

Entrevista a Pilar Comes, del Parc de les Olors de Riells

“Ens falta el desig col·lectiu de cuidar el paisatge”

La geògrafa Pilar Comes i Solé (la Seu d’Urgell, 1957) és la creadora del Parc de les Olors de Riells. Es tracta d’un “jardí de pagès”, productiu i obert al públic, que ha fet a casa seva amb 70 plantes aromàtiques, culinàries i medicinals. Arran d’aquest parc, obert el 2007, ja n’hi ha set més a Catalunya, i la idea és fer una xarxa de 50. Dona d’esperit pràctic, Pilar Comes creu en solucions innovadores i senzilles per donar vida al món rural. És professora de Didàctica de la Geografia a la Universitat Autònoma de Barcelona.

Què és el Parc de les Olors de Riells?

Un “jardí de pagès”, una manera d’endreçar l’espai fent-ne un jardí productiu i artesà, on s’hi cultiva i s’hi cull. I té la virtut de ser el nostre aparador: fa que la gent vingui, ens visiti i s’endugui el producte elaborat a partir d’aquestes plantes.

Què produïu?

Aquí hi ha 70 espècies. De totes mirem de fer-ne alguna cosa. De la flor de l’alfàbrega en fem agafadors de cuina, que fan olor perquè en comptes d’escuma hi posem flors. Amb flor de lavanda fem coixins aromàtics per quan la gent té dolor, bosses d’olor per facilitar la son i també l’apliquem a la cuina.

Quina oferta!

De fet tenim tres classes de productes: la planta fresca (per fer-ne infusions i cuinar-hi), la planta assecada, i els productes que ens fa el laboratori: els extractes, els olis essencials i la cosmètica. Fem gel, colònia, crema hidratant, xampú de romaní...

Xampú de romaní?

Sí, perquè estem especialitzats en el romaní. Aquí s’hi fa molt bé. Cada parc, a part de l’assecat, cultiva una planta en exclusiva. Un altre exemple: el Parc de les Olors de Mas de Caret, de Montblanc, cultiva el poniol, i tots els altres parcs venem les capsetes d’infusió de poniol d’allà.

Com han nascut, els altres parcs?

El parc va ser una iniciativa personal, però amb vocació social. M’agrada pensar que la meua petjada pot ajudar altres persones. I la veritat és que la



Pilar Comes fa 25 anys que viu a Riells, el “Cadaqués del Vallès”.

idea del parc ha agradat i se n’han anat obrint! Som vuit parcs, però la xarxa va creixent. Se m’ha convertit en un projecte molt ambiciós.

Com us coordineu?

El projecte és fer una xarxa de 50 parcs a Catalunya, més o menys un per comarca, pensant també en la part comercial, perquè cada parc distribueix els productes dels altres parcs. Funcionem segons el model de societat xarxa.

És a dir?

Tu tens la teua independència però estàs vinculat a un projecte que ja està pensat, muntat, i té marca. Això és la franquícia social: una estructura horitzontal col·laborativa en què estem interconnectats i ens podem ajudar mútuament, i amb un node central que organitza.

La intenció és guanyar-s’hi la vida?

La vocació hi és, i tant! Quan es fa el projecte i el pla de negoci es té molt en compte que un s’hi pugui guanyar la vida. Ep, amb un sou de pagès! Jo sempre dic que vaig obrir el parc com qui obre un pla de jubilació.



Fins al 2009 va ser cap de projectes a la Fundació Universitària Martí l'Humà de la Garriga.

A Riells qui sou, treballant-hi?

Ens ho fem els de casa (jo, el meu fill, el meu marit) però hi ha un grup de voluntaris. Tenim alumnes en pràctiques d'escoles agràries, persones amb discapacitat... I també s'ha de dir que els mateixos clients, que són amics, vénen a ajudar i jo els faig berenar!

Que bé que us ho passeu.

És que la part més important és la divulgació de coneixement i compartir un espai agradable on poder estar tranquils. De vegades la gent ve a celebrar una festa familiar, aquí!

Però quina és la idea de fons dels parcs?

Primera, una estratègia de turisme sostenible per recuperar racons que tenen interès paisatgístic, perquè la gent els conegui i els reconegui i en torni a gaudir. I segona, una manera de divulgar el món de les plantes aromàtiques, les autòctones i les que ens hem fet nostres, com la marialluïsa (d'Amèrica del Sud) o l'alfàbriga (de l'Índia).

Com és que t'interessin tant?

Sóc geògraf paisatgista, o sigui que és vocacional. I a part sóc filla de pagesos i m'agrada el món rural. De petita ens vam haver de traslladar de la Seu d'Urgell a Barcelona i vam passar d'una casa de pagès a un pis de 60 metres quadrats...

Quin canvi!

Sí, i per això sempre he volgut viure al camp. Ja em vaig casar en una masia a Sant Llorenç del Munt,

després vaig viure a Sabadell i buscant un lloc per al cap de setmana vam venir a parar aquí. Riells em va robar el cor, i al cap d'una setmana ja havia comprat aquesta finca!

Però l'interès per les herbes d'on et ve?

Me'n vaig enamorar arran dels focs del 1994. Després del gran desastre ecològic les primeres plantes que naixien eren aquestes: els fonolls, les orengues, les farigoles... I els romanins a les feixes! Estava tot ple de cendra i a mi m'omplia d'alegria veure que brotaven. A més, les herbes i les plantes aromàtiques són molt humils però tenen un gran valor cultural, medicinal... Aquí hi havia una gran tradició d'usos d'aquestes plantes: n'érem molt cultes!

No com ara.

La gent les ha abandonat, i penso que per això també es tenen més problemes de salut. La funció que fan és bàsicament de desinfectants, antioxidants. Tenim un gran tresor amb aquestes herbes. Els mediterranis som la gent més privilegiada del planeta!

Ho diuen.

El fet que les plantes s'hagin d'adaptar a aquesta sequera estiuenca tan llarga fa que tinguin una gran concentració d'oli essencial. Tenim la major concentració de labiades al món, que són sobretot les aromàtiques: lavandes, sàlvies, farigola... Aquí hi ha una gran biodiversitat, perquè tenim un país que va de tocar a mar fins a 3.000 metres. De farigoles n'hi més de 300 tipus i la majoria són aquí.

Són d'aquí, les llavors de les plantes que cultiveu?

No: és una de les paradoxes d'aquest sector. Ens hem de proveir amb un viverista que compra la major part de llavors a empreses estrangeres. Tot i la riquesa botànica de Catalunya no hi ha empreses que comercialitzin llavor ecològica i seleccionada per fer la reproducció en cultiu!

Vaja.

O sigui que quan has de cultivar una farigola, la que hi ha disponible al mercat és una farigola francesa. Igual amb les lavandes. I la tarongina ve de la Fundació Ricola de Suïssa!

Tens França com a referent?

Sí, perquè valora molt el paisatge i el patrimoni, i el transforma en petites iniciatives de pagès: trobes qui fa melmelada, qui fa foie... Són iniciatives a la menuda per aprofitar el recurs que tenen d'una manera plaent i creativa.

Com feu vosaltres.

Exacte. Volem crear tot tipus de productes al voltant de les plantes aromàtiques: objectes de fusta

(fem hivernacles, galliners ecològics, etc.), cosmètics, llibres, material didàctic, objectes de roba, planter...

També assessoreu.

Sí. Arran de la xarxa de parcs va sorgir un altre nivell de xarxa. Som tres: una arquitecta, una biòloga i jo. Col·laborem amb altres empreses o entitats en temes que no són pròpiament dissenyar parcs de les olors. Ens han demanat, per exemple, idees per fer una restauració productiva d'una pedrera.

"Una restauració productiva"!

És que la nostra vegetació ja et demana que l'aprofitis! El que no té sentit són aquestes rotondes amb romanins que no s'aprofiten per res, ni es poden aprofitar, perquè estan plens de diòxid de carboni.

Malaguanyats.

Aquestes plantes aromàtiques i medicinals les hem reintroduït com a planta ornamental de baix consum d'aigua. Ara és el moment d'estimar-les, de tornar-les a posar a la nostra vida com ha sigut durant milers d'anys. S'han de cuidar com a cultiu, i apreciar-ne el valor estètic, d'enjardinament, però també d'aportació de principis actius molt bons per a la salut.

Vas ser impulsora de la Carta del Paisatge de la Vall del Tenes. Parla'ns-en.

Va començar el 2008 com a estratègia perquè les persones del territori s'aturin i es preguntin: "Què tenim? Què es podria fer per valoritzar el que tenim? Quin futur volem?". El que tenim és el pai-



Pilar Comes s'ha dedicat bona part de la seva vida a l'ensenyament secundari.



Cada primer diumenge de mes a les 10 del matí fa una visita guiada pel parc.

satge, que no està ni valoritzat (no dic explotat) ni cuidat. Per això des de la Fundació Martí l'Humà i la Mancomunitat vam fer un pla de dinamització turística. Ara està en "stand by".

Ets una enamorada de la Vall del Tenes.

És el lloc del món que m'estimo més, sobretot la Vall derrós de Riells. Em dóna sensació de placidesa. És un gran lloc per viure. No sabem el que tenim. Hi entra la marinada, la capçalera dels cingles de Bertí és màgica, és una vall a prop de Barcelona però prou recollida, és un petit paradís!

És veritat.

Tot i que la Vall del Tenes està molt poblada i hi ha hagut molta mala gestió del territori, és salvable. Si se sabés defensar amb força per la gent que hi som també és un lloc privilegiat perquè la gent de Barcelona tingui una altra zona per fer turisme sostenible. I encara hi ha un sediment de cultura rural que s'hauria de poder potenciar.

Què ens falta, imaginació?

Més que imaginació, falta que hi hagi el desig! Les persones creiem i desitgem una cosa, i llavors l'aconseguem. Per mi falta aquest desig col·lectiu.

No és poca cosa.

La mentalitat d'explotar el territori, de pensar que està al nostre servei, té limitacions i ara s'ha vist. Hem de fer al revés, cuidar el territori, que en el fons és cuidar-nos a nosaltres mateixos. Això vindrà per necessitat, perquè cada cop el cotxe serà més un luxe i es valorarà molt anar a peu o en bicicleta i poder disfrutar a la vora de casa.

El Parc de les Olors s'avança al futur!

Penso que sí, i per això té èxit.

Carme Badia i Puig