran i a la Quera. Tota la família hi va col·laborar en alguna mesura, com ara el pare de la Josefina, que va anar a jornal, i una tieta que venia productes de l'hort al mercat de la Seu. Fins que no van liquidar el deute no van quedar tranquils. Des del mateix moment en què es van establir a la casa nova van començar a tenir vaques i a vendre la llet. Quan la guerra, durant la retirada de les tropes republicanes, van perdre els animals, i van haver de tornar a comprar vaques. La Josefina recorda que quan ella era petita anaven a vendre la llet per les cases de la Seu en unes lleteres que es portaven a coll. La gent s'arribava fins a casa seva per comprar-ne, però era difícil gestionar la feina de casa i la venda de llet. Eren socis de la Cooperativa del Cadí, i encara que no estava permesa la venda particular de llet, ho havien de fer per resistir durant les èpoques en què

⁷⁸ La casa i els camps adjacents eren propietat d'una família de la Seu no vinculada directament amb l'activitat pagesa, sinó amb el món funcionarial, i sembla que havien adquirit aquelles terres com a inversió. La Josefina explica que antigament aquelles terres eren de l'església i que formaven un mateix lot amb unes altres terres que es trobaven al barri actual de Sant Pere, a uns dos quilòmetres a llevant de la Seu d'Urgell, al voltant de l'antiga església romànica de Sant Pere de Somont, que encara actualment és propietat de la mateixa família que va vendre la casa i les terres al padrí de la Josefina a la dècada de 1920. Estaríem parlant, doncs, d'unes terres que havien estat afectades per la desamortització de Mendizábal, un aspecte del qual encara hi ha una certa consciència actualment, més d'un segle i mig després de les primeres subhastes d'aquests béns desamortitzats.

s'endarreriria el pagament, particularment als darrers anys de la dècada de 1920. Tenien unes sis o set vaques. La Josefina assenyala com a moment clau l'entrada de Domènec Moliné a la direcció de la Cooperativa, l'any 1930.

A partir d'aquí les coses van millorar i la llet es va tornar a pagar regularment. A cal Pantebre van poder augmentar el nombre de vaques fins a dotze o catorze caps. Van haver de construir un nou cobert a l'era de la casa. No tenien prou terra per alimentar més de vuit caps de bestiar i havien de comprar alfals per fer les farines. L'entrada d'un tractor a la casa cap a la dècada dels setanta va permetre fer més feina amb menys personal, i ampliar la producció per poder alimentar la



Fabricació de formatges a la Cooperativa Cadí, ca. 1960. ACAU, Fons Esclusa. Autor: Josep Maria Esclusa

totalitat del bestiar de la casa sense haver de comprar fora. Però la Josefina es va casar amb el Pere, que treballava des de temps enrere a la fàbrica de la Cooperativa del Cadí, i no van poder augmentar gaire el nombre de bestiar. El Pere era d'una casa de pagès de la Bastida, socis de Cadí; mentre que l'hereu va mantenir la casa i la producció, els germans van haver de marxar a treballar fora i el Pere va entrar a la fàbrica. Es tracta d'un patró molt habitual, una sortida per als cabalers de les cases associades a la Cooperativa. Així queden reflectides les relacions de desigualtat i conflicte que podem trobar en la base mateixa d'una estructura cooperativa agrària, ja que es tracta d'una cooperació que no és a l'abast de tothom: "l'accés estrictament regulat per ser membre de la cooperativa reflecteix els conflictes d'edat i gènere presents en el context desigual propi als mitjans de producció de la casa"⁷⁹ (Narotzky, 2004: 280).

El Pere va continuar treballant a la fàbrica de la Cooperativa, igual que un dels seus fills avui. La Josefina explica que guanyava tant a la fàbrica com amb les vaques, i que es tractava d'una feina menys esclava: "tu no tens el bestiar, el bestiar et té a tu", ens explica entre rialles la Carme, la germana mitjana de la Josefina, present durant una entrevista. Això remet a la reflexió que feia Marx sobre la institució de l'hereu, on el patrimoni s'apropia del seu propietari (citat a Bourdieu, 2007: 243). Amb tot, si la Josefina tornés a néixer, diu que voldria tornar a ser pagesa. El padrí va poder pagar els deutes originats amb la compra de la casa gràcies a la venda de llet, i va deixar la casa al seu fill Pau, el pare de la Josefina, que era la pubilla. El Pau va deixar la casa a la Josefina, que va seguir amb l'explotació i va pagar la carrera a les altres dues. Durant moltes dècades la família va continuar fent de pagès fins que va arribar un moment en què va deixar de ser un negoci rendible a menys que se superés un llindar de producció i van abandonar l'activitat. Això passava a la dècada dels noranta.

Cal Codina, de la Seu d'Urgell, és un exemple de casa gran amb moltes terres i bestiar, que ens permet veure una evolució històrica diferent. El Josep ens va explicar que el seu besavi, del poble d'Altès, va comprar una casa i terres a la capital comarcal, cap a la primeria del segle xx. Cal Codina va ser una de les cases que va participar en la fundació de la Cooperativa del Cadí, i hi va aportar, de fet, el segon president del Consell d'Administració en la persona de l'avi del Josep. Posteriorment, l'avi del Josep va ser un dels socis que es van donar de baixa

⁷⁹ En espanyol a l'original.

de la Cooperativa l'any 1923 i va ser un dels socis fundadors de Lecherías.⁸⁰ El Josep, nascut l'any 1935, ens explica que durant la dècada dels quaranta a casa seva tenien ja entre 18 i 20 vaques de llet, més uns 8 o 10 animals destinats a la cria. Produïen entre 150 i 200 litres de llet diaris, una part dels quals anava a la fàbrica i la resta la venien a la botiga del carrer Major de la Seu, als baixos d'on tenien la casa pairal. Com ja hem comentat, aquest és un dels elements que marcaven la diferència entre les dues empreses lleteres de la Seu, ja que els socis de Cooperativa, a diferència dels aportadors de Lecherías, no tenien permesa la venda directa de llet. Cap al 1951 van comprar el que seria el primer tractor de la comarca, i pocs anys després la primera màquina de munyir individual, que només es podia fer servir amb un animal a la vegada. Va arribar de Suècia per a una exposició que havia organitzat la casa Nestlé a Barcelona, i es va quedar a cal Codina. El Josep es va ocupar durant molts anys de portar el camió de Lecherías, mentre que el seu pare i el seu fill es dedicaven a les vaques de l'explotació familiar. La inversió de capital en desenvolupament tècnic els va permetre augmentar i modernitzar la seva cabanya ramadera i convertir-se en un exemple d'explotació agrària comercial (EAC).

A una altra casa d'Alàs, població propera a la Seu d'Urgell situada a la riba esquerra del Segre i afavorida per unes terres de pendent suau i amb accés a l'aigua de rec, també van començar a produir llet abans de la guerra. L'avi de l'Enric tenia vaques i era soci de la Cooperativa del Cadí, però combinava el negoci de les vaques amb altres activitats com la cria de porcs. El pare de l'Enric va formar part de la Junta Rectora de la Cooperativa durant molts anys i, a banda de la llet, feia altres activitats com ara el cultiu de pomers, que produïen unes pomes molt valorades a la zona. A diferència de cal Pantebre, que van plegar de la producció lletera cap a mitjan dècada dels noranta, aquesta casa d'Alàs es va convertir en una explotació agrària comercial. És a partir de l'estudi de casos com aquests, recollits majoritàriament als pobles de la ribera de la Seu, que Tulla desenvolupa la seva hipòtesi de l'evolució de la pagesia vers una agricultura capitalista desenvolupada, a partir de la inversió de capital en explotacions amb terres de regadiu i pendent suau, i l'acceptació de reconvertir-se en granges lleteres des del començament del procés, encara que mantenint alguna complementarietat en els ingressos (Tulla, 1994: 505).

⁸⁰ Vegeu "Introducció històrica".

3.2. Les millores tècniques i la mecanització

És sobretot a partir de la dècada dels seixanta quan podem situar la primera mecanització important de les granges, procés en el qual van participar no tan sols les explotacions de major producció, ubicades a la rodalia de la Seu d'Urgell, sinó també moltes del Baridà. Es va introduir una instal·lació de munyir, que consistia en un circuit de buit fix, al qual es connectaven els tubs de la màquina de munyir que sortien de la part superior d'un pot o llauna (cistella) de 20 litres, i d'aquesta sortien uns altres tubs que connectaven amb les quatre mamotes. Quan el pot estava ple es buidava manualment a les olles que més tard es transportaven a la fàbrica.⁸¹ Es tractava d'una inversió que va facilitar el treball de munyida als pagesos, ja que a partir de la seva introducció tenien l'ajuda d'una màquina que els feia una part de la feina. Segons un tècnic de la Cooperativa, aquesta màquina aportava dues coses importants: d'una banda, les condicions d'higiene eren molt millors que les anteriors, i de l'altra, l'estalvi de temps era important (a mà només es poden munyir dues mames alhora, mentre que la màquina en munyia quatre). El molt bon preu al qual la Cooperativa liquidava la llet provinent de les explotacions va facilitar la inversió en millores clau com aquestes.

El Tonet de cal Casanova d'Adrall, poble de la Ribera d'Urgellet, ens va explicar una experiència d'Agrupació Sindical Agropecuària que es va portar a terme el 1965 entre set de les cases més grans del poble, una de les quals era la seva. La situació era complicada a causa de la necessitat creixent de contractar mossos per abastar tot el treball de les explotacions, amb relació a la manca de relleu generacional de les cases i la necessitat d'adaptar-se a la mecanització que anava en augment. En total, es tractava d'explotacions que aportaven a la nova agrupació uns 63.000 m² de terres. Pocs anys després de la fundació del sindicat, van comprar la primera sala de munyir de la comarca. En aquesta època s'estilava tenir les vaques en un sistema anomenat d'*estabulació lliure*, que consistia en un model de pastura lliure durant el dia en la temporada estival, mentre que a l'hivern els animals romanien tancats als estables, en molts casos lligats al cobert. Juntament amb les sales de munyir, el sindicat va adquirir unes sitges molt grans que procedien d'Alemanya per conservar —ensitjar— el farratge del bestiar; feien uns 15 metres d'alçària per set de base. Es tractava d'una estructura moderna, de xapa

⁸¹ Informació aportada per un tècnic de la Cooperativa.

galvanitzada que, contràriament al que esperaven, els va portar molts problemes des del començament, ja que no eren bones per a la conservació del menjar i empitjorava la qualitat de la llet. De totes maneres, es tractava d'un avenç tècnic important per al moment, ja que mentre que a dia d'avui l'emmagatzematge en sitges és una pràctica habitual, en aquella època la resta de pagesos únicament dallaven i assecaven l'herba dels camps (Obiols, 2009). En el moment de la fundació del sindicat, la major part de les cases eren aportadores de Lecherías, com la resta del poble. Des de la nova agrupació sindical es va prendre la decisió de mantenir la relació amb aquesta empresa, que els va facilitar l'accés a uns crèdits que havien de tornar en aportacions de llet.

Els avenços tècnics també es van fer en l'alimentació del bestiar, com podem veure en el cas del Sindicat d'Adrall. Mentre que les màquines de dallar estirades per parelles d'animals existien ja des de la dècada del trenta, encara que no eren utilitzades a tot arreu, els primers tractors van arribar cap al 1955 i la primera empacadora cap al 1957 (Dalmau, Buchaca, 1999: 37). Les primeres experiències amb pinsos també daten de la dècada del cinquanta. A cal Pantebre recorden com costava pujar l'herba dallada al paller amb la forca, sobretot als pisos més alts on, a mesura que s'acumulava la palla, costava més respirar. Això va anar així fins a l'any 1970 aproximadament, quan van comprar el primer tractor. L'arribada i la incorporació de la nova maquinària a les explotacions va alleugerir moltes feines del camp i va permetre l'ampliació de les tasques que feia la unitat domèstica. Remolcs, tractors, màquines de dallar i mètodes d'emmagatzematge de l'herba van formar part d'aquestes innovacions. Tanmateix, l'expansió d'aquestes transformacions no es va fer al mateix ritme a tot el territori. Al Baridà recorden com venia gent dels pobles de fora del territori que conduïen tractors i que s'oferien per treballar als camps a l'estiu. El primer tractor que va arribar al poble de Lles el portava el Ramon, originari de Barbens, l'any 1950 aproximadament. El Ramon recorda com sortien amb els tractors per fer la sega a diferents pobles, començaven per Lleida a fer blat i ordi i també a l'horta de Lleida. Pujaven a Golmés i pel 6 d'agost ja havien fet tota aquella zona. Cap al 15 d'agost, quan era la festa major, anaven a Barbens i el 18 cap a Cervera, on s'ocupaven del territori que va de Sant Guim a Sanaüja, i acabaven a primers d'octubre. Arribaven també a Ponts i Artesa, i més amunt, als pobles del Baridà. Els tractors treballaven vint-i-quatre hores seguides: hi havia tres operaris que feien torns de vuit hores cada un.

De fet, a Catalunya se situa a la dècada del cinquanta l'arrencada de la innovació tecnològica en el sector agrari, com a resultat d'experiències importants a la dècada del trenta, radicalment interrompudes pel franquisme (Presentació, 1984). Tulla⁸² sosté que els primers tractors amb erugues van arribar a l'Empordà entre els anys 1912 i 1914, abans de la Primera Guerra Mundial. Cap al 1955 el 50 % de les explotacions agràries catalanes tenien tractors, però al Pirineu aquesta relativa generalització no té lloc fins uns 10 anys més tard. Sobretot als petits pobles de muntanya la propietat d'aquesta maquinària no va a ser habitual fins a la dècada del setanta, especialment cap al 1975, quan s'abandona definitivament l'ús de bestiar de tir (cavalls, vaques o eugues). Tulla destaca també l'existència d'un fenomen que va ser habitual, relacionat amb les necessitats reals de maquinària d'una explotació de petites dimensions, i que va representar en molts casos el desaprofitement de fins al 80 % del capital invertit. A la dècada del setanta i el vuitanta totes les granges feien l'esforç de comprar tractors, sense tenir en compte el poc profit que en alguns casos es podia treure a la maquinària.

Ramon Canut explica que els primers tractors que recorda van arribar a la comarca cap al 1950, el primer dels quals el va veure treballant a un camp de cal Codina de la Seu d'Urgell. Diu que els primers tractors servien per llaurar i que més endavant els pagesos van poder acoblar-hi uns complements per segar l'herba, en substitució de les antigues segadores mecàniques estirades per parelles de cavalls o eugues, i encara més endavant van arribar les primeres màquines embaladores, també acoblades als tractors, ja que les parelles d'animals no tenien prou força per arrossegar-les. Amb relació a aquesta progressiva mecanització del camp al Pirineu, ja visible a la dècada de 1950, Ramon Canut recorda el seu impacte negatiu sobre les antigues fires especialitzades en el bestiar, especialment la d'Organyà i la de Salàs de Pallars. Explica el cas dels responsables de la fira de Salàs que van posar-se en contacte amb el bisbe Iglesias Navarri perquè els ajudés a "parar els tractors" i que va arribar a fer alguna gestió totalment infructuosa respecte d'això davant del ministre d'Indústria.

Les millores tècniques aplicades durant aquest període també tenen implicacions ben directes en la higiene de les explotacions. Una qüestió recurrent en la política de la Cooperativa del Cadí, aplicada fins a uns límits considerats gairebé obsessius, va ser la de la qualitat de la llet, associada amb les condicions d'higiene

⁸² Entrevista personal.

de la producció. Són molts els pagesos que recorden les limitacions imposades per aquesta empresa a l'hora de recollir la llet, que els obligava a llançar el calostre⁸³ de la vaca, per exemple. També es feia molt d'èmfasi en el manteniment de les condicions d'higiene de l'explotació ramadera i en els diferents sistemes per munyir i de recollir la llet que es van anar implantant al llarg dels anys. Si bé la resta d'empreses làcties compartia aquesta preocupació per la higiene amb l'objectiu d'assolir un nivell alt de qualitat del producte, les condicions estrictes imposades per la Cooperativa a la recollida de la llet no eren igualades en tot el territori. Ja a principis dels anys cinquanta, Moliné (1952: 81) plantejava la problemàtica relacionada amb l'ús cada cop més habitual d'antibiòtics en les vaques malaltes, que implicava una alteració química de la llet recollida, cosa que produïa un retard en la propagació del ferment lacti, bàsic per a la fabricació de formatges. Això suposava que la llet de les vaques tractades amb antibiòtics no fos acceptada per la Cooperativa, si més no durant el temps que durava el tractament.

De forma paral·lela a la progressiva mecanització de les explotacions, es produïa, a partir de la dècada de 1960 i d'una manera molt més sobtada, una nova transformació de la cabanya ramadera molt radical, que ens acosta a la que es produí just després de la guerra, si bé no pel que fa a les causes, sí a les conseqüències. El detonant va ser la campanya de tuberculització de les vaques a l'Estat espanyol. La tuberculosi bovina és una malaltia causada per un bacil que pot infectar altres animals i també l'home. Des de la dècada de 1950 bona part de l'Europa occidental i de l'Amèrica del Nord havien iniciat costoses campanyes de control i d'eradicació de la malaltia que, a partir de 1965 es van adoptar també a l'Estat espanyol. Aquestes campanyes es basaven en la prova de la tuberculina al bestiar i comportaven el sacrifici dels animals infectats, cosa que implicava un problema econòmic, administratiu i tècnic important (Benito *et al.*, 2005: 475).

Segons els testimonis consultats, va ser entre 1970 i 1972 aproximadament, quan aquesta campanya es va aplicar d'una manera sistemàtica en l'àmbit pirinenc. Es van fer els controls pertinents a la cabanya ramadera de la zona i molts animals van haver de ser sacrificats, sobretot a Frigelsa, un escorxador industrial de la Seu d'Urgell que pocs anys després va entrar en suspensió de pagaments. Carles Dalmau ens va explicar en una entrevista aquest procés, que va viure des de la seva ocupació d'empleat de la sucursal del Banco Español de Crédito a la Seu

⁸³ Llet que produeix la vaca després de parir.

d'Urgell, com a encarregat de pagar les compensacions als pagesos pels animals sacrificats. En el context dels darrers anys de la dictadura, els preus compensatoris van ser fixats per sota del preu del bestiar al mercat. Va ser un procés molt dur per a moltes cases, ja que en alguns casos es va arribar a sacrificar més del 50 % dels animals d'una explotació. Carles Dalmau, fent nombres rodons, ens parla d'un 70 % de les granges de cada poble afectades per aquest procés. Per reemplaçar la cabanya ramadera local es va desenvolupar un negoci d'importació de bestiar. Mentre que alguns pagesos van continuar portant vaques frisones de Santander, n'hi va haver d'altres, sobretot famílies importants de les directives de Lecherías i de la Cooperativa, que van crear un sindicat que es va ocupar de portar vaques de Dinamarca i del Canadà per repoblar les granges del territori. A cal Codina, de la Seu d'Urgell, Josep Armengol recorda que van aprofitar aquest trasbals per "fer net". El seu pare va fer obres a la granja i va canviar el sistema d'estables, a més a més de les innovacions en el terreny de la inseminació artificial que van començar en aquell moment.

Ramon Canut fou un dels primers tractants de bestiar a fer venir vaques daneses. Ell mateix ens explicava que ja feia de tractant de bestiar des de mitjan dècada de 1950 i s'havia dedicat a la importació de vaques santanderines. Ja avançada la dècada del 1960 li ho van demanar des d'una societat vinculada a algunes famílies ramaderes de l'Urgellet. A través d'alguns contactes que tenia, i malgrat que li feia una mica de respecte, segons recorda, Ramon Canut va entrar en contacte amb uns tractants danesos que havien de desembarcar una partida de vaques arribades del seu país al port de Sant Sebastià. Li van dir que un centenar d'aquelles vaques les havien portat amb tren fins a Mollerussa, on les van engegar en un camp, i allà se les va poder anar a mirar amb deteniment. Finalment en va comprar una dotzena, però amb el tracte d'anar-les a buscar en dues o tres vegades, perquè la quadra que tenia a la Seu era petit i no les hi podia fer entrar totes de cop. Explica que els tractes amb aquelles vaques daneses li van agradar i que el volien fer entrar a la societat per dedicar-se a la importació d'aquest bestiar, però que ell preferia fer les compres tot sol. Des de la societat li van dir que no tenien cap inconvenient que ho fes així i llavors va fer un primer viatge a Dinamarca, on va comprar cent vaques. Des de Dinamarca van arribar les vaques en tren fins a Puigcerdà, i des d'allà en camions les van portar a Bell-lloc, una finca dels afores de la Seu que tenia arrendada. Explica que encara va fer un segon i un tercer viatges, però que aleshores ja va plegar i va tornar a dedicar-se a les santanderines perquè cada

vegada tenia més competència amb les daneses. Ramon Canut recorda que les vaques daneses eren de la mateixa raça frisona que les que importava de Santander, però eren més fermes i molt més grosses, i produïen més llet i amb més matèria grassa, cosa que interessava als pagesos de cara a millorar la productivitat de les seves cabanyes. Amb tot, considera que la llet de les santanderines era més bona i que tenia més grau.

Explica també que el cop més fort per al seu negoci va arribar amb la inseminació artificial: “la inseminació va ser el cop més fort que hi va haver, perquè les importacions de les vaques ja es van plegar i tothom se les criava a casa”, de manera



Estand de la Cooperativa en una fira de mostres, ca. 1960. ACAU, Fons Esclusa. Autor: Josep Maria Esclusa

que va acabar amb l'ofici del tractant de bestiar. En aquest sentit, Ramon Canut va plegar l'any 1980. Ell mateix, però, reconeix que quan van arribar aquestes noves tècniques es va prosperar molt a la comarca, ja que amb la inseminació es podia afinar millor en la selecció de les races lleteres i els pagesos augmentaven la seva producció, en un moment en què paral·lelament es començaven a substituir les antigues quadres per les estabulacions, cosa que va permetre incrementar el nombre de caps per explotació. Explica que fins aleshores “un ramader amb 20 vaques ja era un gran ramader”, però que a partir de la dècada dels setanta aquests paràmetres es van veure molt modificats a l'alça.

3.3. Les lleteres

Un element important que va acompanyar el desenvolupament i l'expansió de l'economia orientada a la producció de llet va ser la creació d'una xarxa de comunicació diària entre els diferents pobles i la capital comarcal per tal de fer-hi arribar puntualment la llet produïda a les seves explotacions. La necessitat de transportar la llet fresca a les fàbriques de processament ubicades a la Seu d'Urgell va propiciar l'existència de diferents tipus de vehicles que facilitaven l'arribada del producte a diari, coneguts com les *lecheras*. L'organització d'aquestes rutes de recollida diària de llet entre la Seu d'Urgell —que era el nucli urbà i el centre de serveis de referència de tota aquesta àrea de recollida— i els pobles de muntanya d'una rodalia àmplia, va possibilitar l'oferta d'un servei per part de les *lecheras* que era complementari a la seva funció principal, però que seria d'una importància cabdal per a l'articulació del territori: el transport de viatgers i, de forma secundària, també de mercaderies. Ja de bon començament, els xoferes de les *lecheras* —que acostumaven a ser els mateixos propietaris dels vehicles (Moliné, 1952: 48)— s'oferien a transportar els veïns dels diferents pobles on feien la recollida cap a la Seu d'Urgell.

Ens explica el xofer que es va encarregar de la *lechera* d'Arsèguel fins a l'any 1996 que aquest servei de transport de viatgers, que era remunerat, estalviava als seus usuaris un trajecte que, altrament, haurien d'haver fet caminant o, a tot estirar, dalt d'una cavalleria, almenys des del poble corresponent fins a la carretera de la Seu a Puigcerdà, que era on es podia agafar el cotxe de línia. La línia d'Arsèguel havia estat iniciada pel pare d'aquest xofer cap a l'any 1930, moment en què li van oferir aquest servei des de la cooperativa. El pare era traginer i tenia

una botiga a Arsèguel on venien una mica de tot: vi, oli, bacallà, tabac... i havia de baixar regularment a la Seu per proveir-se i, de passada, portar la llet que feien les vaques de casa seva a la cooperativa, de la qual era soci. En un primer moment feia el transport amb un matxo i una tartana fins que l'any 1934 la rendibilitat del negoci li va permetre comprar un camió. La línia d'Arsèguel recollia inicialment la llet dels socis de Cava i d'Ansovell —pobles més elevats que havien de baixar les llaunes de la llet als lloms dels matxos fins a Arsèguel, on abans de la guerra s'acabava la carretera—, i d'Arsèguel mateix. A partir d'aquí, baixava fins al veïnat del Pont d'Arsèguel, on també hi havia socis productors de qui recollia la llet, i enllaçava amb la carretera de Puigcerdà a la Seu, on encara havia de recollir la llet dels socis de Torres d'Alàs i d'Estamariu, pobles també elevats a la riba dreta del Segre que quedaven relativament allunyats de la carretera. Durant les tres primeres dècades de funcionament d'aquest servei, fins poc després del 1960, els viatgers havien de fer el trajecte a la caixa del camió, espai que havien de compartir amb les llaunes de la llet, exposats a les inclemències meteorològiques en funció de l'estació de l'any. Els dies que hi havia més passatge eren els dies que hi havia mercat o fira a la Seu i, un cop en aquesta població, aquest passatge acostumava a tenir tot el matí per fer les seves gestions. Finalment, cap a migdia eren recollits novament a un punt indicat de la capital per emprendre el camí de tornada.

Aquest servei de transport que oferien les *lecheras*, però, incomplia la normativa de transport de viatgers i, a mesura que aquesta evolucionava, els controls de trànsit també s'endurien. Per aquest motiu, a partir de principis del 1960, i després d'uns mesos de negociació, es va obtenir del Ministeri d'Obres Públiques el permís per transformar els antics camions de recollida de llet en camions mixtos, de transport de passatgers i de llaunes de llet, mitjançant l'afegit d'una cabina específica per als passatgers entre la cabina del conductor i la caixa del camió, un permís que, segons recullen diversos testimonis, va tenir una projecció pràcticament exclusiva, dins del conjunt de l'Estat, al radi d'acció de recollida de les centrals lleteres urgellenques (Pont, 2009: 62-63).

Per la seva part, el Ramon de Lles és membre d'una família que ha dedicat tres generacions al transport de la llet. Ell mateix va ser l'encarregat de portar el camió de la llet de la Cooperativa del Cadí durant prop de 20 anys. El seu sogre havia començat a portar un carro amb els quatre gerros de llet que feien els veïns de Lles fins a Martinet l'any 1931. Abans de la guerra, va comprar un primer camionet amb el qual baixava 15 llaunes que eren carregades a la *lechera* que baixava de

Bellver de Cerdanya i anava fins a la Seu d'Urgell. L'any 1936 li van cremar aquest vehicle al mateix lloc del poble on el tenia guardat; poc després en va comprar un altre amb el qual va poder treballar un temps més, fins que els carrabiners el van requisar per enviar-lo al front. La família es va amagar a Andorra fins a l'any 1940, moment en què van tornar al poble, i el sogre va continuar com a encarregat del transport de la llet. L'any 1952, a causa de l'obertura d'un hotel familiar a Lles, va deixar el transport a mans d'un xofer.

El 15 de juny de 1956 el Ramon paga un traspàs per fer-se càrrec del transport de la llet. Portava la llet de Lles, però també dels pobles que actualment formen part del mateix municipi: Arànsers, Músser, Travesseres, Viliella, Coborriu i la vall de la Llosa. Recorda unes sis cases de la vall de la Llosa que portaven llet a la Cooperativa, unes setze a Viliella i més de trenta a Lles. A Travesseres recorda catorze cases, mentre que a Arànsers, ens parla de vint-i-dues cases de la Cooperativa, mentre que tres o quatre cases eren de Lecherías. El cas de Músser era diferent, ja que mentre que a la majoria dels pobles recorda que hi havia més cases de Cooperativa que no pas de Lecherías, en aquest cas en concret el percentatge estava igualat. Quan va començar, l'any 1956, transportava un total de 220 llaunes de llet a la primavera, mentre que la producció durant l'hivern es reduïa a unes vuitanta o noranta llaunes. Però no només transportava la llet. El camió era bàsic per a la mobilitat dels veïns d'aquests pobles, que viatjaven juntament amb les llaunes de llet fins a la Seu d'Urgell. Havia arribat a portar unes 30 persones al camió, que havien de baixar del vehicle als trams més costeruts o quan hi havia problemes amb la neu. També podia transportar mercaderies, com ara la sorra i la grava per construir la carretera del Pla de Noves, o bé vedells per vendre. Fent càlculs, el Ramon recorda que cap al 1956 treia amb el camió de la llet unes 12.000 pessetes al mes, descomptant la despesa del gasoil i de l'ajudant que tenia contractat. Però gràcies als encàrrecs i el transport d'altres mercaderies que feia, podia arribar a treure'n el doble. Normalment feia dos viatges per dia a la Seu per poder transportar més coses.

El 20 de novembre de 1960 va estrenar el primer camió de la marca Barreiros, de 115 cavalls i amb carrosseria de fusta fabricada a la comarca, que semblava de ferro. Llavors recollia la llet d'Arànsers i Travesseres, mentre que els socis de Viliella i de la vall de la Llosa la portaven a Lles en una furgoneta. Recorda en alguna ocasió haver arribat a transportar unes 500 llaunes de llet de 20 litres cadascuna, organitzades en pisos de fusta lligada amb cordes, a la secció per transportar

mercaderies. El viatge es podia complicar a causa de la neu, a causa de l'absència de maquinària de manteniment de les carreteres. Cap al 1985, va començar a portar el transport el fill del Ramon, que n'és l'encarregat actualment. Llavors, es tractava ja del que es coneix com a *cubas* (cisternes) de llet, camions cisterna provinents d'Alemanya que van obligar a abandonar el sistema dels gerros de llet per tancs de refrigeració a cada granja. El Ramon recorda que durant els primers anys, encara hi havia hagut algun cas de camions cisterna tirats per animals. Amb la introducció de les cisternes de llet, a partir del 1980 aproximadament,⁸⁴ el sistema de recollida va canviar d'una manera radical i els nous camions van perdre l'espai destinat al transport de viatgers. Malgrat que les antigues *lecheras* van continuar baixant la llet en llaunes juntament amb els viatgers des dels pobles de muntanya més allunyats de la Seu, la baixada de la producció i el tancament d'explotacions ramaderes en zones de muntanya, així com les noves exigències higièniques dins d'un sector alimentari fiscalitzat per l'exigent normativa comunitària es van conjugar per eliminar-ne determinades línies, com les de Taús i de Tuixent, i substituir la resta per cisternes de llet.⁸⁵

3.4. Els anys en què el pobles es buidaven

Tanmateix, aquesta etapa que estem analitzant, que ens remet al període que va dels anys cinquanta als setanta aproximadament, coincidirà amb un període de forta emigració, tendència que persisteix des de finals del XIX, però que es va veure mitigada a començaments de segle XX per les millores agràries i, posteriorment, per la conflictivitat de la guerra i la ruïna econòmica de la postguerra. Una vegada superats els moments més durs, la reactivació de l'economia dona pas a una reactivació i un increment dramàtic de l'èxode rural cap a les ciutats i les seves àrees d'influència (Guirado, 2007). Es tracta d'un procés que es veurà promogut per la progressiva participació del règim franquista en una economia

⁸⁴ En una entrevista mantinguda amb un dels responsables de Lecherías en la seva darrera etapa com a societat agrària de transformació (SAT), ens comentava que ell mateix va conduir la primera cisterna de recollida de llet que hi va haver a la Seu. Tot i que en el decurs de l'entrevista no va precisar la data d'aquest fet, els nostres càlculs ens remetent cap a la segona meitat de la dècada de 1970.

⁸⁵ Actualment el transport regular entre la Seu d'Urgell i la vall de la Vansa i Tuixent es fa amb una furgoneta adaptada també per al transport de persones i de mercaderies, la qual rep el nom de la Lletera en record del paper que va tenir aquell transport en la vida dels veïns de la vall.

de mercat internacional que condemna a desaparèixer els sistemes agraris basats en l'explotació d'una agricultura de subsistència preindustrial (Collier, 1997), especialment després de les mesures econòmiques aprovades pel govern espanyol l'any 1959 conegudes com a Plan Nacional de Estabilización Económica, que van permetre la ruptura amb la política d'autarquia que havia caracteritzat l'economia espanyola fins aleshores (Tortella, 1994: 281-289).

El creixement econòmic posterior a la formulació i l'aplicació d'aquest pla representa un increment de la demanda de mà d'obra a les zones urbanes i agreuja la situació de despoblament de les zones de muntanya. Es tracta de la darrera onada de despoblament, que donarà com a resultat el tancament de gran nombre de cases i l'abandó de molts pobles de muntanya. Aquest procés coincideix amb el creixement de la Seu d'Urgell, que absorbeix part del degoteig de població dels pobles a causa de les oportunitats laborals centrades en l'aprofitament dels recursos forestals així com en les empreses de transformació lletera (Guirado, 2007: 65). Per al període que va de 1960 a 1986, Guirado (2007: 63) xifra la pèrdua de població al territori del Baridà i l'Urgellet⁸⁶ en un 41,8 %, deixant de banda el comportament demogràfic de la capital comarcal, que emmascara la tendència negativa del territori.

La nova producció agrària basada en la llet era molt convenient en aquest context, ja que la inversió de capital permetia fer front a la manca de mà d'obra provocada pel despoblament (Tulla, 1994: 205). Joan Grau, del Pont de Bar, recorda que, tot i l'especialització ramadera, la gent va començar a marxar a partir de la dècada dels quaranta; del seu poble van anar a Manresa però sobretot a Mollet. El Juanito de Cava ens va parlar d'unes 20 cases que aportaven llet en el passat, en un poble del qual la gent va marxar, segons el seu record, sobretot a partir dels anys seixanta, i en el qual actualment queden dues cases obertes. L'última casa que es va tancar com a conseqüència de l'emigració de la família sencera ho va fer cap a finals dels anys seixanta. A cal Font de Músser recorden quan el poble estava ple, abans de la "veritable crisi" del despoblament que va deixar una "penúria" de gent al poble en l'actualitat; va ser cap a finals dels seixanta quan hi va haver el major degoteig de població cap a diverses ciutats catalanes. L'Encarnació explica

⁸⁶ Guirado (2007) inclou a la comarca de l'Urgellet un seguit de territoris més allunyats, com la vall de la Vansa i Tuixent, o les valls de Cabó i Valira, que nosaltres vam deixar fora del nostre estudi per centrar-nos en les zones més properes a la Seu d'Urgell, pròpiament el que es coneix com la ribera de l'Urgellet.

com amb la gent que marxava també es perdia un seguit de pràctiques de solidaritat veïnal que feien la vida al poble molt més fàcil, com la reparació del rec comunal o bé la possibilitat d'anar a buscar el pa a una casa propera quan calia.

El Juanito ens explica que si tenies terres podies fer diners amb les vaques, però sinó era millor marxar. En el sentit contrari, a cal Font recorden que quan la gent va començar a marxar van decidir comprar algunes de les terres que quedaven lliures,⁸⁷ i va ser llavors que la feina se'ls va acumular i els va costar molt seguir el ritme, “va començar a anar malament”, i aquesta percepció que la cosa no anava bé no responia tan sols a aquest motiu: la popularització d'una sèrie de despeses pròpies d'un consum poc habitual fins aleshores, com l'accés als electrodomèstics, va sobrecarregar l'estructura de la despesa familiar. El Joan, el fill gran nascut el 1960, recorda que a partir de 1975 es van deixar de tancar les cases a causa de l'emigració, i que a partir de llavors va començar un procés “d'extinció” dels pobles, amb el tancament de les cases a mesura que s'anaven morint els propietaris. El despoblament radical de les zones de muntanya més allunyades dels centres de serveis dificultaria el desenvolupament de la producció lletera, ja que la desaparició de l'estructura pagesa suposa l'anul·lació de determinats serveis, com el transport, els ajuts mutus i la maquinària, bàsics per garantir l'existència de l'explotació ramadera de llet (Tulla, 1994).

A partir de la dècada dels setanta i fins al present, les granges de dimensions més grans, corresponents a la categoria d'explotacions agràries comercials (EAC) (Tulla, 1994), van continuar un camí de desenvolupament tècnic i de millores genètiques que van assegurar la transformació dels aportadors a les empreses làcties de la Seu d'Urgell. La producció de llet va seguir un camí d'expansió contínua, d'increment any rere any. Si l'any 1978 es van recollir més de 50 milions de litres, el 1989 s'assolia un volum de 66.600.000 litres (Campillo *et al.*, 1992: 120). Però la situació de les cases de petites dimensions va seguir un recorregut molt diferent. En el proper capítol ens apropiarem als canvis que es projectaran sobre la producció lletera al territori a partir dels anys vuitanta, i que donaran lloc a un paisatge productiu radicalment diferent.

⁸⁷ S'ha de tenir en compte que aquesta modalitat d'accedir a terres de cultiu no és freqüent, ja que alguns hereus es poden resistir a vendre terres encara que es tanqui la casa. Una opció habitual era l'arrendament de terres.

4. La transformació de l'agricultura i la ramaderia: una nova percepció del territori

Podem identificar el final de la dècada dels setanta, però sobretot la dels vuitanta com a punt de partida d'una sèrie de transformacions que es produeixen sobre aquestes muntanyes. Es tracta de la concreció de noves formes de conceptualitzar el territori i d'aprofitar els seus recursos, en definitiva una nova percepció d'aquest (Mármol, 2010, 2012). És en aquest període que té lloc l'entrada d'Espanya a la Comunitat Econòmica Europea (avui Unió Europea), fet que tindrà un impacte immediat en la determinació política regional. Igualment, afectarà de manera directa la producció làctia en l'àmbit estatal i, com a conseqüència, transformarà el paisatge de la producció lletera comarcal.

Els territoris analitzats van patir un despoblament profund que va imposar una nova realitat demogràfica, marcada per l'abandonament massiu de les zones de muntanya amb l'excepció de la capital de comarca. L'ingrés d'Espanya a la Unió Europea implica també l'entrada sota una nova òrbita de poder que regularà l'ordenació territorial en funció d'uns models prèviament establerts i que tindran com a base una anàlisi territorial que engloba tot el territori europeu. En aquest nou context, podem parlar del desenvolupament de polítiques específiques que busquen una incentivació del turisme i s'apliquen principalment a les zones rurals o de muntanya, on va tenir lloc la desaparició o la transformació profunda de les estructures socials i econòmiques. Aquests processos s'acompanyen d'un seguit de discursos de revaloració del passat, així com d'una certa idealització del paisatge i de les formes de vida rurals. El patrimoni es converteix en un engranatge que permet tant l'aprofitament dels recursos com la valoració del territori com a zona d'esbarjo. Les actuacions dirigides a la conservació del patrimoni natural i cultural estan immerses en consideracions polítiques àmplies que inclouen la producció de nous sistemes d'explotació econòmica. Aquests models de desenvolupament s'instal·len sobre un paisatge social i cultural específic i permeten l'aparició de noves realitats de desigualtat i la reapropiació dels recursos (Mármol, 2012).

4.1. Cap a una nova ordenació territorial

La transició cap a la democràcia permetrà la cristal·lització de noves expectatives per a una generació nascuda durant la dictadura franquista. Tanmateix, aquestes expectatives s'hauran de confrontar amb una transició limitada pel poder d'una tecnocràcia que en molts casos havia ocupat posicions estratègiques en el govern franquista. Els darrers anys de la dècada dels setanta permeten parlar de la gestió de noves estructures administratives i burocràtiques que, malgrat els discursos renovadors, són en gran part hereves de les antigues estructures de la dictadura. El model de transició que triomfa és el d'un organicisme consensuat, un model neocorporativista guiat per l'ideal del consens i de la no-confrontació (Narotzky, Smith, 2006). La Constitució del 1978 és el resultat d'aquest procés.

A mitjan dècada dels setanta, al caliu de la realitat sociopolítica del moment, es comencen a gestar a diverses zones del Pirineu una sèrie de reunions i primers contactes dels que posteriorment seran coneguts com a Grups de l'Alt Pirineu (GAP). Es tracta d'estudiosos i professionals provinents de grups socials diversos preocupats per la qüestió de la marginació del Pirineu català (Campillo, Sanclimens, 1987: 98). Una de les primeres preocupacions va ser l'increment progressiu d'activitats especulatives a la zona avalades pel règim anterior, que posaven en primer pla la necessitat de mesures legislatives que tinguessin en compte les particularitats de les àrees de muntanya (Alsina *et al.*, 1996). A més d'impulsar la recerca sobre temàtiques pirinenques també funcionen com a grups de pressió per aconseguir l'elaboració d'una legislació específica d'àrees de muntanya, com ja era el cas d'altres països europeus (Itàlia, Suïssa i França) (Tulla, 1994; 2009). El Congrés de Cultura Catalana, organitzat l'any 1975 per la Junta de Govern del Col·legi d'Advocats de Barcelona, va representar un pas important en la creació del govern autònom de Catalunya, i va servir també per a la cristal·lització dels GAP, que es constituïren en grups de defensa i promoció de les zones de muntanya (Alsina *et al.*, 1996). El paper dels GAP va ser important per a la inclusió en la nova Constitució Espanyola (1978) d'un punt (130.2) que contemplava les necessitats específiques de les zones de muntanya de l'Estat. També van influir en els debats a Catalunya sobre la divisió territorial, i van aconseguir la redacció d'un punt de l'Estatut de Catalunya (9.10) on es contemplava el tractament de les àrees de muntanya com a competència exclusiva de la Generalitat (Campillo, Villaró, 1988: 9; Alsina *et al.*, 1996: 16).

Durant els anys següents, algunes de les persones que conformaven els GAP van arribar a posicions destacades en diferents àmbits dels governs locals. En una entrevista amb Joan Ganyet⁸⁸ feta el 2010, ens va explicar la creació de la Comunitat de Treball del Pirineu (CTP), que forma part d'aquests primers moviments que influiran d'una manera definitiva en l'estructuració de l'Alt Pirineu tal com el coneixem avui. Cap al 1980, com a tinent d'alcalde de la Seu d'Urgell, va rebre una trucada d'un funcionari del Consell d'Europa, el qual li comunicava la celebració a Suïssa d'un congrés on es va crear, a instàncies del Consell d'Europa, la Comunitat de Treball dels Països Alps. Es tracta d'una experiència de cooperació transfronterera en una línia d'actuacions que posteriorment continuaria desenvolupant la Unió Europea a través de diversos fons estructurals. Amb el suport de la Generalitat es va organitzar una reunió a la Seu d'Urgell on van participar els presidents de les comunitats de Navarra, el País Basc, Aragó, Catalunya, Llenguadoc-Rosselló, Migdia-Pirineus, Aquitània i el Principat d'Andorra, la qual va ser l'embrió de la CTP que es crearia oficialment a Jaca el 1983.

Fruit d'aquests intercanvis amb àrees limítrofes i altres zones d'Europa que comparteixen característiques semblants, es gesta la idea de presentar el projecte MAB6 Alt Pirineu. Es tracta d'un projecte que presenten en col·laboració els GAP i el Departament de Geografia de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), amb el suport institucional i econòmic de diferents administracions públiques, entre les quals destaca l'Ajuntament de la Seu d'Urgell (Campillo, Villaró, 1988). El Programa de l'Home i la Biosfera (Man and Biosphere - MAB) és un programa internacional de la Unesco d'investigació científica, orientat a fomentar estudis interdisciplinaris en profunditat i que s'adreça a zones d'alta muntanya i de latitud extrema. El programa de recerca que s'hi presentà centrava la seva àrea d'estudi a la Seu d'Urgell, el Baridà i l'Urgellet, pel fet d'haver estat promogut per un interès específic sorgit d'aquest mateix territori, però es va considerar en tot moment que aquest àmbit geogràfic presentava uns trets característics que el feien representatiu de tot el Pirineu català (Campillo, Villaró, 1988). El MAB6 Alt Pirineu constituirà una primera reflexió sobre temàtiques tan diverses com la comunicació, l'agricultura, el despoblament, etc., i donarà lloc a la creació d'un

⁸⁸ Joan Ganyet i Solé va ser el segon alcalde democràtic de la Seu d'Urgell, i fins al moment actual, el que ha gaudit d'un mandat més llarg, entre els anys 1983 i 2003. Militant del PSC, va ser també diputat al Parlament de Catalunya entre 1980 i 1999 i senador a Madrid per la província de Lleida entre els anys 2000 i 2002, per la candidatura Entesa Catalana de Progrés.

petit “cos doctrinal”, en paraules d’un dels seus instigadors, que marcarà el desenvolupament del territori en els anys següents.

Tots aquests projectes i iniciatives contribueixen a situar el territori en una agenda global elaborada segons un seguit de directives i programes internacionals, sota la influència creixent de la Unió Europea. Això contribueix a la identificació de problemàtiques comunes a les zones de muntanya, a la vegada que es defineixen un seguit de preceptes que promouen noves maneres de pensar el territori i que influeixen sobre una llarga sèrie de polítiques i actuacions posteriors.

Vinculat en alguna mesura amb les inquietuds expressades pels GAP, el nou marc legislatiu de l’Espanya postfranquista es fa ressò de les problemàtiques específiques de les àrees de muntanya (Mármol, 2010b). Com ja hem comentat més amunt, en la constitució espanyola de 1978 s’inclouia un article específic que feia referència al tractament especial que mereixien les zones de muntanya. L’any 1983 seria el torn de la Llei 2/1983, de 9 de març, d’alta muntanya, la primera llei promulgada per la Generalitat de Catalunya, dirigida específicament als territoris de muntanya de Catalunya, molt especialment —per bé que no exclusivament— del Pirineu català. L’objectiu era dur a terme una política de desenvolupament que pal·liés les conseqüències d’allò que es reconeix com “un procés actual de despoblament i degradació sistemàtica” els signes més evidents del qual eren “el baix nivell de renda i l’empobriment humà i cultural”.⁸⁹ A diferència d’altres zones deprimides del territori català, aquesta llei establia que les zones d’alta muntanya es caracteritzaven per un “potencial de producció” que estava constituït per recursos que no haurien estat “racionalment” explotats fins aleshores: la ramaderia, els recursos forestals i el turisme. Es tracta possiblement d’un dels primers instruments legals que reflecteixen una nova perspectiva que formula l’existència diferenciada de “zones de muntanya”, a les quals s’atorga a la vegada nous valors i noves condicions de desenvolupament específiques. El tractament especial de protecció a les zones de muntanya és comú a la legislació de l’Estat espanyol i està present a les directrius de la UE.

Aquesta nova orientació econòmica i productiva que s’està imprimint a les zones d’alta muntanya, entre les quals es compten els territoris específics del nostre estudi, es veu complementada amb la creació de diferents parcs naturals i espais protegits. L’any 1983 la Generalitat de Catalunya crea el Parc Natural del

⁸⁹ Llei 2/1983, de 9 de març, d’alta muntanya (DOGC 312, de 16/03/1983).

Cadí-Moixeró⁹⁰ amb una extensió de 41.060 hectàrees, el qual comprèn quatre municipis de la comarca de l'Alt Urgell, sis de la Cerdanya i set del Berguedà. En la declaració de la creació del parc s'establia la prioritat de la protecció com a concepte fonamental que regia la ideologia del nou espai. El territori passava a ser objecte d'una nova conceptualització dels usos, que es feia explícita en la legislació: “les activitats tradicionals i l'aprofitament ordenat de les seves produccions són genèricament admesos, sens perjudici de les limitacions específiques que puguin ésser establertes quan els objectius de protecció ho aconsellin així”.⁹¹ En aquest sentit, queda clar que les formes anteriors d'explotació del territori eren tolerades, sempre que no contradiguessin directament els nous paràmetres de protecció establerts.

A aquesta iniciativa s'afegiria pocs anys més tard la Llei 12/1985, de 13 de juny, d'espais naturals,⁹² que amb modificacions posteriors serviria per a la declaració del Pla d'espais d'interès natural (PEIN). Es tracta d'un instrument de planificació territorial que comprèn la totalitat del territori català, i que dictamina disposicions normatives que són de caràcter obligatori tant per a l'Administració com per als particulars (CCAU, 2005). El document considera que l'acció humana no hauria provocat fins a èpoques recents pertorbacions en la seva relació amb el medi, però que el desenvolupament econòmic i tecnològic, així com la urbanització progressiva, han portat a una situació de desequilibris greus. Davant d'aquests factors que es consideren una “amença” per a la natura, i tenint en compte la “inquietud creixent dels científics i, en general, de l'opinió pública”,⁹³ es decideix crear una xarxa de protecció d'espais naturals que no es limiti tan sols a determinades zones característiques o de valor excepcional. Així, el 33,7 % del territori de la comarca de l'Alt Urgell passa a formar part del Pla d'espais d'interès natural.⁹⁴

No serà fins al 1988 que la Comunitat Econòmica Europea elaborarà l'informe *El futuro del mundo rural*, que es considera com el primer pas del desenvolupament rural a Europa. Es destaca la necessitat de “salvaguardar un patrimoni

⁹⁰ Decret 353/1983, de 15 de juliol, de declaració del Parc Natural del Cadí-Moixeró (DOGC 357, de 24/09/1983).

⁹¹ *Ibíd.*

⁹² Llei 12/1985 de 13 de juny, d'espais naturals (DOGC 556, de 28/06/1985).

⁹³ *Ibíd.*, art. I.

⁹⁴ Idescat, 2009.

doméstico que corre el riesgo de degradarse y desaparecer” (Comisión Europea, 1988) i es proposa el desenvolupament del turisme rural per contribuir a la restauració d’aquest patrimoni i la seva conversió en una infraestructura rendible. El concepte de desenvolupament rural, que va tenir el seu origen a mitjan dècada dels setanta, ocupa encara a dia d’avui un paper predominant en les polítiques d’ordenació territorial.

Aquests desenvolupaments es poden pensar dins d’una nova concepció política de l’espai rural, que es manifesta amb una vocació ruralista i integradora amb la utilització de conceptes com el de *sostenibilitat*, *dinamització*, *valoració del paisatge*, etc., que es transformen en plans d’actuacions concrets que, més enllà del discurs difús i generalista en què s’expressen, han modelat i determinat una part important de la realitat social i econòmica de molts territoris rurals en les darreres dècades. Es va desenvolupar un extens corpus polític, legal i administratiu que engloba una sèrie de territoris diversos sobre els quals s’aplica una conceptualització generalista i universalitzadora que ignora les diferències socials, culturals i històriques



Municipi de Lles de Cerdanya, 2009. Font: Camila del Mármol

de cadascun d'aquests, i que promou la idea d'una Europa comuna que es pot entendre des de conceptes globals (Mármol, 2012).

Aquests processos s'acompanyen amb el desenvolupament de discursos del patrimoni que funcionen com una base ideològica per a la formació d'una nova economia local: s'estructura una concepció del territori que incorpora nous valors i representacions. Parlem de discursos que es mobilitzen a escala global i que agafen forma en un territori, sobre el qual afavoreixen la implantació d'un nou sistema econòmic i estableixen les bases per al desenvolupament d'un nou model d'explotació. El desenvolupament dels processos de patrimonialització al Pirineu català, i la seva concreció en forma de polítiques específiques, ha contribuït a la formació d'una economia local, fortament orientada al turisme i al sector serveis (vegeu Frigolé, Mármol, 2009).

És així com podem parlar de la dècada dels vuitanta com d'una època clau de canvis al territori. La transformació arran de les crisis econòmiques a escala global, l'estancament de l'agricultura com a conseqüència de la competència creixent de les economies d'escala, així com de les noves polítiques imposades amb l'entrada a la CEE, i la manca de creixement demogràfic (Guirado, 2007), tenen com a resultat una nova realitat social, política i econòmica al Pirineu. A continuació analitzarem el paper de la PAC (Política Agrària Comuna) i de l'entrada d'Espanya a la CEE i la seva repercussió en el mercat local de la llet per entendre una mica més aquests processos.

4.2. La Política Agrària Comuna: un punt d'inflexió en el món de la llet

L'entrada d'Espanya a la CEE l'any 1986 determina el futur de l'orientació agrària nacional, i per tant del territori que ens ocupa. L'especialització agrària en la producció làctia que s'assoleix entre les dècades dels cinquanta i els vuitanta es veurà truncada per la imposició de quotes i incentius d'abandonament, que prefiguren la determinació europea de repensar el paper dels territoris rurals en el context d'una nova definició regional. De fet, la dècada dels vuitanta, abans de la implantació de les quotes de llet, ens mostra la maduresa productiva de la comarca i l'expansió empresarial de la Cooperativa del Cadí (Dalmau, Buchaca, 1999), així com de Lleteries.

Com ja hem dit, Antoni Tulla sosté que entre 1950 i 1980 es desenvolupa un procés de transformació capitalista de les estructures agràries especialitzades en la

producció de la llet (1994: 39). Segons aquest autor, això va ser possible gràcies al desenvolupament gradual de les estructures productives de les explotacions agràries, a partir d'una organització econòmica de petits productors de mercaderies. L'objectiu del seu treball va ser demostrar que l'especialització lletera va tenir un paper clau en el desenvolupament econòmic d'aquestes comarques pirinenques, tot i que bona part de la seva economia es fonamentava ja en el sector terciari (turisme, comerç) o secundari (construcció, indústries rurals i indústries derivades del sector primari) (1994: 229).

Professor vinculat al departament de Geografia de la UAB, Antoni Tulla va formar part dels GAP des de la seva creació, i va mantenir una postura crítica sobre aquest procés de transformació del model territorial de la dècada dels vuitanta. Ja a la seva tesi plantejava la necessitat de defensar l'agricultura comarcal orientada a la producció de llet, mitjançant el suport institucional que garantís el manteniment dels avantatges comparatius d'aquest sistema d'explotació: alta ocupació a les zones de muntanya, manteniment de les estructures agràries i dels espais productius, i especialització combinada de la producció de llet i de les activitats turístiques. L'opció del bestiar de carn, que és l'alternativa agrària defensada en el context de la UE per a aquelles zones que no assoleixen determinats marges productius, és considerada per aquest autor com una infrautilització dels recursos naturals a les zones productives. La Llei de Muntanya defensada a Madrid a començaments de la dècada dels vuitanta basada en activitats extensives, s'oposa a la postura dels GAP que objecten que "el projecte de llei es refereix més a una llei de conservació de la natura que no pas a la promoció de l'agricultura de muntanya" (Tulla, 1994: 262). Els GAP defensaven un model orientat a l'aprofitament dels recursos naturals i a la creació de serveis i infraestructures, és a dir, una ordenació del territori i dels recursos que garantís l'augment de la població. El major problema, per l'autor, rau en la consideració de territori marginal aplicat a les àrees de muntanya, que fa que no es plantegi la possibilitat d'incentivar una economia de base agrària a partir d'inversions i d'ajudes inicials. Així, la ramaderia extensiva de carn, el turisme i l'aprofitament dels boscos es veuen com els "mals menors" i es convertiran en les activitats que configuraran l'eix de les polítiques d'aquestes zones (Tulla, 1994: 278).

L'entrada d'Espanya a la Comunitat Europea va suposar una crisi per al sector lacti nacional, ja que la incorporació al mercat comú significava passar de formar part d'un mercat deficitari a un d'excedentari, afectat per les mesures aplicades per

controlar la producció. En aquest nou marc calia desplegar un seguit de mesures destinades a controlar una producció copada en bona part pels grans fabricants europeus, entre ells els francesos i els holandesos. La mesura més important va ser la implantació d'uns màxims de producció lletera que establia per a cada estat membre una "quantitat global garantida" aplicable a cadascun d'aquests mitjançant les quotes lleteres (Dalmau, Buchaca, 1999: 25). L'aplicació de la restricció de la producció lletera espanyola mitjançant les quotes,⁹⁵ que va dur-se a terme en un procés que comença a finals de la dècada dels vuitanta i culmina l'any 1993, es pot entendre com un moment clau en la definició de l'agricultura comarcal. Les transformacions que es perfilen ja a finals dels anys setanta, i que s'expressen en un canvi en les formes de conceptualitzar i d'entendre el territori, es concreten amb la implantació de les quotes de la llet. Es tracta del final definitiu d'un model econòmic que deixa les portes obertes al desenvolupament de nous estils productius, amb la redefinició dels recursos locals i de les estratègies de desenvolupament per al futur. Les quotes representen així el final d'una època de canvis que havia començat anys enrere, però també la transformació definitiva del model agrari comarcal. La producció làctia a la comarca prendrà a partir d'aquest moment un caire renovat, i s'adaptarà a les noves configuracions econòmiques.

Diferents tècnics de la Cooperativa del Cadí es van encarregar d'assessorar i informar els pagesos del tema de les quotes. L'any 1985 el Ministeri d'Agricultura va declarar la producció de llet a Brussel·les, una precondition per a l'entrada a la CEE. Ens explica un tècnic de la Cooperativa a càrrec del tema que aquest va ser un procés complicat i carregat d'incoherències. Molts productors, per por dels impostos i de les especulacions sobre allò que podria passar, no van declarar la producció real. A més, la demora en l'aplicació de les quotes de llet a l'Estat espanyol que es va produir entre els anys 1986 i 1992 com a resposta a l'exigència de la Política Agrària Comuna (PAC) de limitar certes produccions en el context del Mercat Comú, va tenir unes conseqüències nefastes a posteriori, ja que moltes explotacions havien fet un creixement considerable de la producció. Finalment

⁹⁵ La quota lletera "és la quantitat de referència individual en quilograms i vinculada a un contingut de matèria grassa, assignada al titular d'una explotació ramadera de producció de llet de vaca. Es tracta d'una limitació a la producció de cada període (de l'1 d'abril al 31 de març de cada any) imposada a tots els productors de llet de la Unió Europea". Web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Segons el Reial decret 347/2003, de 21 de març (BOE núm. 72 - 25/03/2003). Disponible a: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2003-5956 [Consultat el 12/12/2015].

la quota disponible per a cada ramader es va assignar a finals de l'any 1992, i va partir d'un càlcul complex basat en la producció de la campanya 1991-92 però també tenint en compte la declaració de 1985 que ja estava molt desfasada, per la qual cosa a la majoria d'explotacions els va ser assignada una quota inferior a la producció d'aquell moment. Aquest càlcul de la producció va afavorir els països comunitaris amb un sector lleter tecnificat i ja ben consolidat, com Holanda, Dinamarca i Alemanya, i en canvi va representar un llast important per a la indústria nacional encara en procés d'expansió (Dalmau, Buchaca, 1999: 26).

Les restriccions de les quotes lleteres, establertes en el marc de les polítiques agràries de la CEE, van provocar unes incerteses en la producció làctia que van afectar també la comarca. En el context europeu, la incapacitat d'alguns territoris rurals de desenvolupar models moderns d'explotació agropecuària suposa l'exclusió del mercat i la determinació política de buscar alternatives productives en altres sectors econòmics. L'agricultura comarcal orientada a la llet va patir una transformació important que va afectar especialment el model de petites granges dedicades a la producció de llet i que va afavorir l'especialització de les explotacions de majors dimensions per poder respondre a la nova legislació comunitària i al repte de millorar les instal·lacions i la qualitat de vida del ramader. Això va significar un increment de la despoblació, especialment als territoris més aïllats i els petits pobles de muntanya, com és el cas del Baridà. La PAC, que ocupa un dels llocs més importants dins dels acords de funcionament de la CEE, va especialment dirigida a aconseguir una agricultura intensiva altament productiva (Tulla, 1994: 246). Així, amb l'excusa de la productivitat, es deixen de banda altres factors que haurien estat beneficiosos per al desenvolupament d'aquestes zones de muntanya.

El tècnic recorda que l'aplicació de les quotes va significar una davallada significativa del nombre d'explotacions dedicades a la producció de llet, i que a la majoria de pobles es va incrementar l'abandonament. Molts pagesos que havien dedicat la seva vida a les vaques es preguntaven si calia seguir amb aquesta activitat econòmica o no. Cada pagès havia rebut una quota en funció de la seva producció, i tenia la possibilitat de continuar produint o bé de vendre-la. Aquesta legislació suposava un increment burocràtic que va causar una gran desorientació i confusió en molts contextos. Per això des del primer moment la Cooperativa del Cadí va orientar els socis en aquest procés, a través de la gestió i l'assessorament per evitar que es produïssin situacions de pèrdua de quotes com va passar en altres zones de l'Estat. La quota es podia perdre en aquells casos en què els pagesos produïen

menys d'un determinat percentatge de llet de la quota que tenien assignada, cosa que implicava la pèrdua del dret d'utilitzar-la o de vendre-la. En canvi, si produïen per sobre de la quota, la Cooperativa feia un balanç de la producció entre tots els socis i ajudava a fer cessions entre ells, tot plegat per evitar que els ramaders perdessin quota i que s'hagués de pagar la tan temuda sobretaxa. Per això en aquell moment era molt important poder controlar la compensació pel que fa al primer comprador (la Cooperativa) i no haver d'esperar la "compensació nacional" que efectuava el Ministeri d'Agricultura amb totes les quotes i produccions dels primers compradors. En el cas que la totalitat de l'Estat hagués produït més llet que la quota de producció permesa s'hauria de pagar una compensació econòmica a Brussel·les.

Hem pogut recollir postures molt diverses amb relació a la implantació de les quotes lleteres. Una crítica habitual es dirigeix al fet que, si bé es van oferir subvencions i facilitats per a l'abandonament de les explotacions, no es van implementar les mesures adequades per garantir el desenvolupament de nous models de producció. Si més no en el sector primari. Són moltes les veus de la comarca que critiquen l'absència d'una aposta seriosa pel sector primari, que hauria permès no tan sols preservar els llocs de treball sinó també garantir la conservació del paisatge conreat i l'habitabilitat de molts pobles petits. Les raons de transformació d'aquest model de producció són variades i, si bé no es poden reduir a la implantació de les quotes de llet, aquest procés va ser clau en la determinació de l'abandonament per part de molts pagesos.

Per al representant de l'Alt Urgell del sector lleter a la Unió de Pagesos les quotes anaven orientades a la protecció del territori, segons ens va explicar durant una reunió mantinguda l'any 2006. Des d'aquesta perspectiva, la UE disposava de moltes zones dedicades a la producció làctia que, a causa dels seus alts índexs de productivitat, haurien provocat l'esfondrament d'altres àrees especialitzades, però amb nivells productius més baixos. La implantació de les quotes hauria permès mantenir certs nivells de producció en diferents zones del continent i així s'evitaria la centralització de la indústria làctia europea. La realitat era que la possibilitat d'exportació del producte sobrer era inviable, a causa de la competència de preus molt baixos de zones com Nova Zelanda, afavorides per l'abaratiment dels costos del transport. No obstant això, aquest home jove criticava la política de subvencions, que més que incentivar la producció anava orientada al tancament d'explotacions. Com altres pagesos del territori, ens explicava que la desaparició

d'aquest ofici podria portar conseqüències nefastes en determinats contextos, a més de suposar la destrucció d'unes formes de vida ancestral i d'una sèrie de pràctiques i coneixements que es podrien perdre per sempre.

Les raons per les quals moltes famílies pageses van vendre la seva quota a l'Estat o a altres productors, procés incentivat per la Cooperativa del Cadí interessada a mantenir la quota comarcal, són molt variades, així com les activitats a les quals es van dedicar posteriorment. Però en la major part dels casos la percepció habitual s'expressa en una frase molt utilitzada que fa referència al procés d'abandonament com una imposició: "ens van obligar a plegar", i que es refereix de manera incerta a una entitat poc especificada que en alguns casos respon al nom d'*Europa*, el *Govern*, o simplement *Brussel·les*.

El tècnic de la Cooperativa del Cadí ens explicava altres factors de la difícil conjuntura que va condicionar la continuïtat de l'explotació lletera a la comarca entre els anys vuitanta i noranta del segle xx. L'entrada a la CEE no va implicar únicament la implantació de restriccions a la producció, sinó també que es generalitzessin els processos de control de qualitat del producte, en aquest cas de la llet, que comportaven exigències en matèria d'higiene i sanitat. L'aplicació de les quotes va coincidir amb un procés de la Cooperativa del Cadí de millora de la qualitat de la producció per garantir la competitivitat del seu producte en un mercat cada vegada més exigent. Es tractava sobretot d'una qüestió d'higiene i seguretat alimentària, que implicava un major control de la llet de les explotacions; es va començar pel canvi de les olles als tancs refrigerats, ja fossin mòbils o fixos, i per tant també es van canviar els camions que recollien aquestes olles per camions amb cisternes isotèrmiques amb les quals es va poder assegurar la màxima qualitat de la llet. Posteriorment es van introduir les primes i penalitzacions en el preu de la llet pels nivells de cèl·lules somàtiques, de butírics, gèrmens, etc. Això suposava un escull insuperable per a les granges tradicionals, no adaptables a la implantació d'aquests controls. Segons ens explica el tècnic, moltes de les granges més allunyades de la Seu d'Urgell no disposaven d'instal·lacions de nivells gaire alts, cosa que s'afegia a les dificultats associades a la burocratització creixent i al control del sistema.

Un altre problema habitual era l'absència d'hereus disposats a garantir la continuïtat de les explotacions. La major part dels ramaders eren homes grans, i la falta de descendència posava en risc la reproducció del negoci. D'aquesta manera, podem veure que l'abandonament de les vaques de llet està molt relacionat amb

les característiques de cada granja. Aquelles que tenien un baix nombre de caps de bestiar i poc capital per adequar les instal·lacions segons els paràmetres de control aplicats, o bé que no podien garantir la transmissió generacional, van ser les primeres a acollir-se a la venda de les quotes. Moltes d'aquestes persones segurament ja estaven decidides a deixar el negoci, i la conjuntura de les quotes els va resultar favorable, ja que els va permetre treure alguns diners més.

Molta gent recorda que el treball amb les vaques era "molt esclau": implicava una dedicació exclusiva durant tots els dies de l'any ja que, com molts recalquen "els animals no fan festa, han de menjar". La diversificació del mercat laboral comarcal amb l'augment del sector serveis suposa l'aplicació de noves concepcions del treball, una nova ètica laboral que dóna pas a comparacions. La familiarització amb rutines de treball diverses i el desprestigi que la modernitat tan valorada des de la dècada del seixanta va projectar sobre les activitats agrícoles, ens permet entendre la desvaloració local d'una feina fins aleshores feta per la major part de la població (especialment en àrees rurals). Un pagès ja retirat recordava que quan era jove (dècada dels cinquanta) la gent ja no volia "fer de pagès", i molts van preferir provar sort lluny de la comarca. Ens explicava que quan la gent jove es quedava ballant a la festa major ell havia de retirar-se per donar menjar a les vaques, i que a les noies l'olor de les quadres no els agradava. Es tracta d'una desqualificació de les pràctiques tradicionals i dels estils de vida associats, en un context de creixent terciarització de l'economia i d'accés als mercats de consum. Fins i tot, en alguns casos, es va donar la situació de pagesos que quan es va presentar l'oportunitat d'aplegar-se a la venda de quotes van demanar ajuda a persones de confiança perquè convencessin els fills d'abandonar la vida de pagès a la recerca d'una millora en qualsevol altre sector. La Lídia d'Arànsers ens deia que en el passat, al seu poble, només es podia fer llet, però que quan van sortir alternatives la gent ho va anar deixant perquè era molt esclau: diu que era una feina que et mantenia ocupat els 365 dies de l'any.

Tots aquests elements van afavorir que molts ramaders s'acollissin a la venda de quota que garantia l'Estat espanyol. Així, el tancament de l'explotació es veia compensat amb els diners provinents de la venda de la quota de llet assignada a cada ramader. Segons la postura del tècnic, si bé la política europea va protegir l'Alt Urgell fins a un cert punt de la competència amb altres zones europees més productives i amb costos inferiors, el fet d'assignar un valor a les quotes va propiciar l'abandonament de cert nombre d'explotacions. La queixa més important es dirigia

al fet que la intervenció estatal va promoure, en aquest cas, el final de la producció sense desenvolupar cap altra activitat productiva alternativa, cosa que condemnava moltes zones del territori. Sobretot a l'àrea del Baridà, més allunyada de la Seu d'Urgell i amb pobles en molts casos de difícil accés, aquesta situació va donar pas a un despoblament que es va afegir a la pèrdua de població acumulada des de finals del segle XIX. Preguntant a la gent dels pobles del Baridà sobre la llet és habitual sentir que la major part de les cases dels pobles tenien vaques; actualment no s'arriben a comptar ni deu explotacions a tot el territori. En una entrevista a Antoni Tulla, feta el 2010, ens explicava que això no només suposava l'acceleració d'un procés de despoblament que s'havia desenvolupat de manera continuada des de finals del segle XIX, sinó que també implicava el trencament de moltes xarxes locals. En aquest sentit, ens explicava que la llet mobilitzava una sèrie de mecanismes que garantien per exemple l'existència d'un transport habitual de persones i béns, com era el cas dels camions de la llet als quals ja ens hem referit.

La Lídia d'Arànsers ens va parlar en una xerrada mantinguda l'any 2010, de la realitat del despoblament de la zona. Ens va explicar que hi havia coses d'abans que li semblaven pitjors, però que altres eren molt millors. Parla d'un sentiment de solidaritat entre els veïns del poble, que els permetia estalviar-se feines i demanar col·laboració en els casos en què era necessari. Recorda que el camió de la llet deixava a cada casa el pa comprat a la Seu d'Urgell, i que quan plovia ho deixava sota un porxo, perquè no es mullés. També recorda la vida social al voltant dels bars una vegada acabada la feina, i la importància sagrada dels diumenges quan els pagesos només donaven menjar a les vaques i es guardaven la resta de la feina per fer-la durant la setmana. Reconeix que era un altre viure. En aquest sentit, podem afegir que es tractava d'un sistema productiu diferent, i que d'alguna manera l'explotació de la ramaderia intensiva orientada a la llet va permetre mantenir certs nivells de població a les àrees més aïllades així com les xarxes socials i d'ajuda mútua desenvolupades al llarg del temps. El trencament d'un model i l'absència d'alternatives clares va promoure l'acceleració del despoblament i l'abandonament d'aquests pobles.

El Josep, un carter de 50 anys que s'havia dedicat durant molt de temps a les vaques, ens va comentar que havia sentit que la producció de llet actualment no arriba a cobrir la demanda, però que l'absència de vaques i la pèrdua dels coneixements associats a la seva cria impedeix l'increment de la producció: "són intel·ligents, aquests europeus", ens comentava rient. Els coneixements associats

a la cria i la reproducció de vedells, així com les tècniques de producció de llet són sabers apresos amb la pràctica, que requereixen d'una habilitat especial. En una sortida de seguiment de les granges lleteres al Baridà, un tècnic de la Cooperativa li explicava a un pagès de més de 50 anys que es queixava de tota la gent que havia plegat quan es van imposar les quotes, que era molt difícil preveure allò que havia passat i que llavors Espanya era excedentària en matèria de llet. L'augment del consum a les darreres dècades com a resultat de l'increment en la demanda dels països asiàtics, fa que es tornin a obrir les perspectives de producció europees. Però el tancament de les granges als pobles menys comunicats fa que aquesta possibilitat hagi estat descartada fa molt de temps, tret d'alguns casos particulars als quals ens referirem posteriorment. Davant de la pregunta de si havia estat un encert entrar a la UE, el tècnic va respondre que mentre que moltes activitats agrícoles s'havien vist beneficiades per les subvencions, en el tema de la llet havien patit la competència de països europeus més avançats com Holanda i França. D'una competència a escala local, comarcal o a tot estirar nacional, s'havia passat a una de mundial, en una economia globalitzada.

Un altre factor que va accelerar el tancament de moltes explotacions, paral·lelament a la implementació de les quotes, es relaciona amb la fallida de l'empresa coneguda com a Lleteries de la Seu d'Urgell. L'empresa, que havia nascut com una escissió de la Cooperativa del Cadí l'any 1923, va patir una evolució molt diversa. Un cop acabada la guerra l'empresa es va integrar a una societat més àmplia, que operava a escala estatal, anomenada RILSA (Reunión de Industrias Lácticas, SA), la qual es dedicava a comprar petites empreses formatgeres amb problemes econòmics i a distribuir el seu producte sota una mateixa marca (Canut, Navarro, 1980: 82).

Entre els socis inicials de RILSA hi havia l'empresa distribuïdora Massanés y Grau que, com ja hem explicat, havia estat creada per dos dels socis fundadors de l'empresa Lecherías. El nom de l'empresa, segons el seu acrònim MG, seria adoptat com a marca per tot el conjunt dels productes del grup, que englobava articles tan diversos com mantegues, melmelades, formatges tipus Edam, formatges tipus manxec, formatge fos en porcions..., cosa que significava una primera concentració de caràcter comercial que prendria una forma jurídica l'any 1964, quan RILSA absorbia totes les empreses del grup i també la comercial Massanés y Grau, nom amb què es coneixeria la nova empresa a partir d'aquell moment (Langreo, 1995: 351). Malgrat l'enorme projecció que tenia la marca MG al mercat nacional, el

desenvolupament assolit per l'empresa i la conveniència d'ampliar encara més la gamma de productes va plantejar a la nova direcció la necessitat de col·laborar amb alguna empresa multinacional que pogués donar visibilitat internacional als seus productes. D'aquesta manera, Massanés y Grau va obrir les portes, cap al 1965, a la multinacional suïssa Ursina, que va quedar-se en un primer moment amb el 50 % del capital d'MG i, en compres successives d'accions, amb la totalitat de l'empresa espanyola. Amb tot, si bé variava totalment l'organització de la societat, Ursina mantenia inicialment la marca i no hi havia canvis substancials en la gamma de productes (Langreo, 1995: 351-352).

Pocs anys després, l'any 1972, en el context de la crisi d'Ursina que obriria les portes a la seva absorció per part de la multinacional suïssa Nestlé, s'anunciava el tancament de la fàbrica de Lecherías de la Seu. Davant d'aquest anunci, un grup de 650 antics aportadors (Xicota, 1991) es va unir per crear una societat agrària de transformació (SAT)⁹⁶ en un intent d'evitar el tancament i deixar sense servei de recollida de llet tants pagesos de la comarca. Així, es va impedir la pèrdua de llocs de treball i es van poder mantenir les condicions laborals dels treballadors de l'antiga fàbrica. Josep Armengol, de cal Codina, fill d'uns dels impulsors del projecte i nét d'un dels fundadors de Lecherías, ens va explicar que una SAT és similar a una cooperativa, amb la diferència que el vot del soci de la SAT compta amb relació al capital que aporta. D'alguna manera, la creació de la SAT va ser com una refundació de l'empresa Lecherías, amb la presència de moltes de les cases vinculades a aquesta empresa des dels temps de l'escissió.

Pocs anys després, cap al 1985, van prendre la decisió de construir una nova fàbrica, als afores de la Seu d'Urgell. L'optimisme de la Junta Directiva es relacionava amb l'èxit que fins aleshores havia acompanyat la producció de llet, garantit per un cert proteccionisme espanyol sobre els productes lactis, que es veuria posteriorment truncat per l'entrada al Mercat Comú i les quotes de la llet. La planta de producció que tenien fins llavors, similar a la de la Cooperativa que es manté en peu actualment, no responia a una disposició racional en funció dels processos de producció, fruit com era d'una superposició gradual de mòduls d'acord amb les necessitats d'ampliació sobre la primitiva fàbrica de 1924. Això implicava la neces-

⁹⁶ Es tracta d'una societat civil de finalitat economicosocial, dirigida a la producció, la transformació i la comercialització de productes agrícoles, ramaders i forestals i a la realització de millores al medi rural, la promoció i desenvolupament agrari i la prestació de serveis comuns que serveixin a aquesta finalitat (Art. primer de 1776/1981 que regula les societats agràries de transformació).

sitat de moure contínuament el producte en la cadena de producció i suposava una pèrdua de l'eficiència. El Josep ens explicava que a la nova fàbrica el formatge no havia de fer "ni un pas enrere". Estava tot pensat per mantenir la producció amb menys de la meitat del personal, i per rebre i transformar uns 200.000 litres de llet al dia. Per a la construcció i posada en marxa del projecte, van demanar un crèdit molt important en el qual van participar molts pagesos de tota la zona. Si bé les obres es van pressupostar per un total de 600 milions de pessetes, el cost final va arribar als 1.000 milions, cosa que donava pas a un obstacle econòmic que va resultar, a la llarga, insuperable (Xicota, 1991). Els deutes es van anar acumulant, i l'any 1988 arribaven a un passiu superior als 1.300 milions de pessetes, i dificultaven el pagament als aportadors. Els crèdits s'havien contret en la seva major part amb el Banco de Crédito Agrario, a Madrid, a taxes elevades del 19 % i, si bé al començament del projecte els van encoratjar molt, quan van començar els problemes de pagament no els van tornar a garantir el crèdit. Els responsables van fer un intent per tal que la Cooperativa del Cadí adquirís la nova fàbrica, però aquests no van acceptar a causa de qüestions tècniques, segons van al·legar. Es van establir negociacions amb possibles socis capitalistes que van fracassar, com Tabacalera SA, fins a l'aparició del grup Hesman SA, que va comprar Lleteries al preu simbòlic d'una pesseta i es va fer càrrec dels deutes (Xicota, 1991).

Després de vuit mesos de tancament, la fàbrica va reiniciar la producció, a l'octubre de 1989. Seria a finals de 1990 quan tornarien a aparèixer indicis d'una nova crisi, amb la denúncia de l'impagament de la llet per part dels aportadors i la interrupció del subministrament a la fàbrica. A començaments del 1991 el Banco de Crédito Agrario aconseguia la convocatòria de subhasta de l'edifici, cosa que suposava la fallida definitiva de l'empresa (Xicota, 1991). Aquesta situació es va tancar amb un episodi tèrbol, del qual encara és difícil trobar informació. Per reculls de premsa vam saber que l'any 1989, quan Lleteries es va posar en mans del que es va considerar com un important grup inversor disposat a reflotar l'empresa, es va veure immersa en una important estafa a Bankinter, i suposadament en un escandalós frau fiscal a la CEE per subvencions a la venda de productes lactis i carnis.⁹⁷ El grup inversor Hesman era una empresa instrumental no operativa, que

⁹⁷ Vegeu *La Vanguardia*, 29 d'abril de 1993, p. 25. Disponible en: <http://hemeroteca.lavanguardia.es/preview/1993/04/29/pagina-25/33714630/pdf.html>. [Consultat el 12/10/2015]; *La Vanguardia*, 12 d'octubre de 1991, p. 22.

va aconseguir una sèrie de crèdits personals gràcies a la complicitat d'un directiu de Bankinter. Aquest frau fiscal es va fer públic a l'octubre de 1991.⁹⁸

La fallida de l'empresa va ser un cop molt fort per a la indústria comarcal. En vista del patró de distribució geogràfica dels aportadors, que se solien agrupar per pobles, aquest procés va afectar de manera desigual les poblacions de la comarca. Moltes famílies es van quedar atrapades en el deute i van fer fallida. No només van haver d'abandonar la producció de llet sinó que van arrossegar una pèrdua important de capital i de recursos. Molts aportadors van quedar sense una fàbrica que s'encarregués de la recollida de la llet. En la major part dels casos, aquelles cases que van continuar produint van ser acceptades per la Cooperativa del Cadí, com va ser el cas de molts treballadors de la fàbrica de Lleteries. Però en altres casos va significar la fi de l'explotació ramadera, i fins i tot la ruïna de moltes famílies i la pèrdua de totes les propietats. Les conseqüències es van estendre per altres zones dels Pirineus on Lleteries tenia interessos, va desaparèixer l'antiga Salli de Puigcerdà i es van tancar altres centres de recollida i refredament de llet com el de Sort, al Pallars Sobirà (vegeu Canut, 2009).

Aquesta situació va deixar la Cooperativa del Cadí amb un paper hegemònic en la producció comarcal de llet, però també la va obligar a repensar la seva posició en el mercat. El sector agrari va patir una certa diversificació de les activitats, amb un increment de l'agricultura extensiva de vaques de carn, així com l'ampliació i modernització d'explotacions lleteres majoritàriament de grans dimensions i ubicades a prop de les vies de comunicacions. Paral·lelament, es va incentivar un nou model productiu orientat als serveis i al turisme, amb un increment de la construcció. A continuació parlarem de com es va anar definint el panorama comarcal després del trencament que va significar la implantació de les quotes de la llet i les transformacions produïdes a partir de les noves directives que havien cristal·litzat en legislacions i polítiques diverses des de la dècada dels vuitanta.

4.3. Després de les quotes

Com hem assenyalat en l'apartat anterior, la implantació d'un sistema de quotes de producció de llet amb l'entrada d'Espanya a la CEE va significar una transformació forta de la realitat agropecuària comarcal. Mentre que un gran nombre

⁹⁸ *Ibidem*.

de pagesos es va aplegar a la venda de quotes, amb l'abandó consegüent de la producció de llet, altres van decidir ampliar i modernitzar les granges i apostar per aquest mercat. Les trajectòries de vida d'uns i altres han estat molt diverses, i es relacionen amb els camins que van triar després d'aquesta conjuntura comarcal. Primer parlarem de les opcions dels pagesos que van decidir deixar les vaques de llet, i que es van aventurar per camins molt variats, participant en la configuració de la realitat econòmica actual. Després ens referirem a aquelles cases que van decidir mantenir-se en el món de les vaques de llet, i presentarem alguns exemples que ens permetran apropar-nos a la realitat actual de la producció làctia a la comarca.

4.3.1. Més enllà de la llet

Les alternatives que es van obrir després de la venda de la quota depenen molt de les raons que van portar els ramaders a deixar la producció de llet. Com ja hem mencionat, en molts casos es tracta de gent gran que no tenia descendència i que va preferir retirar-se. Les cases que van seguir altres camins no sempre ho van fer de manera radical, en molts casos veiem com es combinen noves activitats amb la producció de llet, fins al moment en què aquesta última s'abandona definitivament. Podem parlar de dos camins principals com a opció per a la producció de llet: la ramaderia extensiva de vaques de carn i el sector serveis/turisme. Buscarem casos de gent que ens permeti pensar aquestes noves realitats des d'una perspectiva etnogràfica.

4.3.1.1. Les vaques de carn

Molt abans d'aquesta crisi de la llet, una casa de Tuixent va introduir-se en el negoci de les vaques de carn. El Santi, nascut l'any 1974, recorda haver treballat amb les vaques de llet des de petit; al costat de la casa familiar, ubicada dins del poble, tenien una granja amb els animals i un paller al pis superior. A començaments dels vuitanta van decidir construir dues granges més en terrenys propis als afores del poble. La primera es va dedicar a l'engreix de vedells de carn que es compraven a diferents venedors de la Seu d'Urgell i rodalies, una vegada engreixats es venia la carn als escorxadors. La segona granja es va dedicar a les vaques de llet, amb l'objectiu d'ampliar l'edifici proper a la casa pairal dins del poble. Tres o quatre

anys abans de la implementació de les quotes, la família del Santi va abandonar definitivament la producció de llet. A dia d'avui es dediquen a l'engreix de vedells i a la cria de vaques de carn, en unes instal·lacions ampliades hereves de les primeres construccions on poden albergar fins a 500 caps de bestiar.

En una entrevista amb Antoni Tulla, a Estamariu, ens va parlar d'aquesta casa com a precursora a la comarca d'una tendència que es va veure agreujada amb la implantació de les quotes, en un procés semblant al que va tenir lloc a la Cerdanya francesa el qual està analitzat a la seva tesi. En aquesta zona, condicionada des de molt abans per les polítiques de la CEE, l'orientació de les subvencions cap a una prioritització de les vaques de carn i el procés subsegüent d'abandonament de la llet va ser evident abans que al territori espanyol. Aquest autor sosté que la política agrària de muntanya de la CEE era favorable al desenvolupament de la ramaderia vaquina de carn (1994: 274), encara que segons la seva postura aquesta s'explica quan la força de treball és poca i envellida, ja que si el medi natural és bo la ramaderia extensiva de carn infrautilitza els recursos (262). Entre altres desavantatges, ressalta que el bestiar de carn depèn directament de les fluctuacions dels preus dels pinsos, mentre que el de llet pot aprofitar les pastures naturals i la relació no és tan directa: es pot augmentar la producció sense augmentar ineludiblement el consum dels pinsos.

L'opció de la ramaderia vaquina de carn no és una introducció innovadora com ho va ser la producció de llet a començaments del segle xx. Ben al contrari, la majoria de les cases pageses en el passat havien comercialitzat en un moment o altre amb la venda de vedells de carn. En aquest sentit, es tracta d'una activitat que no requereix un coneixement ni unes habilitats especials, i que la major part dels pagesos dominen. De fet, la raça del país que predominava a la comarca abans de la introducció de l'especialització lletera estava destinada principalment a la producció de carn (Canut, Navarro, 1980: 24). Normalment les cases tenien vaques per treballar; "enjouades" (amb el jou), es feien servir per tirar dels carros, per portar herba i per altres feines. Per als camps de més difícil accés es podia fer servir un ruc o algun cavall que es demanava, ja que no totes les cases podien permetre's aquest luxe. Les vaques tenien l'avantatge de donar llet i algun vedell per vendre de tant en tant. Si en una casa naixia un vedell corria la veu i ràpidament venien els *marxants*, de la Cerdanya o de la Seu com recorda la Teresa de cal Regató del Pont de Bar, per *mercadejar*. El problema que ens va destacar molta gent és que el preu dels vedells es va mantenir més o menys estable durant molt de temps, amb

una inflació en més de 50 anys que molts informants van calcular en no més del 15 %, mentre que l'evolució dels preus de la carn va ser molt diversa.

Així, podem dir que la transformació cap a les vaques de carn és una opció senzilla, si tenim en compte que representa mantenir-se en el mateix sector del qual provenia el pagès (ramaderia), però dins d'una activitat que és ara prioritària per a les subvencions europees. Sobretot si es compara amb les opcions per les quals van optar altres persones, com feines diverses en el sector serveis, la construcció o el turisme, que requereixen una transformació més radical de les pràctiques quotidianes. Com ho demostra un informe de la situació agrària de la comarca de l'Alt Urgell,⁹⁹ han estat especialment les granges ubicades a la part més alta de la muntanya, allunyades de la vall del Segre, aquelles que s'han especialitzat en la ramaderia d'engreix. Això ha estat possible pel fet que és en aquestes zones on es va produir una més forta disminució del nombre d'explotacions, cosa que va permetre l'adquisició de nous terrenys i va posar en disposició molta més superfície de pastures. Es tracta, doncs, d'un procés que és comú a altres zones del Pirineu, i que es caracteritza per una forta extensificació dels usos del sòl (Escribà *et al.*, 2001; Fillat, 2003; Campillo *et al.*, 1992) i per unes explotacions amb uns nivells globals d'ingressos reduïts i una forta dependència dels ajuts institucionals.¹⁰⁰ És per això que no podem dir que es tracti d'un model de producció agrícola que hagi suplantat l'anterior especialització làctia, sinó que l'abandonament i la pèrdua progressiva del valor del terreny agrari van permetre l'acumulació de terres i van fer viables els usos extensius del sòl en algunes zones.

Una altra característica comuna a les explotacions de vaques d'engreix és l'elevada edat dels seus propietaris.¹⁰¹ Això afecta de manera negativa les possibilitats de continuïtat de les explotacions, ja prou reduïdes per si mateixes, a causa de la baixa rendibilitat i, en els darrers anys, per l'augment dels preus dels pinsos i la caiguda dels preus de la carn; tot això agreujat per la incertesa sobre la normativa europea després del 2015. Tenint en compte que aquestes explotacions se situen habitualment en els nuclis de població més aïllats, amb baix nombre d'habitants i dificultats en l'accés als serveis i les vies de comunicació, el seu tancament pot

⁹⁹ DARP (2006). "Orientació per al desplegament dels contractes d'explotació amb caràcter pilot a la comarca de l'Alt Urgell. Aplicació dels contractes d'explotació". Congrés del Món Rural de Catalunya.

¹⁰⁰ *Ibidem.*

¹⁰¹ *Ibidem.*

representar una pèrdua significativa de la població i de l'activitat econòmica d'aquestes zones.

És el cas dels pobles de Cava i Ansovell. El Juanito va néixer l'any 1942. Recorda que quan era petit tenien vaques a casa, al poble d'Ansovell, que feien 20 litres al dia, però que amb el temps van arribar a produir 200 litres de llet diaris. El seu pare, nascut a Cava l'any 1907, havia estat vuit anys treballant a França, a Perpinyà. Va tornar quan va esclatar la II Guerra Mundial, i va ser enviat a un camp de concentració al castell de Lleida. Quan va poder sortir va anar a viure a Ansovell amb la mare del Joan, pubilla de cal Rill Ponet; tenien vaques de llet i eren socis de la Cooperativa del Cadí des dels anys quaranta. Ens va explicar el Juanito durant algunes xerrades mantingudes el 2010 que en una època, cap als anys seixanta, s'arribaven a fer molts diners amb les vaques, però que això va anar canviant amb el temps. Quan es van implantar les quotes, es va decidir per l'abandonament ja que era un treball molt esclau: les vaques no entenen de Nadal ni de Sant Esteve, t'has d'aixecar abans de les set del matí i a les vuit del vespre encara hi has de tornar. Amb els diners que va treure de la venda de la seva quota va arribar a un acord amb un home de Cambrils. Van aprofitar les pastures i van posar una explotació de vaques i eugues, per a carn i per a cria. Com que sempre havia treballat amb vaques suïsses, que també són bones per la carn, no van haver de vendre's els animals. Des del punt de vista legal va fer un traspàs de la granja i dels "drets històrics",¹⁰² sense arribar a vendre res. Quan es troba bé va a treballar, a ajudar el seu soci amb els animals, però no en té l'obligació: "ja vaig treballar molt a la vida", ens recorda als seus 68 anys. Al poble de Cava, el Juanito pot parlar de quan hi havia unes 60 cases obertes, mentre que actualment només n'hi ha dues d'habitades durant tot l'any. A Ansovell no arriben als 10 habitants fixos. La situació és molt diferent a l'estiu, quan la població de segona residència, sobretot els que encara estan empadronats al poble, fan pujar molt les estadístiques.

Un pagès de Lles, que té una granja de 25 vaques de llet en instal·lacions modernes, ens explicava que al Baridà sempre hi havia hagut més "vaques de muntanya", en referència a les de carn, i que això de la llet era recent. La història de la família

¹⁰² Es refereix a les subvencions donades per la Unió Europea per a la cria de vaques de carn. En aquest cas es tracta d'un traspàs de subvencions per a vaques alletants a unes altres d'orientades a la producció de carn. Molts ramaders es refereixen a aquestes subvencions com a *dret de les vaques*.

Bombardó, de Montellà, ens pot deixar veure algun d'aquests canvis. El pare, el Josep, va arribar al poble des de Prullans, a la recerca d'una casa amb quadres per als animals. L'any 1972 va trobar una finca. Portava entre 25 i 30 vaques de llet, unes 20 de carn i un ramat de 70 ovelles. Tenia un germà solter que l'ajudava i s'encarregava sobretot de les vaques de carn; estaven "estabulades soltes", és a dir, durant la major part del dia estaven soltes en un espai tancat i a la nit les lligaven al cobert. Del ramat es venien els xais a la botiga del poble. N'arribaven a vendre un a la setmana. Al matí i a la tarda el Josep s'encarregava de munyir, i entre les 12 del migdia i les cinc de la tarda havia de treure les ovelles. Des que es van instal·lar a Montellà ja tenien un parell de màquines de munyir; quan eren a Prullans eren socis de la Cooperativa, però quan van arrendar la finca a Montellà els va costar tornar a ser acceptats, ja que els antics habitants eren aportadors de Lleteries. Com ja hem vist, aquestes empreses portaven endavant dures "guerres de la llet" (Tulla, 1994) i tenien regles estrictes sobre els aportadors.

La dona del Josep era mestra a l'escola local. Tenien un fill que va ajudar fent de pastor des que tenia 14 anys. El Josep fill recorda com va haver d'aprendre a xiular per controlar el ramat; en el passat els pastors sabien tocar el flabiol per aconseguir aquesta funció. El pare ens explica que, a finals dels anys setanta, es van voler treure les ovelles, però se'n van quedar algunes que en poc temps havien tornat a parir i es van trobar una altra vegada amb el mateix nombre d'animals. L'any 1984 es van vendre totes les ovelles de manera definitiva. Les vaques de carn les venien quan ja estaven grans, uns 100 quilos, als marxants, pagesos que es podien permetre deixar un mosso a la seva explotació i sortir a fer negocis. Tenien vaques frisones per a carn, *santanderines* com es coneixien a la comarca, i suïsses per a les de llet. A poc a poc es van quedar només amb les vaques de llet.

L'any 2002 el pare va haver de prendre una decisió, ja que havia de deixar la quadra que tenia llogat per a les vaques perquè el propietari volia vendre el terreny per fer pisos. També va pensar que l'oferta de la venda de les quotes no duraria per sempre i li va plantejar un ultimàtum al seu fill perquè decidís si es volia dedicar a la ramaderia. Aquest havia marxat als 16 anys a Barcelona, per continuar estudiant als salesians de Sarrià. En acabar l'institut va començar una enginyeria tècnica en electrònica. Però seguia en peu la idea de tornar al poble i continuar amb el negoci de les vaques. Va anar a fer un cicle formatiu a l'Escola Agrària de Manresa, pioners en agricultura ecològica, i davant de la decisió a què l'enfrontava el pare va decidir tornar a Montellà i aprofitar el negoci familiar per

especialitzar-se en la ramaderia de carn ecològica. Van vendre la quota de llet i les vaques, el pare ens explica que era un treball molt esclau. Van comprar “drets” per a vaques de carn i van crear un nou ramat per produir carn ecològica. També van comprar algunes eugues de cria. El pare ràpidament va entendre que el negoci havia canviat molt. No es tractava d’esperar l’arribada de marxants interessats a comprar els vedells, sinó que s’havia de garantir la distribució de la carn. En el cas de la carn ecològica va ser difícil trobar vies de comercialització; ara venen a una botiga a Alp i a dues de Barcelona, però els agradaria fer la venda directament, encara que això demana una inversió per poder-se acomodar a les normatives d’higiene, que són molt estrictes. Pare i fill van haver d’harmonitzar els seus criteris a l’hora de portar el negoci; el nivell d’inversió que requeria la construcció de noves instal·lacions i l’adquisició dels animals no entraven dins dels càlculs propis dels pagesos d’unes dècades enrere. Si bé el pare ja fa uns anys que es va retirar, ajuda el seu fill al manteniment de la granja a través de l’aportació d’un plus de treball que contribueix al sosteniment del negoci i soluciona el problema relacionat amb l’escassetat de mossos que sàpiguen fer la feina.

Actualment tenen drets per a 60 vaques, però sempre guarden un nombre superior d’animals per estar assegurats, perquè si quan una vaca es mor no és reemplaçada immediatament perden el dret a la prima. El Josep fill ens explica que no es pot viure de les vaques sense aquests drets que garanteixin la continuïtat de l’explotació.¹⁰³

La seva és l’única granja de vaques al poble, i es compta entre les poques de carn ecològica de la comarca, cosa que els ha fet guanyar l’adjectiu d’*il·luminats* per part de molts veïns, ja que es van arriscar a apostar per un model diferent. Aquesta situació els va portar també alguns problemes quan van obrir la granja. Quan van haver de deixar la quadra que llogaven al mig del poble per a les vaques de llet, l’any 2002, van comprar una altra casa amb unes quadres també dins del nucli. Però el Josep ens va explicar com a poc a poc es va anar fent fora la gent que tenia ramat dins dels pobles: moltes de les segones residències no volien els carrers bruts amb fems, el preu de l’aigua es va encarir i finalment van decidir arrendar terres en una zona que queda als afores del nucli habitat. Era l’any 2005 quan van començar amb el projecte pel qual van demanar una hipoteca. Si bé

¹⁰³ Es refereix a les subvencions de la Política Agrària Comuna de la Unió Europea que en el cas de la ramaderia vaquina de carn o de llet es computen per cap de bestiar.

s'havien allunyat prou del poble, això no els va garantir l'absència de problemes amb els veïns. Algunes persones interessades a promoure projectes immobiliaris en terrenys propers a la nova granja van intentar posar-hi entrebancs, encara que en el passat s'havien dedicat ells també a la ramaderia.

Un altre problema que van afrontar estava relacionat amb les limitacions aplicades per la normativa de construcció municipal. Les exigències per controlar l'impacte ambiental els va suposar fer una gran inversió en la construcció de la granja, que havia d'estar revestida amb pedra o feta de fusta, i coberta amb teules. Ja des de fa un parell de dècades, la composició paisatgística dels pobles es va convertir en un element molt valorat per la població local, així com detalladament regulat per les administracions, cosa que dóna lloc a patrons de bellesa molt estrictes. La constitució d'aquests paràmetres estètics està en relació amb escales de valor que s'han vist influïdes per diversos processos de selecció de la tradició en el pla arquitectònic i urbanístic. Les normatives i les línies d'actuació definides per entitats administratives han promogut la consolidació de pautes estètiques determinades, que responen a patrons d'autenticitat i a nous conceptes de valor dels elements locals (Mármol, 2012). El material de construcció utilitzat en el passat era la pedra local. Es feia servir en tot tipus de construcció: cases, esglésies, graners, bordes. Únicament les cases de major nivell econòmic eren arrebossades i pintades, tant per dins com per fora, per protegir la pedra de l'erosió i per raons estètiques. Únicament aquells edificis més utilitaris com les bordes per als ramats o els pallers, o bé les cases més pobres, mantenien la pedra vista. Però des de ja fa algunes dècades es va reinventar la pedra com a element recuperat del passat, i es va convertir el revestiment amb pedra (i no la construcció de pedra) en el paràmetre que garanteix l'autenticitat i la bellesa dels nous immobles. Roigé (2006: 55) ja va assenyalar les característiques per a la casa aranesa (vegeu també Roigé, Estrada, Beltran, 1997):

“Una façana de pedra es considera més ‘rústica’ (i per tant més ‘típica’) que una façana arrebossada i pintada, al contrari que les construccions araneses del passat, en les quals habitualment les façanes s'arrebossaven, a excepció d'aquelles cases més pobres i de les quadres.”¹⁰⁴

Els canvis en el sistema de producció al territori i l'aparició de nous imaginaris urbans amb relació a la natura, allò tradicional i allò rural, promouen l'adaptació

¹⁰⁴ En espanyol a l'original.

de normes per respondre a aquesta nova demanda. En el pla arquitectònic i urbanístic, els processos de patrimonialització prenen la forma d'una sèrie d'instruments normatius dirigits per organismes competents com la Generalitat de Catalunya. D'aquests processos també se n'apropriaran les poblacions locals, fet que donarà lloc a nous patrons hegemònics des del punt de vista estètic que influiran en la decoració de les cases i en els cànons de bellesa locals. La presència propera d'un parc natural suposa més rigidesa en les normes urbanístiques del poble. Si bé les cases de pedra poden semblar més maques a un gran nombre de gent de diferent procedència, tenen un increment en els costos d'edificació. Aquestes línies d'actuació han estat reforçades en el darrer instrument de planificació de la Generalitat de Catalunya en el territori pirinenc, el Pla territorial parcial de l'Alt Pirineu i Aran aprovat l'any 2006.¹⁰⁵ Amb relació a les normes urbanístiques del territori, s'especifica que els plans d'actuació s'han d'adaptar als principis i objectius que propugna el pla. A la memòria redactada pel Departament de Política Territorial i Obres Públiques¹⁰⁶ es pot apreciar la importància que es dóna al valor patrimonial dels nuclis (Memòria 5.17), es destaca la importància d'aquests com a valor afegit en la percepció del paisatge i s'especifica la necessitat d'utilitzar tipologies d'edificació pròpies i diferenciades que responguin tant a les necessitats climàtiques com a la utilització dels materials locals disponibles. Aquests factors atorgarien als conjunts edificats "un elevat valor patrimonial". Entre les finalitats primeres del pla s'inclou la necessitat de preservar el paisatge com un valor social i un actiu econòmic, així com de protegir el valor urbanístic que vertebrava el territori.

La prioritització d'uns usos i d'una manera de conceptualitzar el paisatge té com a conseqüència que altres iniciatives es poden veure dificultades. La granja de la família Bombardó es va haver d'adaptar a uns criteris que encareixen la producció de la vedella ecològica. En la mateixa línia, ens van explicar un problema amb la Diputació de Lleida, quan el Departament de Medi Ambient els va exigir la substitució d'unes baranes, ja que aquestes no es poden construir a menys de tres metres de la carretera, encara que es tracti del terreny del pagès; en cas

¹⁰⁵ El Pla territorial parcial de l'Alt Pirineu i Aran (DOGC 4714, de 07/09/2006) deriva de la Llei 23/1983 de política territorial (DOGC 385, de 30/11/1983) i del Pla territorial general (Llei 1/1995, de 16 març).

¹⁰⁶ Departament de Política Territorial i Obres Públiques (2006) Pla territorial parcial de l'Alt Pirineu i Aran. Memòria. Disponible a: http://territori.gencat.cat/ca/01_departament/05_plans/01_planificacio_territorial/plans_territorials_nou/territorials_parcials/ptp_de_lalt_pirineu_i_aran/ [Consultat el 10/02/2016].

contrari s'han d'afrontar a una multa de 800 euros. Però també exigeixen que els animals estiguin tancats dins de les terres de l'explotació, ens recordava el pare del Josep. Les contradiccions no són simplement conseqüència de les dificultats burocràtiques dels models administratius actuals, sinó que s'han d'entendre en aquest context de transformacions productives i de noves maneres d'entendre el territori de les quals hem parlat en aquest capítol i que s'han desenvolupat en les darreres dècades.

Moltes persones que es van mantenir actives en el sector primari, vivint majoritàriament de subsidis europeus i amb grans dificultats per fer rendibles els seus negocis, comparteixen crítiques similars i utilitzen comparacions amb el model suís per mostrar realitats en les quals els pagesos són valorats com els que tenen cura del territori, com "els jardiniers del paisatge". La directora del DARP (delegació del Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya) de la Seu d'Urgell ens va parlar del nou contracte global d'explotació, una prova pilot que es va voler implantar amb poc èxit l'any 2006, que buscava la unificació de les subvencions a cada explotació amb la incorporació de mecanismes d'assessorament tècnic per als pagesos, així com l'exigència d'una sèrie de convenis relacionats amb el manteniment de les terres. Ens va explicar que la idea anava orientada a fer que s'entenguessin les subvencions per als pagesos com un reconeixement per un servei a la comunitat a través del manteniment de les parcel·les cultivades netes, amb l'eliminació dels matolls, en definitiva, tenint cura del paisatge. La reforma de 1992 de la PAC consolida unes noves pautes que es podrien resumir com una transformació gradual d'uns trets inicialment més tècnics i sectorials cap a una deriva més orientada a la gestió territorial, tenint en compte una població específica amb les seves formes d'ús i aprofitament dels paisatges que defineixen els territoris rurals (Plaza, 2006: 71). D'un enfocament més aviat productivista, centrat en els preus i la competitivitat de l'agricultura europea, s'hauria passat a una perspectiva més àmplia que considera els territoris rurals en totes les seves facetes i s'orienta cap a la diversificació de les activitats. S'arriba així a aquestes noves pautes que s'exemplifiquen a les noves concepcions administratives dels ramaders com a "productors de matèries primes" i "conservadors del medi ambient" (Plaza, 2006: 72).

Molta gent de la comarca, sobretot els majors de quaranta anys, coincideixen generalment en la concepció del paisatge actual com "brut" i "ple de matolls". La Lídia d'Arànsers ens explica que això es nota molt en l'absència de prats: els voltants

del poble han canviat molt, abans tot estava molt cuidat. Recorda com el seu pare i el seu oncle ho tenien tot molt net, anaven pels prats on no arribava el tractor amb la dalla i deixaven a les vores unes pedres per marcar el perímetre, i no hi havia una herba més alta que les altres. Diu que semblava un jardí, però reconeix que era un altre viure. Això s'ha de relacionar amb diferents concepcions de la natura que coexisteixen actualment en el Pirineu català (Frigolé, 2012). Frigolé sosté que es tracta de sistemes de classificació de la natura que no són coherents entre si, i que es relacionen amb un sistema social heterogeni com a resultat de les transformacions econòmiques i de la reestructuració que s'ha imposat als sistemes productius locals (2012: 175). En un context agrícola i ramader, amb aprofitament dels recursos del bosc, hem de pensar en una concepció de la natura com un àmbit de treball on es desenvolupen les activitats quotidianes de la societat pagesa, i on l'objectiu és ampliar les terres cultivades com a oposició a allò que queda fora d'aquesta zona, l'espai salvatge. En una nova conceptualització de la natura en el context d'un paradigma d'aprofitament turístic, la percepció del medi s'estructura en terminis d'oposició rural-urbà, on la natura salvatge no s'oposa al que és domesticat, sinó que il·lustra unes característiques d'autenticitat i consolida la valoració del paisatge:

“La redefinició del territori amb el terme natura implica la naturalització del sector pagès d'aquesta societat: abans vivien a la muntanya, que definien com un país, ara viuen a la natura, una natura suposadament original. Aquesta concepció naturalista del territori és funcional per a l'economia terciària que converteix la natura en un recurs i una mercaderia.” (Frigolé, 2012: 177)¹⁰⁷

La nova concepció de la natura com a patrimoni implica un seguit de transformacions immediates. En un primer moment es concreta la necessitat de protegir aquest nou valor, en forma de parcs naturals i espais protegits. La nova idealització de la natura la converteix en un bé nacional col·lectiu, un patrimoni de tots (Vaccaro, Beltran, 2010: 67). Vaccaro i Beltran (2010) destaquen com això té conseqüències directes sobre les poblacions que viuen en aquests espais: la forma en què tradicionalment han gestionat i han treballat la natura, que ha donat lloc a través del temps a la configuració del paisatge actual, és ara descartada a favor d'una gestió científica a mans d'experts d'administracions oficials. La nova con-

¹⁰⁷ En espanyol a l'original.

ceptualització de la natura i la seva protecció, implica una transformació de l'accés als recursos disponibles i a la gestió de l'espai. La Lídia ens continuava parlant de la seva experiència amb aquesta nova natura. No només es tracta d'una transformació estètica, sinó que s'ha anat restringint l'accés a l'aprofitament dels recursos disponibles al territori. A la dècada dels noranta, quan van obrir una casa rural amb el seu marit al poble d'Arànsers, van decidir comprar un taxi per organitzar excursions per als turistes. Però això es va acabar a mesura que es van posar barres a l'accés a les zones protegides, els espais PEIN del municipi. L'activitat ja no sortia a compte si s'havia de pagar drets de pas a Medi Ambient.

En l'actualitat podem veure com el concepte més utilitzat per pensar la gestió del territori pirinenc és el de *desenvolupament rural*, que va tenir el seu origen a mitjan dècada dels setanta, i que ocupa un paper predominant en les polítiques d'ordenació territorial i en els plans de desenvolupament. La importància del sector agrari i ramader ha quedat supeditada a una nova concepció de les zones rurals, i aquestes activitats tenen lloc en una contínua confrontació amb les noves pràctiques i els usos que s'han convertit en hegemònics.

4.3.1.2. De les vaques a les cases rurals

Moltes de les cases que van deixar el món de la llet amb la implantació de les quotes van abandonar completament el sector de la producció primària. L'abandonament de les vaques va implicar una reorientació de les activitats, amb tot allò que té un trencament semblant. De tota manera, la transformació no va ser en tots els casos tan radical, més aviat es va tractar d'un canvi d'orientació gradual en el qual durant algun període de temps es combinen diverses activitats. Per exemple, en el cas de la construcció, molts pagesos havien aprofitat la revifada de l'activitat, sobretot a partir de la dècada dels noranta amb la construcció de cases de segona residència i de pisos a la capital de la comarca, per aconseguir uns ingressos extres. Algunes de les cases que es van reconvertir cap al turisme rural no van prendre la decisió definitiva d'abandonar les vaques de llet fins que no van haver obert el servei de les habitacions i comprovat la dificultat de compaginar les dues feines, i fins i tot en alguns casos es mantenen totes dues activitats.

Si en el sector primari les subvencions de les PAC es van orientar cap a la ramaderia vacuna de carn, moltes ajudes de la UE a la comarca es van dedicar a promoure el desenvolupament del turisme rural (Mármol, 2010b, 2012). Hem vist

que l'any 1988 la Comunitat Econòmica Europea elaborava l'informe *El futur del món rural*, que es considera el primer pas del desenvolupament rural a Europa. En aquest document, es destaca la necessitat de "salvaguardar un patrimoni domèstic que corre el risc de degradar-se i desaparèixer"¹⁰⁸ (Comisión Europea, 1988) i es proposa el desenvolupament del turisme rural per contribuir a la restauració d'aquest patrimoni i a la seva conversió en una infraestructura rendible. A partir de l'any 1991 s'implementa una iniciativa de la Comissió Europea denominada Programa Leader (*Liason entre activités de développement de l'économie rurale*), orientada al desenvolupament de les zones rurals que han patit les conseqüències de l'èxode poblacional i les diverses crisis de l'agricultura. L'objectiu era propiciar les iniciatives públiques i privades dinamitzadores del desenvolupament endogen, basades en àmbits geogràfics relativament reduïts i amb el foment de la participació de la població local (Luzón, Pi, 1999). El programa neix de la reforma dels Fons Estructurals (1989-1993) i aspira a contribuir al manteniment de la població en zones rurals amb un èmfasi especial en la diversificació de les activitats econòmiques, així com en la revaloració i la promoció del medi i els seus recursos naturals i culturals (Castelló, 2005). Es tracta d'instruments administratius que reflecteixen aquestes noves maneres d'entendre el territori, catalogat com a patrimoni i amb l'objectiu de protegir-lo d'allò que es consideren possibles degradacions. Si bé no es tracta d'un programa exclusivament dedicat al desenvolupament del turisme, ja des del començament la majoria de projectes es van orientar en aquesta direcció (Luzón, Pi, 1999).

L'any 1994 es desenvolupa la segona fase d'aquesta iniciativa denominada Leader II, que inclourà entre els territoris beneficiats la part sud de la comarca de l'Alt Urgell. Les ajudes es van regir pel principi de cofinançament, de manera que s'afegien a les subvencions europees les aportacions d'agents públics i privats. Una característica especial d'aquests programes és l'èmfasi en la participació de la població afectada, no només com a beneficiaris de les subvencions sinó en les diferents fases d'elaboració i avaluació dels projectes, que posaven en primer pla la formació dels grups d'acció local (GAL), organitzats en funció d'aquests paràmetres (Luzón, Pi, 1999). En el cas del Leader II, les mesures que es van emportar la major part de la inversió van ser aquelles relacionades amb la incentivació del turisme rural, inclosa la valoració i comercialització de la producció agrària autòctona, en

¹⁰⁸ En espanyol a l'original.

la seva major part lligada a les activitats artesanies (Roquer, 2007: 127). Una altra de les mesures de la iniciativa estava orientada a la promoció de la conservació i la millora del patrimoni cultural i natural. Especialment a la zona de l'Alt Urgell sud, inclosa en el marc d'acció Leader II, la inversió dedicada al turisme rural va ser la que va predominar (Roquer, 2007: 129).

A partir de l'any 2001 s'apliquen a Catalunya dos programes de desenvolupament rural complementaris: la iniciativa comunitària Leader+, continuació de les accions anteriors, i el programa Proder. En el cas de la primera actuació, es mantenen els paràmetres fonamentals desenvolupats en els projectes previs, centrats en el que s'anomena "un enfocament territorial, integrat i participatiu".¹⁰⁹ L'estratègia que es planteja des de la iniciativa per solucionar els problemes dels territoris rurals se centra en "la valoració dels seus recursos específics a través d'una actuació integrada en una estratègia territorial oportuna i adequada al context local".¹¹⁰ El primer objectiu del Leader+ que figura en la Comunicació de la Comissió Europea es dirigeix a la valoració del patrimoni natural i cultural. Mentre que el Leader II solament va ser aplicat a la zona sud de la comarca, en aquest cas es va tractar d'una iniciativa que va abraçar la totalitat del territori de l'Alt Urgell i que va tenir una influència important en gran quantitat de projectes de diferent tipus. Paral·lelament, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació concep un programa espanyol (Proder) que incorpora la metodologia europea de desenvolupament rural i que funciona de manera complementària a l'aplicació de la iniciativa Leader+, en els territoris que no havien estat seleccionats per altre tipus d'actuació.

L'any 2007 vam dur a terme una entrevista amb l'Isidre, tècnic de cultura del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, que va formar part del comitè tècnic de la iniciativa Leader+. La gestió d'aquest programa a la comarca va anar a càrrec del Consorci Alt Urgell XXI (CAU XXI), que aglutinava tots els ajuntaments, el Consell Comarcal, la Diputació Provincial de Lleida i representants de diferents entitats sense finalitat de lucre relacionades amb àmbits productius del territori. Per

¹⁰⁹ Comunicació de la Comissió als estats membres, de 14 d'abril de 2000, per la qual es fixen orientacions sobre la iniciativa comunitària de desenvolupament rural (Leader+) *Diario Oficial n° C 139 de 18/05/2000, p. 0005 – 0013*. Disponible a: http://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/?uri=urisrv:OJ.C_.2000.139.01.0005.01.SPA&toc=OJ:C:2000:139:TOC. [Consultat 24/03/2016]. En espanyol a l'original.

¹¹⁰ *Ibidem*.

poder gestionar els recursos econòmics provinents del Leader+, el Consorci es va constituir en Grup d'Acció Local, d'acord amb les directives comunitàries. L'Isidre recordava les línies d'inversió bàsiques de la iniciativa comunitària Leader+ a Catalunya: turisme rural, productes agroalimentaris, artesanía no alimentària i indústria orientada a la creació de nous llocs de treball; el turisme rural va ser la línia més explotada i la que va donar lloc a una major quantitat de projectes. Segons la seva percepció del tema, es va plantejar un problema amb relació al marc territorial de l'aplicació de les subvencions: si bé tota la comarca quedava compresa dins de la zona beneficiària de la iniciativa, algunes persones involucrades en el consorci CAU XXI consideraven que la Seu d'Urgell ja tenia altres plans per afavorir l'excel·lència turística i no havia de restar recursos disponibles per a zones més desfavorides en termes d'inversió pública: "La Seu és rural vista des de Barcelona o des de Brussel·les però no pas des de la comarca". Com a exemple, ens explicava que diverses carnisseries havien estat subvencionades per la iniciativa Leader+, cosa que suposa una perversió de l'esperit del projecte. Un altre cas que va causar impacte va ser el d'un càmping situat en una població propera a la frontera amb Andorra que va demanar diners per construir bungalows, cosa que per a l'Isidre representava una manera clara de subvencionar una ciutat dormitori encoberta.

L'acceptació d'un Leader+ representava la subvenció d'entre el 15 % i el 35 % del projecte presentat, però també comportava unes obligacions. En el cas d'un establiment rural, ja fos hotel, casa o apartament rural, havien de passar cinc anys abans que el propietari estigués en llibertat de posar en venda el producte acabat; en el cas dels apartaments havia de passar el mateix termini per poder-los llogar de manera permanent. S'intentava evitar que es concedissin subvencions per a la restauració de cases privades o per a la construcció de patrimoni immoble que no funcionés posteriorment com a negoci actiu. També s'exigia tota una sèrie d'obligacions fiscals que feien més àrdua la burocràcia pròpia del procés de construcció. Per a l'Alt Urgell, la inversió total del Leader+ va ser de 4.456.158,69 euros, que van generar una inversió privada d'11.563.250,58 euros.¹¹¹

La quarta generació de la iniciativa Leader programada per al període d'activitat 2007-2013 s'ha vist endarrerida per les dificultats del context econòmic. En aquest cas, el Leader s'ha inclòs en un nou Programa de desenvolupament rural (PDR) de la Generalitat de Catalunya, una eina que serveix per centralitzar les directrius

¹¹¹ Font: *Consorti Alt Urgell xxi*, 2009.

i estratègies de diversos àmbits en matèria de desenvolupament rural. Es tracta d'un nou instrument polític del Govern autonòmic per dur a terme una política estructural al món rural.¹¹² No va ser, doncs, fins a l'any 2009 que va tenir lloc la primera aplicació al territori. El Consorci Grup d'Acció Local Alt Urgell-Cerdanya va ser l'organisme seleccionat com a promotor de la iniciativa Leader 2007-2013 a l'àrea geogràfica que inclou la comarca de l'Alt Urgell així com els municipis de Bellver de Cerdanya, Lles de Cerdanya, Meranges, Montellà i Martinet, i Prullans, la major part dels quals formen part del Baridà. Aquest Consorci disposa d'un pressupost de 6,8 milions d'euros per invertir al seu territori, que preveu generar una inversió d'uns 20 milions d'euros i crear 150 llocs de treball en els propers anys.¹¹³ Una de les novetats més importants del programa amb relació a les iniciatives dels anys previs, com ens van comentar membres del Consorci, és que en aquest cas el Consorci s'encarrega exclusivament de la gestió, i l'aprovació d'expedients i el pagament es reserva directament a la Generalitat de Catalunya. Això significa un pas enrere quant a la implicació i el poder de decisió de les entitats locals.

El Joan, nascut a la vall de Castellbò en una família ramadera, ens explicava que la major part de les subvencions que es van oferir per al desenvolupament d'alternatives després de la crisi de la producció de llet estaven orientades al turisme. Segons la seva opinió, l'establiment de cases rurals on abans hi havia pagesos suposava l'emigració definitiva dels fills, que només tornen als pobles durant els caps de setmana per veure "*lo maco* que és". Un tècnic de la Cooperativa ens va informar que molts dels pagesos de la Cerdanya que van plegar de la llet es van convertir en jardiniers de les cases dels *urbanites*, aprofitant el context turístic de la comarca. En el cas de la Cerdanya, l'abandonament de la llet va ser més acusat, situació que alguns informants van relacionar amb la característica tradicional del territori com a zona agrícola amb menys experiència ramadera, així

¹¹² Web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Disponible a: <http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/menuitem.6c3099a4b8b9f53053b88e10b031e1a0/?vgnextoid=663d1793c864f110VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=663d1793c864f110VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default>. Consultat el 12/12/2011.

¹¹³ Web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Disponible a: <http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/menuitem.7d5a409fbe273a69cc497c10d8c0e1a0/?vgnextoid=b8ce44006e301310VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=b8ce44006e301310VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=detall&contentid=b16cbc1ea8c41310VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD>. Consultat el 14/12/2011.

com amb les possibilitats ofertes per la forta implantació del turisme en aquesta comarca abans que a l'Alt Urgell.

El nou pes econòmic del turisme al territori és un canvi radical per a bona part de la població. La Cerdanya i Andorra, territoris veïns, funcionen com a imaginaris d'allò que no hauria de ser. La crítica a un turisme indiscriminat de cap de setmana que afavoreix processos de forta especulació immobiliària i pobles fantasmes s'ha anat convertint en un discurs força estès entre diferents sectors de la societat. Mentre que el paper d'Andorra com a dinamitzadora local és reconegut, així com l'enriquiment desmesurat dels andorrans que fa cinquanta anys vivien en una vall perifèrica i aïllada, el present del Principat no sembla funcionar com a exemple de desenvolupament desitjat. De la mateixa manera, la Cerdanya, amb els seus pobles de nova construcció i els seus jardins cuidats per antics pagesos, es conjura com un perill i serveix per donar suport a gran quantitat de discursos contraposats que només semblen coincidir en el seu rebuig a aquest model. El projecte de construcció de l'aeroport de Montferrer, proper a la Seu d'Urgell i gruat pel govern andorrà, va donar lloc a un debat amb relació al tipus de turisme a què havia d'aspirar la comarca. La possibilitat de vols barats es contraposava a la incentivació d'un turisme cultural de qualitat, debat que també s'ha plantejat com a central en les polítiques catalana i espanyola dels últims anys.

L'experiència de cal Roig d'Arsèguel amb el turisme rural s'ha de contextualitzar en la crisi de la llet causada per la implementació de les quotes. L'any 2010, el Toni, l'amo de la casa i l'alcalde del poble, ens va rebre a la sala de la seva casa rural. Sempre havien tingut vaques, ens explicava. La posició de la casa a la vora de la carretera havia facilitat el transport de la llet fins a la Seu d'Urgell. Cap als noranta, amb la implantació de les quotes de llet, va decidir-se pel turisme rural. Al juliol del 92, quan la Seu d'Urgell va funcionar com a subseu dels Jocs Olímpics, va poder obrir per primera vegada les habitacions amb l'ajuda de la seva mare i de la seva companya. Pensava que ho podria compaginar amb les vaques, però a l'any va veure que era molt difícil i que no tenia temps per a res. Recorda que durant un sopar va haver de dir als clients que els havia de deixar una estona perquè a la quadra estava a punt de parir una vaca. Tots van voler baixar a veure-ho, molts clients li demanaven entrar a les quadres i això suposava que després embrutaven tota la casa. Primer va decidir agafar un mosso, un noi de Terrassa que volia portar vaques i ho van tenir a mitges durant uns mesos, però va veure que el noi no servia i va decidir plegar. Va vendre les vaques a un pagès de la zona

i també la quota de llet que era per a 3.000 litres, entre 25 i 30 vaques. Va decidir aprofitar l'espai de la quadra i va fer dos apartaments rurals. Sense hipotecar-se va anar fent les obres a poc a poc. Feia poc temps que havia renovat el sostre de les quadres amb una estructura molt ben feta de formigó, però les limitacions urbanístiques el van obligar a refer-ho tot.

La transformació necessària per passar del món ramader al turisme rural implica tot un seguit de requisits. No es tracta només de la remodelació arquitectònica de l'espai, sinó d'una nova manera de pensar l'àmbit de treball. És un procés que només es pot entendre com a producte de totes les transformacions prèvies que hem anat analitzant, i que permet repensar el territori des d'una altra perspectiva. Amb relació al món urbà, l'àmbit rural deixa de funcionar com un espai productor agrícola i ramader, per convertir-se en un territori dedicat a l'esplai i a la contemplació de la natura, on els visitants s'apropen per experimentar sensacions que es relacionen amb conceptes d'autenticitat i ruralitat (Frigolé, 2007a i 2007b). Una tècnica de turisme del territori ens explicava que la dificultat de promoure el turisme a la comarca és que la gent "no s'ho creu i per això no ho saben vendre". Aquest comentari i altres de semblants prenen un altre sentit en el context que hem analitzat. Les transformacions socials i de valors importants que ha experimentat el territori des dels anys cinquanta, paral·lelament a unes transformacions similars a tot l'Estat espanyol, ens parlen de la desaparició de sistemes d'aprofitament que s'acompanyen de tota una organització simbòlica de valoració i percepció de les realitats socials. La davallada d'aquest model i la implantació gradual de noves formes de viure al territori i del territori, suposa una reinterpretació de l'entorn que no es pot pretendre que es converteixi en dominant en un termini de temps reduït.

Com en el cas de cal Roig d'Arsèguel, moltes vegades es necessita una readaptació dels espais i de les persones per poder reorientar l'activitat. El Toni ens explicava que abans d'obrir la casa rural va participar en uns cursos juntament amb altres persones de la comarca que també van decidir obrir allotjaments rurals. Aquests cursos anaven orientats a assessorar els nous empresaris en temes relacionats amb la gestió de les cases i les reserves, el tracte amb el client i altres qüestions. El paper de les persones implicades en el foment d'aquestes noves activitats que creien en un futur turístic del territori va ser molt important per a la reconversió econòmica de la zona. En una entrevista amb Salvador Maura, encarregat de l'oficina del DARP (Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya) als anys noranta, ens va parlar de l'organització de tallers i cursos enfocats per una

banda a la valoració dels productes agraris, i per l'altra a la promoció del turisme rural. Van ser els encarregats de promoure tot un seguit d'activitats orientades a incentivar i acompanyar el desenvolupament del sector. També s'ha de destacar la creació del TRAU (Associació de Turisme Rural de l'Alt Urgell) el 1993. Als seus estatuts s'especifica la necessitat de desenvolupar el turisme rural com a forma de contrarestar els efectes negatius de les crisis derivades dels canvis a les estructures agràries tradicionals que amenacen els pobles de muntanya amb la despoblació i l'abandonament.¹¹⁴ L'any 1992 van aplicar, juntament amb el DARP, la valoració en "espigues" dels allotjaments rurals, que servia per orientar els clients, però també per marcar un patró de millores als establiments.

Però no totes les cases que es dediquen al turisme han abandonat totalment l'activitat ramadera. En queden algunes excepcions. Al poble de Músser, al Baridà, algunes cases continuen fent llet. L'any 2009 vam visitar, juntament amb un tècnic de la Cooperativa del Cadí, cal Casanoves, que porten 70 anys com a socis i tres generacions amb vaques de llet. El Lluís és l'encarregat de la llet, mentre que el seu germà porta vaques de carn; les dones els ajuden en moments puntuals. L'any 2005 la família va obrir una casa rural de la qual s'ocupen les dones amb el suport d'una subvenció del Departament d'Agricultura. Una d'elles és alemanya, va venir a passar unes vacances invitada a una casa del poble i s'hi va quedar. La cunyada, que també hi treballa, és de Barcelona. El Toni ens explica que es tracta d'una fonda de tota la vida, fan menjars només per als clients i tenen habitacions, però que ara en diuen cases rurals. La delegació del Pirineu de la Fundació Internacional de la Dona Emprenedora (FIDEM) els va atorgar un premi com a dones emprenedores del món rural, una manera de reconèixer el compromís amb el territori. El Lluís va objectar rient "a mi ningú em dona res per estar al territori", i el tècnic de la Cooperativa va comentar que actualment hi ha feines que estan més reconegudes que d'altres. El Lluís ens explicava que les vaques "eren un mal viure", que abans poca gent es dedicava als serveis, però que ara les coses són diferents i molt poca gent té bestiar. Però també va ressaltar que va ser la Cooperativa la que havia permès que hi hagués turisme, ja que gràcies a les vaques el paisatge estava net, i que en poc temps, quan desaparegués l'activitat agrària i ramadera, el paisatge s'embrossaria encara més que en l'actualitat.

¹¹⁴ "Preàmbul" dels Estatuts del TRAU. Disponible a http://www.trau.info/docs/ESTATUTS_TRAU.pdf. [Consultat el 22/12/2009].

Com va deixar clar el Lluís, el turisme a la zona no és una realitat completament nova. Ja des de la bonança econòmica experimentada a Espanya a partir dels anys setanta, amb la imposició de 15 dies oficials de vacances que alguns recorden com “les vacances de Franco”, molta gent s’apropava al territori per passar una temporada. També s’ha de tenir en compte l’augment continu de cases de segona residència; en molts casos es tractava de cases tancades durant l’any que es reobrien a l’estiu quan tornaven les famílies emigrades, però també podem parlar d’algunes cases comprades com a segones residències per famílies de fora. Com ens deia el Lluís, ara es parla de turisme rural. Però de fet, l’experiència amb el turisme es pot rastrejar des de molt abans.

És el cas de la família Sellés, de Lles. El Ramon, un home d’uns vuitanta anys amb una lucidesa envejable, ens va explicar la història del seu hotel, Mirador. Ja des dels anys trenta, el pare de la seva dona va aprofitar uns horts propers a la casa pairal, cal Salvador, per construir-hi una primera fonda. Però la guerra va interrompre totes les activitats i la família va fugir una temporada a Andorra. L’any 1952 el seu sogre va obrir l’hotel Mirador als terrenys on es troba actualment, i als anys seixanta s’hi van fer les primeres ampliacions. En aquesta primera fase les habitacions eren petites i només hi havia lavabos i dutxes per compartir a cada pis. Es van fer obres contínues de manteniment, i als anys noranta van haver de tornar a fer les instal·lacions d’aigua, llum i calefacció. L’any 2010 la família es trobava en una nova etapa de remodelació i construcció d’habitacions a l’edifici.

El Ramon va continuar la feina del seu sogre portant el camió de la llet de la Cooperativa, activitat que complementava amb el treball a l’hotel i que actualment continua el seu fill Sebastià. Recorda que al poble de Lles hi havia una trentena de cases que tenien vaques de llet. Ells també en tenien quatre que feien uns 50 litres al dia i que eren portades per un mosso. Ens va ensenyar una sèrie de terrenys veïns a l’hotel ara convertits en zones de piscines i pistes de tennis, que abans havien fet d’horts; també havien tingut gallines, porcs i pollastres. Actualment encara tenen terres portades per masovers, de les quals només quatre es dediquen a la llet. La família de l’Hotel Mirador també va jugar un paper important en la creació de les primeres pistes d’esquí nòrdic de Lles, amb la implicació de centres excursionistes de Sant Cugat i de Barcelona. Era l’any 1974.

L’any 1994 la Lídia va obrir amb el seu marit la segona casa rural de Cerdanya, al poble d’Arànsers. A la comarca ja havia començat el turisme des de feia molt de temps, com ens va explicar es tracta d’una “marca” que havia venut molt fins

aleshores, però els allotjaments que hi havia eren o bé hotels com el Mirador de Lles o bé cases particulars que es llogaven a la gent sense una habilitació formal. El concepte de turisme rural era nou. La mateixa Lídia recorda una família de Barcelona que pujava a casa seva quan era més jove. Podem pensar aquest fenomen com un procés de regulació i normativització per part de l'Administració d'una sèrie de pràctiques que eren habituals fins al moment, com el recurs informal de llogar habitacions de cases particulars a possibles interessats. La formalització legislativa d'un corpus normatiu que regula l'obertura d'allotjaments en àmbits rurals permet un major control i una unificació de les pràctiques.

La Lídia i el seu marit es van decidir a obrir un allotjament rural impulsats per uns expedients de regulació de la fàbrica Taurus, a Oliana, que els van afectar. Van aprofitar la casa familiar de la Lídia i van fer algunes modificacions mínimes. En un primer moment només hi van posar calefacció, van fer obres a la cuina per adaptar-se a les llicències requerides i van respectar les habitacions de la casa sense afegir-hi lavabos individuals. L'any 2001 van decidir fer obres per afegir banys a cada una de les sis habitacions. Havien notat que els clients demanaven cada vegada més privadesa. La Lídia recorda que la idea de les cases rurals va néixer per ajudar la gent que venia de viure de pagès a trobar noves sortides, i que, si bé a ella li hauria encantat de tenir-ne, ara ja ningú no té bestiar. Diu que abans hi havia molta gent a les cases, però que ella està sola amb el marit i que no poden assumir més feines. A casa seva sempre havien tingut vaques; la mort del seu pare i la d'un oncle a mitjan dècada dels vuitanta els va forçar a plegar. Va reconèixer que la idea del turisme rural s'havia desvirtuat, que actualment hi ha molts ARIS (apartaments rurals independents) en els quals et donen la clau i res més, o bé allotjaments amb certes sofisticacions com piscines o jacuzzis que signifiquen una reorientació de l'activitat. Ens explica que avui és difícil mantenir una casa rural, ja que els preus dels hotels han baixat molt i la competència s'ha multiplicat.

La Lídia ja havia tingut experiència amb el món dels serveis i el turisme. Després de viure a Barcelona durant uns anys, va tornar per ocupar-se dels seus pares i va entrar a treballar contestant el telèfon d'informació turística de les pistes d'esquí d'Aràns, que llavors començaven a agafar embranzida. En un primer moment, les pistes van ser impulsades per un grup d'amics interessats en el món de l'esquí de fons que s'encarregaven personalment d'obrir i marcar les pistes, sense cobrar forfet ni cap quota d'utilització. Va ser l'any 1992 quan es van aprofitar materials sobrants de les olimpíades i les pistes van agafar un altre caire. Actualment

estan dirigides per una empresa privada que gaudeix d'una concessió per part de l'Ajuntament. Si bé encara funcionen han tingut molts problemes en els darrers anys per una conjunció de factors, entre els quals podem comptar els conflictes locals per l'administració dels recursos i la falta de neu, així com la poca difusió de l'esquí de fons en comparació amb la pràctica de l'esquí alpí. També van tenir alguns conflictes pel fet de trobar-se en territori PEIN i de la Reserva de Caça del Cadí, dirigida pel director del Parc Natural del Cadí-Moixeró, ja que algunes activitats es feien en zones de reserva del gall fer, una de les espècies prioritàries de conservació del parc.

Les estadístiques de què disposem per a l'any 2010 de la comarca de l'Alt Urgell ens parlen d'un 58,2 % de la població ocupada en el sector terciari, mentre que només el 2,1 % es dedica al sector primari. El sector secundari i la construcció ocupen a la resta de població activa, el 18,2 % i el 10,7 %, respectivament.¹¹⁵ L'any 2010 hi havia registrats 130 establiments turístics entre hotels, càmpings i cases rurals, una dada que ha anat en augment des de les darreres dècades del segle xx. Si bé no podem parlar d'un sistema econòmic exclusivament orientat al turisme, es tracta d'un àmbit productiu que ha anat en clara progressió en els darrers anys i que s'ha vist afavorit per mesures polítiques i legislatives. Actualment, es tracta d'un sector preferent en l'orientació econòmica comarcal.

L'any 2006 l'Ajuntament de la Seu d'Urgell va organitzar, juntament amb el CEDRICAT (Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya), les primeres Jornades de Desenvolupament Local de l'Alt Pirineu i Aran, titulades: "El valor del patrimoni i del paisatge pirinenc: nous jaciments d'ocupació". Van ser organitzades a la capital de la comarca i tenien el suport i finançament de diversos organismes públics. Les jornades es pensaven amb la finalitat de crear "un clima de sensibilització vers els valors del patrimoni i el paisatge entesos com a primers recursos per a la promoció turística cultural i socioeconòmica de l'Alt Pirineu i Aran".¹¹⁶ Entre els ponents hi havia polítics locals i nombrosos tècnics i personalitats relacionades amb el món de la preservació del patrimoni cultural i natural. En un moment del dia vam ser testimonis de com un ramader indignat

¹¹⁵ Font: Idescat, 2010. S'ha de tenir en compte que una part de la població activa en l'agricultura no està donada d'alta a la Seguretat Social i que, per tant, no es reflecteix en aquestes dades.

¹¹⁶ Tríptic informatiu: *1 Jornades de Desenvolupament Local de l'Alt Pirineu i Aran*. Ajuntament de la Seu d'Urgell, 2006.

s'enfrontava amb un dels organitzadors i li preguntava per què no s'havia convidat cap representat dels ramaders a unes jornades de desenvolupament local de la comarca. Les jornades reflectien una visió oficial d'una gran part de l'Administració que apostava per una economia terciària i de serveis.

Podem parlar d'aquests fenòmens com a part d'un desenvolupament que, com ja hem explicat, troba els seus inicis a finals de la dècada dels setanta, i sobretot durant els vuitanta i noranta, i que promou gràcies a la difusió de nous discursos de patrimonialització, una nova visió sobre el territori així com una nova conceptualització de la realitat social i econòmica (Frigolé, Mármol, 2009). Les accions de les administracions i l'aplicació de diferents polítiques i plans d'actuació es concreten en un entorn social, i promouen nous valors i identitats que són internalitzats per la població local en un procés complex que no es limita a la simple imposició, sinó que deixa veure una realitat de conflicte i contestació, que dóna pas a noves configuracions socials. Aquests processos es concreten avui dia en una economia terciària i de serveis. La patrimonialització i la revaloració de la cultura i la natura es tradueixen en un nou model de producció orientat al turisme. A poc a poc, els habitants locals s'acomoden a aquestes noves situacions amb el desenvolupament de nous negocis, però també a través del rebuig i la discussió de les pràctiques oficials.

4.3.2. Resistint amb la llet

Però com ja hem avançat, no tothom es va aplegar a la venda de quota de llet i a l'abandonament de l'activitat. La dècada dels vuitanta va ser un període de creixement important, i aquesta dinàmica de producció es va mantenir malgrat les quotes. Moltes granges es dediquen actualment a la ramaderia làctia, encara que en la major part dels casos han seguit un procés de modernització de les instal·lacions i d'intensificació de la producció. És per això que la major part de la producció de llet actual que alimenta la Cooperativa del Cadí es concentra a la zona de l'Urgellet, a causa de la qualitat del terreny i de la facilitat de les comunicacions. La venda de quota va permetre l'acumulació de la producció permesa en poques mans i d'altra banda, l'abandonament de l'activitat agrícola i ramadera va deixar lliure una gran part de les terres productives que van ser comprades o llogades per les granges més grans per continuar amb una política d'expansió i intensificació de l'activitat. Avui dia la Cooperativa del Cadí té un nombre menor

de socis, però en total produeixen més litres de llet que en el passat: de 1.312 socis l'any 1952 han passat a 138 el 2013, mentre que de 9.198 litres de llet s'ha passat a tractar 66.412 litres (vegeu Gascón, 2015: 187-188). Això apunta a una clara intensificació de la producció, tant amb relació al nombre de caps per explotació i la seva càrrega ramadera per hectàrea, com amb relació a la producció neta de llet, tendències ja destacades a l'obra de Tulla (1994).

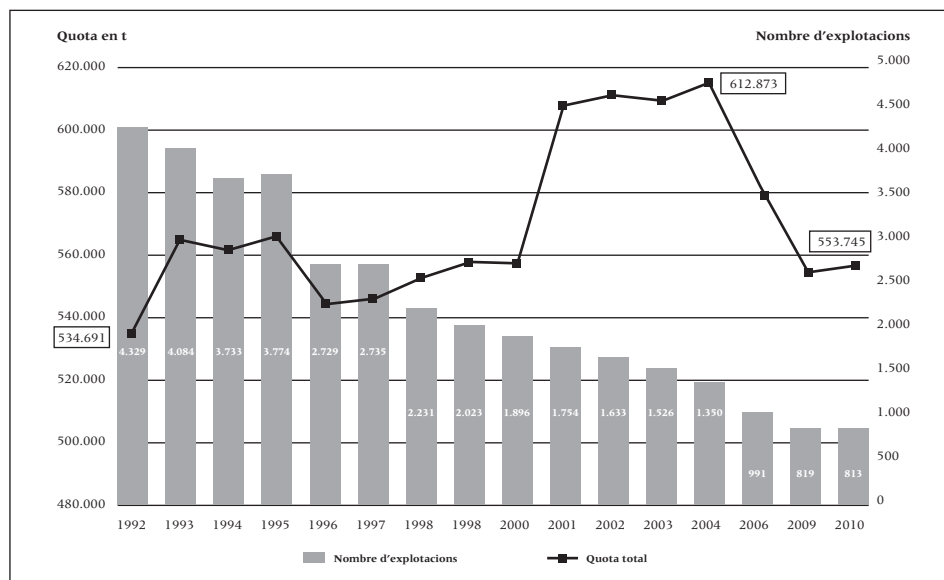


Cal Viudet d'Alàs, 2010. Font: Camila del Màrmol

El tancament de granges de vaques de llet ha estat una constant a tot Catalunya en els darrers anys, igual que el creixement de quota per explotació.¹¹⁷ Aquelles que tenien una quota menor van ser les que més van disminuir en nombre, mentre que les granges més potents van créixer un 76,6 %, segons una tendència present des de

¹¹⁷ Observatori de la Llet (2010) Informe anual: Evolució de nombre d'explotacions a Catalunya per comarques, 2000-2010. Informe núm. 23/10. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Generalitat de Catalunya.

Evolució del nombre d'explotacions i quantitat de quota total (t) a Catalunya (1993-2010)



Font: Observatori de la Llet (2010)

l'entrada en vigència de la normativa europea.¹¹⁸ De fet, des del 1992 fins al 2010 podem parlar d'un descens del 81,22 % en el nombre d'explotacions a Catalunya.¹¹⁹

Podem parlar per a l'Alt Urgell d'una reducció de les explotacions del 56 % des de l'any 2000, respectant la tendència d'abandonament més alta entre les explotacions amb menys quota.¹²⁰ Es tracta, per tant, d'una evolució en què només van sobreviure aquelles explotacions més competitives, que practiquen una agricultura orientada al mercat.

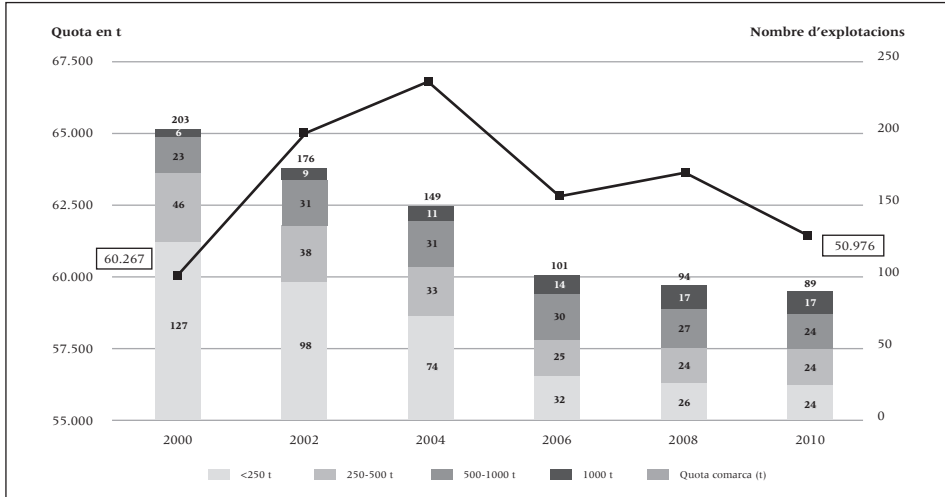
Actualment es compten uns 130 socis aportadors a la Cooperativa del Cadí. La major part de les explotacions més productives que aporten a la Cooperativa es troben a la zona de l'Urgellet. L'existència de terres de regadiu així com l'escàs pendent del terreny faciliten la intensificació de la producció en aquesta zona, com ja s'ha comentat.

¹¹⁸ *Ibidem*.

¹¹⁹ *Ibidem*.

¹²⁰ Observatori de la Llet (2010) Informe anual: Evolució de nombre d'explotacions a Catalunya per comarques, 2000-2010. Informe núm. 23/10. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Generalitat de Catalunya.

Evolució del nombre d'exploracions i quantitat de quota total (t) a l'Alt Urgell (2000-2010)



Font: Observatori de la Llet (2010)

Al poble d'Alàs ens trobem la granja d'Enric Puig, a cal Viudet. El seu avi va començar a fer llet per a la Cooperativa del Cadí abans de la guerra. La granja la va mantenir el seu pare fins que es va jubilar i va passar després a mans de l'Enric. Si bé l'avi havia compaginat la feina de la llet amb els porcs i les terres de cultiu, el seu pare es va dedicar en exclusiva a la ramaderia làctia; tan sols va mantenir una petita producció amb els pomers que tenia a la seva finca. Es tracta d'una zona que va arribar a ser reconeguda per la qualitat de les seves pomes, fins que la competència amb la plana de Lleida va ser massa forta. L'Enric recorda que cap a l'any 1990 no van poder trobar gent per recollir la fruita, la qual cosa els va portar a arrencar els pomers.

La situació de la granja i dels seus prats a la vora del riu, en zona plana, li garanteix una bona producció de la terra. Amb la maquinària de què disposa fa rotació de cultius, un a l'hivern, normalment sègol o triticale, i un altre a la primavera, com el blat de moro. Cada cert temps sembla alfals, que serveix per regenerar la terra. La collita és aprofitada en part per al bestiar, però sobretot és venuda a la Cooperativa Pirenaica; com explica l'Enric, molts pagesos no tenen capacitat d'emmagatzematge i de treballar la collita (neteja, etc.) per ells mateixos. A la granja, dins del poble d'Alàs, té uns 130 caps de bestiar. D'aquests, uns 60 són vaques que estan alletant, mentre que la resta o bé descansen (entre part i part,



Cal Viudet d'Alàs, 2010. Font: Camila del Màrmol

o bé per malaltia) o són braves (encara no han tingut la primera cria). També té toros, però són exclusivament per vendre, ja que amb les seves vaques prefereix fer servir mètodes d'inseminació artificial. Ens explica que els toros poden transmetre moltes malalties i a més no s'esperen que les vaques hagin descansat entre parts, i que fins i tot va tenir algun *susto* amb algun animal: té toros frisons que tenen “molta mala llet”.

L'Enric va estudiar enginyeria tècnica agrícola a Barcelona abans de fer-se càrrec de la granja. Una vegada acabats els estudis va tornar al poble, però en veure que el pare encara estava actiu, va preferir acceptar una oferta per anar a una granja a New Jersey, als Estats Units, on feien recerca en temes de genètica. Després de set mesos de formació va tornar, el pare va decidir retirar-se i deixar-lo a càrrec de l'explotació. Va ser llavors quan va emprendre tot un seguit de transformacions per modernitzar la producció de llet i assolir els nivells d'una empresa ramadera competitiva. El seu objectiu, d'acord amb la tendència de millora de la qualitat en la producció que proposava la Cooperativa del Cadí, va ser augmentar la qua-

litat del procés productiu, tant amb relació al rendiment en litres de llet com a la qualitat del producte. Per això era necessari transformar els mètodes fins llavors vigents en la cria i reproducció del bestiar.

En una entrevista amb Antoni Tulla el 2010, ens va parlar d'un seguit d'elements que van ser clau per al desenvolupament productiu de les explotacions ramaderes en els darrers anys. Un paper important va ser el de la Cooperativa Pirenaica, també coneguda com a Cooperativa del Camp, que va introduir al territori una planta de fabricació d'*unifeed*, a la dècada dels noranta (vegeu també Gascón, 2015). Es tracta d'un sistema d'alimentació perfeccionat a Israel, molt millorat amb relació a les necessitats específiques dels animals i del context en què es troben. La base és una barreja de cereals compensada amb minerals: ensitjat de blat de moro, herba, cereals i alfals, polpa de remolatxa, llavor de cotó, soja i ordi (Dalmau, Buchaca, 1999). La incorporació de l'*unifeed*, juntament amb la normalització de l'ensitjat (tècnica d'emmagatzematge de l'herba que permet mantenir les seves propietats i evitar l'assecament), va significar un increment qualitatiu de l'alimentació del bestiar, així com un abaratiment dels costos, alhora que afavoria un creixement de la productivitat. També va ser un pas endavant pel que fa a l'organització, ja que és la Cooperativa Pirenaica la que assumeix les feines de plantació, adob, barreja i transport (Dalmau, Buchaca, 1999). A aquesta revolució en l'àmbit de l'alimentació del bestiar, Antoni Tulla afegeix altres elements igualment importants com els avenços en millores genètiques, que van permetre la selecció dels espècimens més productius i una reducció dels riscos, així com el servei d'orientació tecnicocientífica que van oferir les cooperatives de la zona.

Va ser justament a la dècada dels noranta, paral·lelament als canvis que van tenir lloc amb relació a les quotes, quan la Cooperativa del Cadí va propiciar una transformació important que buscava assolir una millora significativa en termes de qualitat. A través dels seus tècnics va actuar com a impulsora d'una sèrie de canvis en moltes explotacions de la zona. Fins aleshores, com ja hem vist en l'apartat anterior, les vaques es guardaven segons un sistema anomenat estabulació lliure, que consistia a deixar els animals pasturar lliurement durant el dia després de la munyida matutina (almenys durant la temporada estival), i tancar-los per a la segona munyida, deixant-los dormir lligats en uns coberts en els quals no passava gaire corrent d'aire. Ens explica l'Enric que aquest sistema també es coneix com el de *comes calentes*, ja que les vaques tenen poc espai i en molts casos han de jeure on ja havia estat una altra. Aquest model d'estabulació es va considerar, en un

moment determinat, que empitjorava la qualitat de vida del bestiar; un tècnic de la Cooperativa ens va explicar que no s'assolien unes condicions d'higiene mínimes i que tampoc no es garantia el benestar dels animals, ja que l'amuntegament podia provocar estrès i situacions d'immunodepressions, i la humitat empitjorava les infeccions mamàries.

El paper fonamental d'un cos tècnic, en el cas de la Cooperativa del Cadí, amb una sòlida formació tant nacional com internacional, és bàsica per entendre la ràpida introducció de canvis cap a una millor productivitat des de la dècada dels noranta. Durant l'entrevista, Antoni Tulla ens explicava que el paper dels tècnics va guanyar rellevància en un context en què la complexitat del mercat és va fer cada vegada més gran. Es refereix a tot un procés que d'alguna manera va trencar un cert tancament de les pràctiques i les formes de producció vigents, "l'aïllament del pagès de muntanya", un procés d'obertura que va ser possible tant gràcies a la influència del quadre tècnic de la Cooperativa del Cadí i de la Cooperativa Pirenaica, com gràcies al paper exercit per l'Escola de Capacitació Agrària de



Cal Viudet d'Alàs, 2010. Font: Camila del Màrmol

Bellestar. Entre les iniciatives sorgides en aquests contextos cal esmentar cursos i xerrades, així com viatges fets per grups de pagesos i tècnics a països com Canadà, Holanda i altres, per conèixer les tècniques i els mètodes de producció ramadera més moderns. L'existència de la Cooperativa del Cadí va permetre també una certa capitalització de les explotacions. El plus de guany sobre el litre de llet que reben els ramaders, conegut com a *retorn cooperatiu*, els va permetre accedir a un nivell major d'estalvis en comparació amb explotacions d'altres zones del país que no gaudeixen dels beneficis d'una cooperativa. Així, la capacitat de capitalització de les explotacions, que té una repercussió directa en la possibilitat de dur a terme inversions per a la modernització de les granges, juntament amb una línia de crèdit garantida per la Cooperativa del Cadí, van ser elements clau per entendre els processos de modernització de la ramaderia de llet a la comarca.

La granja de l'Enric d'Alàs és un exemple d'aquests canvis que van seguir gran part de les explotacions que es van mantenir en el sector. Quan va prendre la direcció de l'empresa, les vaques es regien per un sistema d'estabulació lliure, en aquest cas diferent al que vam descriure anteriorment, més propi del model de producció de dècades anteriors. En aquest sistema, les vaques ja no sortien a pasturar, sinó que tenien un cobert d'uralita i jeien *sueltes* en llits de palla. Ens explica que cada vegada més l'objectiu ha estat assolir una millor qualitat de la llet. La gent vol saber d'on ve el producte que compra i que li garanteixin la màxima neteja i qualitat. Va construir un nou disseny per guardar les vaques que és el que s'utilitza actualment. Consisteix en un espai cobert, però obert per les quatre bandes, amb cubicles oberts, però clarament delimitats on les vaques només poden entrar amb el cap endavant, de manera que es garanteix la neteja de les mamelles. D'aquesta manera, els excrements s'acumulen a les mateixes zones, i són contínuament netejats per sistemes automàtics d'arrossegament que dipositen els residus als extrems de la granja per al seu tractament posterior.

Al gener de 2011 vam acompanyar l'Enric durant un dia a la granja. La feina comença molt d'hora, cap a les sis, per fer la primera muniyida. El camió de la Cooperativa arriba a casa seva a les 10.30 hores, sempre recull dues tongades de llet, en el seu cas la de la nit anterior i la del matí. La freqüència de recollida de la Cooperativa, programada per passar per cada granja una vegada al dia, garanteix la qualitat i la frescor de la llet. Després ha de portar les filles a l'escola i aprofita per esmorzar. La seva dona treballa al món de l'hoteleria, i no té cap relació amb les feines de la granja, l'Enric ens explica que a tot estirar les filles s'apropen a

jugar en alguns moments i posen nom a les vaques que més els agraden. Fins a la una de la tarda porta a terme les tasques del dia: controlar el bestiar, donar-li menjar, netejar els llits de les vaques, estar atent als canvis detectats pels ordinadors o bé gràcies a l'observació i experiència amb els animals, la feina als prats, etc. A la tarda, continua des de les 15.00 fins a les 19.30, una vegada munyida la llet. Comparteix la feina amb un mosso. L'Enric ens va explicar que per ell és important que tots dos puguin fer un dia de festa a la setmana i vacances. El mosso que té ara és colombià. Diu que va passar uns anys molt dolents durant els quals no trobava gent competent perquè els sous de l'agricultura no podien competir amb els de la construcció. En canvi, des de ja fa un parell d'anys hi torna a haver gent amb formació i que pot fer-se'n càrrec.

La granja consta de diferents zones dedicades a activitats específiques. L'entrada per una portalada de ferro dóna pas a un camí que ens porta a la cort de les vaques. Però abans, a mà dreta, accedim a una mena de paller cobert on s'emmagatzema maquinària per a les feines al camp. Per sota d'aquest paller, i aprofitant els desnivells del terreny, hi ha una petita habitació amb les eines i els elements necessaris per a les feines diàries, i a continuació una altra habitació amb carpetes de registre i l'ordinador, que regula el funcionament de l'explotació. Aquestes sales tenen sortida directa cap a un costat a la cort de les vaques, mentre que en direcció contrària es pot accedir a la sala de munyir, un espai tancat construït per sota del paller. L'Enric ens explica que en aquest espai tancat, avui reaprofitat, és on abans tenien les vaques estabulades. Ja a l'exterior i a l'extrem oposat a aquestes habitacions cobertes, ens trobem amb diferents tancats de menor amplada on es guarden les vaques malaltes, les que estan a punt de parir, i també uns petits boxs per als vedells que acaben de néixer. Al final de la cort de les vaques lleteres trobem una canal, on s'acumulen les dejeccions del bestiar arrossegades per les màquines de neteja que passen automàticament cada sis hores. A altres zones de la granja trobem basses per al tractament de residus, cada granja ha de mesurar en quilos de nitrogen la quantitat d'excrement que genera i seguir les normatives respectives per a cada cas. Els residus se separen entre suc i sòlids, aquests últims serveixen per adobar els prats. És per això que es calcula la densitat de caps de bestiar per hectàrea ramadera, per poder mantenir un equilibri entre la generació i l'aprofitament dels residus. Com en altres aspectes de les explotacions ramaderes, aquest és un àmbit fortament regulat per la Generalitat o per empreses privades que s'han fet

càrrec de la gestió dels permisos. Qualsevol avís o amonestació per la mala gestió de les normatives agràries i ramaderes pot suposar la pèrdua de les subvencions, bàsiques per portar endavant aquest tipus d'explotació.

Durant la tarda vam acompanyar l'Enric i el mosso, Salvador, a buscar tres vaques braves que estaven prenyades. L'Enric ens explica que deixa les vaques braves lliures als prats, però que abans que hagin de parir les porta amb la resta de les vaques alletadores perquè diu que si ho fes just després que parissin es trobarien molt febles i tindrien menys força per aguantar les primeres envestides. Quan vam tornar a la granja amb les tres vaques braves ens va comentar que hi havia un parell de vaques inquietes que li semblava com si estiguessin en zel. Ens explica que les vaques normalment no fan altra cosa que menjar i jeure, però que si comencen a muntar-se sobre les altres, fer sorolls i salts, vol dir que estan en zel. El xip que tenen a les potes és un detector magnètic que serveix per identificar aquests canvis d'activitat i així catalogar correctament el zel dels animals i garantir una bona inseminació. De totes maneres, havia trucat al veterinari perquè pensava que en aquest cas es tractava de vaques que ja estaven prenyades.

Bona part de la feina és observar i controlar als animals i detectar els petits canvis de comportament que serveixin d'avís per gestionar els parts i les inseminacions, així com les possibles malalties i infeccions. Abans era necessari desenvolupar mecanismes per saber quant de menjar necessitava cada animal en cada moment, però l'avantatge de *l'unifeed* és que és un aliment regulat i totes poden menjar el mateix. El camió de la Cooperativa Pirenaica passa al matí i descarrega a un costat de la cort l'aliment, les vaques tenen un espai pel qual poden treure el cap per menjar, i en cas que es necessiti tenir-les immobilitzades, es tanca l'obertura i queden lligades pel cap. Això és necessari quan es volen fer inspeccions o quan cal inseminar-les, així com en altres situacions. *L'unifeed* dipositat s'ha d'anar atansant durant tot el dia, ja que els animals trien allò que més els agrada i descarten la resta. Les vaques que no tenen llet, tant les braves com les que estan descansant o estan malaltes, no mengen *unifeed*, ja que és un aliment molt ric que les faria engreixar si no produeixen llet, a banda del factor econòmic pel fet de tractar-se d'un producte costós. L'Enric ens explica que la Cooperativa Pirenaica prepara un aliment especial, però que ell prefereix donar-los per menjar unes barreges que prepara i que surten més bé de preu.

Una altra de les feines quotidianes és la de cuidar els matalassos on jeuen les vaques. L'Enric ens va explicar que la primera generació d'aquests matalassos que

es van fer, per al model de granja moderna, van ser molt poc efectius i no garanteixen la higiene de les vaques, especialment de les mamelles. Ell va preferir fer un matalàs orgànic preparat amb residus secs i palla que controla els bacteris i evita les infeccions mamàries, però que s'han de repassar cada dia. Alguns ramaders no tenen matalassos i deixen que les vaques jegin directament al ciment, però a l'Enric no li agrada perquè se'ls pelen els genolls.

Després de la visita del veterinari, que li va confirmar que les vaques per les quals havia consultat estaven prenyades, va ser el moment d'inseminar aquelles que estaven en zel. En una de les habitacions tancades, prop de l'oficina amb l'ordinador, guardava el semen congelat en pipetes. Ens va explicar que s'han de descongelar i s'han de preparar a una temperatura de 37 graus, per introduir-los posteriorment a la càpsula d'una xeringa per poder fer la inseminació directament al coll de l'úter de la vaca. L'Enric ens va parlar de la importància de la selecció genètica, ja que afavoreix la selecció dels millors exemplars i permet també triar una cabana ramadera cada vegada més apta per a la producció de la granja. Ens explica que l'ideal seria que cada vaca tingués una cria cada any, però que es tracta d'un objectiu difícil d'acomplir. És per això que és tan important controlar la informació sobre els zels, ja que poden durar molt poc i és el moment ideal per fer la inseminació.

A última hora de la tarda, és el moment de la segona i darrera munyida del dia. Quan entren a la sala de munyir, les vaques són identificades pel detector magnètic que porten a la cuixa, el qual permet a l'ordinador accedir a la informació sobre l'animal. Els programes informàtics que tenen guarden informació sobre tota la vida de la vaca, els seus parts, períodes de zel, malalties, si té mugrons inactius (que no donen més llet), i també informació sobre les infeccions i les mesures de com està de "cèl·lules". Aquest tema sembla ser una de les principals preocupacions dels ramaders, ja que la Cooperativa penalitza la llet amb una quantitat elevada de cèl·lules somàtiques a causa de la mamitis (infecció de les glàndules mamàries¹²¹). En aquests casos, les vaques han de prendre antibiòtics i la llet no és acceptada per la Cooperativa. En les diferents xerrades que vam mantenir amb tècnics i amb els mateixos ramaders vam poder observar que es tracta d'un tema prioritari per garantir la productivitat de les granges.

¹²¹ Malaltia d'origen infecció, en la majoria dels casos pluribacteriana, que afecta les glàndules mamàries.

La sala de munyir és una habitació de forma rectangular, amb una fossa al mig on es posen els ramaders. A l'extrem oposat de la porta per on entren les vaques, es pot veure el tanc de la llet amb l'emblema de la Cooperativa del Cadí. Els animals entren de 12 en 12, i es col·loquen sis a cada banda de la fossa. Sonava la ràdio, vam saber que molts ramaders ho fan per garantir la tranquil·litat de les vaques i mantenir una idea de rutina. De fet, no va ser fàcil que ens deixessin estar presents en el moment de la munyida, ja que diferents persones ens havien dit que qualsevol element estrany posava nervioses les vaques, que són molt sensibles, i que l'estrès afecta la producció de llet.

Una vegada que van fer entrar els animals, l'Enric i el Salvador van baixar a la fossa i es van col·locar guants i davantals. Amb una solució sabonosa van netejar les mamelles, a les quals tenien un accés còmode. Ens van destacar la importància de la neteja, perquè si la llet es contamina amb excrements es penalitza els ramaders. Posteriorment, s'instal·la la màquina de munyir a les mamelles de la vaca. Gràcies al detector magnètic cada màquina de munyir sap identificar quin animal és, i així té informació sobre els litres de llet que fa habitualment i si hi ha algun problema específic. L'Enric ens va deixar provar la succió de la màquina de munyir als dits, perquè comprovéssim que és molt suau. Quan la màquina detectava que la vaca no tenia més llet començava a fer pampallugues, una vegada retirada li posaven a les mamelles una solució de iode per evitar les infeccions. Per un sistema de tubs la llet és conduïda al tanc del final de la sala i d'allí es bomba a un altre tanc més gran que es troba a l'exterior. En una hora i quart aproximadament la feina estava feta.

Al Baridà a dia d'avui queden unes 9 explotacions lleteres que aporten llet a la Cooperativa del Cadí. El descens de cases que es dediquen a la ramaderia vacuna de llet ha estat molt important; van ser molts els informants dels diferents pobles que en diverses ocasions van mencionar que en el passat la majoria de cases es dedicaven a la llet. L'explotació més gran i més moderna del territori es troba al poble de Lles, i és propietat de la Lourdes i el Carles. Ell és originari d'All i ella de Lles. Les famílies de tots dos sempre s'havien dedicat a les vaques, i els havien deixat dues granges. En el cas de la Lourdes, el seu pare tenia corts diferenciades per a les vaques de llet i de carn, dins del poble. Cap al 1992, quan la Lourdes havia deixat clar que tenia interès a continuar amb el negoci, el pare va aprofitar els coneixements que havia adquirit durant uns cursos de formació i va començar a fer canvis a l'explotació. Les vaques que fins aleshores havien

estat en un sistema d'estabulació lligades a les corts, van passar a un cobert obert ubicat a les afores del poble, lluny del nucli urbà. Algunes persones li havien dit que no era una bona idea, que les vaques tindrien fred a l'hivern i es quedarien "seques". El Carles recorda que després d'un hivern tancades i lligades a la cort, sense moure's, quan arribava la primavera i era temps per pujar-les als prats de muntanya les vaques anaven totes coixes. Un tècnic de la Cooperativa que havia animat molts pagesos en la modernització de les seves granges, ens explicava que havia costat molt convèncer els ramaders de la necessitat de fer granges obertes i airejades, ja que tenien por que les vaques es constipessin estant a l'aire lliure a l'hivern. Però el tècnic va fer molt d'èmfasi en les condicions nocives a què s'exposava els animals en les estabulacions tradicionals, ja que l'ambient viciat de les granges fa que tinguin els pulmons contaminats d'amoníac i no se les acostuma als rigors del clima.

La Lourdes i el Carles van estar un parell d'anys junts abans de prendre la decisió d'ajuntar les dues granges, ja que van veure que el Carles no podia continuar pujant i baixant d'All cada dia per ocupar-se dels seus animals. Van fer una inversió i van ampliar i mecanitzar l'explotació de la Lourdes on van ajuntar els dos ramats. Tenen vaques de llet i de carn, i aprofiten les instal·lacions antigues per guardar les vaques malaltes i les que estan descansant, i també algun vedell. En un parell d'entrevistes que vam fer el 2010, ens van explicar que havien preferit deixar All, perquè la granja de la família del Carles es trobava al mig del poble, i en tractar-se d'un nucli amb molta pressió urbanística van voler evitar els problemes i fer la inversió a la granja de la família de la Lourdes, que està a mig camí entre els pobles de Lles i Travesseres, allunyat de qualsevol centre urbà. De tota manera, no van vendre la granja d'All, de moment l'aprofiten per guardar els vedells que estan a càrrec de la família del Carles.

Tenen 42 vaques suïsses de carn, i la resta són de munyir. En total poden arribar a tenir uns 160 caps de bestiar, en funció del nombre de vedells. A les vaques de carn les deixen pasturant als camps, amb l'antiga cort oberta per si volen entrar dins. Ens expliquen que les vaques prefereixen jeure als prats encara que nevi, que només se les veu entrar a la cort en cas de ventades fortes. A l'estiu, cap a finals de maig, pugen les vaques de carn amb els vedells als prats més alts, a la muntanya, amb la resta de ramaders del poble. La data per baixar és el 9 d'octubre. La Lourdes recorda que alguns estius havien arribat a pujar fins a 700 vaques, però que ara en queden molt poques. Els vedells de carn són venuts quan fan entre

sis i deu mesos, i les cries mascles de les vaques frisones quan arriben als 15 dies, però aquests últims són difícils d'ubicar ja que la carn no es considera tan bona com la de les vaques suïsses.

Quan es van decidir a fer una inversió per modernitzar les instal·lacions i ajuntar totes dues granges, cap al 2009, es van trobar que les seves famílies no estaven gaire satisfetes amb la idea. En un primer moment van pensar ajuntar les vaques i mantenir l'explotació com l'havia deixat el pare de la Lourdes, però es van decidir per seguir un programa de modernització i mecanització. Entre altres coses van construir la sala de munyir i van mecanitzar la recollida dels fems. També van modernitzar la cort, oberta de sostres alts i amb cubicles independents, on les vaques jeuen sobre uns matalassos que en aquest cas són d'un material de làtex, perquè no els puguin foradar. Ells sols s'encarreguen de l'explotació. Ens expliquen que no dóna prou com per tenir un mosso, i que encara que els seus pares sempre havien tingut vaques no podrien encarregar-se d'aquesta nova explotació modernitzada, ja que es necessita una sèrie de coneixements especialitzats. Per exemple, el Carles havia fet un curs sobre inseminació per poder fer el procediment ell mateix i no haver de dependre dels serveis d'un veterinari. La millora genètica és un factor molt important també en aquesta granja, que els permet decidir sobre les característiques de la seva cabanya ramadera; normalment fan estudis als animals per arribar a fer combinacions genètiques que en millorin el rendiment. Tenen alguns toros, però la majoria de vaques les inseminen de forma artificial, tenen un programa informàtic d'acoblament per aconseguir les millors combinacions possibles. El semen l'han d'aconseguir a través de viatjants.

Després de les transformacions recents a l'explotació es troben amb un problema de mamitis, ja que els canvis han produït estrès a les vaques, en especial el fet d'ajuntar les cabanes ramaderes de les dues granges. Van comprar quota per uns 640.000 litres de llet, però encara no arriben al màxim de producció a causa d'aquests problemes, i tenen el risc de perdre part de la quota si després d'uns mesos no n'arriben a produir almenys el 90 %. També tenen una sala de munyir molt moderna, amb vuit màquines que els permet disminuir la producció de cèl·lules somàtiques, i que es neteja diàriament gràcies a un sistema automàtic d'aigua a pressió. Quan els vam visitar, estaven produint més de mil cent litres de llet al dia. També ens van comentar que feien algunes barreges amb vaques jersey, però el problema era que els vedells eren massa petits i difícils de vendre. La seva solució havia estat guardar-los per a l'autoconsum. El seu projecte va ser una inversió

arriscada, ja que en cas que no funcionés no tenien alternatives de llogar-ho com a magatzem o per altres usos. Fou una aposta clara que els va permetre continuar amb una forma de vida que ja coneixien com a empresaris ramaders.

La resta d'explotacions del Baridà no es van decidir per aquest tipus de mecanització i modernització de les granges. Si bé no van abandonar el sector no van veure el futur de la producció làctia prou fiable com per portar a terme una inversió important. Una de les raons potser està en relació amb el tancament de les línies de transport, que determina el nivell d'accessibilitat de cada granja. L'absència o el tancament de línies de recollida de la llet als pobles més petits i aïllats limita la possibilitat de produir llet en zones específiques. Igualment el factor de la descendència acota les possibilitats de fer una inversió per a un negoci a llarg termini, ja que es dubta sobre la possibilitat de continuar l'explotació. Molta gent titlla aquestes explotacions de *tradicionals*. Encara que el terme ha adquirit una connotació positiva en el context de la patrimonialització, en aquest cas es tracta d'una crítica encoberta que fa referència a un rebuig de la modernització i de la tècnica. En moltes ocasions hem sentit com algunes persones es referien a aquests ramaders dient que "no havien volgut modernitzar-se", o que són molt "tancats" i no volen "evolucionar". El desenvolupament tecnològic impulsat per la Cooperativa en els darrers vint anys, i més enrere, s'experimenta així com l'únic camí possible d'integració a les estructures econòmiques modernes. El que és "tradicional" és vàlid sempre que aparegui inscrit en el context d'un procés de patrimonialització, museu, exposició, recerca, etc. Mentre que algunes pràctiques del passat han estat revalorades, com la cuina tradicional o bé la celebració de determinats aplecs i festes recuperades del passat, altres pràctiques *tradicionals* s'han vist estigmatitzades i confinades per judicis de valor.

La família de cal Font de Mussa té una granja de vaques "com es tenia abans", ens expliquen ells mateixos. En una societat dominada per discursos neoliberals on la voluntat i l'empenta individual són marques d'èxit i coratge, la incertesa sobre la possibilitat i fiabilitat de fer una inversió important en un negoci és ràpidament condemnada. La família de cal Font porta tres generacions amb vaques, són socis de la Cooperativa des de la dècada de 1940. El dos germans van decidir continuar amb l'explotació. En algun moment havien pensat seriosament a invertir en un nou estable, però no es van acabar de decidir i van anar fent. Actualment es lamenten d'aquesta decisió que va suposar que els pares continuessin treballant a les feines de la casa, i que perpetuava un model d'explotació familiar que permet de fer totes

les tasques. En aquest cas les feines de la granja no es consideren separades de les de la resta de la família, sinó que es continua considerant el total de la casa com una unitat familiar i de producció. En totes les feines participen tots els membres de la família, els dos germans i els pares, i no els dona prou per contractar un mosso. La mare ens comentava que el problema era que les dones d'ara no "fan les funcions de la casa", ja que no van trobar parelles que estiguessin d'acord a continuar aquest model de producció. Aquest exemple és clarament oposat al que està en funcionament a la granja d'Alàs, en el qual la feina de la granja té uns horaris establerts i funciona com un treball extern a la unitat familiar.

Les vaques de cal Font estan estabulades durant l'hivern i s'alimenten amb l'herba que assequen durant l'estiu. En els mesos de primavera i estiu, i fins i tot a la tardor, quan el fred arriba tard, pasturen lliures als prats durant el dia i es tornen a tancar durant la nit després d'haver estat munyides. Normalment pasturen des del 20 d'abril fins al Nadal. El problema principal és que les vaques no donen prou per viure i han de compaginar diferents feines per complementar l'entrada de diners. De vegades aprofiten per anar al mercat de Puigcerdà a vendre productes frescos de l'hort, o bolets quan n'és temporada. L'augment de la demanda d'aquest producte en els darrers anys fa que de vegades puguin fer en un dia de mercat el jornal d'alguns dies amb les vaques. També fan creuar les vaques de llet amb toros de carn per poder vendre els vedells a millor preu; es pot arribar a cobrar 180 euros, mentre que els vedells de vaques de llet es paguen a tot estirar a 80 euros i són difícils de col·locar.

La consideració de les condicions adequades sobre com guardar els animals té a veure amb una sèrie de discursos actuals que es regeixen sobretot per les necessitats del sistema de producció. Tot són avantatges i beneficis per als animals quan es parla del model de granja moderna. Les vaques estan còmodes i tranquil·les, tenen cada una un lloc per jeure, no s'estressen i així s'evita que estiguin *immunosodeprimides*. Una vaca no pot estar nerviosa i tampoc no pot patir la humitat, ja que aquests factors promouen l'aparició de mamitis i infeccions. Però també s'ha de tenir en compte que la mamitis va començar a ser més habitual amb l'aparició de les primeres màquines de munyir, que eren poc curoses i no s'aturaven a temps quan la llet deixava de fluir, per la qual cosa feien malbé les mamelles de les vaques. La importància de la quantitat de cèl·lules somàtiques, mesurades a través d'exàmens periòdics, està en relació directa amb el que es considera la qualitat de la llet. Altres factors que determinen actualment la qualitat de la llet

tenen a veure amb la quantitat de bacteris i microorganismes patògens, així com amb el percentatge de greix i de proteïnes, que estableix un ideal d'un 40 % de greix i un 60 % de proteïnes. El concepte de qualitat està en relació amb els gustos contemporanis, així com amb l'objectiu de producció de la fàbrica, que en el present s'orienta especialment a la producció de formatge. Així, podem pensar com es classifiquen com a adequades o inadequades les maneres de guardar el bestiar, segons els objectius del sistema actual que determina unes condicions òptimes específiques per a la producció.

Aquests discursos la societat els ha estès i han estat internalitzats per diferents sectors de la població. Alguns informants amb granges que no havien estat modernitzades ens van arribar a dir que no havien plegat de les vaques perquè "no tenien pebrots". Però durant les diferents xerrades despuntaven altres raons igualment importants. A cal Font ens van explicar que feia uns set o vuit anys hi havia hagut una possibilitat d'abandonar el sector a canvi de diners, només era necessari matar les vaques en trenta dies; es va reunir tota la família per prendre la decisió però els va saber greu, estaven totes acabades de parir i amb les mamelles plenes. Un altre problema que havien considerat es relacionava amb les opcions de feina fora de la ramaderia. Si bé en aquella època la construcció era un negoci molt rendible, com que no tenien formació haurien d'haver treballat com a manobres, i això, ens explica la mare, "per la nostra mentalitat" és difícil, ja que de ser hereus d'una casa passarien a ser manobres al servei d'un altre. Des d'aquesta perspectiva, aquest fet és més que un matís menor. Ja hem parlat de la importància de la casa com a ideologia tradicional catalana, que va vertebrar durant molt de temps l'estructura social del país. Els canvis que van tenir lloc van transformar les premisses bàsiques d'aquest sistema, així com les relacions socials. Però no es tracta simplement de quedar-se lligat a una ideologia anacrònica, sinó que l'experiència del passat pot servir en alguns casos com a discurs per reivindicar una posició d'independència davant de les noves situacions d'explotació en els sistemes econòmics actuals.

Mantenir una explotació *tradicional* és un esforç considerable, no només amb relació a la feina que s'ha de dur a terme, sinó també si es tenen en compte les pressions que diferents organismes de govern, especialment la Generalitat de Catalunya i la UE, exerceixen sobre els pagesos. Van ser moltes les persones que ens van parlar dels creixents mecanismes de control que fan difícil la feina a llarg termini, a menys que decideixin adaptar-se a les condicions de producció

actualment acceptades. Tenir una granja “com es tenia abans” no sembla una opció aprovada per l'Administració. Però els avantatges per a aquests ramaders són prou importants com per continuar intentant dur a terme la seva feina, tal i com la fan: “nosaltres som els nostres propis amos”, frase que vam recollir de diferents persones que compartien situacions semblants.

L'Encarnació de cal Font ens explicava que no havia volgut educar la seva filla com a pagesa, però que ara pensa que potser ho hauria d'haver fet. Diu que no sembla que treballi menys del que havia treballat ella, va haver d'estudiar molt i baixar cada setmana a Lleida, després va trobar feina a Andorra i actualment ha d'agafar cada dia el cotxe i compaginar-ho amb la criança dels nens. Però també va reconèixer, com altres persones, que amb 20 vaques no es pot viure, i que ara la gent necessita moltes més coses de les que es necessitaven abans i no arriben els diners. Els productes que s'obtenen a l'agricultura o la ramaderia han vist depreciat el seu valor. Cada vegada es paga menys per un litre de llet o per un vedell. Per mantenir-se al sector de la ramaderia i l'agricultura és necessari adaptar-se als nous models de producció que són la conseqüència de la integració d'aquests sectors a les economies capitalistes d'escala. Les pressions per acceptar aquestes realitats són moltes.

Les realitats i les experiències d'explotació, producte de les relacions de producció actuals, permeten que algunes persones discrepin amb aquestes tendències hegemòniques. Alguns informants han parlat dels titulars de les granges tradicionals com de gent que no s'havia volgut *integrar*, i destaquen la característica positiva d'aquest rebuig. Alguns pagesos que ja no tenen vaques de llet ens explicaven que les granges modernes són fàbriques de fems, que els animals no poden fer res més que jeure i defecar, i que les vaques són explotades per donar el màxim de litres de llet al dia. També vam recollir molts comentaris sobre les característiques de la llet que es ven actualment, per molts és més semblant a l'aigua que a la llet, per altres té una consistència farinosa. Un pagès del Baridà que va produir llet durant molts anys, recordava que els antibiòtics havien aparegut amb les primeres màquines de munyir, i ens deia que les vaques d'avui en dia estaven estressades. Molts pagesos es troben acorralats per les pressions burocràtiques de les diferents administracions, que si bé els permeten sobreviure gràcies a les subvencions també continuen agreujant els mecanismes de control. “Cada vegada que ens arriba una carta de la Generalitat tremolem”, ens deien al poble de Músser. Contra aquestes limitacions hi ha gent que valora els mètodes d'abans, i sobretot una de les carac-

terístiques fonamentals de la pagesia al Pirineu, l'autosubsistència. Tot i les difícils condicions laborals i econòmiques que patien les cases en el passat, l'element d'autoabastiment permet crear una certa imatge romàntica en contraposició als temps actuals, en els quals el pagès es troba embolicat en un complex aparell que es regula des d'instàncies llunyanes i que queden fora del seu control.

Un dels elements reivindicats a la tesi d'Antoni Tulla (1994) feia referència a la necessitat de subvencionar les línies de recollida de la llet per evitar la desaparició d'explotacions a les zones més aïllades, que garantissin la permanència de la població als pobles més allunyats de les valls. La desaparició de línies de recollida de la llet va afectar directament els pobles del Baridà, i està en clara relació amb la disminució de les explotacions vaquines fins a arribar a la situació actual de clara marginalitat. Subvencionar els costos elevats del transport era una de les mesures que es plantejaven com a necessàries per garantir certs marges de productivitat a les zones de muntanya. En una entrevista l'any 2010 destacava com la desaparició de línies no afecta només la producció de la llet sinó que també té una repercussió directa en tota l'organització territorial, ja que es tractava d'un transport que garantia una connexió diària amb els nuclis que funcionen com a centres de serveis pel territori.

La Cooperativa del Cadí té en el present uns 130 socis, la major part dels quals es concentren a l'Urgellet. Tanmateix, moltes persones es qüestionen la possibilitat de continuïtat d'aquestes granges. Alguns tècnics ens van parlar sobre la dificultat de mantenir el model actual d'explotació, fins i tot el de les granges més modernes. Sobretot es plantegen dubtes amb relació al relleu generacional de les explotacions, ja que la major part està a càrrec de gent gran sense fills o amb hereus que no semblen interessats a seguir en el sector. De tota manera, potser es tracta d'una avaluació centrada en les característiques hereditàries de l'ofici de pagès en el context de la casa pirinenca en el passat. Si aquells ocupats en l'agricultura i la ramaderia han passat de ser pagesos que treballaven per la casa, a ser empresaris agrícoles encarregats d'explotacions ramaderes, podem pensar que els patrons de continuïtat del negoci no necessiten respectar les condicions tradicionals de l'herència. Una opció ja es va veure quan la Cooperativa Pirenaica es va fer càrrec de la gestió d'unes granges de vaques de carn que havien quedat sense hereus. En tot cas, el 2015 és una data clau, que es presenta per una banda com la fi de les subvencions com es coneixen fins al present i, fins i tot, de les quotes de llet, però que també deixa augurar certes perspectives optimistes per la

producció de llet. Com ens comentava un tècnic de la Cooperativa, el coneixement i les infraestructures necessàries per desenvolupar amb èxit la ramaderia vaquina de llet són certament un valor difícil de reproduir en qualsevol context, i que es troba amb escreix en aquest territori.

Podríem recuperar la crítica que Tulla (1994), juntament amb els GAP, esgrimia contra les actuacions de les administracions a les zones d'alta muntanya. Aquest grup d'estudiosos i de gent coneixedora del medi defensaven el manteniment d'una ramaderia intensiva, que permetés a les comarques pirinenques mantenir un cert nivell econòmic i de població gràcies a la producció de llet, especialment a les àrees on ja s'havien consolidat uns nuclis d'agricultura comercial amb centres de transformació agroindustrial, com seria el cas de la Seu d'Urgell i la Cooperativa del Cadí (Tulla, 1994: 279). D'aquesta manera no se supeditaria l'ordenació dels territoris de muntanya al turisme, ja que això significa fer prevaler un model de necessitats dels centres urbans (1994: 284). La idea principal seria legislar en defensa de les activitats *relativament rendibles* per mantenir el desenvolupament equilibrat del territori (Tulla, 1994: 655). L'existència d'un sistema de cooperatives permet que els beneficis es quedin a les àrees de producció i arribin als ramaders en forma de retorn cooperatiu, per compensar la depreciació de les matèries primeres. La demanda explícita seria la d'aprofitar aquestes infraestructures territorials per potenciar un sistema de producció que no fos avaluat únicament amb criteris de productivitat sinó que es tinguessin en compte els beneficis socials i territorials que comporten. Fins ara, aquestes crítiques no han tingut prou ressò a escala institucional i el quadre de l'agricultura i la ramaderia que presentem en aquest capítol serveix com a exemple d'això.

4.4. Conclusions

La implantació de les quotes de llet a la dècada dels noranta va significar una transformació del paisatge productiu de la comarca. Tanmateix, aquestes mesures s'han d'entendre dins d'un procés complex que va començar a finals dels setanta i sobretot a principis dels vuitanta i que era una nova manera de conceptualitzar el territori, una nova ordenació territorial. La integració d'aquestes àrees de muntanya a les economies d'escala es va acompanyar per una reconfiguració de les realitats socials, culturals i geogràfiques, i va projectar sobre aquestes noves polítiques d'explotació. Es tracta de processos que permeten reconceptualitzar els

recursos disponibles i els sistemes d'aprofitament. Si fins aquest moment s'havien entès els recursos naturals com a terres de conreu i de pastures, recursos dels boscos i fins i tot la producció d'energia gràcies a la construcció de grans preses, els processos de patrimonialització transformaran aquestes consideracions. Les necessitats derivades de l'increment de població de les ciutats en el context de les realitats postindustrials projecten noves configuracions sobre els territoris propers. El Pirineu es pensa com una zona d'esbarjo que ofereix un seguit de qualitats relacionades amb un passat idealitzat. Els criteris de ruralitat i d'autenticitat (Frigolé, 2007a), amb relació als valors de la cultura i les tradicions locals, juntament amb les noves conceptualitzacions de la natura com a paisatge, permeten repensar els criteris d'explotació del territori. Per fer efectives aquestes noves significacions, aquests nous valors, és necessari el desenvolupament d'un cos doctrinari i normatiu que presenti la realitat del territori des de perspectives diferents. L'objectiu d'aquest capítol ha estat presentar de manera complexa l'evolució d'aquestes realitats i les seves conseqüències en diferents contextos.

L'estudi dels territoris rurals va tenir diferents marcs conceptuals durant el segle xx. A la dècada dels noranta es va parlar d'una transformació de la ruralitat caracteritzada pel pas del productivisme al postproductivisme (Cloke, Goodwin, 1992; Marsden *et al.* 1993). Segons Wilson (2007), l'era productivista es caracteritza per l'objectiu de màxima rendibilitat de l'agricultura i s'estén des del final de la Segona Guerra Mundial fins a mitjan dècada dels vuitanta. El concepte de postproductivisme és complex, però ressaltarem dues nocions que resulten les més apropiades per entendre les transformacions al nostre territori i que són comunes a diferents zones d'Europa. En primer lloc podem parlar d'un canvi d'èmfasi de la producció agrícola cap al consum dels territoris rurals (Wilson, 2007: 3). Es tracta d'una translació fonamental que expressa les noves formes de produir valor econòmic en aquests territoris. Les zones de muntanya passen a considerar-se reserves de valors estratègics que són presentades com a objecte de desig en diferents discursos hegemònics: una natura verge que s'expressa en els nous criteris de biodiversitat i una tradició autèntica que transmet els valors del passat considerats com a més nobles. En segon lloc, es destaca el canvi del paper de l'agricultura, que passa a ser considerada més com un risc pels valors del territori que no pas com un actiu a defensar, cosa que dóna com a resultat un nou èmfasi per pensar l'agricultura en el context de la protecció mediambiental (Wilson, 2007: 4). És en aquest sentit que hem d'entendre les transformacions

de l'agricultura local i de les noves preocupacions plantejades amb relació a la qualitat i l'origen dels productes agrícoles, tema en el qual aprofundirem en el proper capítol.

Un element clau per entendre aquest viratge postproductivista és el desenvolupament dels processos de patrimonialització. L'aparició dels discursos de revaloració de l'entorn local tenen lloc després d'un seguit de crisis de diferents sistemes de producció que van deixar poques alternatives a la població local. Als canvis ocorreguts durant el segle xx, fruit de la marginació de l'agricultura i la ramaderia al mercat econòmic mundial, s'hi afegeix el trasbals de les quotes lleteres, que impactaran de maneres diverses a diferents sectors del territori. La transformació progressiva, i la desaparició en alguns casos, de les activitats agropecuàries, caracteritzades ara com a *tradicionals*, acompanya les conseqüències dels processos de despoblació, i converteix les zones més aïllades del territori en veritables deserts demogràfics. Els discursos sobre el patrimoni cultural i natural han acompanyat aquests canvis, i han ajudat a estructurar una nova concepció del territori amb la incorporació de nous valors i usos.

Els processos de patrimonialització són la clau per entendre les realitats actuals del Pirineu (Mármol, 2012). No s'han de pensar les polítiques i les iniciatives relacionades amb el patrimoni com desvinculades dels sistemes de producció, ans al contrari, s'han de veure com l'altra cara de les transformacions que han tingut lloc i que han donat com a resultat un sistema econòmic orientat al turisme i als serveis. Els discursos del patrimoni tenen la qualitat retòrica de presentar-se com a discursos aïllats, que s'orienten a la preservació de valors que són béns comuns, patrimoni de la comunitat. Però s'han de contextualitzar i analitzar en el conjunt dels processos que van desenvolupar-se des de la dècada del vuitanta i que van ser clau a l'hora de produir una nova manera d'entendre el territori.

En aquest capítol hem volgut pensar les transformacions dels darrers trenta anys al Pirineu, i més específicament al territori que ens ocupa, des d'una perspectiva ampla, que tingués en compte diferents factors, així com l'existència d'una miriada d'àmbits d'influència que van des de la realitat més local a la més global. Contextualitzar les realitats del Baridà i de l'Urgellet en aquest focus d'anàlisi ens permet poder pensar, en el proper capítol, les transformacions en el món de la llet i del formatge en els últims anys.

5. En terres de llet i formatge: el camí de la patrimonialització

La nova conceptualització del territori va anar acompanyada d'una transformació de les estructures productives, cosa que alterava la configuració econòmica i afectava la manera de pensar el territori. Al darrer capítol, hem vist els processos de canvi que van transformar les experiències prèvies de *viure de la llet*, que havien estat dominants fins a la implantació de quotes lleteres a començaments de la dècada dels noranta i que havien permès un desenvolupament equilibrat del territori a partir de les granges de petites dimensions. Des de la dècada dels vuitanta assistim, paral·lelament a l'auge econòmic del sector lacti, a un procés de transformació de les estructures polítiques i legislatives que projectaran una nova concepció del territori pirinenc, cosa que implica la necessitat de repensar les relacions entre el centre i la perifèria en un context postindustrial. Un factor clau d'aquests processos és el camí de la patrimonialització, discurs hegemònic que anirà ocupant un paper cada vegada més rellevant des del punt de vista polític i social des de la dècada dels noranta i fins avui dia.

En el present capítol ens proposem d'analitzar el paper de la llet i els seus derivats, especialment el formatge, en el context d'aquestes transformacions. Ens referim als processos de patrimonialització relacionats amb la realitat lletera del territori, que es van desenvolupar des de la dècada dels noranta i que van prendre diferents formes. Per una banda, l'arribada de nova població vinguda majoritàriament d'àmbits urbans des de la dècada dels vuitanta, denominats habitualment com a *neorurals* o *hippies*, va permetre el desenvolupament d'una nova tradició local de producció artesana de formatges, especialment de cabra, però també d'ovella i de vaca. Aquests fets van donar peu a la reorientació d'una fira local, tradicionalment dedicada al comerç ramader, que es va especialitzar en els formatges artesans i que es va convertir en la fira de formatges més important de Catalunya. Una sèrie de discursos impulsats des de les esferes polítiques alimenten una connexió simbòlica entre la Seu d'Urgell i el formatge de qualitat, i presenten la ciutat com un centre formatger per excel·lència.



Ramat de cabres, 2007. Font: Ramon Gasch Ribot

A més, hauríem d'esmentar altres trets importants que han de ser destacats quan parlem dels processos de patrimonialització relacionats amb la realitat lletera del territori. La Cooperativa del Cadí, única empresa làctia de la Seu d'Urgell, va seguir un camí d'actualitzacions tècniques i va dur a terme una reestructuració simbòlica dels seus productes per garantir la competitivitat en un mercat cada vegada més globalitzat. En els últims vint anys, va desenvolupar un seguit de mesures per assegurar el reconeixement dels seus derivats de la llet com a denominacions d'origen local, en el marc de la legislació europea.

L'experiència local en la producció làctia va ser també aprofitada des d'altres àmbits. En el context dels processos de patrimonialització, es van fer diferents projectes que s'orientaven a la recuperació del passat lleter de la comarca, radicalment transformat per les quotes de la UE. Un dels objectius va ser la museïtzació d'aquest passat, projecte que es va acomplir el 2010 amb l'obertura d'un museu a la Seu d'Urgell amb una planta dedicada exclusivament a la producció local de llet, però sobretot, de formatge. Perquè en aquest itinerari de patrimonialització podem observar una pèrdua d'importància relativa de la llet a favor del formatge.

El camí de la llet que va començar ara ja fa un segle continua per nous rumbos en arribar el seu centenari. Ja en queda poc de l'estructura de petites granges productores de llet que es regien per un sistema d'autoexplotació del treball familiar que permetia la permanència d'un sistema de producció relativament rendible, i que donava com a resultat un desenvolupament equilibrat del territori. Amb l'entrada d'Espanya a la UE i l'aplicació del sistema de quotes va desaparèixer un model d'explotació que permetia un desenvolupament sostingut de la producció agrària, així com certa autonomia dels pagesos gràcies als avantatges del sistema cooperatiu, sense oblidar la repercussió que va tenir en el manteniment de població a les zones més aïllades de muntanya. Aquest model no era compatible amb els objectius de la Unió Europea, que aspiraven a una agricultura intensiva altament productiva (Tulla, 1994: 246). Actualment, la major part de les granges que continuen actives s'han hagut d'adaptar als nous paràmetres de tecnificació i modernització per aconseguir els índexs de qualitat exigits, cosa que suposa unes inversions de capital considerables.

A la dècada del noranta ja podem parlar sense cap dubte d'una economia comarcal que té la seva principal activitat en el turisme, així com en els serveis derivats. Però el turisme s'ha d'entendre més enllà de la seva dimensió econòmica. Es tracta d'un model d'explotació del territori que necessita una estructura simbòlica nova, que resignifica els elements locals i els transforma en productes aptes per al consum. Entès com la celebració de la distància i la diferència (MacCannell, 1999), el desenvolupament d'un sistema basat en el turisme necessita construir una sèrie de discursos d'atracció que garanteixin l'arribada de visitants. En aquest capítol veurem l'existència d'una voluntat política local clara d'identificar el passat lleter, però sobretot el formatger, com a símbol de producció local de qualitat.

Els processos de patrimonialització han estat eines clau en el desenvolupament de discursos que han estructurat els requisits de resignificació simbòlica de les realitats locals. Entenem el patrimoni com un sistema de producció cultural (Kirshenblatt-Gimblett, 1998, 2001) que suposa l'exhibició d'elements seleccionats del passat com a part d'un procés de revaloració. Aquest objectiu es plasma a la pràctica en diversos processos de restauració, conservació, recuperació i reactivació del passat. Els elements d'un sistema productiu anterior són aïllats i reinterpretats en el context de noves realitats socials i econòmiques. D'aquesta manera, el patrimoni és la conversió semàntica d'elements del passat considerats obsolets; la seva reinterpretació dins dels processos d'exhibició garanteix nous valors (vegeu



Estany inferior de la Pera, municipi de Lles de Cerdanya. Font: Ramon Gasch Ribot

Frigolé, Mármol, 2008, 2009). Es tracta d'un procés que s'ha pogut observar en el territori, i des d'un punt de vista més ampli a tot el Pirineu català, mitjançant el qual els vells oficis ja desapareguts passen a formar part de nous museus (vegeu Frigolé, 2007; Mármol, 2010b) les cases, ermites i esglésies recuperen a poc a poc la pretesa aparença del passat (Mármol, 2012) i les festes i celebracions es recuperen a diari en imitació de les antigues celebracions.

Els discursos sobre la conservació del patrimoni, en les seves diferents accepcions, no són generalment qüestionats de manera directa ni per l'Administració ni per les poblacions afectades. Fins i tot s'ha arribat a parlar d'una "naturalització" dels discursos de conservació i de les retòriques del patrimoni, tant de l'àmbit cultural com del natural (Guillaume, 1990). Aquests discursos són ràpidament adoptats i passen a formar part de les noves maneres de viure i entendre el territori. No obstant això, les polítiques i legislacions que s'han vist influenciades per ells, i que donen lloc a accions concretes sobre el territori com la creació d'un parc natural, les lleis urbanístiques de protecció del paisatge o la creació d'un nou museu, estan sotmeses a qüestionaments diversos. És necessari identificar les característiques intrínsecament polítiques d'aquests discursos i la forma com són adoptats, rebutjats, assumits o discutits per part de la població local.

Proposem aquesta perspectiva per pensar el desenvolupament del territori com un procés complex. Els processos de patrimonialització de la cultura i la natura es desenvolupen paral·lelament a la composició de nous models econòmics orientats al turisme. Els elements que assenyalen el fracàs d'un sistema de producció i les seves desastroses conseqüències sobre la població, com l'abandonament de cases i pobles sencers, el despoblament del territori i la degradació dels espais cultivats, entre d'altres, són reaprofitats a partir de nous discursos que revaloren aquests signes de decadència. Sobre aquestes realitats podem veure diferents moviments de recuperació de cases i la seva venda posterior com a segones residències, la creació de parcs naturals sobre les noves àrees boscoses anteriorment cultivades, o bé la revaloració d'un paisatge ara considerat salvatge i autèntic (Frigolé, 2007a).

La recuperació del passat formatger al territori de l'Urgellet i del Baridà s'ha portat a terme a partir de la selecció d'una sèrie de trets específics mentre que se n'han deixat altres de banda. El passat relacionat amb la producció ramadera per abastir la transformació industrial de la llet, que va tenir a la Seu d'Urgell el centre més important del vessant mediterrani dels Pirineus i que com vam veure en capítols anteriors va caracteritzar la realitat local durant el segle xx, va ser rela-

tivament oblidat, almenys en els discursos oficials de recuperació del passat. Les derives ideològiques dels sistemes de producció funcionen com la projecció d'un joc de llums i ombres sobre les realitats històriques locals, i ressalten diferents trets segons les necessitats del context. L'any 1952 podem trobar unes declaracions del director de la Cooperativa del Cadí, Domènec Moliné, en les quals s'esforçava a distanciar-se d'una crítica de Josep Pla al model formatger espanyol. Aquest autor acusava el sistema nacional d'haver-se quedat ancorat en la "prehistòria quesera" (Pla a Moliné, 1952). Moliné li contestava amb aquestes paraules:

"Verdaderamente nos duele que un hombre de casa, tan leído, conocido, reconocido y apreciado, generalizara con afirmaciones tan fuera de la realidad. En el Urgellet, hace ya muchos años que los ganaderos organizados en forma cooperativa, sustituyeron los procedimientos del «tradicionalismo pastoril», a que se refería aquel artículo del señor Pla, por instalaciones industriales que nada tienen que envidiar a las del extranjero, modernas y capaces para la elaboración de buenos quesos —que lo son como los más de Holanda—, y no para fabricar unos cuantos, sino toneladas y toneladas de ellos." (Moliné, 1952: 50)

Aquest èmfasi en la modernitat industrial de la producció formatgera local patirà una profunda transformació. Al nou Museu de la Llet, quan parlen del formatge parlen de la "destil·lació del paisatge que el genera, la qualitat de les seves pastures, les característiques del bestiar, la cultura ramadera de la zona i, en darrer terme, l'experiència i la traça del pastor i el mestre formatger". El discurs se centra en la producció agroalimentària de qualitat, que té a la Seu un fòrum de referència gràcies a la Fira de Sant Ermengol. A les pàgines següents analitzarem el camí que ens ha portat a la producció d'aquests discursos.

5.1. De tupins i serrats: nous aparadors per a la producció artesana

La producció de formatges artesans al Pirineu català és una realitat que neix a la dècada dels vuitanta, sobretot impulsada pels coneguts com a *neorurals* o *hippies*, població vinguda de fora en direcció contrària als fluxos emigratoris locals. Les seves produccions, en un primer moment marginals i poc conegudes, van anar agafant embranzida i reconeixement fins a convertir-se en productes apreciats, venuts arreu i publicitats pels millors restaurants de Catalunya. La promoció de la Fira de Sant Ermengol com a aparador dels formatges artesans del Pirineu busca enllaçar aquestes noves tradicions amb el territori, en un afany d'especialització i

promoció de la comarca. En les pàgines següents ens proposem explorar aquests canvis i transformacions a través de l'acostament als seus protagonistes.

5.1.1. **Formatgers artesans: “un estil de vida”**

L'emigració continuada durant el segle xx va donar lloc a una situació d'abandonament del territori pirinenc, amb l'excepció d'algunes capitals de comarca i nuclis ubicats a les valls de comunicació més importants, com el cas de la Seu d'Urgell. Però a partir de la dècada dels vuitanta podem veure un estancament del procés emigratori i com es comencen a percebre senyals d'un canvi de tendència (Guirado, 2007: 68). L'arribada d'habitants de fora és un element clau per entendre l'estructura social contemporània de la població al Pirineu, així com al territori sobre el qual ens centrem en aquest treball. Es tracta d'un grup heterogeni de residents que va començar a instal·lar-se a la muntanya a finals de la dècada del setanta i que continua actualment, encara que no podem parlar de fluxos importants d'habitants que hagin arribat a pal·liar les conseqüències del despoblament. Així, el decreixement que acompanya els censos pirinencs fins a la dècada del vuitanta es frena i dona pas al territori a una nova època, marcada per una pauta oscil·latòria que alterna entre períodes d'estancament i altres d'augment de la població, fins arribar a la primera dècada del segle XXI amb índexs clarament positius (Guirado, 2007).

Aquests canvis van alterar l'estructura de la població i van donar pas a una nova realitat social d'heterogeneïtat (vegeu Frigolé, Màrmol, no publicat). Les diferents trajectòries de les persones, els seus bagatges culturals i ideològics, així com les perspectives que van marcar la decisió d'instal·lar-se a la muntanya, ofereixen un ventall de possibilitats complex que no poden ser analitzades de manera simple. Aquesta variabilitat va aportar noves maneres de veure i entendre el territori, així com modes de vida diversos que en alguns casos es van traduir en noves oportunitats. Un dels resultats d'aquesta nova composició de la població el trobem en la proliferació d'etiquetes que parlen dels diferents tipus d'habitants que conviuen als pobles i ciutats de muntanya. Ens referim a aquestes etiquetes com a categories de població construïdes segons criteris de classificació que van anar prenent forma des de la dècada dels vuitanta. A les categories de tipus administratiu que fan una distinció entre població fixa i temporal, s'han d'afegir les categories locals utilitzades pels habitants, com *gent del país*, *autòctons*, *forasters*,



Formatges Baridà. Font: Ramon Gasch Ribot

hippies, nouvinguts, neorurals, segones residències, turistes o pixapins. Aquestes denominacions no identifiquen unívocament grups de població diferents, ans al contrari, poden ser utilitzades de manera contradictòria i no són clarament aplicades. La seva utilització depèn en gran part del context, de la gent que les fa servir i sobre

qui s'apliquen en cada cas. Més que com a retrat de la societat actual, hauríem de dir que serveixen per reflectir una realitat social heterogènia i sobretot mudable, contínuament en transformació. La proliferació de categories socials com a resultat d'una realitat poblacional canviant s'ha d'entendre com a part fonamental dels processos de producció de localitat en facilitar la representació i categorització dels nous habitants (Appadurai, 1996).

La categoria de *gent del país* o *autòctons*, que es refereix generalment a les persones nascudes de famílies locals, era utilitzada de manera diferent en el passat. L'exemple més habitual és el de la gent vinguda de fora per casar-se al territori; mentre que abans sempre eren identificats com a pertanyents al seu lloc d'origen, actualment es pot veure com són identificats amb gent del país sobretot en contextos en els quals es comparen amb la població considerada *nouvinguda*. Entre els *autòctons* i els *de fora* s'estableix una diferenciació jeràrquica. Es pot entendre com la necessitat de distingir entre un passat mític construït per una societat *autòctona* i aquells que van arribar posteriorment, cosa que dóna lloc a situacions paradoxals en què una persona no resident al territori, però filla de pobladors nadius, pot ser considerada com *del país*, mentre que un *hippy* que fa trenta anys que resideix de forma permanent amb els seus fills criats al poble sempre serà considerat un *nouvingut*. Aquesta última és una categoria que ens parla de precarietat, i funciona d'alguna manera com a frontera social que marca uns límits precisos entre els de fora i els de dins, i defineix una condició de provisionalitat contínua. A la categoria de *nouvingut* s'associen idees de desarrelament i absència de vincles estrets amb el territori, i en ser aplicada al llarg dels anys funciona com una manera de rebutjar simbòlicament la possibilitat de creació d'aquests lligams (Frigolé, Mármol, no publicat). Durant la festa dels acordionistes al poble d'Arsèguel, un home jove resident en un poble veí des de feia molts anys es va referir a la gent del país com a *cherokees*, en el que ens va semblar una analogia interessant per parlar de les poblacions natives.

Nouvingut és una categoria general que inclou una gran varietat de situacions socials i personals específiques. De fet, si bé es fa servir en alguns contextos, és més habitual sentir parlar dels *hippies* o *neorurals*, fins i tot com a etiquetes auto-aplicables. Els *nouvinguts* són aquelles persones que s'instal·len al territori sense vincles familiars previs, generalment originaris de zones urbanes o periurbanes. Es tracta de gent que ha anat arribant des de la dècada dels vuitanta, i que, en gran part, es van relacionar amb les característiques de la nova economia terciària del

territori. A grans trets, podem determinar dues onades d'immigració de nouvinguts (Frigolé, Mármol, no publicat). La primera s'ha d'identificar amb aquelles persones que es van instal·lar a finals de la dècada dels setanta i al llarg dels vuitanta. És normalment aquest grup de població el que és caracteritzat com a *hippies*. A partir de la dècada dels noranta i durant el 2000 s'hi instal·len diferents persones a les quals es coneix més habitualment com a *neorurals*. Tanmateix, no es tracta d'una classificació clarament establerta i en molts contextos es pot fer servir de manera indiscriminada. També és important destacar que aquestes categories es limiten a classificar gent nacional o estrangers que provenen d'Europa o dels Estats Units, mentre que la població africana o sud-americana es categoritza normalment com a *immigrant*, d'acord amb l'ús d'aquesta etiqueta a la resta de Catalunya.

Durant la dècada dels vuitanta, doncs, hi va haver una primera onada de persones, joves en la seva major part, que es van instal·lar sobretot als pobles més aïllats de muntanya. Responien generalment a un ideal romàntic de vida al camp que es pot relacionar amb un context històric i social específic. Les dècades dels seixanta i setanta assenyalen una nova realitat de les relacions entre el camp i la ciutat, marcades per un procés important de població minvant als territoris rurals per abastir els mercats de treball urbans. Es tracta d'un èxode que dóna pas a la urbanització generalitzada de la població espanyola, i europea en general, i que permet el desenvolupament d'un imaginari específic de la vida rural (Williams, 2001). Aquesta situació promou la construcció d'un discurs que idealitza una determinada relació amb la natura, així com una suposada solidaritat que s'hauria donat en el passat en comunitats locals reduïdes. La major part dels joves que s'instal·len als pobles de muntanya durant la dècada dels vuitanta responen a aquestes concepcions sobre la vida rural, la seva cerca d'un lloc per viure es relaciona amb la possibilitat de triar i desenvolupar una vida *alternativa*. Es tracta, doncs, d'un discurs que sorgeix en contraposició a una realitat urbana cada vegada més hegemònica, i que construeix una dicotomia 'urbà-rural' que passarà a formar part de la retòrica quotidiana dels nouvinguts. En les històries d'aquestes persones és habitual que ressaltin la necessitat de *fer un canvi*, com un dels motius que van propiciar l'abandonament de bones feines a la ciutat. La decisió d'instal·lar-se a un poble es viu com *una opció* en la qual es destaca la ruptura amb relació a una vida prèvia que considera que l'individu forma part d'una societat en la qual no es pot triar. Els que es decideixen per aquesta alternativa pertanyen a un col·lectiu més ample, que rebutja un model de vida. Tanmateix, aquesta capacitat d'elecció

xoca amb un territori on l'emigració va ser considerada en molts casos com l'única opció, una obligació en un context d'absència de possibilitats de desenvolupament. La preferència de viure en un territori on la percepció local està marcada per l'emigració forçosa planteja un escenari social sovint complex.

L'apel·latiu *hippy* es va fer servir per parlar dels joves nouvinguts, encara que molts d'ells no s'identificaven amb aquesta denominació. No es referia necessàriament a una categoria despectiva, encara que en algunes situacions podia donar-se el cas. Si bé en un primer moment hi va haver situacions de conflicte amb els habitants dels pobles poc acostumats a una sèrie d'ideals i d'estils de vida característics d'aquests joves urbans, en bona part dels casos van ser acceptats per la població i considerats nous integrants de la societat. Durant la dècada dels vuitanta s'inauguren, com hem pogut veure, les primeres infraestructures turístiques a la zona. Es tracta de projectes que aprofiten aquesta nova població jove que comparteix una visió del territori en molts casos propera a aquella que es necessita exportar amb relació a les necessitats del turisme. Són moltes les persones nouvingudes que comencen a treballar a les noves pistes d'esquí i als refugis de muntanya. L'emigració de la població local, especialment de la gent jove, va deixar buits que van permetre als nouvinguts, atrets per una determinada concepció de la vida rural, instal·lar-se en els petits pobles i fer les feines que es requerien en un nou sistema econòmic en formació.

En molts casos, aquesta immigració venia acompanyada del desig de començar algun negoci relacionat amb les feines tradicionals, que es considerava que mantenien un vincle directe i pur amb la natura i el territori. Tanmateix, no es tractava de l'agricultura orientada al mercat practicada en aquell moment i relacionada amb la ramaderia de llet, sinó més aviat de microempreses pensades cap a la producció artesana. Una de les primeres persones que van començar a fer formatge de cabra artesà va ser una dona que va arribar a la comarca a finals dels setanta. Anys després, el seu petit negoci al poble d'Ossera es va convertir en un referent empresarial de la producció formatgera artesana, en un llarg camí de premis i mencions nacionals i internacionals. L'Eulàlia recorda a les seves memòries (Torras, 2008) la recerca d'una vida més autèntica i coherent, en contraposició amb els records grisos i l'ambient trist de la seva joventut a Barcelona, revoltada en contra de la dictadura i la repressió (2008: 17). Durant un viatge a la Catalunya del Nord va conèixer la història d'una dona que havia marxat de París a la recerca d'un tipus de vida diferent, com a conseqüència d'una sèrie d'ideals que havien

pres forma durant les revoltes del 68 (2008: 19). Viure al camp portava associada la idea de viure de la terra, de buscar una connexió directa que permetés identificar-se amb la natura. Així va sorgir a la vida de l'Eulàlia la idea de trobar un lloc per viure en un poble dels Pirineus catalans, i fer una feina que li permetés sentir-se propera a la natura.

Podem parlar d'un camí que seria transitat per diferents joves, i que va permetre el desenvolupament d'una nova tradició local de producció formatgera. Al poble de Músser, al Baridà, ens vam trobar amb la història del Pep i la seva dona, la Cesca, que durant molts anys van produir formatges artesans. Pep Lizandra és de Barcelona, però recorda que pujava a Músser durant l'estiu des que era petit, ja que els seus pares eren amics dels amos de la fonda. En una entrevista ens va explicar que es tractava d'un turisme incipient centrat en la fonda, i en habitacions que s'oferien a les cases particulars quan aquesta estava plena. De tota manera era una realitat molt diferent a l'actual, ja que no hi havia gaire gent ni tampoc algunes comoditats com són els ambients calefactats, per la qual cosa les visites es limitaven a la temporada d'estiu. A començaments dels vuitanta el Pep va decidir instal·lar-se a Músser definitivament, amb la seva companya, filla d'una casa del poble. Buscant alguna activitat que els permetés viure, guanyar-se la vida, van pensar a fer formatges artesans. Va coincidir que els germans de la Cesca, ramaders de llet de vaca, també buscaven un canvi. El Pep i la Cesca van anar a França a fer alguns cursets, on portaven molts anys d'experiència en la formació per a l'elaboració de formatge artesà, i en tornar al poble van començar a fer formatges amb la llet de les cabres alpines que els germans de la Cesca van comprar a França. Era l'any 1982. A més d'allò que van aprendre als cursos, també van aprofitar els ensenyaments de la mare de la Cesca, que anys enrere ja feia formatges a casa seva per a consum propi.

Durant els primers cinc anys els germans encara van mantenir les vaques, però després van decidir dedicar-se exclusivament al ramat cabrum. El Pep recorda que en aquella època el litre de llet es pagava a 50 pessetes, i ara després de tants anys el preu no ha canviat gaire. El negoci va néixer sense cap inversió important, ens explica el Pep que eren altres temps i moltes coses se les podia fer un mateix, condicions que han canviat molt amb el seguit de normatives que es van aplicar a la producció formatgera recentment. Van començar fent diferents tipus de formatges: madurats, tendres, amb herbes, amb pebre, de tupí, mató..., però de seguida van veure que era millor especialitzar-se en un tipus, atès que la pro-

ducció era limitada, i van optar per uns formatges petits macerats en oli i herbes que tenien una llarga conservació i els permetia no haver de sortir a repartir tan sovint, a banda que els donaven una major rendibilitat.

En aquesta època van ser quatre els formatgers artesans que van començar a produir a partir de ramats de cabra. A més de la parella de Músser i Eulàlia Torras, hem de nomenar el cas del Topa de Bar (del qual Xesco Buscallà va agafar el relleu uns anys més tard), i del Fermí de la Penella, al municipi de Peramola. El Pep rememora les primeres fires a la Seu d'Urgell on anaven a vendre el formatge. Era hivern i estaven a l'aire lliure a prop d'una estufa: "al principi era diferent, la gent segurament pensava que érem uns somiatruïtes", ens deia rient l'any 2010. Al començament, però, a més de ser considerats uns somiadors també van ser prohibits per la regulació sanitària. L'Eulàlia recorda com la Guàrdia Civil se la va emportar d'una fira a Organyà perquè no tenia registre sanitari (Torras, 2008: 44). Va ser poc després que van començar a crear-se associacions per a la protecció del formatge artesà. L'any 1982, Enric Canut, coautor d'una de les primeres obres sobre la història del formatge català, va fundar l'ACREFA, l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatges Artesans. Un dels primers passos va ser aconseguir el reconeixement dels artesans i els registres sanitaris que asseguressin la venda al públic dels formatges. Aquesta associació va empènyer els artesans a portar al dia la burocràcia necessària, i també va oferir la possibilitat de fer cursos de formatgeria, tant a la Torre Marimon, a Caldes de Montbui, com a Ais de Provença, a França, per conèixer la tècnica de l'elaboració de pasta tova i quallades làctiques (Torras, 2008: 46).

El Pep recorda com es van adaptar a poc a poc a les normatives que anaven sorgint; a Músser van construir una petita formatgeria a sota de casa amb les condicions necessàries del moment, així com un magatzem i espai d'elaboració. Al negoci no els ajudava ningú de fora, amb la gent de la casa en tenien prou. Si bé alguns dels joves que es van dedicar a la producció artesana de formatge de cabra ho vivien com una passió que va anar creixent, el Pep ens va explicar que ells ho feien per viure, mentre que la seva passió va ser la música i les danses tradicionals, a la qual es van dedicar des del començament, amb la creació de grups de música i altres activitats que van anar en augment, fins que es van convertir en un referent de la música tradicional al territori.

Avançats els anys vuitanta, els formatges artesans van començar a fer-se un lloc cada vegada més important al mercat català. L'Eulàlia recorda com els francesos li

treien els formatges de les mans quan anava a vendre a Puigcerdà (Torras, 2008: 58), un mercat que des de feia anys apreciava el valor del producte artesà. A poc a poc, diferents botigues de Barcelona es van anar interessant per aquests productes, com a noves *delicatessen*. També una botiga del carrer Major de la Seu d'Urgell, ca l'Eugène, va decidir apostar per les noves produccions. El Pep ens va explicar com cada vegada més gent valorava els formatges artesans, i així es van trobar en la situació d'abastir un mercat que s'anava posant de moda. La transformació que es va produir des que van començar amb el negoci, a la dècada dels vuitanta, va ser impressionant, recorda impactat. Les dificultats burocràtiques que els imposava l'ACREFA, i el fet d'haver-se de desplaçar a Barcelona per participar a les reunions, va empènyer els formatgers del Pirineu a formar una altra associació: l'Associació de Formatgers de l'Alt Pirineu, encara que la majoria eren bé de l'Alt Urgell, bé del Baridà. Per ells, ens explica el Pep, es tractava d'una manera de viure, de treballar, potser fins i tot un estil de vida, però no necessàriament un negoci per fer-se rics.

Un element essencial per entendre l'evolució del mercat de productes artesans són les normes d'higiene i reglamentacions sanitàries adoptades durant les darreres dècades, que van afectar de formes diferents els artesans de la comarca. La liberalització dels mercats agrícoles i alimentaris a partir de la dècada dels noranta i la implantació de normes alimentàries d'àmbit global van implicar la imposició d'un seguit de regulacions que en molts casos no tenien en compte la variabilitat de pràctiques i tècniques de producció tradicional d'àmbit local. Les proteccions europees dels productes locals i del territori perden pes en aquest context, ja que les normes del Còdex Alimentari,¹²² obligatòries a partir de 1995, s'inclinen a favor de les grans indústries, amb capacitat econòmica de respondre als avenços tècnics requerits per complir les noves normatives. Bérard i Marchanay assenyalen com la defensa dels productes d'un territori es considera des d'aquesta perspectiva una actitud proteccionista (2004: 176). Així, les noves normes d'higiene plantegen un avenç especialment dirigit contra les petites empreses artesanes (175). La UE es va haver d'atènyer a les noves normes globals, pensades sobretot per a les grans empreses i no adaptades a la qualitat de la producció local artesana.

En un camí de professionalització, els formatgers de la comarca van intentar continuar amb una producció artesana, però alhora compatible amb les noves

¹²² Es tracta d'un codi que recull normatives, regulacions i recomanacions de l'àmbit de l'alimentació, desenvolupat per la FAO i l'Organització Mundial de la Salut (vegeu <http://www.codexalimentarius.org/>).

legislacions en matèria d'higiene. Gràcies a l'ACREFA moltes formatgeries van aconseguir el registre sanitari atorgat per la Generalitat de Catalunya. L'any 1991, i amb l'ajuda del Salvador Maura, van crear una Associació de Cabrers Formatgers dels Pirineus, per obtenir l'homologació per part del Registre Sanitari de la UE (Torras, 2008: 67). Els controls es van anar succeint, no només en la producció de formatge i els obradors, sinó també amb relació a la sanitat animal als ramats. En el cas de l'Eulàlia, va començar a fer avenços en el terreny de la millora i selecció genètica, el seu ramat de cabres alpines produïa una llet controlada i de bona qualitat. Cap a mitjan dècada dels noranta es consolida una altra associació: l'Associació d'Artesans Alimentaris del Pirineu, de la qual formaran part els formatgers de la comarca, i que fa èmfasi en la territorialitat dels productes, en la qualitat de les matèries primeres, així com en la preparació artesana sense abusar de la maquinària. Tot aquest seguit d'associacions que es van anar creant al llarg dels anys té diferents objectius. En primer lloc s'ha de tenir en compte la necessitat d'agrupar-se per aconseguir assessorament i ajuda a l'hora de demanar les regulacions sanitàries requerides pels governs nacionals i de la UE. Però també hi ha la necessitat de crear etiquetes que identifiquin les característiques artesanes i de qualitat d'un producte determinat i que els permetin de competir en un mercat amb productes industrialitzats a preus més baixos.

Una de les darreres formatgeries artesanes que va obrir al territori és la del Mas d'Eroles, de Salvador Maura. Després d'acomplir un paper principal en la creació de la Fira de Formatge del Pirineu, i d'ocupar-se durant anys de la seva organització, el Salvador va decidir l'any 2000 aprofitar els seus coneixements i portar endavant un obrador. Li va fer una proposta a un ramader d'Adrall i va començar fent formatge de vaca. Encara que la formatgeria està a la mateixa explotació agrària, la llet l'ha de comprar a la Cooperativa del Cadí, ja que segons el principi cooperativista un soci no pot vendre la llet a un tercer. La solució és comprar la llet a l'entitat cooperativa encara que aquesta no arribi a sortir de l'explotació agrària; l'avantatge és que quan vol parar la producció per fer vacances o per alguna altra raó només ha de deixar que el camió s'emporti la llet. També va començar a produir formatge d'ovella amb llet comprada a Corruñui, un poble del municipi del Pont de Suert, a l'Alta Ribagorça. El seu objectiu és fer un producte de qualitat i deixar de banda la idea de produir en grans quantitats; la distribució la fa ell mateix directament al mercat de la Seu d'Urgell els dissabtes, o bé treballant en fires i amb alguns distribuïdors específics. El fet de mantenir uns estàndards

de qualitat per sobre de la producció massificada del producte sembla que és una constant entre els formatgers de la zona; en molts casos hem sabut d'ofertes que havien rebut per a la comercialització massiva dels seus formatges que han estat ràpidament rebutjades. En aquest sentit, destaca la idea de producció artesana com a estil de vida, allunyada de criteris d'economies d'escala.

El 2012 hi havia a la zona de l'Alt Urgell i del Baridà un total de 7 productors de formatges artesans. Dels primers formatgers mantenen la seva activitat Xesco Buscallà a la Formatgeria Baridà, que produeix a partir de la llet del seu ramat d'entre 120 i 140 cabres alpines. També roman en actiu el Fermín amb el seu formatge artesà Castell-llebre a Peramola. Tant l'Eulàlia d'Ossera com el Pep i la Cesca de Músser van traspasar el negoci a noves parelles interessades a fer formatge, per la qual cosa tant el Serrat Gros com l'Orri de cal Valentí continuen actius actualment. Entre les formatgeries més noves tenim la del Mas d'Eroles, oberta l'any 2000 per Salvador Maura, i una darrera oberta a Tuixent l'any 2008 que va tancar poc després.

Però, quin tipus de formatge fan els artesans? Salvador Maura, especialista en formatges i formatger artesà ell mateix, ens va dir rotundament que el formatge tradicional d'aquesta zona del Pirineu havia mort molt abans de les experiències artesanes que van començar als anys vuitanta. Salvador Maura va entrar a treballar a l'oficina del Departament d'Agricultura de la Generalitat a la Seu d'Urgell el 1991. Fins que va marxar, l'any 2000, es va dedicar sobretot a dues branques: la primera el turisme rural i la diversificació de la producció agrària, relacionada amb la revaloració de les matèries primeres, i la segona, la gestió dels ajuts europeus (plans de millora, instal·lacions de joves agricultors, jubilacions anticipades, PAC). Des de la seva feina va afavorir la creació de les associacions com les dels formatges artesans, artesans alimentaris i turisme rural, i va organitzar cursos i activitats de formació. Ens va explicar que quan aquests joves van començar a fer formatge, feia temps que el formatge tradicional havia mort. Es referia al formatge fet pels pastors, desaparegut amb l'eradicació de l'activitat ramadera ovina a gran escala. Per tant, destaca el Salvador, aquests joves havien creat un nou ofici, el de formatger, que abans no existia, ja que no es concebia la producció de formatge separada de les activitats tradicionals dels pastors. Ens va explicar que aquests neorurals es van dedicar sobretot al formatge de cabra, ja que es tractava d'un tipus de ramat que necessitava menys infraestructura i, per tant, menys inversió, i que era més fàcil de menar, menys exigent amb les pastures que necessitava. En

les darreres dècades el formatge de cabra ha anat guanyant un valor afegit de cara als consumidors. Mentre que en el passat el formatge era un producte secundari que es feia servir per a l'autoconsum, "per al *gasto*", actualment s'ha convertit en la producció principal del ramat, per davant de la carn i de la llana que eren anteriorment els més valorats. Tanmateix, Salvador Maura considera que hi ha hagut una important pèrdua del patrimoni local, ja que s'han perdut les receptes i tècniques que es feien servir per fer formatge, així com molta informació sobre això.

Tant l'Eulàlia com el Pep, així com la resta de formatgers artesans amb l'excepció de la parella del Pep de Músser, venien de fora. Però això no vol dir que no hagin establert uns lligams estrets amb el territori i la seva gent. Tant el Pep com l'Eulàlia, per exemple, es van interessar des del començament per saber com es feia el formatge en el passat, qui el feia i en quines condicions. L'Eulàlia recorda la primera dècada treballant de formatgera com marcada per l'esforç de donar a conèixer els seus productes:

"Es tractava d'introduir un producte que vivia en la memòria col·lectiva: records d'avis que vivien a poblets de muntanya, records d'ells mateixos petits jugant al dessota de les cabres i ovelles, records de vides perdudes per fugir de la gana, records de sabors que es volen recuperar...." (Torras, 2008: 120).

Però no només es tractava de la seva relació amb la gent local, sinó que la seva mirada, de fora, estranyada, és el que els va permetre valorar coses que en els pobles es consideraven antigues, desgastades, passades de moda. Els neorurals van portar amb ells un bagatge de discursos crítics contra una modernitat dominant que havia condemnat el passat a l'oblit. Tanmateix podríem discutir fins a quin punt aquest discurs no formava part del mateix sistema al qual pretenia oposar-se, i que oferia la possibilitat de convertir l'autenticitat en mercaderia. Però més enllà de les paradoxes teòriques, va ser el seu interès nostàlgic i a la vegada revolucionari el que els va permetre apropar-se a unes realitats locals que havien desaparegut. En aquest sentit els seus formatges són tradicionals, tot depèn de com entenen aquest concepte.

Perquè, a què ens referim quan parlem de tradició? Podem dir que la tradició és un discurs constituït dins d'una determinada societat que pretén establir relacions de continuïtat amb el passat d'una manera específica (Mármol, 2012). Es tracta de la institució de normes, característiques, costums, elements, pràctiques o records com a parts constitutives de la identitat d'un grup. Però és important

tenir en compte que en tractar-se d'un discurs social està imbuït de relacions de poder, i a través d'aquest es reflecteixen les contradiccions i els conflictes inherents a la societat. La tradició ha arribat a tenir una gran rellevància en els contextos actuals, i ha estat subjecta a transformacions de significat al llarg del temps. En el llibre de Collier (1997), l'autora analitza els canvis que es registren en un mateix poble del sud d'Espanya, en el qual compara un primer treball de camp fet a la dècada del seixanta i una etapa posterior duta a terme vint anys més tard. Collier s'interessa pel canvi d'ús del concepte *tradició* i per l'impacte d'aquestes transformacions en la construcció de la identitat local. Durant la seva primera visita al poble de Los Olivos, a Andalusia, la gent feia servir el concepte de tradició com a oposat a una modernitat identificada amb les realitats i formes de vida urbanes. Aquesta oposició s'organitzava amb relació a allò que es considerava els costums i les maneres de pensar dels habitants rurals, tradicionals, contràries a com es vivia a les zones urbanes (1997: 9). Aquesta accepció del terme tradició es relaciona amb un discurs que es remunta al segle XIX i que va ser desenvolupat per autors com Durkheim i Weber, entre altres, els quals expressaven una oposició entre pols d'organització social. La tradició representava allò antic, vell, contrari a l'avanc i al desenvolupament de la modernitat. Aquest ús del concepte és el mateix que fa servir Moliné quan defensa la modernitat dels formatges de la Cooperativa del Cadí en contra d'un criticat tradicionalisme pastorívol (1952: 50). La tradició, però sobretot el que és tradicional, tenia en aquest context un fort valor negatiu.

Però hi haurà un canvi en el significat d'aquest concepte. Quan Collier torna a Los Olivos, cap a la dècada dels vuitanta, l'ús del terme ha adquirit nous significats: és utilitzat pels habitants de manera positiva per referir-se a un llegat comú que els distingia dels costums heretats d'altres pobles. Així, podem dir que el concepte de tradició adquireix en les darreres dècades una connotació clarament positiva, lligada a la construcció de les identitats locals. Handler i Linnekin (1984) es van referir a aquesta pluralitat semàntica del concepte. Van assenyalar que en el sentit que és utilitzat actualment s'entén com un cos de costums i creences heretats del passat. Però aquesta definició s'ha demostrat insuficient per explicar realitats molt variades, i per tant des de diferents disciplines de les ciències socials s'ha vist la necessitat de discutir aquesta definició. Per Handler i Linnekin, la tradició no pot ser confosa amb un objecte natural amb entitat pròpia, capaç de variar en la seva forma, però mantenint la mateixa identitat, sinó que ha de ser entesa com una construcció simbòlica, un procés interpretatiu que suposa establir relacions

de continuïtat i discontinuïtat amb el passat (1984: 273). Seguint aquestes idees, podem dir que una activitat tradicional normalment és aquella que es refereix al passat, però que es tracta més aviat d'un acte simbòlic que no pas d'una relació natural. En aquest sentit podem entendre la tradició com un procés simbòlic que aporta una legitimitat basada en el passat a un seguit de pràctiques i discursos contemporanis. Així, la tradició es refereix més a una qualitat que no a un fet específic, una qualitat que atorga legitimitació. La tradició s'ha transformat en els darrers anys en un discurs molt efectiu que té la capacitat de relacionar el present amb el passat a través de la creació de vincles de continuïtat (Mármol, 2012).

Tota tradició ha de ser entesa com un procés de selecció d'elements que es relacionen amb el passat de maneres diferents. No es tracta de buscar quins elements existien en el passat i quins no, ja que no sempre és factible reconstruir els discursos i les pràctiques del passat. I encara que això fos possible, el fet de dur-les a terme en un context diferent ja suposa una resignificació que dóna com a resultat una realitat diferent (vegeu Handler, Linnekin, 1984; Kirshenblatt-Gimblett, 1998). Una dansa feta pels joves d'un poble del Pirineu fins a la dècada del seixanta pot ser recordada avui per la gent gran i, en el curs d'unes lliçons a l'escola local, pot ser ensenyada a la resta d'habitants del poble per ser més tard representada durant una festa commemorativa. Encara que la coreografia pugui ser recuperada fins a l'últim detall, tant la motivació dels participants com la interpretació de l'activitat es diferencia de les del passat en les seves característiques intrínseques: en la base d'aquestes pràctiques hi ha la voluntat de recuperació del fet tradicional. Es fa des del present i, per tant, parla més del context contemporani que no pas del passat en si. De fet, la tradició es basa en el poder simbòlic del passat a les nostres societats, que intenten recrear els lligams afectius que poden sorgir en ser part d'un passat comú. Però no hem d'oblidar que la tradició es fa des del present, i per tant ofereix una mirada del passat des de les necessitats i les perspectives de la societat actual. La revaloració del que és tradicional a la nostra societat té a veure amb una idealització del passat, però sobretot de la societat del passat que s'identifica amb una comunitat solidària que sustenta uns valors comuns i que és la base d'una identitat compartida (vegeu Zonabend, 1980).

En aquest sentit seria interessant deixar de banda la concepció de la tradició com a autèntica o inventada, ja que si es tracta d'una producció cultural que intenta establir lligams amb el passat, és sempre una activitat cultural legítima en el present (Mármol, 2012). Com bé ens va dir Salvador Maura, el que van fer molts dels

neururals a l'hora de produir formatge de cabra va ser ressuscitar unes pràctiques que feia molt que havien desaparegut del territori, a través de la formació duta a terme allà on se sabia fer formatge, sobre la qual aplicaven igualment alguns records que romanien a la memòria de la població local. Evidentment, en cap cas no serà el mateix fer un formatge "per al *gasto*" en el context d'una activitat pastoral centrada en la supervivència de la unitat familiar, que produir un producte artesà allunyat de les pràctiques massives de la industrialització contemporània. Això és evident, com també ho és que el passat fa temps que ha passat i amb ell moltes pràctiques i maneres de pensar del moment.

Els processos de retradicionalització en relació amb la producció d'aliments tenen a veure amb els canvis radicals que han tingut lloc en el terreny alimentari durant la segona meitat del segle xx (Medina, 2010). La industrialització creixent de la producció d'aliments ha donat lloc a la percepció per part del consumidor d'un major distanciament de la matèria primera. El desconeixement dels processos de producció cada vegada més complexos dóna pas en molts casos a una sensació de misteri i engany que s'intenta controlar a través de noves pautes de consum. Es tracta de la noció de risc assenyalada per Medina (2010: 14) que porta al desig de tornar a una època on els aliments es percebien com a tradicionals i propers a la natura. És en aquest context que augmenta el consum de productes ecològics, naturals, orgànics, del país, i també artesans. Però s'ha de tenir en compte que es tracta de termes carregats de fort valor simbòlic a la societat contemporània, i més que acceptar aquest valor com una cosa donada ens hem de plantejar quins contextos i realitats socials han fet necessària l'estructuració d'aquestes valoracions per referir-nos a productes alimentaris: què porta la nostra societat a una recerca constant del que és natural, autèntic i tradicional? Què expressen aquests conceptes? Quines experiències d'alienació són a la base d'aquests processos?

5.1.2. La Fira de Sant Ermengol

Un element important en aquest camí de promoció i professionalització del formatge artesà va ser la transformació de la fira de la Seu d'Urgell. Moltes persones relacionades amb el món del formatge coincideixen que la Fira de Sant Ermengol és un dels aparadors més rellevants per als formatges artesans del Pirineu. Es tracta d'una fira que, com ja hem dit, deriva de forma immediata de la fira de tractants de bestiar que s'havia organitzat l'any 1893 per promoure l'activitat ramadera local



Lletera decorada per la Fira de Sant Ermengol. Font: Ajuntament de la Seu d'Urgell

després de la destrucció de la vinya per la fil·loxera. Tanmateix, hi ha registres més antics d'una fira que se celebrava a la Seu des de l'edat mitjana, documentada ja l'any 1048, fet que la convertia en una de les més antigues documentades a Catalunya: es tractava d'un esdeveniment típicament medieval, amb una celebració a la primavera i un retorn a la tardor, i amb una duració d'uns quants dies, durant els quals es duïen a terme tota mena de tractes (Batlle, 2004: 20-22). Als anys noranta la fira havia perdut el seu caràcter específic en l'àmbit ramader i s'havia convertit en un mercat multisectorial, "de bragues i sostenidors", com ha estat definida per diferents persones de la ciutat.

L'any 2010 vam entrevistar en Joan Ganyet, exalcalde de la Seu d'Urgell i un dels promotors de la transformació de la Fira de Sant Ermengol. Preguntat per l'origen del canvi d'orientació de la fira, ens va explicar que les ciutats, com els països, les persones i les empreses, han d'especialitzar-se per no formar part de la massa. En aquest context situa l'excalde la voluntat de relacionar la ciutat de la Seu d'Urgell amb noves *marques*, elements distintius que li permetessin identificar-se de la resta de ciutats del món i guanyar-se un nom propi. Es tracta d'un discurs que enllaça amb les noves pràctiques de gestió i representació de les ciutats en el context de la indústria turística. Així com durant dècades la prioritat de la intervenció a les ciutats tendia a ignorar la repercussió del turisme en l'economia urbana, actualment es pot parlar d'una nova planificació estratègica que assumeix la ciutat com un producte situat en el mercat (Calle, 2008). Parlem d'estratègies concretes de màrqueting que procuren atraure no només visitants, sinó també inversions i dinamització econòmica (Ashworth, Voogd, 1990). Es tracta així d'una mercantilització i cosificació de la ciutat que passa a ser considerada com a producte en un context global de competitivitat dels mercats.

Ganyet sosté que la Seu, a la dècada dels noranta, estava fent aquesta reflexió sobre quin espai volia ocupar entre la resta de ciutats. Un fet destacat és la relació que es va establir amb les Olimpíades de Barcelona, l'any 1992, que van fer de la capital de l'Alt Urgell la seu del piragüisme d'aigües braves. Es tracta d'un exemple d'especialització que suposa per a l'excalde no només el desenvolupament d'inversions i equipaments, sinó sobretot una projecció simbòlica en el mercat, la creació de marques que s'identifiquen amb la ciutat: la Seu d'Urgell, ciutat olímpica. En aquest context, va situar Joan Ganyet la transformació de la Fira de Sant Ermengol, d'una fira sense qualitats específiques a un esdeveniment orientat a la promoció d'un producte determinat.

La idea de l'especialització de la fira va ser de Salvador Maura. L'Ajuntament de la Seu estava intentant buscar opcions per a la Fira de Sant Ermengol, que havia anat perdent rellevància al llarg del temps. Una primera idea, lligada amb l'experiència olímpica, havia estat convertir-la en una fira d'esquí nòrdic, però no havia prosperat per mancances del mercat. Basant-se en la seva coneixença del món formatger artesà de la comarca, des del seu paper d'assessor de l'Administració, el Salvador va considerar l'absència d'una fira especialitzada en el formatge artesà que abastés tot el Pirineu. Si bé hi havia diferents fires de formatges a altres zones d'Espanya, en diferents valls del País Basc, per exemple, no hi havia cap fira dedicada al formatge artesà que s'ocupés de la vessant sud i nord del Pirineu. Va ser així com la Fira de Sant Ermengol es va convertir en un esdeveniment d'abast internacional. El Salvador va comentar la idea amb alguns formatgers a la Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya, per presentar-la després a l'alcalde de la Seu d'Urgell; l'any següent, el 1995, ja es va celebrar la primera Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

Aquesta idea entroncava molt bé amb una altra aspiració de l'alcalde, que desitjava promoure la ciutat alturgellenca com a centre de referència dels Pirineus, com a "ciutat pirinenca per antonomàsia". Durant una entrevista, ens explicava que la Seu d'Urgell "s'ha de posar en valor", ja que té les condicions objectives per jugar un rol destacat. Ens va parlar del passat de la ciutat, de la tradició de bisbes prínceps i de la importància que va tenir des d'una perspectiva històrica. També va destacar la necessitat de relacionar-se com a pirinencs amb els altres pirinencs, amb els centres culturals i econòmics de tota la serralada, tant del sud com del nord, del costat francès com del català, l'aragonès i el basc; la necessitat de considerar els Pirineus com una unitat geogràfica i cultural i no pas com una frontera que separa els territoris veïns. Es tracta d'una sèrie d'idees que es poden resseguir en la trajectòria ideològica d'un grup d'intel·lectuals de la comarca a la dècada dels vuitanta. Parlem de la recuperació d'una part rellevant de la història local, centrada en el període de grandesa medieval que va viure aquesta zona del Pirineu amb figures que van passar a formar part d'una simbologia de creació de la nació catalana. Personatges com sant Ermengol i la resta de bisbes de la Seu d'Urgell, o bé els comtes d'Urgell o els vescomtes de Castellbò, que van ser reconeguts com a figures rellevants en la història de la creació de Catalunya, es van recuperar com a símbols d'una grandesa passada, una memòria que s'intentava recuperar per poder superar l'experiència i els imaginaris locals d'aïllament que

durant gran part del segle xx havien planat sobre el territori (Mármol, 2012). Algunes obres literàries, com els llibres d'Esteve Albert,¹²³ van ser clau en la recuperació d'aquest passat, i van marcar les línies de molts processos de patrimonialització de la zona, en sintonia amb les polítiques territorials pensades per a aquestes comarques. En un estudi sobre Castellbò, Ros i Fontana (1997) arriba a parlar d'un moviment de valoració de la societat de muntanya que té lloc a la dècada dels vuitanta i que s'orienta a la recuperació del passat medieval amb la finalitat de presentar com a possibles altres realitats per a aquests territoris que van patir una despoblació profunda:

“Per mitjà d'aquests relats d'un passat gloriós, medieval, seguits de símbols de la vida d'aquest segle d'abans del despoblament, s'aconsegueix donar una legitimitat temporal més àmplia, un valor més gran al passat viscut, legitimar una cultura, una identitat rural i a més muntanyenca, desprestigiada pel despoblament, la crisi de l'agricultura i la fallida d'aquesta societat per la imposició d'un altre model de vida: l'urbà” (Ros i Fontana, 1997: 47).

Així doncs, s'organitza per primera vegada l'any 1995 la Fira de Sant Ermenegol amb la seva especificitat orientada al formatge. Van haver de començar de zero, va ser una feina que va portar un any d'esforços buscant idees i recollint contactes. El Salvador ens va explicar el 2010 que havia plantejat tres potes per a la fira, tres elements que havien de marcar les prioritats. En primer lloc, havia de ser una fira de productors, i en cap cas de *revenedors*, és a dir, de distribuïdors dels productes. Aquest havia de ser el caràcter marcadament artesà de la fira. En segon lloc, un dels elements d'atracció seria l'organització d'un concurs que garantiria la promoció dels formatges. Van buscar assessors, entre ells Enric Canut, que amb la seva obra *Els formatges de Catalunya* (1980) encara es considera com l'expert de referència en el tema. La tercera pota eren unes jornades tècniques de divulgació que permetessin la contínua professionalització del sector, amb un assessorament als productors i amb la garantia de l'espai

¹²³ Des del seu exili a Andorra, Esteve Albert (1914-1995) va deixar notar la seva influència en l'àmbit cultural, d'Andorra i l'Alt Urgell a partir dels anys cinquanta amb una sèrie de muntatges escènics que evocaven molt especialment els temps medievals, i que implicaven molt activament els veïns dels indrets on es representaven —i en algun cas encara es representen— (Garcia, 2002: 46). Entre les obres de major influència en aquest sentit trobem el *Pessebre vivent*, representat a Engordany (Andorra), des dels anys cinquanta, el *Retaule de Sant Ermengol*, representat encara a l'actualitat a la Seu d'Urgell o *Arnaldeta de Caboet, pubilla de les Valls d'Andorra en temps del catarisme*, representada al poble de Cabó (Alt Urgell) fins als primers anys de la dècada del 2000.

de la fira com un àmbit de debat i posada en comú d'experiències. Tanmateix, aquest últim va ser l'element que més va costar de fer arrencar. Durant deu anys, Salvador Maura va actuar com a organitzador de la fira des de diferents llocs de feina a l'Administració.

La fira va oferir la possibilitat d'establir contactes amb experts i especialistes en temes de formatges, sobretot amb relació a l'organització del jurat per al concurs. A partir dels diversos tipus de formatges que es produeixen al Pirineu, es van organitzar diferents categories, amb medalles de plata, or i bronze, així com un premi en metàl·lic en alguns casos. Els criteris del concurs van ser definits per Enric Canut i posteriorment hi va participar Pep Palau; cada any van convidar personatges coneguts del món de la cuina i els formatges per fer-ne difusió. La fira també ha ofert la possibilitat a l'Ajuntament de la Seu de posar-se en contacte amb alcaldes i responsables econòmics de diferents zones dels Pirineus, gràcies als nombrosos viatges que s'han fet des del començament de la fira per donar-la a conèixer. Un element important que es va destacar ja en la primera edició va ser l'abast territorial i la definició de les seves característiques. Va ser Enric Canut qui va recomanar un àmbit territorial que abastés tot el Pirineu, que com hem



Fira de Sant Ermengol a la Seu d'Urgell. Font: Ajuntament de la Seu d'Urgell

indicat encaixava perfectament amb les aspiracions de fer de la Seu d'Urgell un referent a la zona.

Des del començament van col·laborar, entre d'altres, Montse Ferrer, que acabava d'entrar a treballar a l'Ajuntament de la Seu d'Urgell en una àrea que s'havia creat feia poc: promoció econòmica. En una entrevista de l'any 2010 ens va explicar que al llarg dels anys s'havien anat organitzant i afegint activitats diferents, que es mantenien amb relació al seu èxit de convocatòria. A més del concurs i les jornades tècniques, també van introduir curssets de formació, la venda d'un tiquet per poder provar diferents formatges, així com un curs de tast de formatges que va tenir un èxit relatiu. Un any van intentar afegir una mostra de producció de formatges, però va ser difícil trobar un artesà disposat a encarregar-se'n ja que estaven ocupats venent el producte a la fira. En canvi, altres activitats com la introducció d'un curs per a nens va tenir molt èxit i va passar a formar part del programa anual. En el transcurs dels darrers anys s'han portat a terme canvis estratègics orientats a fer créixer la fira i atraure un nombre cada vegada més important de visitants.

Una acció paral·lela a la promoció d'aquesta fira, va ser la col·laboració amb l'escola agrària de Bellestar, prop de la Seu d'Urgell, projecte que va començar el 2010. Mentre que la majoria d'escoles agràries de Catalunya buscaven una especialització per diferenciar-se de la resta, a Bellestar van decidir, amb el suport de les noves iniciatives amb relació al formatge artesà, així com amb la col·laboració primer de la Universitat Politècnica de Catalunya i posteriorment de la Universitat de Lleida, obrir l'oferta de cursos de formació al voltant dels formatges artesans de dos anys, amb la construcció d'un obrador ben equipat. Aquesta acció va ser impulsada també des de l'Ajuntament, i s'emmarca dins dels objectius que proposa l'alcalde actual de la ciutat. Durant una entrevista, Albert Batalla ens explicava la seva voluntat de convertir la capital alturgellenca en una referència dins del món formatger artesà, com a tema estratègic per a la definició d'un dels punts forts de la ciutat: la producció alimentària de qualitat. En la mateixa línia de promoció econòmica, es busca la consolidació de marques i etiquetes com a estratègies de màrqueting per donar a conèixer la ciutat. Albert Batalla destaca el 2011 que la Seu d'Urgell és l'únic territori europeu amb tres marques de qualitat (el formatge i la mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya i la vedella dels Pirineus) i que, per tant, es necessita fomentar la dimensió de la producció alimentària.

El 2012 van participar a la fira uns 40 formatgers artesans, encara que es calculava l'existència d'unes 300 formatgeries als Pirineus. Cada any es convida els

productors d'un formatge artesà que no sigui de l'àmbit pirinenc, tradició que es repeteix en cada edició de la fira. Els formatges de la Cooperativa no són artesans i, per tant, no hi participen directament, però des de l'aparició de les DOP (denominació d'origen protegida) els organitzadors van pensar que era necessari reservar un espai per a aquests productes protegits de la comarca. A més de la mantega i un determinat tipus de formatge produïts a la Cooperativa, entre els productes amb etiquetes de qualitat reconegudes es troba la vedella del Pirineu, una IGP (indicació geogràfica protegida) impulsada per l'empresa Mafriseu, de la Seu d'Urgell. Ganyet va assenyalar la importància de la Cooperativa del Cadí, com a precursora de la tradició lletera, formatgera i també cooperativista al territori, en l'especialització de la Fira de Sant Ermengol. Des del començament van col·laborar amb l'Ajuntament, i es tracta de fet de l'únic promotor privat de la fira. La resta del finançament prové de l'Ajuntament, que cobra no només als artesans sinó també a tots els venedors ambulants que s'instal·len per fora del recinte de la fira per vendre els seus productes. Els formatges de la Cooperativa són presents també durant el sopar oficial, activitat que es fa des de fa molts anys i que ofereix plats basats en els diferents formatges exposats.

La fira va respectar des del començament els seus dos criteris distintius establerts a la primera edició. Per una banda l'adscripció territorial que abasta tota la serralada pirinenca. Per l'altra, es tracta de fer una fira exclusivament per a artesans. Però hi ha un dubte que plana des de fa temps en diferents contextos: com es defineix el fet artesà? És especialment important parar atenció als processos d'ingerència institucional sobre les pràctiques artesanes o de producció local. La definició de sabers i pràctiques artesanes comporta una normalització d'aquests fenòmens, que es plasmen en la institucionalització de determinades activitats i resten plasticitat i autonomia a les persones. Les jornades tècniques de la fira de l'any 2010 es van enfrontar a la discussió i possible definició d'aquest tema.

Cada any aquestes jornades s'orienten d'una manera diferent per ocupar-se de temes que intenten estar en sintonia amb els interessos dels formatgers. Les jornades del 2010 es van dedicar a discutir la qualitat de la llet que es dedica a la producció formatgera. Dins d'aquestes jornades, Salvador Maura va fer una presentació en la qual proposava unes bases per a la creació d'una associació de formatgers artesans del Pirineu català. L'ACREFA, que els agrupa a dia d'avui, és una associació de ramaders elaboradors de formatge, però no queda clar que siguin artesans, com ens va comentar Montse Ferrer durant una entrevista. La

presentació de Maura anava dirigida a definir sobretot què és ser un formatger artesà: ho va definir des del punt de vista “del valor intangible que té el formatge artesà”, així com des del punt de vista del consumidor. Va destacar que es tracta “d’un producte elaborat en el territori i que té el gust de la terra”.¹²⁴ Va assenyalar una sèrie de característiques bàsiques que són necessàries per constituir aquest tipus de producte, entre les quals hi ha el fet que sigui fet a mà, amb el predomini de la intervenció humana per damunt de les màquines, l’objectiu de retrobar el gust antic i la intenció de ser un producte sense additius, fet “tradicionalment, com abans”.¹²⁵ Això es contraposa a allò que va definir com a males pràctiques de certes formatgeries, que funcionen segons el seu parer com un frau per al consumidor. Entre aquestes pràctiques es troba el costum de comprar la llet fora del territori perquè és més barata mentre que el formatge es ven a preu del territori; comprar formatges produïts a altres llocs i etiquetar-los com a propis; o vendre formatges a altres empreses perquè el venguin com a propi. També la pràctica de la revenda de formatges perquè són més vistosos o més grans i ajuden a vendre el propi producte. Maura destaca que no es tracta de temes de legalitat sinó més aviat de qüestions que ell defineix com a “ètiques o morals”.¹²⁶

Durant la presentació, també va reconèixer la importància d’informar el mercat, perquè la gent estigui disposada a pagar més per productes de més qualitat, és a dir, aconseguir un consumidor que sàpiga valorar. La presentació va acabar amb un intent de definició d’allò que és el formatge artesà, que inclouria sobretot cinc punts: a) que sigui elaborat amb llet crua, b) que sigui fet a mà amb llet del territori (tant comprada com produïda pel mateix formatger); c) que sigui un producte sense additius; d) que se’n faci una elaboració màxima de 500 litres per dia per treballador, i e) que no superi el nombre de cinc treballadors per formatgeria. Va fer saber que les últimes dues condicions podien ser modificades, mentre que les tres primeres funcionaven com a paràmetres bàsics de la seva definició.

Aquesta proposta va aixecar un debat interessant, del qual destacarem un seguit de conceptes que van sorgir i que semblen tenir un significat dens per

¹²⁴ Maura, Salvador (2010). “Presentació de les bases de l’Associació de Formatgers del Pirineu Català”, a les Jornades Tècniques de la Fira de Sant Ermengol: “La qualitat de la llet de formatgeria”. Comunicació personal.

¹²⁵ *Ibíd.*

¹²⁶ *Ibíd.*

als usuaris. En primer lloc, l'intent de definir el formatge artesà va donar pas a diverses crítiques. Com s'han d'establir els límits entre allò que és artesà i allò que no ho és? Quin tipus de pràctiques són les correctes? I sobretot, qui té la legitimitat per dir-ho? Des de la dècada dels vuitanta la Generalitat de Catalunya va reglar el món de l'artesania, i l'any 2000 afegia a aquesta reglamentació un decret que, entre altres coses, promovia la creació d'un carnet d'artesà.¹²⁷ Posteriorment, i amb la finalitat d'adequar-se a la legislació europea, la Generalitat de Catalunya, mitjançant la normativització de la qualitat agroalimentària,¹²⁸ regularia separatament l'artesania alimentària. La definició d'artesà alimentari per part de l'Administració és clara: "Es considera artesà/na alimentari/ària la persona que du a terme una de les activitats relacionades al repertori d'oficis d'artesania alimentària de l'annex 2 d'aquest Decret i que té el carnet que ho acredita, lliurat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca" (Títol 5, Art. 8.1). Entre els factors que s'exigeixen per accedir al carnet es troben el fet de poder demostrar que s'ha exercit per un mínim de tres anys una activitat artesana i acreditar la participació en almenys un curs de formació teoricopràctic especialitzat i relacionat amb l'ofici. Per a moltes persones del món de l'artesania, es tracta de delimitacions legals que no arriben a donar una definició amb la qual es puguin identificar. Durant el debat, un representant de l'Administració que es trobava present va deixar clar que l'etiqueta d'artesà no és propietat de les associacions sinó que està regulada per la Generalitat de Catalunya. En aquest context, podem veure la capacitat normativa de l'Administració i la dificultat que es planteja a algunes persones que volen definir l'especificitat de certes pràctiques i reivindicar una visibilitat que els garantiria, eventualment, beneficis a l'hora de competir en els mercats.

Una altra idea interessant que va sorgir durant el debat està en relació amb el concepte d'autoctonisme. Es tracta de la definició i valoració de la relació amb el territori, i s'expressa mitjançant l'interès per definir allò que és autòcton i allò que no ho és. La revaloració del fet autòcton es pot pensar amb relació als processos de globalització; l'increment dels fluxos de comunicació i comerç i la percepció de la compressió de les distàncies poden provocar moviments de reterritorialitza-

¹²⁷ Decret 252/2000, 24 de juliol, sobre l'activitat artesana a Catalunya. (DOGC Núm. 3198–4.8.2000).

¹²⁸ Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 4670, 6.7.2006).

ció i de reconexió amb el territori, identificat amb allò local (vegeu Appadurai, 1996; Bauman, 2003). No només sembla una preocupació el fet que la llet per fer formatges sigui del territori, sinó que molts participants consideren un plus de valor el fet que la llet pugui considerar-se provinent de races autòctones. A la fira del 2010, en un intent d'establir una connexió amb el passat ramader de la Fira de Sant Ermengol, es va dedicar un espai fora del recinte oficial a exhibir un grup d'animals de les races que els tècnics de la fira van definir com "més arrelades al territori". Aquestes definicions xoquen de ple amb la dificultat d'establir clarament el concepte d'arrelament i d'autoctonisme, ja que es tracta de construccions simbòliques que, com en el cas dels neorurals, serveixen menys per definir el grup que per identificar els elements de fora i classificar-los com a estranys (vegeu Barth, 1969).

Com a reacció davant dels processos de globalització i liberalització dels mercats, es busca la promoció dels productes de *proximitat* com una manera d'aprofitar un seguit de discursos de revaloració del territori que poden permetre a la producció local de fer-se un espai als mercats més enllà de la competència industrial que pressiona els preus a la baixa. El tipus de producte que s'exhibeix a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu reivindica el fet de ser produït a mà, més enllà dels processos industrials que fan planejar un tel de misteri sobre l'origen i el tractament dels aliments, però també destaquen la seva relació amb el territori. En els contextos actuals, es tracta d'una manera de revalorar els productes i fer-se un lloc al mercat, aprofitant l'establiment de lligams metafòrics que relacionen aquests productes amb la terra, la natura i la identitat del lloc. Com expliquen Ilbery i Kneafsey (2000: 217) el concepte de qualitat amb relació a les especialitats alimentàries regionals s'ha d'entendre amb relació a altres conceptes socialment construïts i carregats de valors previs.

La tradició de l'estudi de l'alimentació des d'una perspectiva antropològica va destacar des de fa molt de temps la importància simbòlica d'allò que es menja, d'allò que entra al cos. Rozin i Nemeroff (1990) van assenyalar la similitud de la ingestió d'aliments amb el funcionament de la màgia simpàtica, descrit entre altres per Frazer (1965). La màgia simpàtica inclou quatre lleis bàsiques que l'estructuren, és a dir, paràmetres consistents de creences, pensaments i pràctiques que s'han pogut identificar en diferents cultures (Rozin, Nemeroff, 1990: 205). Una d'aquestes lleis és la del contagi. Es tracta de la convicció estesa que dos elements que han estat en contacte poden haver traslladat

l'un a l'altre una part de les seves propietats, amb els corresponents canvis o influències mútues, fins i tot després d'haver-se produït el contacte (Rozin, Nemeroff, 1990: 206). L'exemple que ens ofereixen els autors és el dels aliments que han estat en contacte amb insectes que causen repulsió, com els escarabats de cuina. La transferència de propietats d'elements que han estat en contacte es pot interpretar com la transferència d'una 'essència' (Rozin, Nemeroff, 1990: 206).

Des d'aquesta perspectiva, podem analitzar la concepció d'aliments artesans, en contacte amb la terra, i pensar-los des de la perspectiva de promoció econòmica del territori que, com hem vist, sembla ser un element important dels discursos dels polítics locals. Els territoris de muntanya, abandonats i desprestigiats durant moltes dècades del segle xx en contraposició a una cultura urbana i industrial que avançava amb el pes de la modernitat, van patir una resignificació simbòlica en el context polític i econòmic de la societat postindustrial. Aquest procés, dirigit i promocionat en gran part des de la Unió Europea per aplicar als territoris considerats degradats, va redibuixar la interpretació d'aquestes àrees amb l'aplicació d'una sèrie de conceptes que fan al·lusió a unes característiques idealitzades. La percepció local del territori, construïda al llarg del temps per la societat que habitava i treballava als pobles i ciutats del Pirineu, ha estat reemplaçada per una nova sensibilitat urbana, que interpreta la natura com un paradís perdut al qual s'anhela tornar. Els conceptes d'autenticitat, natura salvatge, tradició mil·lenària, patrimoni cultural, i altres, són les noves claus per entendre el present del territori. Aplicats durant anys, han transformat no només els imaginaris locals sinó també la manera de pensar l'explotació econòmica i l'aprofitament dels recursos.

Així, la promoció de la qualitat alimentària s'aprofita d'aquestes noves maneres d'entendre el territori i ofereix un producte que, si bé no pot competir en preu als mercats globalitzats, aspira a aconseguir una veta de mercat pròpia. La qualitat alimentària no es limita a vendre menjar, sinó que a través dels aliments, pel fet d'haver estat produïts en contacte amb una terra que es considera natural i autèntica, ofereix la possibilitat de traspasar aquestes qualitats als consumidors, àvids d'experiències catalogades com a "més pures" i relacionades amb un passat en vies d'extinció (Molina, 2010). D'aquesta manera, allò que es ven és el territori, mitjançant una sèrie de valors idealitzats que hom considera que en són una part inherent.

5.2. La Cooperativa i les denominacions d'origen protegides

La Cooperativa del Cadí ha dut a terme en els darrers anys un procés de certificació de qualitat dels seus productes, amb l'obtenció de dues denominacions d'origen protegides (DOP), concedides per la Unió Europea segons les seves reglamentacions en matèria d'alimentació. D'aquesta manera, la Cooperativa acompanya els processos de patrimonialització del formatge que han tingut lloc a la comarca amb l'especialització formatgera de la Fira de Sant Ermengol i el reconeixement concedit als productes dels artesans. Es tracta d'una transformació important del discurs, ja que mentre que al llibre de Domènec Moliné (1952) podem veure l'interès de l'autor a destacar el caràcter industrial i modern de la Cooperativa, les denominacions d'origen miren al passat i fan èmfasi en conceptes com tradició i autenticitat amb relació als seus productes. Podem parlar d'una adaptació del discurs a un context social i cultural en què els processos de patrimonialització tenen un paper clau.

5.2.1. El camí de la qualitat: els canvis de les darreres dècades

Com ja hem assenyalat al primer capítol, abans de la industrialització dels processos d'elaboració de formatge els productes lactis que s'elaboraven al territori es produïen sobretot amb llet d'ovella. Malgrat aquest predomini, hi ha registrats alguns casos de transformació de llet de vaca per fer mantega o bé un tipus de formatge de pasta premsada. La producció industrial de derivats lactis és una realitat comarcal documentada des del mateix moment de fundació de la Cooperativa, l'any 1915. La tradició en la producció industrial de formatge de vaca data a tot estirar de l'any 1919, amb la contractació dos anys després d'un primer tècnic format en l'àmbit formatger de Lleó, per produir una fabricació orientada a tipus de formatges "netament nacionals". Amb això es referien a un rebuig de les imitacions de productes estrangers, encara que no hi havia una voluntat ferma de produir varietats pròpiament locals. A la dècada dels trenta assistim a un gir definit per l'arribada d'un nou tècnic contractat originari d'Holanda, que introduiria tot un seguit d'avanços tècnics i tecnologies de producció de formatges de pasta premsada. Tanmateix, si bé les varietats produïdes no aspiraven a considerar-se com a pròpies de la zona, ja hem destacat la insistència en la publicitat de presentar els productes com a associats al lloc d'origen, a través de l'establiment d'unes relacions amb un context geogràfic idealitzat.

Les característiques estructurades a la dècada dels trenta defineixen el tipus de producció de formatges dominant a la Cooperativa del Cadí fins a la dècada dels noranta, moment en què es va portar a terme una reestructuració que s'orientava a l'especialització tècnica i al desenvolupament de nous productes. A finals dels anys vuitanta, Carles Moliné, director de la Cooperativa que fins aleshores s'havia fet càrrec personalment d'àrees tan diverses com la comptabilitat, la producció de formatges i les vendes, va decidir contractar personal especialitzat per a les diverses àrees. En un context de competitivitat creixent i d'augment de la complexitat empresarial, era necessari aquest canvi per poder fer créixer la Cooperativa del Cadí.

En una entrevista, Christian Bourreau, director tècnic de la Cooperativa, ens va parlar dels seus anys com a formatger al capdavant de la producció de l'empresa. D'origen i formació francesa, va entrar a treballar a la Cooperativa l'any 1988. Ens va explicar que l'objectiu de Moliné en portar un tècnic francès era introduir-se a aquest mercat, que a diferència d'Espanya sempre ha estat tradicionalment formatger. L'any 1989 ja van començar a exportar mercaderia a Perpinyà, encara que no arribaven a omplir un camió (15 tones). El canvi més important que va registrar el tècnic en aquests 24 anys treballant a la Cooperativa va ser l'augment de les exportacions. D'un mercat inicial centrat a Barcelona i la seva rodalia, la Cooperativa del Cadí va anar estenent la seva influència a tot Catalunya, a més de València i Múrcia, i a partir de 1988 a Madrid, Saragossa, Andalusia, les Illes Balears i les Canàries per donar sortida a la creixent producció de formatges (Dalmau, Buchaca, 1999: 29-30). Igualment, podem parlar d'un important flux d'exportació que va començar l'any 1985 cap a Andorra i l'any 1989 cap a França (Dalmau, Buchaca, 1999: 30). L'any 1998 l'exportació a França ja representava el 20 % de la producció (Dalmau, Buchaca, 1999). L'any 2000 es va obrir un nou mercat a Portugal i posteriorment a Alemanya i als Estats Units. L'any 2012 hauríem de parlar d'un 35 % de la producció destinada a l'estranger,¹²⁹ principalment a França, seguida per Portugal, Alemanya, Andorra i els Estats Units en menor mesura. La major part de la llet recollida per la Cooperativa actualment s'utilitza per produir derivats lactis, només un 1 % es ven com a llet fresca.¹³⁰

Però el paper d'aquest tècnic també va ser important a l'hora de desenvolupar noves línies de producció. L'ingrés al Mercat Comú va ser percebut com un risc per

¹²⁹ Dades aportades durant entrevistes amb els tècnics formatgers de la Cooperativa del Cadí.

¹³⁰ Dades estimatives aportades durant una entrevista per tècnics de la Cooperativa.

a la producció local en entrar en competència amb mercats formatgers com els de França, Holanda o Alemanya. Però contràriament, això va significar un avantatge en ampliar les línies d'exportació de la Cooperativa cap a països amb un consum de formatge molt més elevat. L'aposta de Carles Moliné va ser la del desenvolupament d'un nou producte, que amb el temps es va acabar convertint en un tret característic de la producció cooperativa. En aquesta època es va aplicar, gràcies a les aportacions del nou tècnic, una tecnologia apresada a França: un formatge de pasta prensada, madurat i d'escorça rentada. Es tractava d'un producte que es caracteritzava per la seva maduració, amb una tecnologia de ferments de superfície segons la qual la maduració es produeix de fora cap a dins, i que s'allunyava de la gamma dels formatges de pasta prensada produïts fins aleshores. Es va anomenar Urgèlia.

Va ser també a la dècada dels noranta quan la Cooperativa va fer una altra aposta en incorporar-se al mercat dels formatges frescos. Van començar produint mató, que té una data de caducitat de tres mesos a diferència del mató artesà, el qual no supera la setmana. Probablement es tracta de la primera empresa a Catalunya a comercialitzar un mató industrial, un producte més homogeneïtzat que l'artesà, però que no conté conservants. El mató es ven de forma gairebé exclusiva al mercat català.

Podem observar com el paper dels tècnics guanyava rellevància en un context en què la complexitat del mercat es feia cada vegada més gran i exigia adaptar els productes a la demanda existent així com a les lleis europees sobre producció, higiene i qualitat. Els desenvolupaments i controls sobre la qualitat de la llet en origen que hem vist al capítol anterior tenien com a objectiu principal la millora de la producció formatgera de la Cooperativa, que continuava en augment. El tècnic veterinari de la Cooperativa al qual ja ens hem referit ens explicava els canvis que van tenir lloc durant la dècada dels noranta, en un intent per millorar la higiene de la llet en origen així com de millorar en qualitat. L'objectiu se centrava en la reducció de les cèl·lules somàtiques de la llet, que se segreuen a causa de la mamitis de les vaques, així com una reducció dels germens totals de la llet.

Per entendre aquest procés hem de tenir en compte una sèrie de canvis que tenen lloc a escala internacional amb relació a les normes alimentàries i d'higiene. Com ja vam esmentar, l'any 1962 es va crear la Comissió del Còdex Alimentari, finançat per la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) i l'OMS (Organització Mundial de la Salut) (Bérard, Marchenay, 2004). Tot i que era de compliment optatiu, tenia com a objectiu desenvolupar

una sèrie de normes, pràctiques i reglaments alimentaris per a la protecció de la salut del consumidor.¹³¹ Bérard i Marchenay plantegen que un dels debats més importants en el si d'aquesta comissió estava amb relació a dues postures enfrontades: la posició americana de caire ceintificista, que propugnava unes normes més estrictes, i una altra defensada per la UE, que a més dels factors científics per determinar la qualitat dels productes defensava la importància d'altres factors, com el lliniar de risc de cada societat (2004: 177). Es tracta d'una discussió basada en diferències amb relació a la concepció social del risc, la idea que cada grup humà comparteix diferents consideracions sobre la seguretat i les normes alimentàries.

En aquest sentit, és important recordar que aquest lliniar és una construcció social, que es relaciona amb la percepció del perill i del concepte de contaminació a cada societat. Mary Douglas (2007) ja va estudiar en el seu llibre *Pureza i peligro* la configuració cultural de les idees de contaminació i com aquestes es relacionen amb l'estructuració de normes morals. Les idees que determinen des del punt de vista cultural què és considerat com a contaminant, perillós o brut són construïdes a partir de sistemes de representació simbòlica complexos, i ens fan pensar en la variabilitat de les idees de puresa i impuresa, brutícia i neteja en els diferents contextos socials, així com en les seves derivacions morals. Autors com Medina (2010) sostenen que l'augment de la producció i distribució industrial de productes alimentaris en les darreres dècades comporta un increment en la percepció social del risc, en vista del desconeixement imperant entre els consumidors amb relació als processos de producció i d'elaboració dels aliments.

Com ja hem dit, a partir del 1994 té lloc un moviment de liberalització dels mercats agrícoles i alimentaris (Bérard, Marchenay, 2004). L'any 1995 es crea l'OMC (Organització Mundial del Comerç) i es decideix instituir les normes del Còdex com a obligatòries. Es dona, per tant, una situació d'imposició de normes globals que no tenen en compte en molts casos la variabilitat de pràctiques i tècniques tradicionals de producció en l'àmbit local. D'aquesta manera, les reglamentacions homogènies aplicades des d'organismes internacionals travessen les diferències culturals sense tenir en compte la percepció ni tampoc el lloc que els diferents grups atorguen a l'alimentació i al concepte de risc en la seva pròpia realitat social (Bérard, Marchenay, 2004: 176).

¹³¹ Web del Còdex Aliementarius. Disponible en: http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp. Consultat el 20/11/2015.

L'entrada a la Unió Europea es va produir pocs anys abans de l'obligatorietat del Còdex a escala global. Si bé les tendències cap a l'augment de la qualitat i la higiene ja hi eren presents, l'homogeneïtzació de les legislacions dels diferents països del mercat comú va suposar en el cas d'Espanya una regulació més estricta de les quotes de gèrmens acceptades a la llet per adaptar-se al model de països com França. El tema de la higiene i la qualitat de la llet, i el debat al voltant de la utilització de la llet crua són elements que exemplifiquen clarament les diferències culturals i la consideració social del risc. Ja des del 1997 s'intenta des dels Estats Units la implantació de l'obligatorietat de la pasteurització com a norma a escala internacional, intent que fracassa el 1998 (Bérard, Marchenay, 2004: 179). Es tracta d'un atac directe contra l'elaboració de formatges a partir de la llet crua, pràctica tradicional en l'àmbit europeu, que es basa en la perillositat dels gèrmens de la listèria. Però la pasteurització no només acaba amb els gèrmens considerats patògens, sinó que també destrueix tota la flora microbiana natural de la llet que permet els processos de fermentació i totes les varietats organolèptiques de les maduracions naturals. Tot i no fer-se obligatòria la pasteurització, l'any 1998 es prenen mesures molt estrictes contra la listèria que segons diferents autors i especialistes es consideren excessives (Bérard, Marchenay, 2004: 180). Com va ressaltar Patrick Anglade,¹³² un tècnic francès de qualitat alimentària, no es pot parlar d'una única qualitat de la llet, sinó que s'ha de parlar de diferents qualitats, com la qualitat fisicoquímica, la microbiològica, la sanitària i la tecnològica. La reducció d'aquestes variables des de la perspectiva sanitària pot reduir la riquesa productiva dels territoris.

Els tècnics de la Cooperativa coincideixen en el fet que es tracta d'un tema complicat, i que la major part dels tècnics formatgers del seu àmbit de treball (principalment europeu) troben la normativa actual massa exigent. La legislació imposa la utilització d'una llet per fabricar formatge que no té prou ferments lactis, una *llet estèril*. La desaparició dels gèrmens totals impedeix la maduració i la fermentació correctes dels formatges, i només és bona per a les empreses que es dediquen a la venda de llet UHT (*ultra high temperature*)¹³³ que prefereixen un producte amb absència total de gèrmens. La producció de formatge requereix una

¹³² Anglade, Patrick (2010) "La qualitat de la llet de formatgeria", a les Jornades tècniques de la Fira de Sant Ermengol: "La qualitat de la llet de formatgeria". Comunicació personal.

¹³³ Es tracta principalment de la llet en bric.

llet amb major presència bacteriana, una pràctica que respon a la llarga tradició de producció i de consum formatger al continent europeu i que no és compartida en altres zones del món.

Les reglamentacions en matèria d'higiene van afectar també la fabricació de formatge a la Cooperativa. Des de finals dels noranta la fàbrica es va tancar per la nova normativa de seguretat i d'higiene i es van deixar de fer les visites guiades pensades sobretot per a escoles i instituts. Els operaris van començar a portar unes robes especials amb les quals no poden abandonar l'àmbit de la fàbrica, i es van haver de delimitar zones específiques aïllades per basses amb desinfectants. El procés de fabricació es va anar actualitzant, malgrat que la Cooperativa es manté des de la dècada dels vint al mateix solar, i va suposar un increment en la industrialització de la producció, amb l'abandó progressiu de les pràctiques manuals i de les feines especialitzades. Un altre informant, tècnic formatger que hi va entrar a treballar l'any 1999, ens va concedir una entrevista el 2011. Ens explicava que la fàbrica funciona actualment gràcies a línies de producció, i que es tracta de feines estandarditzades. El control tècnic i el coneixement de la totalitat del procés de producció va a càrrec dels dos responsables formatgers.

Si bé podem parlar de la recerca d'una major especificitat en alguns dels productes, no podem oblidar la vocació industrial de l'empresa. La major part dels formatges produïts actualment es basen en tecnologies de pasta premsada de consum ampli, encara que defensen la qualitat per poder competir en els mercats de major distribució. Finalment, el terreny dels formatges frescos i la mantega ens parlen d'una empresa molt diversificada que manté el gran volum de la seva producció orientat a les pastes premsades, però també estan introduïts al mercat dels fosos, dels frescos, i de la lactosa, com ens explicaven els tècnics durant diverses entrevistes.

5.2.2. Les DOP a la Cooperativa del Cadí

A la dècada dels noranta es va obrir la porta a un camí de certificacions de qualitat de diferents derivats lactis de la Cooperativa. Es tracta d'una evolució marcada per una tendència global que serà promoguda també des de la Unió Europea amb noves marques i certificats de qualitat i origen. Com hem comentat, Medina (2010) sosté que aquestes tendències són la contrapartida de l'extensió de la percepció social del risc, producte del desconeixement dels processos de producció cada cop

més complexos. MacCannell (1999) també fa referència a la complexitat de la societat moderna que condueix a una cerca constant de mistificacions que permetin trobar un sentit profund a la realitat, amb la voluntat de trencar l'aparent dicotomia entre autenticitat i representació o ficció. Davant l'angoixa produïda pel misteri que envolta la producció d'aliments, s'imposa un desig de localització, de tornar a un coneixement més directe de l'elaboració dels productes (Medina, 2010: 15). L'any 1992 la UE va posar en funcionament un reglament de protecció de les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides dels productes agrícoles destinats a l'alimentació humana,¹³⁴ seguit d'un segon reglament relatiu a la certificació de les característiques específiques dels productes agrícoles i alimentaris.¹³⁵ Aquesta normativa s'orienta a la protecció i el foment de les zones rurals, una mesura que busca la diversificació de la producció agrícola¹³⁶ i la valoració dels seus productes.¹³⁷ Però també fa èmfasi en el valor local de la producció i la relació que s'estableix entre el territori i les seves pràctiques productives, així com en el caràcter tradicional dels productes. Es busca així establir un lligam entre un lloc i un producte o una tradició.

El camí cap a la certificació de qualitat dels productes de la Cooperativa del Cadí va començar amb l'obtenció de certificats de qualitat de la Generalitat de Catalunya, així com la marca Q de qualitat alimentària, que s'atorga a productes alimentaris que es considera que tenen unes característiques diferencials.¹³⁸ Però des del moment en què la UE va legislar una normativa específica per unificar les diferents etiquetes nacionals, els productes amb certificats de qualitat de la Generalitat de Catalunya van haver d'homologar-se a les noves distincions europees. Aquest procés ens va ser explicat per un tècnic de la Cooperativa que es va

¹³⁴ Reglament (CEE) núm. 2081/92 del Consell, de 14 de juliol de 1992, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

¹³⁵ Reglament (CEE) núm. 2081/92 del Consell, de 14 de juliol de 1992, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris (DO L 208 de 24.7.1992, p. 9).

¹³⁶ Reglament (CEE) núm. 2081/92 del Consell, de 14 de juliol de 1992, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris. P. 1.

¹³⁷ Reglament (CEE) núm. 2081/92 del Consell, de 14 de juliol de 1992, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris (DO L 208 de 24.7.1992, p. 9). P. 1.

¹³⁸ Web de l'Institut Comunitari de Certificació. [Disponible a: <http://www.institutocomunitario.com/icc/servicios/certificaciones/marca-q-de-qualitat.html>]. Consultat el 23/12/2015.

fer càrrec de la tramitació dels expedients relacionats amb les acreditacions de la UE. Quan es va legislar la normativa europea la Cooperativa va decidir acollir-se a la denominació d'origen protegida (DOP) que estableix un vincle entre un lloc determinat i un producte, les característiques del qual es deuen fonamentalment al medi geogràfic, amb els seus factors naturals i humans.¹³⁹ Va ser l'any 1997 quan van optar per la denominació d'origen en dos dels seus productes derivats de la llet, la mantega i el formatge Urgèlia. La DOP del formatge Urgèlia va ser aprovada l'any 2000, mentre que la mantega ho va ser l'any 2003.

Segons el plec de condicions de la normativa europea,¹⁴⁰ l'obtenció d'una denominació d'origen suposa l'elaboració de dossiers on es demostrï la qualitat del producte i les seves característiques específiques. Sobretot, es tracta de relacionar un producte amb un territori, cosa que s'aconsegueix mitjançant la demostració d'una tradició productiva. El discurs esgrimit per la Cooperativa per obtenir les proteccions europees es basava sobretot en la tradició productiva de l'empresa des de la seva fundació l'any 1915. En el plec de condicions de la Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya,¹⁴¹ nom oficial de la DOP, podem llegir una connexió entre la llet de les vaques frisonas del territori i la producció de la mantega en la fàbrica de la Seu d'Urgell des del 1915. Es fa èmfasi en les característiques organolèptiques del producte, la qualitat del procés de producció i la recollida de la llet, així com de l'elaboració de la mantega, fent especial èmfasi en el reconeixement del producte per part dels consumidors. Es destaca, per exemple, que es tracta de la primera mantega catalana comercialitzada en els grans nuclis de població com Barcelona en el període que va de la dècada dels quaranta als seixanta, factor que estipula el seu renom i el seu prestigi entre els consumidors catalans. També es fa referència a una "tradició lletera" local que data de molt antic, i que fa al·lusió a la producció casolana de mantega per al consum familiar, sense deixar de destacar les característiques climàtiques del medi que determinen el predomini del ramat

¹³⁹ Reglament (CEE) núm. 2081/92 del Consell, de 14 de juliol de 1992, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris. Art. 2.

¹⁴⁰ *Ibidem*, art. 4.

¹⁴¹ Plec de condicions de la denominació d'origen protegida Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Servei de Denominacions i Marques. Documents de la Cooperativa del Cadí.

boví. Per últim, es defineixen clarament les característiques de l'etiquetatge i de la presentació del producte.

En el cas de la DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, es presenta com un formatge de pasta premsada, gras, madurat, elaborat a partir de llet de vaca pasteuritzada que prové de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya.¹⁴² Com en el cas de la mantega, es destaca la procedència de la llet de vaques de raça frisona, alimentades majoritàriament per les pastures i els farratges del territori. Amb relació al vincle històric amb el medi, es fa esment de la tradició formatgera local, primer d'autoconsum per convertir-se posteriorment en una pràctica industrial en el si de la Cooperativa. Igual que amb la mantega, es destaquen les característiques organolèptiques definides del producte que són tradicionalment apreciades i distingides pels consumidors. Com ens explicava el tècnic, l'objectiu era reconèixer productes alimentaris arrelats en un territori, propis d'una zona geogràfica i d'una llarga tradició, així com d'una alta qualitat, i que d'alguna manera tenen un aspecte social relacionat.

En una mena d'invocació màgica, les característiques atribuïdes al territori semblen reflectir-se al producte, transportant als consumidors un trosset del Pirineu. La base del valor afegit és aquesta translació metonímica, per la qual l'adquisició d'un producte fet al territori representa accedir a les bondats de la natura i de la connexió més directa amb la terra. Per tant, per entendre els valors afegits d'aquestes produccions hem de referir-nos a la construcció simbòlica i resignificació del Pirineu en el context de les dècades dels vuitanta i els noranta, un procés relacionat amb les transformacions dels sistemes econòmics i amb les noves relacions rurals-urbanes en un context postindustrial o de capitalisme tardà.

L'existència de marques de qualitat certificada funcionen d'alguna manera a través del tancament d'un mercat específic a la possible competència, ja que només poden convertir-se en productors empreses o individus que produeixin en un territori específic. Les DOP poden fer incrementar els ingressos per la venda dels productes que protegeixen, sense córrer el risc que surtin gaires nuclis de competència en la seva elaboració. En el cas de les DOP de la Cooperativa es tracta

¹⁴² Plec de condicions de la denominació d'origen protegida Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Servei de Denominacions i Marques. Documents de la Cooperativa del Cadí.

d'un cas curiós, ja que l'únic productor és la mateixa empresa que va demanar la certificació: a l'any arriben a vendre unes 40 tones de formatge Urgèlia, principalment a França. Salvador Maura ens va exposar algunes crítiques al voltant d'aquestes pràctiques normatives de la UE, ja que si bé és cert que poden ajudar a la protecció d'una producció específica, per una altra banda l'excessiva determinació de les formes d'elaboració pot portar a l'eliminació de les diferències i a una homogeneïtzació excessiva del producte. Com sostenen Bérard i Marchenay (2004: 187), aquestes mesures de protecció també comporten processos d'exclusió.

L'obtenció d'una DOP vol dir també la creació d'un entramat administratiu que implica la supervisió dels processos productius definits. La normativa requereix la creació d'estructures de control que garanteixin que els productes agrícoles i alimentaris protegits amb una denominació d'origen compleixen els requisits estipulats en el plec de condicions.¹⁴³ Per a les denominacions de l'Alt Urgell i la Cerdanya es va crear un Consell Regulador constituït per tres membres productors de llet, tres del sector elaborador de formatge i dos vocals tècnics nomenats per la Generalitat. Un tècnic de la Cooperativa, elegit president d'aquest Consell Regulador, ens va explicar que els vocals són originaris de les dues comarques que conformen la denominació d'origen. L'objectiu d'aquest ens és vetllar per la certificació de qualitat del producte així com per la seva promoció. També s'encarrega de la contractació d'una empresa externa degudament acreditada que tingui la capacitat de controlar i certificar el producte. Com explica el president del Consell, s'intenta garantir la legitimitat de la denominació d'origen i assegurar que darrere del logo comunitari els consumidors sàpiguen que hi ha una feina, un territori: "Una mica la nostra idea és aquesta, vendre un territori a través d'una marca de qualitat d'un producte alimentari".

Per sobre del Consell Regulador hi ha la supervisió de la Comissió Europea que porta les reglamentacions i elabora les normatives. El tècnic explica que també hi ha una federació catalana de productes amb DOP o IGP que s'organitza de manera conjunta per promocionar els productes, la qual forma part d'una associació més àmplia en l'àmbit de la UE, anomenada Associació de Regions d'Europa amb Productes d'Origen (AREPO). Mitjançant aquestes agrupacions es busca marcar unes pautes de cara al futur així com una sèrie de directrius, i també funciona per fer

¹⁴³ Reglament (CEE) núm. 2081/92 del Consell, de 14 de juliol de 1992, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris. Art. 10.

força davant del Parlament Europeu en la defensa dels productes de qualitat arrelats als territoris associats en molts casos a zones amb dificultats de desenvolupament. La promoció d'aquestes etiquetes és una defensa davant de la competència d'altres productes no certificats, però que entren al mercat europeu amb uns preus més competitius. L'entrada en el mercat europeu d'aquestes mercaderies és viscuda per molts productors com una competència deslleial. La qualitat s'esgrimeix com l'argument principal en la defensa de les produccions europees arrelades a un territori. Igualment, el tècnic, també elegit vicepresident de la federació catalana de productes amb DOP i IGP, va referir-se a la tradició d'elaboració, que en l'àmbit català en molts casos es pot relacionar amb cooperatives de producció: "Saps que darrera hi ha bon producte".

La multiplicació dels processos normatius que associen un producte a un lloc o una tradició formen part dels processos de patrimonialització. Si bé no es tracta directament d'elements del passat recuperats, la regulació d'indicadors de qualitat es basa en conceptes com el d'autenticitat, tradició, tipicitat, etc. (Bérard, Marchenay, 2004) que ens remetent a una idealització de les tècniques i pràctiques productives del passat. L'associació d'un producte específic amb un territori crea lligams entre la producció i la cultura local, ja que no es pot separar el context geogràfic de les tradicions històriques i socials que li han donat forma. Les pràctiques comercials del sistema econòmic en el context de la globalització han permès la circulació dels aliments i, per tant, un increment de la distància entre el producte i el consumidor. Els discursos que legitimen les denominacions d'origen es basen a reivindicar l'especificitat d'unes pràctiques productives determinades, pròpies dels diferents territoris, un desig de controlar i conèixer les trajectòries dels productes consumits. Es tracta, per tant, d'una posada en valor, una forma de legitimar la plusvàlua cultural (Bérard, Marchenay, 2004) basada en l'apropiació d'una sèrie de característiques que es consideren pròpies d'un àmbit geogràfic i que s'aspira a transmetre als productes. Si bé no podem parlar pròpiament de la recuperació d'elements del passat, es tracta de la promoció i la restauració de pràctiques i tradicions productives del passat a partir de la creació de marques i etiquetes de qualitat.

5.3. La museïtzació de la llet i el formatge

En el context del turisme, el museu funciona com una atracció de primer ordre (Kirschenblatt-Gimblett, 1998). La necessitat de crear nous focus per atraure visitants suposa repensar el passat local per convertir-lo en patrimoni mitjançant el procés d'exhibició. Històricament, la ciutat de la Seu d'Urgell disposa del Museu Diocesà creat pel Bisbat l'any 1956, amb un fons museístic que inclou peces d'art dels segles *x* al *xviii*. Però els processos de transformació política i social del Pirineu a la dècada dels vuitanta, i sobretot durant els anys noranta, van permetre el desenvolupament de nous museus orientats a la recuperació del patrimoni local. El concepte d'ecomuseu, vigent a França des dels anys seixanta, que es presenta com un laboratori d'idees orientades a la promoció, el desenvolupament i la reflexió sobre una comunitat i el seu territori (Varine-Bohan, 1976), va repercutir en l'àmbit pirinenc com un model de desenvolupament museístic adequat. En aquest context té lloc a l'Alt Urgell un procés de recerca i reflexió sobre la possibilitat d'obrir nous museus etnogràfics sobre temàtiques diverses. La idea del museu de la llet sorgeix a finals dels noranta, però no es veurà concretada fins a l'any 2011 amb la culminació del procés de patrimonialització del passat lleter i formatger de la zona.

5.3.1. El museu que no va ser

Serà sobretot a partir de la dècada dels noranta quan podem observar un canvi en l'orientació de les iniciatives i polítiques públiques a la comarca de l'Alt Urgell. Aquestes transformacions estan relacionades amb les noves formes jurídiques i legislatives que es van imposar sobre el territori i que van promoure la conversió de les estructures econòmiques i de les propostes de desenvolupament local. La nova direcció econòmica orientada al turisme suposa una sèrie de canvis en nombroses dimensions, i tindrà un efecte decisiu en l'orientació de les actuacions i polítiques culturals.

L'any 1993 el Consell Comarcal de l'Alt Urgell, creat el 1987, convoca una plaça de tècnic per a l'àrea de Cultura, fins aleshores dirigit per personal del Servei de Normalització Lingüística. Les activitats desenvolupades s'orientaven a una visió de la cultura pròpia d'etapes anteriors, que prioritzava les actuacions en el camp de l'art i dels esports (Narotzky, Smith, 2006: 196). Els primers anys del nou tècnic de

cultura seran de continuïtat amb relació a les actuacions prèvies, amb la promoció de projeccions de cinema a la fresca, concursos de dibuixos nadalencs per als nens, i altres actuacions similars. Però ràpidament s'hi introdueixen canvis, de forma paral·lela a processos semblants que tenen lloc a la resta del territori pirinenc. En reunions compartides entre l'àrea de promoció econòmica i la de cultura es va discutir la direcció de les accions que havia de prendre el Consell Comarcal per poder potenciar les diverses realitats de la comarca i aconseguir a la vegada una rendibilitat econòmica o socioeconòmica. Aquest procés ens va ser explicat per Isidre Domenjó, tècnic de cultura, durant una sèrie d'entrevistes.

El canvi d'orientació es va produir principalment gràcies a l'arribada de subvencions de la Unió Europea, que destacaven una visió de la cultura segons la qual es prioritzen les accions en l'àmbit del patrimoni cultural. L'any 1997 es va demanar una primera ajuda en aquesta línia al programa Interreg de la UE per fer la Via Romànica, una iniciativa conjunta de l'àrea de cultura i la de turisme, que buscava estrènyer els lligams entre regions de diversos països així com revalorar el patrimoni romànic del territori. Se'n va elaborar un primer inventari en el qual s'indicava la necessitat de fer-hi reparacions urgents, centrades sobretot en el patrimoni material: esglésies i alguns monuments. La falta de recursos va resultar en unes primeres actuacions que no van donar gaires fruits, més enllà d'alguns tríptics informatius i un primer interès en el tema. Es tracta d'una ruta transfronterera del romànic pirinenc que inclou uns quaranta monuments a la comarca de l'Alt Urgell, entre aquests la catedral de la Seu d'Urgell i el Museu Diocesà.

Però la iniciativa més important de l'àrea de Cultura del Consell Comarcal, que es compta igualment entre les primeres actuacions en l'àmbit del patrimoni, és la Ruta de Museus dels Oficis d'Ahir. Es tracta d'un grup de museus que recuperen diferents oficis considerats "tradicionals", que comparteixen la característica d'haver desaparegut durant el segle xx. Isidre Domenjó ens va explicar com havia sorgit la idea de crear una llista de museus etnogràfics possibles, amb l'assessorament de Jordi Abella, director de l'Ecomuseu de les Valls d'Àneu, un dels museus amb més ressonància en l'àmbit del Pirineu català. Es tractaria de museus vinculats als oficis antics, en la creació dels quals es va fer èmfasi en la importància de situar-los als diferents pobles de la comarca per evitar així un procés de centralització a la capital. A partir d'aquestes premisses van anar sortint idees, en col·laboració amb diferents persones com la presidenta del Consell Comarcal o els tècnics del

Consell. Alguns dels museus en aquesta llista es basaven en exposicions prèvies organitzades per gent dels diferents pobles de la comarca, com seria el cas de les trementinaires de Tuixent. En altres casos, es va tractar d'iniciatives de gent dels pobles, com alcaldes o regidors amb força per tirar projectes endavant, i es va parlar d'involucrar els ajuntaments en la gestió dels museus. Més enllà de l'èmfasi territorial, la idea es basava en un únic museu etnogràfic que tingués les diferents sales escampades per tota la comarca, amb la intenció primera de construir-los tots alhora per no ferir sensibilitats locals, i com a resposta a la vocació de descentralització dels consells comarcals.

Tanmateix, no tots els projectes plantejats es van concretar. Ans al contrari, moltes de les propostes de museïtzació van caure en l'oblit. Un element important que va determinar l'èxit dels projectes va ser la participació de certes persones amb influència política que es van fer responsables de la creació del museu al seu territori. Els museus que finalment van formar part d'aquesta ruta són el Museu dels Raiers, el Pou de Gel, el Museu de la Vinya i el Vi de Muntanya, el Museu de les Trementinaires i la Farinera de la Trobada. A aquests museus de nova creació se n'han d'afegir tres de privats: la Fàbrica de Llanes i el Museu de l'Acordió a Arsèguel, i el Museu del Pagès a Calbinyà. Van ser creats entre 1998 i 1999 en diferents municipis de la comarca i són gestionats pels ajuntaments respectius, a excepció dels museus privats.

A la llista de museus etnogràfics possibles hi trobem la proposta de fer un museu de la llet, que a diferència d'altres iniciatives es va fer encara que mai no se'n va fer efectiva l'exhibició. La idea, inspirada per la realitat del territori com una de les comarques lleteres per excel·lència a Catalunya, va sorgir entre els tècnics del Consell Comarcal i es va beneficiar de l'existència de la Cooperativa del Cadí a la Seu d'Urgell així com de la memòria de Zulueta que encara es manté viva dins l'empresa.¹⁴⁴ El museu de la llet va ser un projecte que va arribar a prendre forma, se'n va encarregar un estudi per fer-lo i fins i tot es van fer els plafons que no es van arribar a exposar. Aquesta és la història del museu frustrat de la llet.

La idea, com vam dir, va sorgir de manera semblant a la de la resta dels museus, a través de la recerca de temes possibles d'oficis antics factibles de ser museïtzats. L'Isidre recorda que així com cada museu s'havia pensat per a un poble diferent de

¹⁴⁴ L'any 1927 es va inaugurar un bust de bronze de Josep Zulueta que rep els visitants a l'antic edifici de la Cooperativa del Cadí.

la comarca, el museu de la llet podia fer-se en qualsevol indret, ja que la majoria de municipis eren lleters. Però l'existència de la Cooperativa del Cadí a la capital de la comarca els va empènyer a situar el museu a la Seu d'Urgell, per la qual cosa van anar a parlar amb el president i el director de l'empresa. Es tractava de Bonaventura Rebés i de Carles Moliné, que van rebre la idea amb bons ulls. Coincidia la proposta amb el fet que en aquests mateixos anys havien hagut de tancar la fàbrica a les visites per normatives d'higiene, i només tenien un vídeo per passar als visitants. L'opció d'un museu finançat a través del Consell Comarcal i situat a les dependències de la fàbrica resolvia aquestes dificultats. Van destinar la sala d'actes, que es feia servir una vegada l'any per fer l'assemblea dels socis, i es va pensar en un sistema d'elements mòbils que es poguessin treure el dia de la reunió.

Immediatament es va tirar endavant el projecte, amb diners provinents del Departament de Política Territorial i Obres Públiques a través d'una partida anomenada "Petits Nuclis", destinada al reequilibri territorial. Es va encarregar a Jordi Dalmau, nascut a la comarca, que fes un treball de recerca sobre el tema i una proposta de guió de cara a l'espai expositiu del museu. El Jordi és forestal i des de feia alguns anys s'havia dedicat a fer projectes en temes de natura. En una entrevista de l'any 2010, ens va explicar que sempre s'havia interessat per temes d'etnografia, encara que no tenia una formació específica en el tema, i va decidir fer-se càrrec del projecte. La recerca es va centrar sobretot en la Cooperativa, als arxius de la qual va tenir accés, però també va tractar de temes relacionats amb les transformacions socials, paisatgístiques i econòmiques de l'Urgellet i posteriorment d'altres zones com el Baridà, a causa de la introducció de la ramaderia vaquina de llet. Després d'un any de treball als arxius i d'una sèrie d'entrevistes, es va lliurar una memòria (Dalmau, Buchaca, 1999) així com el text per als plafons informatius que havien de ser exhibits a la Cooperativa. Però van sorgir diferents problemes i no es va arribar a un acord sobre la gestió i el lloc d'exposició, i finalment els plafons van quedar oblidats en diferents dipòsits.

Una diferència en el discurs plantejat pel museu de la llet, present en les explicacions dels plafons, amb relació a la resta de museus d'oficis, era el fet destacat de no tractar-se d'un ofici desaparegut, sinó que es referia a una activitat potent que encara funcionava com a motor econòmic de la comarca. El discurs museístic feia èmfasi en les transformacions de començaments del segle xx, que s'interpretaven com un canvi del sistema de producció: de la subsistència al mercat. Els primers plafons se centraven en l'origen de l'activitat pagesa i presentaven un escenari

evolutiu, segons el qual l'agricultura i la ramaderia són la conseqüència directa de la necessitat d'assegurar-se una font d'aliments constant. Aquests plafons introductors deixaven de banda la conflictivitat social i les relacions de poder, elements fonamentals per entendre el desenvolupament de la pagesia al Pirineu català. Igualment, es referien a la producció de formatges com una activitat ancestral, que es remunta a milers d'anys enrere i que continua elaborant-se de manera similar per part dels formatgers artesans actuals, amb els quals s'estableixen lligams de continuïtat. El model d'explotació del territori de principis del segle xx es presentava com una realitat estàtica que es va mantenir constant durant centúries, i que devia la seva escassetat de recursos a la producció per a la subsistència i a la manca de comunicacions. L'absència de mencions de les relacions polítiques locals i nacionals vela una realitat més complexa i jerarquizada.

La figura de Zulueta es presentava en aquest context com un pensador amb una idea brillant, amb l'objectiu primer de treure de la misèria la societat alturgellenca. Es tracta d'una hipòtesi que encara perdura com a discurs ideològic en diferents contextos de la comarca, un discurs clarament defensat des de la Cooperativa, però igualment enarborat per polítics i personalitats diverses. El canvi del model econòmic cap a una economia intensiva orientada a la llet es presentava en els plafons com una transformació cabdal amb fortes repercussions per a l'economia rural. Igualment, s'explicava la trajectòria industrial de la Cooperativa, així com el trencament i la fallida de l'empresa Lleteries. El museu es proposava instruir sobre els diferents procediments industrials de producció de la fàbrica, així com sobre l'evolució del sistema al llarg del segle xx. Finalment, un últim plafó ens informava dels desafiaments del model de desenvolupament lacti després de la implantació de les quotes de llet i l'entrada a la Unió Europea.

El discurs d'aquest museu relaciona de manera estreta la producció làctia de la Cooperativa i la posterior tradició artesana d'elaboració de formatge, amb l'esment a la Fira de Sant Ermengol. A través de la llet com a fil conductor, s'enllacen una sèrie de transformacions productives i la implantació d'un nou sistema econòmic amb les derives de producció artesanes que van portar, o recuperar, els neorurals a començaments dels anys vuitanta. Els reculls històrics sobre la producció formatgera en el context pastorívol es relacionen amb la recuperació de tècniques artesanes amb el valor afegit del producte natural i fet a mà en el context de les societats postindustrials. Podem observar com es crea un lligam simbòlic entre realitats socials i econòmiques molt diverses, productes de desenvolupaments

històrics i socials específics. D'aquesta manera, podem parlar de la patrimonialització de la llet i del formatge, un discurs que unifica fenòmens diversos i els agrupa sota el paraigua de la tradició local per convertir-los en patrimoni. Però aquesta interpretació s'ha d'entendre com a producte de discursos oficials de l'Administració, en un intent de rendibilitzar i dinamitzar les produccions locals. L'objectiu es reflecteix contínuament en els discursos polítics i socials de la comarca així com en altres regions europees: aprendre a vendre el que hi ha al territori. Aquesta perspectiva s'ha d'analitzar com a part d'un nou model econòmic orientat al turisme que posa en primer pla la necessitat d'atreure visitants. El resultat són models de desenvolupament i de producció de localitat (Appadurai, 1996) fortament influïts per línies d'actuació que es deriven de polítiques institucionals d'àmbit nacional o transnacional.

5.3.2. El nou museu de la llet i el formatge

El segon museu dedicat a la llet i el formatge de la comarca de l'Alt Urgell va tenir un desenvolupament diferent. Des de feia alguns anys, l'equip de govern de l'actual alcalde de la Seu, Albert Batalla, tenia la idea de fer un museu a la ciutat. Amb aquesta iniciativa en ment, es van demanar diferents subvencions gestionades des de diverses administracions nacionals i de la UE. La primera subvenció provenia de "Pirineu Comtal: rutes del naixement de Catalunya", un programa del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat que pretenia ser una ruta turística pels indrets més representatius de la història medieval del país. Albert Villaró, arxiver de l'Ajuntament en el moment d'activació del projecte, ens va explicar que es tractava d'una idea per articular la zona del Pirineu mitjançant un grup de personatges històrics. Com que la figura dels comtes d'Urgell no era representativa de tot el territori de la comarca, ni tampoc els vescomtes de Castellbò, es va triar el bisbe Ermengol com a opció més evident. La idea de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell va ser vendre un projecte centrat en el passat medieval de la ciutat, pel qual es va aconseguir un pressupost d'uns 150.000 euros. Es tracta d'un aspecte del passat de la comarca que havia implicat molts processos de recuperació del patrimoni i que responia a l'interès d'un grup d'estudiosos i d'intel·lectuals de la zona que van veure en aquesta època un símbol de la grandesa del territori.

Però la realització del nou museu es deu a l'afegit de dues subvencions més. La primera, provinent del FEDER (Fons Europeu de Desenvolupament Regio-

nal), va aportar la major part del pressupost, uns 650.000 euros. Els tècnics de l'Ajuntament, des de diferents àrees, van desenvolupar un projecte anomenat Espai Ermengol, en el qual es lligava la figura del bisbe i el passat medieval de la ciutat amb el tema de la qualitat, element cada vegada més destacat des de les lògiques de finançament del FEDER. D'aquesta manera, a la història de la ciutat i a la figura del bisbe s'hi afegia un discurs de tradició i qualitat en la producció de llet i formatge. Per acomplir la totalitat del pressupost, que s'elevava a 1.300.000 euros, es va demanar ajuda a l'Institut de Turisme d'Espanya.

Novament ens trobem amb polítiques culturals que marquen una línia clara de desenvolupament local, que són el resultat directe de l'existència de subvencions ofertes prioritàriament des de la Unió Europea, i en molts casos resseguides per ajudes de suport nacional en la mateixa direcció. La influència de les polítiques europees és clau a l'hora d'entendre el desenvolupament regional del Pirineu, condicionat per les actuacions i accions que es duen a terme.

La proposta original de museu suposava la col·laboració amb el Bisbat d'Urgell, posseïdor dels fons més importants relacionats amb la figura del bisbe Ermengol. La idea, que ens va ser explicada per Albert Villaró, es basava a narrar la història de la ciutat a través de la figura del bisbe, mitjançant una renovació i un reaprofitament dels fons del Museu Diocesà, construït ara ja fa mig segle i pendent d'una reforma tant de l'edifici com del discurs. Però les dificultats d'arribar a un acord entre les entitats van fer naufragar aquesta idea.

La realització del projecte definitiu es va encarregar a l'empresa Quaderna, especialitzada en la creació de museus. L'alcalde ens va explicar durant una entrevista que la gent de Quaderna els va recomanar abandonar la idea presentada com a Espai Ermengol, amb l'argument que no es tractava d'un concepte reconeixible i van proposar resoldre una de les deficiències museístiques de la Seu d'Urgell, la manca d'un museu de la ciutat. Així van proposar el "MuSeu d'Urgell". El projecte mantenia les línies bàsiques pensades pels tècnics de l'Ajuntament, amb algunes transformacions. Finalment, el projecte es va inaugurar amb el nom d'Espai Ermengol. L'objectiu de l'Ajuntament, liderat per la figura de l'alcalde, era disposar d'un museu de la ciutat que funcionés com a espai d'acollida i que servís com a *tast* de la ciutat, del territori i del formatge.

El museu es va concretar en un edifici recuperat del centre històric de la Seu d'Urgell, molt proper a la catedral. A la planta baixa, incorpora una zona d'acollida de visitants, que funciona també com a oficina turística. El primer pis està dedicat

a la història de la ciutat. Es tracta d'un discurs ampli que pretén integrar la geologia pròpia de l'indret amb un nivell de narració mític, passant per la narrativa històrica més tradicional. Els fons d'aquesta primera planta provenen en bona part de l'Ajuntament, moltes de les obres del qual estaven exposades anteriorment a la sala de plens del consistori. Aquests trasllats van portar alguna polèmica, ja que s'argumentava la descontextualització simbòlica de les obres. Curiosament, i segurament a causa del tipus de fons disponibles per fer el museu, el discurs històric de la ciutat concedeix gran rellevància al segle XVIII, l'època borbònica i el decret de Nova Planta, un període que no ha estat habitualment protagonista en les derives de recuperació del passat local. Igualment, crida l'atenció el marcat caràcter municipalista del discurs, centrat a destacar la història de la ciutat per sobre de la dels seus habitants. De fet, la major part dels plafons del museu es refereixen a la ciutat de la Seu d'Urgell en un procés de subjectivació que deixa en segon pla la societat urgellenca.

El segle XX dedica un plafó a parlar de la figura de Zulueta i les transformacions agràries, per presentar posteriorment un seguit de fotos antigues del fons de Guillem de Plandolit (1872-1932). Es tracta d'una col·lecció que es va donar a conèixer a la gent de la comarca en exposicions prèvies, gràcies a un projecte conjunt entre el Govern d'Andorra, l'Ajuntament de la Seu d'Urgell i les fundacions de diferents bancs i caixes. Aquestes fotografies, un dels fons locals més complets i amplis del territori, s'endinsen en les realitats socials més variades de l'època, amb imatges dels pobles, dels esdeveniments festius més rellevants i de situacions quotidianes del treball urbà i rural, la misèria de la pagesia i l'esplendor de les classes acomodades. Les cares castigades pel sol i les inclemències dels habitants del camp, capturats en el moment de la feina, envoltats de pics nevats i muntanyes d'herba, són una representació excelsa de la idealització de la vida rural en el context del Pirineu. Aquesta obra encarna la visió burgesa d'un aristòcrata local, que s'aboca a un nou exotisme rural així com els seus contemporanis es perdien de manera romàntica en visions idealitzades d'un *altre* aliè i desconegut en zones llunyanes del món (vegeu Said, 2003).

Un element habitual en parlar d'aquest fons fotogràfic el trobem en el fet d'interpretar aquestes imatges com a mirall d'un món rural que "havia perviscut sense grans canvis des de l'edat mitjana fins a començaments de segle XX" (Conrado, 2007: 8). Aquesta visió romàntica coincideix amb una perspectiva estesa del passat rural del Pirineu, que ignora el desenvolupament històric i social del

territori, les qüestions referides a la propietat de la terra, els conflictes i la creació de desigualtats o el desenvolupament dels processos d'exclusió. És una visió ensu-crada, apta per al consum patrimonial, que recrea la imatge d'un món ancestral que s'alimenta de la terra i viu a la natura. La dedicació d'un espai important a aquesta perspectiva històrica dins de la narrativa del museu de la ciutat permet una continuïtat amb els discursos de recuperació del passat que s'han generalitzat en el context de la patrimonialització.

En una mateixa dinàmica, la narració del segle xx fa algunes al·lusions breus i simplificades sobre la Guerra Civil, i no s'endinsa en la llarga dictadura franquista. Igualment, obvia la menció als tradicionals conflictes entre l'Església i les classes dominants a la Seu d'Urgell, entre d'altres. La història de la ciutat ignora la construcció de les dinàmiques locals, les aliances i els enfrontaments, les responsabilitats compartides, el conflicte i la violència. Fent ús d'un discurs romàntic, busca reforçar la idea de comunitat i de passat compartit, la permanència d'una identitat suposadament arcaica, que ignora la producció d'una història crítica i analítica que permeti repensar els processos socials locals i la generació de dinàmiques polítiques i econòmiques que han portat el Pirineu a la seva realitat contemporània. Preval la recuperació "del nostre patrimoni cultural", un discurs de germanor que contrasta no només amb la història del passat sinó amb l'experiència social contemporània.

Les llums i les ombres funcionen ressaltant allò que es considera digne de recuperació, mancat de conflicte i adornat amb les imatges radiants d'un Pirineu exposat per vendre. L'última referència del segle xx ens parla dels aiguats del 82, una crescuda traumàtica del riu Segre que es va emportar cases, records i propietats. És un trencament que continua en la línia d'evasió anterior, ja que l'experiència d'una catàstrofe natural serveix per exemplificar els riscos que pateix la comunitat i la necessitat de mantenir-se unida. La destrucció es percep aquí com a conseqüència de forces superiors, externes a la vida social i política de l'ésser humà. També es fa esment als Jocs Olímpics de 1992, que van portar a la ciutat una possibilitat de desenvolupar les seves infraestructures en convertir-se en la subseu de les proves de piragüisme en aigües braves.

El segon pis està dedicat a la llet i el formatge. En realitat, queda clar que el formatge ha guanyat pes en detriment de la llet. L'exposició s'obre amb un plafó rodó que sota un mapamundi ens anuncia: "el món és un formatge". Aquest *leitmotiv* ens portarà per una narració que s'endinsa en un discurs generalista. Es presenten els orígens del formatge i la seva història des d'una perspectiva universalista; fins i

tot es justifica la seva existència com a fruit de la necessitat de conservar la llet en un passat abstracte que fa referència a la transhumància com a activitat universal i no localitzada. En aquest discurs, el formatge sembla agafar una entitat pròpia i deslligada del seu entorn social i cultural: un dels plafons ens explica que “el formatge viatjava bé i va acompanyar exèrcits, mercaders i exploradors arreu del món”. El mateix procés de subjectivació al qual ja ens hem referit, pren forma en aquesta part de l'exposició, en què el formatge es converteix clarament en un protagonista desvinculat dels processos socials i culturals que li donen forma.

El recorregut continua referint-se a l'elaboració de formatge en termes igualment abstractes, alhora que reconeix l'impacte del context natural i cultural en el producte final. A poc a poc el discurs comença a centrar-se de manera indirecta en les característiques que té el formatge al Pirineu, a través d'al·lusions a les races autòctones i altres elements que es presenten desordenats sense especificar el seu context. Un exemple d'això és la menció de les lleteres metàl·liques, exposades davant d'unes poselles amb formatges, de les quals s'explica que eren els recipients dissenyats per garantir la conservació de la llet, sense referir-se amb exactitud al model de producció específic que va envoltar el món de la recollida de la llet a la comarca.

Aquesta perspectiva universalista que parla del formatge com d'un element mundial i que respon a certes necessitats humanes, es reprendrà al llarg de tot el discurs expositiu i s'alternarà amb una narració més específica sobre les característiques locals. Igualment, són constants les referències a un món tradicional de producció formatgera que no acaba d'explicitar-se, però que apareix en repetides al·lusions al món tradicional del pastor. Les característiques organolèptiques també són objecte d'interès en el discurs d'aquest museu, ja que es dedica un sector important a ensenyar les diferents olors dels formatges mitjançant uns dispositius que desprenen les olors específiques, i a explicar els possibles sabors, textures i aparences del formatge. Així mateix, la informació s'endinsa en les característiques gustatives, però també en els detalls de la seva conservació, en la forma correcta de tallar els formatges, així com en el tema dels maridatges. Aquesta secció, titulada “el formatge a taula”, es refereix al formatge com un aliment bàsic en l'economia de subsistència, així com en la dieta mediterrània i posa en un mateix pla elements que responen a realitats socials i culturals diferents.

Finalment, un últim sector continua en la línia del *leitmotiv* triat amb l'anunci que “el Pirineu és un formatge”. En el projecte original dissenyat per l'arxiver de

l'Ajuntament, el discurs presentava una classificació del formatge local que s'identificava en tres etapes. El primer seria el formatge denominat *serrat*, caracteritzat com un formatge fet "per al *gasto*" en el context de les activitats *tradicionals* dels pastors i de la ramaderia de subsistència. En segon lloc, el formatge *cooperatiu*, que englobaria la gran varietat de formatges realitzats per Cadí en la seva trajectòria de gairebé 100 anys. Per últim, el formatge *artesà* produït pels joves *hippies* que van arribar al territori durant la dècada dels vuitanta.

Però el discurs museogràfic final no va respectar aquesta classificació, encara que hi manté certes semblances. Mentre que predomina el discurs abstracte referit a un formatge atemporal, un plafó resumeix les característiques dels *formatges urgellencs* que responen a les diferents fases que va travessar la ramaderia de la zona. D'una primera fase de grans ramats d'ovelles i de producció artesana, es passarà a la producció cooperativa industrial que finalment coexistirà amb el "retorn als sistemes tradicionals de producció". També es destaca la Seu com a referència europea en producció agroalimentària de qualitat gràcies a les seves denominacions d'origen i la indicació geogràfica protegida. El relat sobre el formatge urgellenc continua en una secció decorada amb imatges publicitàries de la Fira de Sant Ermengol i de diferents formatges artesans, així com de productes de la Cooperativa.

La darrera paret del museu ens presenta un resum dels diferents moments formatgers de la comarca, enllaçats segons un model que ja hem analitzat en pàgines anteriors. Un primer sector parla de les activitats ramaderes com a modalitat d'explotació que "sempre ha existit al Pirineu", i està il·lustrat amb fotografies cedides per diferents cases de la zona que barregen imatges de tractors dels anys setanta amb altres en blanc i negre que ens remetien a un passat molt més llunyà. Així, les al·lusions a un formatge fet "per al *gasto*" en el marc de les activitats ramaderes es refereixen de manera imprecisa a un període molt llarg del qual només s'especifica el final a mitjan segle xx. La columna següent es refereix a Josep de Zulueta i els canvis impulsats en el paisatge agrari, així com el sector industrial desenvolupat tant des de la Cooperativa del Cadí com des de Lleteries. Les darreres imatges es refereixen als nous artesans que "van recuperar, en certa manera, el fil de la tradició", per acabar parlant de la Fira de Sant Ermengol i la seva dedicació al món del formatge.

A la sala es pot veure també un documental sobre un formatger artesà: Xesco Buscallà de Bar. El director del documental ens va explicar que el que volia reflectir era la manera *natural* que tenia el Xesco de menar el bestiar, respectant el seu

ritme i els seus temps, no forçant els períodes d'apariament i basant l'alimentació majoritàriament en herba dels prats. En aquest sentit, el formatge s'entén que adopta el sabor de la terra i reflecteix les característiques del sòl, com en el cas dels vins. Per això és important que el procés d'elaboració d'aquests productes respectin una visió idealitzada de la natura, com una entitat aïllada de l'ésser humà que té uns ritmes i uns temps autònoms. El formatge artesà busca expressar un seguit de característiques que s'espera que siguin comunicables al consumidor, que pot adquirir així un tast de la terra.

Al tercer pis hi ha uns plafons amb un discurs que versa sobre la vida del bisbe Ermengol. Es tracta de la narració de la vida del sant, en la qual s'expliquen els detalls de la seva biografia, les obres construïdes al territori així com el detall de la seva mort traumàtica. En una sala veïna a l'exposició, es pot visionar un curt sobre la vida del sant, produït, dirigit i representat per gent de la comarca.

Aquest museu de la Seu d'Urgell concreta el procés de patrimonialització de la llet a través de la relació d'una sèrie de fenòmens socials de la comarca que passen a ser interpretats sota una mateixa categoria simbòlica. La tradició formatgera en el si de les cases pageses que produïen un formatge "per al *gasto*", s'enllaça amb les elaboracions artesanes dels *hippies* així com amb les produccions industrials de la Cooperativa del Cadí. Són diferents històries, amb casuístiques específiques i particularitats pròpies de cada context, amalgamades en un procés que reinterpreta el passat en un intent de buscar fórmules de desenvolupament per al territori. I de fet, més enllà del discurs museogràfic i les seves limitacions, el museu ha sabut guanyar-se en els darrers anys un lloc com a àmbit de difusió i de xerrades, que desenvolupa un actiu paper en el panorama cultural de la ciutat.

5.4. Conclusions

La patrimonialització del formatge implica la reinterpretació del passat, en la qual es destaquen un grup de valors que es consideren arrelats al territori i a les maneres de fer de la gent, i que gràcies a les produccions actuals es presenten com encara disponibles en el formatge artesà. La creació d'etiquetes forma part d'un màrqueting específic que produeix valor afegit gràcies a la promoció de la distinció cultural del lloc. Paxson analitza la producció de formatge artesà als Estats Units i ens parla d'un procés de translació pel qual el valor gustatiu és una conseqüència de l'arrelament en valors morals que fa del formatge un producte "èticament bo"

(2010: 445). Com destaca el mateix autor, no és només una qualitat del passat, sinó que és un valor per transformar el futur (Paxson, 2010).

En aquest mateix sentit, hauríem d'assenyalar un altre concepte que és el de qualitat, que engloba discursos variats (Ilbery, Kneafsey, 2000). La qualitat dels productes alimentaris s'expressa no només en les seves característiques gustatives, sinó que implica una gran varietat de significats diferents. Mentre que els productors fan èmfasi en els valors naturals del territori i de les formes de producció artesanes, les diferents administracions imposen també les seves versions de la qualitat. En els discursos oficials veiem en alguns casos la voluntat de lligar la qualitat del producte, derivat de les virtuts del territori, amb la qualitat de vida a la comarca. Finalment, els consumidors s'apropen a aquests productes i aporten a la vegada la seva versió d'allò que es considera qualitat.

La creació de noves etiquetes engloba diferents processos simultanis. La patrimonialització de la llet i el formatge s'emmarca dins d'aquestes dinàmiques classificadores que reinterpreten el passat local per adaptar-lo a les noves realitats socioeconòmiques. Com comentàvem al començament del capítol, per entendre aquestes transformacions és necessari tenir en compte diverses dinàmiques que han alterat la manera de pensar i entendre el territori. El desenvolupament dels processos de patrimonialització es veu influenciat per diferents organismes públics i privats que promouen una orientació específica a partir de polítiques públiques i plans d'actuació. Són el resultat de tendències que afecten la comarca de l'Alt Urgell, però també el Pirineu en un sentit ampli, en formar part de nous discursos territorials que entenen d'una manera específica les zones de muntanya en el nou context de la Unió Europea.

Tot i que la direcció general de les subvencions i les ajudes disponibles marquen clarament una línia d'acció, s'ha de ressaltar el paper acomplert per l'estructura social local que dona vida als processos de patrimonialització. L'etnografia presentada en aquest treball ens ha permès apropar-nos a les particularitats que conformen les relacions locals de poder i com s'articulen en cada moment.

Sota la nova etiqueta del formatge, s'ha estructurat un discurs que articula diversos fenòmens del passat i del present, reinterpretant les històries locals. A partir d'un origen pagès que recupera una visió idealitzada de l'agricultura i la ramaderia tradicional, es crea un lligam que enllaça aquest passat amb les transformacions productives en un context cooperatiu, per arribar finalment a l'elaboració contemporània de formatges artesans. La patrimonialització d'aquestes realitats

diverses permet pensar-les de manera conjunta, dirigint la vista enrere en un procés de creació de valor. El patrimoni presentat en les produccions locals no és només reivindicat pels productors, sinó també per les elits locals i les estructures polítiques (Bérard, Marchenays, 2004). No es tracta de processos nostàlgics que miren al passat, sinó de maneres vives de produir i reivindicar la localitat.

Gràcies a aquests exemples, podem dir amb Kirshenblatt-Gimblett que el patrimoni i el turisme són indústries col·laboradores, que actuen conjuntament i que impliquen la transformació de llocs en destinacions turístiques per fer-los viables com a exhibicions d'ells mateixos (1998: 151). La producció de valors i referències de qualitat amb relació al passat es constitueix com una de les estratègies utilitzades per valorar el territori cap a l'exterior, i garanteix al mateix temps la consolidació d'un nou model econòmic.

Darreres paraules

L'anàlisi de les formes en què els territoris i els seus habitants es relacionen amb el seu passat no ens ha de portar a debats estèrils sobre la invenció de la tradició o sobre la veracitat dels passats en qüestió. Ben al contrari, el que ens ha interessat en aquest llibre és explorar els usos del passat de cara al futur, amb la mirada posada en la voluntat dels habitants, les empreses i les institucions locals de construir possibilitats per viure i habitar el territori. Les dinàmiques globals i els mercats d'escala determinen els marges de desenvolupament de moltes àrees rurals, però deixen també finestres a través de les quals podem albirar l'enginy i la inventiva de les societats locals a l'hora de garantir un futur viable. En aquestes muntanyes, relacionades amb la llet i el formatge de maneres diverses des de fa segles, es continuen buscant camins que portin a nous futurs, futurs que miren el passat i l'interpreten, però sempre des del present que habiten.

Bibliografia

- ALSINA I CASES, G.; GARCÍA OSUNA, M.; PÉREZ LÓPEZ, R. (1996). "Els GAP: Fruit d'una època. Actuacions per a la defensa de l'Alt Pirineu". *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 42, p. 9-36.
- APPADURAI, A. (1996). *Modernity at large. Cultural dimensions of globalization*. Londres: University of Minnesota Press.
- ARQUÉ, M.; GARCIA, A.; MATEU, X. (1982). "La penetració del capitalisme a les comarques de l'Alt Pirineu". *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 1, p. 9-67.
- ASHWORTH, G. J.; VOOGD, H. (1990). *Selling the city: marketing approaches in public sector urban planning*. Londres: Belhaven Press.
- BAUMAN, Z. (2003). *Comunidad. En busca de seguridad en un mundo hostil*. Madrid: Siglo XXI de España Editores.
- BARRERA, A. (1990). *Casa, herencia y familia en la Cataluña rural (Lógica de la razón doméstica)*. Madrid: Alianza Editorial.
- BARTH, F. (1969). *Ethnic Groups and Boundaries*. Oslo: Bergen.
- BATLLE I GALLART, C. (2004). *Fires i mercats. Factors de dinamisme econòmic i centres de sociabilitat (segles XI a XV)*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- BLANCO, J. (2003). *El retorno cooperativo*. Zaragoza: Diploma de especialización en Dirección de Organizaciones de Economía Social de la Universidad de Zaragoza.
- BENITO, J. DE; MARCH, P. DE; BALFAGÓN, P.; CAYLÀ, J. A. (2005). "Tuberculosis bovina en España". *Medicina Clínica*, 125, p. 475-479.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. (2004). *Les produits de terroir. Entre cultures et réglementes*. Paris: CNRS Éditions.
- BOURDIEU, P. (2007). *El sentido práctico*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- BURGUEÑO RIVERO, J. (1995). *De la vegueria a la provincia. La formació de la divisió territorial contemporània als Països Catalans (1790-1850)*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- BURGUEÑO RIVERO, J. (2003). *Història de la divisió comarcal*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- CAHNER, M. (dir.) (1985). *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*. Vol. 15: *El Vallespir, el Conflent, el Capcir i la Cerdanya*. Barcelona: Fundació Enciclopèdia Catalana.

- CAMPILLO, X.; SANCLIMENTS, X. (1987). "L'Aplicació del programa MAB a la muntanya catalana: el Programa MAB6 Alt Pirineu", *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 11, p. 97-107.
- CAMPILLO, X.; VILLARÓ, A. (1988). "Introducció al programa MAB-6 Alt Pirineu: L'àrea d'estudi". *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 12, p. 7-19.
- CAMPILLO, X.; GANYET, R.; LÓPEZ, F.; MAJORAL, R. (1992). *L'Alt Urgell. Estructura territorial, recursos i activitat econòmica*. Barcelona: Caixa de Catalunya.
- CANUT, E.; NAVARRO, F. (1980). *Els formatges a Catalunya*. Barcelona: Altafulla.
- CANUT, E. (2009). "Vint anys després". *Cadí-Pedraforca*, 7, p. 40-41.
- CASTELLÓ, A. (2005). "Desarrollo rural. El método". *Desarrollo Rural. Aragón, ayer, hoy y mañana*. Gobierno de Aragón, p. 30-33.
- CLOKE, P.; GOODWIN, M. (1992). "Conceptualizing countryside change: from post-Fordism to rural structured coherence". *Transactions of the Institute of British Geographers*, 17, p. 321-336.
- COLLIER, J. (1997). *From duty to desire. Remaking families in a Spanish village*. New Jersey: Princeton University Press.
- COMISIÓ EUROPEA (1988). *El futuro del mundo rural*. Comunicació de la Comissió al Parlament i al Consejo. COM (88) 501 final, Boletín de las Comunidades Europeas. Suplemento, 4, p. 5-71.
- CONSELL COMARCAL DE L'ALT URGELL (2005). *Document de diagnosi del medi natural de la comarca de l'Alt Urgell, Serveis Tècnics, CCAU*. Disponible en: http://www.ccau.cat/medi_ambient/contracte_riu_segre/Diagnosi_medi_natural_Alt_Urgell.pdf [Consulta: 2 de febrer de 2010].
- CONRADO, J. DE (2007). "L'obra". A: *Guillem de Plandolit (1872-1932). La memòria revelada*. Andorra la Vella.
- CONTRERAS, J. [et al.] (1989). "La invenció de la família catalana". *L'Avenç*, 132, p. 15-53.
- DALMAU, J.; BUCHACA, L. (1999). *Estudi documental del museu de la llet de la Seu d'Urgell*. Consell Comarcal de l'Alt Urgell. No publicat.
- DALMAU ROBRES, C. (2009). "Llívia, refugi de les lleteres". *Cadí-Pedraforca*, 7, p. 48-51.
- DELFOSE, C. (2007). *La France fromagère (1850-1990)*. Paris: Boutique de l'Histoire Éditions.
- DOUGLAS, M. (2007). *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- ESCRIBÀ, G. [et al.] (2001). *L'Alt Urgell. Una visió de conjunt I*. La Seu d'Urgell: Centre de Recursos Pedagògics de l'Alt Urgell-Cerdanya.
- FILLAT I ESTAQUÉ, F. (2003). "La intensificació ramadera i l'abandó, dues tendències dels Pirineus espanyols al començament del s. XXI". *Espais Monogràfics, La Muntanya a Catalunya*. Departament de Política Territorial i Obres Públiques, 49, p. 8-14.
- FITÉ, D. (2012). "L'Alt Urgell a les acaballes del segle XIX (1). Crònica d'un frau electoral". *Lo Banyut*, 27, p. 23-32.

- FRAZER, J. (1965). *La rama dorada: magia y religión*. México: Fondo de Cultura Económica.
- FRIGOLÉ, J. (1975). "Creación y evolución de una cooperativa agrícola en la Vega Alta del Segura desde 1962 a 1974". *Revista de Estudios Sociales*, 14- 15, p. 167-200.
- FRIGOLÉ, J. (2005). *Dones que anaven pel món. Estudi etnogràfic de les trementinaires de la Vall de la Vansa i Tuixent (Alt Urgell)*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. (Temes d'etnologia de Catalunya; 12)
- FRIGOLÉ, J. (2007a). "Los modelos de lo rústico, lo salvaje y lo silvestre y la identidad de una valle del entorno de Cadí". A: VACCARO, I; BELTRAN, O. (ed.). *Ecología política de los Pirineos. Estado, Historia y Paisaje*. Barcelona: Garsineu Edicions, p. 157-171.
- FRIGOLÉ, J. (2007b). "Producció cultural de lloc, memòria i terciarització de l'economia en una vall del Prepirineu", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 30, p. 70-80.
- FRIGOLÉ, J. (2012). "Cosmologies, ecosímbolos y patrimonialización en el Pirineo catalán en un contexto global". *Revista de Antropología Social*, 21, p. 173-196.
- FRIGOLÉ, J.; MÁRMOL, C. DEL (2008). "Los contextos en la producción del patrimonio". A: PEREIRO, X.; PRADO, S.; TAKENAKA, H. (COORD.). *Patrimonios culturales: educación e interpretación. Cruzando límites y produciendo alternativas*. XI Congreso de Antropología. San Sebastián: Ankulegui, p.187-203
- FRIGOLÉ, J.; MÁRMOL, C. DEL (2009). "Localization of global discourses: Cultural heritage, nature, and authenticity in the Catalan Pyrenees". *Revue du Modys*, 11, p. 43-51.
- FRIGOLÉ, J.; MÁRMOL, C. DEL. "Changing economies and social structure: categories, stereotypes and identities in a Pyrenean Valley". No publicat.
- GANYET I SOLÉ, R. (2005). *El camí cap a la llum. Les centrals elèctriques de la Seu d'Urgell*. La Seu d'Urgell: PEUSA.
- GARCIA, X. (2002). *Història i cultura local a Catalunya al segle xx*. Tarragona: El Mèdol.
- GASCH I DURAN, S.; GRAU I PRAT, M.; GALLART I SORT, A. (2010). *L'Alt Urgell. Una visió de conjunt. Una aproximació a la seva història*. vol. III La Seu d'Urgell: Ajuntament de la Seu d'Urgell, Consell Comarcal de l'Alt Urgell i Diputació de Lleida.
- GASCH I DURAN, S.; NISTAL REFART, J. (1991). "La Cooperativa Lletera del Cadí en el marc de les transformacions socioeconòmiques del Pirineu". *Salit*, 1, p. 75-91.
- GASCÓN CHOPO, C. (2009). "Cadí, la «comprativa» de la llet". *Cadí-Pedraforca*, 7, p. 42-46.
- GASCÓN CHOPO, C. (2010). *Comarques oblidades. Josep Zulueta i el Pirineu l'any 1890*. La Seu d'Urgell: Edicions Salòria.
- GASCÓN, C. (2012). "Josep Zulueta a l'Urgellet: un primer contacte en clau electoral". *Ibix. Annals 2010-2011*, Ripoll, p. 139-155.
- GASCÓN, C. (2015). *Cadí. 100 anys de Cooperativa*. La Seu d'Urgell: Societat Cooperativa del Cadí.
- GUILLAUME, M. (1990). "Inventions et stratégies du patrimoine". A: JEUDY, H. (dir.). *Patrimoines en folie*. París: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.

- GUIRADO, C. (2007). *Del despoblament a la revitalització demogràfica: canvis en el comportament de la població al Pirineu català (1860-2006). El cas de l'Urgellet i el Baridà (Alt Urgell-Cerdanya)*. Treball de recerca. Bellaterra: UAB.
- HANDLER, R.; LINNEKIN, J. (1984). "Tradition, genuine or spurious". *Journal of American Folklore*, 97 (385), p. 273-290.
- Historial de la Sociedad Cooperativa de Lechería de Seo de Urgel*. (1991). Edició facsímil de l'original de 1928. La Seu d'Urgell: Cadí Societat Cooperativa [pàgines sense numerar].
- ILBERY, B.; KNEAFSEY, M. (2000). "Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from southwest England". *Journal of Rural Studies*, 16, p. 217-230.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. (1998). *Destination Culture. Tourism, Museums, and Heritage*. Berkeley: University of California Press.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. (2001). "La cultura de les destinacions: teoritzar el patrimoni". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 19, p. 44-61.
- LANGREO NAVARRO, A. (1995). *Historia de la industria láctea española: una aplicación a Asturias*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- LUZÓN, J.L.; PI, C. (1999). "La iniciativa comunitaria Leader de desarrollo rural en Europa: la experiencia de Catalunya". *Revista Econòmica do Nordeste*, 30 (2), p. 162-177.
- MACCANNELL, D. (1999). *The tourist. A new theory of the leisure class*. California: University of California Press.
- MÁRMOL, C. DEL (2010). "Iglesias: de la liturgia a la exhibición. Los procesos de patrimonialización en un valle del Pirineo catalán". A: MÁRMOL, C. DEL; FRIGOLÉ, J.; NAROTZKY, S. (ed.). *Los Lindes del patrimonio: consumo y valores del pasado*. Barcelona: Icaria.
- MÁRMOL, C. DEL (2010b). "Heritagization processes and public policies in the Alt Urgell (Catalan Pyrenees)". A: ROIGÉ, X.; FRIGOLÉ J. (ed.). *Constructing cultural and natural heritage. Parks, museums and rural heritage*. Girona: ICRPC Llibres (4), p. 141-158.
- MÁRMOL, C. DEL (2012). *Pasados locales, políticas globales. Los procesos de patrimonialización en un valle del Pirineo catalán*. València: Germanias, AVA.
- MARSDEN, T. [et al.] (1993). *Constructing the countryside*. Londres: UCL Press.
- MATEU, J. (2012). *Josep Zulueta, fundació del Sindicat Agrícola de Seu d'Urgell-Societat Cooperativa de Lletoria i origen de la mantega i formatge Cadí*, inèdit, la Seu d'Urgell.
- MEDINA, F. (2010). *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*. Barcelona: Editorial UOC.
- MITJÀ I SARVISÉ, A. (dir.) (2002). *La Comunitat del Rec dels Quatre Pobles. Passat, present, futur*. Barcelona: Institut Català de l'Energia.
- MOLINÉ NICOLA, D. (1952). *La cooperación en el campo y una realidad cooperativa en el Urgellet*. La Seu d'Urgell: Cooperativa Lechera del Cadí.

- NAROTZKY, S. (2004). *Antropología Económica. Nuevas Tendencias*. Barcelona: Melusina.
- NAROTZKY, S.; SMITH, G. (2006). *Immediate Struggles. People, Power, and Place in Rural Spain*. California: University of California Press.
- NISTAL REFART, J. (2008). "L'estructura agrària i la propietat de la terra a la segona meitat del segle XIX a l'Alt Urgell". *Papers de recerca històrica*, 5, p. 68-94.
- NISTAL REFART, J. (2010). "Crisi agrària i moviments cooperativistes a l'Alt Urgell (1890-1920)". *Dovella*, 104, p. 28-38.
- OBIOLS, L. (2009). "No sóc d'Adrall: visca la comarca!". *Cadípedraforca*, 7, p. 52-54.
- OLIVER BRUY, J. (2002). *Tuixén (1854-1935): models de desenvolupament local en conflicte i origen històric de les trementinaires*. Treball de recerca en arxius històrics dins del programa de recerca anàlisi de l'IPEC "La cultura de les herbes a la vall de la Vansa i Tuixén. Passat i present en terra de trementinaires" [Arxiu de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya].
- PASQUES CANUT, J. (2009). "El «Pageset» de la Cooperativa", *Cadí-Pedraforca*, 7, p. 44-45.
- PALLARÉS-BLANCH, M.; TULLA, A.; MARTÍN, A. (2013). "Reintegración de un territorio entre fronteras: el Alt Segre, Pirineos". *Geographicallia*, 63-64, p. 121-156.
- PÉREZ BARÓ, A. (1966). *Cooperació i cooperativisme*. Barcelona: Bruguera.
- PÉREZ BARÓ, A. (1974). *Historia de la cooperación catalana*. Barcelona: Nova Terra.
- PERUGA GUERRERO, J. (2007). "El final de la llegenda dels Areny-Plandolit?". A: *Guillem de Plandolit (1872-1932). la memòria revelada*, Andorra la Vella, p. 12-16.
- PAXSON, H. (2010). "Locating value in artisan cheese: reverse engineering terroir for New-World Landscapes". *American Anthropologist*, 112 (3), p. 444-457.
- PLANAS, J. (2003). *Cooperativisme i associacionisme agrari a Catalunya: Els propietaris rurals i l'organització dels interessos agraris al primer terç del segle XX*, Tesi de doctorat. Universitat Autònoma de Barcelona. Disponible a <http://www.tdx.cat/handle/10803/4055>.
- PLAZA, J.I. (2006). "Territorio, geografía rural y políticas públicas. Desarrollo y sustentabilidad en las áreas rurales". *Boletín de la AGE*, 41, p. 69-95.
- PONT I SORRIBES, C. (2009). "El taxi de la llet". *Cadí-Pedraforca*, 7, p. 60-63.
- POUS I PORTA, J.; SOLÉ I SABATÉ, J. M. (1991). *Anarquia i república a la Cerdanya (1936-1939). El "Cojo de Málaga" i els fets de Bellver*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- PRATS, LL. (1988). *El mite de la tradició popular a Catalunya*. Barcelona: Edicions 62.
- "Presentació" (1984). *Recerques: Història, economia i cultura*, 16, p. 7-11.
- PUJOL I TUBAU, P. (1984). "La comarca de l'Urgellet". *Obra completa*. Andorra la Vella: Editorial Andorra, p. 441-461.
- PUJOL, J. (2002). "Especialización ganadera, industrias agroalimentarias y costes de transacción: Cataluña, 1880-1936". *Historia Agraria*, 27, p. 191-219.

- PUJOL, J.; NICOLAU, R.; HERNÁNDEZ, I. (2007). "El consumo de leche fresca en Cataluña entre mediados del siglo XIX y 1935: la difusión de un nuevo alimento". *Historia agraria*, 42, p. 303-325.
- RÀFOLS I CASAMADA, J. (1997). *El abastecimiento de leche a Barcelona: de las vaquerías urbanas a las grandes superficies comerciales* [en línia]. Barcelona: Universitat de Barcelona, Departament de Geografia Humana. <http://www.ub.edu/geocrit/rafbcn.htm> [Consulta: 24 de febrer de 2012].
- RENDU, C. (2003). *La montagne d'Enveig. Une estive pyrénéenne dans la longue durée*. Canet: Editions Trabucaire.
- RODRÍGUEZ, I. (2012). "Els inicis de la Guerra Civil a la Seu d'Urgell". *Interpontes*, 2, p. 277-301.
- ROIGÉ, X. (1989). "Els juristes i la família catalana". *L'Avenç*, 132, p. 28-33.
- ROIGÉ, X. (2006). "Identidad, frontera y turismo en el Valle de Arán". A: FRIGOLÉ, J.; ROIGÉ, X. (coord.). *Globalización y localidad. Perspectiva etnográfica*. Barcelona: Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona.
- ROIGÉ, X.; ESTRADA, F. (2008). *El mas al Montseny. La memòria oral*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. (Temes d'Etnologia de Catalunya; 16)
- ROIGÉ, X.; ESTRADA, F.; BELTRAN, O. (1997). *La casa aranesa. Antropologia de l'arquitectura a la Val d'Aran*. Tremp: Garsineu.
- ROMERO LÓPEZ, C. (1981). "De la Ley de Cooperativas de 1942 al Reglamento de Sociedades Cooperativas de 1978: Un análisis crítico". *Agricultura y Sociedad*, 18, p. 33-63.
- ROQUER SOLER, S. (2007). "Els programes comarcals de desenvolupament rural a Catalunya: la iniciativa Leader i el programa Proder". *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 63, p. 121-146.
- ROS I FONTANA, I. (1997). *Aquelles muntanyes se n'han anat al cel. La memòria col·lectiva a la vall de Castellbò (Alt Urgell)*. Tremp: Garsineu.
- ROZIN, P.; NEMEROFF, C. (1990). "The laws of sympathetic magic. A psychological analysis of similarity and contagion". A: STIGLER, J. W.; SCHWEDER, R.; HERDT, G. (ed.). *Cultural psychology: essays on comparative human development*. Cambridge: Cambridge University Press.
- SABARTÈS I GUIXÉS, J. (1998). *Població i territori a l'Alt Pirineu català*. Tremp: Garsineu.
- SABATÉ I CURULL, F. (1997). *El territori de la Catalunya medieval*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- SAID, E. (2003). *Orientalism*. Londres: Pinguin Books.
- SOLSONA I SORROSAL, C. (1994). *La desamortització eclesiàstica a la província de Lleida* [en línia]. Tesi doctoral inèdita defensada a la UdL el 2 de desembre de 1994. <<http://www.tdx.cat/handle/10803/8195;jsessionid=0E0B5CB3CFC0E6898E556B7429ED5A8D.tdx2>> [Consulta: 25 de gener de 2012].
- TELLO ARAGAY, E. (1990). "Vendre per pagar. La comercialització forçada a l'Urgell i a la Segarra al final del segle XVIII". *Recerques*, 23, p. 141-160.
- TORRAS, E. (2008). *Serrat Gros: Història d'un formatge pirinenc*. Tremp: Garsineu.

- TORTELLA, G. (1994). *El desarrollo de la España contemporánea. Historia económica de los siglos XIX y XX*. Madrid: Alianza.
- TULLA, A. (1994). *Procés de transformació agrària en àrees de muntanya. Les explotacions de producció lletera com a motor de canvi a les comarques de la Cerdanya, el Capcir, l'Alt Urgell i el Principat d'Andorra*. Barcelona: Institut Cartogràfic de Catalunya. (Tesis doctorals)
- TULLA, A. (2009). "Divisió territorial de Catalunya: algunes reflexions des de l'Alt Pirineu". *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 67-68, p. 273-290.
- VACCARO, I. (2006). "Post-industrial valleys: the Pyrenees as a reinvented landscape". *Journal of Social Anthropology*, 14(3), p. 361-376.
- VACCARO, I.; BELTRAN, O. (2010). "From scenic beauty to biodiversity. The patrimonialization of nature in the Pallars Sobirà (Catalan Pyrenees)". A: ROIGÉ, X.; FRIGOLÉ J. (ed.). *Constructing cultural and natural heritage. Parks, museums and rural heritage*. Girona: ICRPC Llibres (4), p. 91-104.
- VIADER, R. (2003). *L'Andorre du IXe au XIXe siècle*. Toulouse: Presses Universitaires du Mirail.
- WILLIAMS, R. (2001). *El campo y la ciudad*. Buenos Aires: Paidós.
- WILSON, G. (2007). *Multifunctional agricultura: A transition theory perspective*. UK: Cromwell Press.
- XICOTA, J. (1991). "Lleteries de la Seu... què ha passat?". *Pirineu Actual*, 26, p. 16-17.
- ZONABEND, F. (1980). *La mémoire longue. Temps et histoires au village*. Paris: Presses Universitaires de France.

Aquest treball té com a objectiu l'estudi de les transformacions socials i productives que han tingut lloc al territori del Baridà i l'Urgellet durant el segle xx, al cor de la comarca de l'Alt Urgell. La producció làctia ha estat un fenomen fonamental per entendre el desenvolupat econòmic, polític i cultural del Pirineu durant el segle xx. L'estudi dels fenòmens relacionats amb la llet ens permet resseguir tota una sèrie de realitats que han marcat el pas de l'últim segle i ens dóna claus per apropar-nos a molts dels fenòmens contemporanis. En un context de transformacions importants al territori, analitzem la producció lletera i formatgera de les últimes dècades en el marc dels processos de patrimonialització.

Aquesta monografia és el resultat d'un treball d'investigació encapçalat per la xarxa de museus etnogràfics Consorci Ruta dels Oficis d'Ahir de l'Alt Urgell, amb Camila del Màrmol i Carles Gascón com a investigadors principals, i realitzat entre els anys 2009 i 2012 en el marc de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC), que duu a terme el Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

CAMILA DEL MÁRMOL CARTAÑÁ és professora d'Antropologia Social a la Universitat de Barcelona, els seus estudis se centren en els processos de patrimonialització i els canvis socials que se'n deriven. S'ha interessat també en les implicacions de les polítiques culturals de les instàncies internacionals, especialment sobre el concepte de patrimoni immaterial.



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura



ISBN 978-84-393-9477-8

9 788439 394778