

Albert Grassot de l'Estany de Pals

«Vull arribar al 100 % d'arròs ecològic»

PERE BOSCH > TEXT

Pals és terra d'arrossaires, de pagesos carregats de romanticisme que s'han entossudit a implementar aquest conreu i, tot sovint, han hagut de fer-ho a contracorrent, superant tota mena d'obstacles. Albert Grassot enllaça la tradició del conreu amb una vocació decidida per la innovació, tant en l'àmbit de la mecanització com de la comercialització del producte amb una marca pròpia.

Vostè pertany a una família que s'ha dedicat al conreu de l'arròs des de fa cinc generacions. Des de quan, exactament?

—Va començar el meu rebesavi. Tot i això, cal puntualitzar que antigament no era com ara. Es feia una mica de tot, a banda de l'arròs.

—I quina part del procés de producció controlaven?

—Abans era diferent. Hi havia un lloc on portaves el gra i, a canvi d'un percentatge del producte, et blanquejaven l'arròs.

—És a dir, que era un arròs que entrava en el mercat sense marca. Els consumidors sabien que procedia de Pals?

—Ho sabien, però no estava identificat amb cap marca.

—A partir de la memòria familiar, recorda alguna anècdota d'aquells anys lligada al conreu de l'arròs?

—En el temps de l'estraperlo, l'àvia agafava l'arròs del mas i se'n anava fins a Torroella de Montgrí i l'amagava per canviar-lo per altres coses, com ara peix. Era un bé molt cobejat.

—El seu pare va abandonar el conreu progressivament. Per quins motius?

—El conreu es feia tot a mà i va costar molt de mecanitzar-lo. En aquest impàs va pujar molt la mà d'obra, sobretot a conseqüència del turisme. A més a més, es començaven a construir granges. A casa va canviar la gestió de l'explotació agrària i vam muntar una granja de vaques. Els camps d'arròs es van reconvertir en camps de blat o farratges.

—Devia coincidir amb el moment en què l'arròs es va abandonar de forma gairebé absoluta al Baix Empordà.

—Sí. Es va arribar a només 10 hectàrees.

—A partir d'un moment determinat, però, vostè decideix recuperar-lo. M'imagino que el seu pare devia quedar sorprès.

—Això ho tinc gravat. Érem aquí fóra al mas i el meu pare em diu: «Abandonem les terres de l'Estany i les donaré a arrendar perquè ja no puc fer més blat

«La gent de Pals ha patit amb l'arròs, però ara és diferent»



JOSEP CUURO

de moro ni blat. Els veïns tornen a fer arròs i, si ho fan, l'aigua m'ho negarà tot, pujarà la salinitat i no podré fer res». En aquell moment, em va sortir de dins: «Per què no m'ho deixes provar?». «Provar què?», em va preguntar. «Deixa'm provar de fer arròs», li vaig aclarir. I em va començar a recordar el que havia patit ell. Vaig insistir i va afluir. Vaig començar amb tres camps petitons. Aquí va ser on vaig descobrir l'arròs, perquè els records que tinc de petit no són de conrear-lo.

—Tot i això, suposo que va poder aprofitar la tradició familiar.

—Sí. Encara ara, el meu pare m'explica coses que feien abans. Tot i això, el seu record està molt lligat al patiment, a les pèrdues. No era com ara, que si t'has mecanitzat mínimament és com fer blat.

—El salt endavant, però, el fa pocs anys després, quan decideix impulsar una marca pròpia...

—Sí. Aquesta va ser sonada. Jo era funcionari de l'Ajuntament de Pals i ho compaginava amb el conreu de l'arròs. Costa molt viure de l'arròs, a menys que tinguis

moltes hectàrees. Cada any el collia, feia tot el possible perquè fos bo, el carregaven en un camió i desapareixia cap a l'Ebre o València. El que pagava més, se l'emportava. En aquells moments, es començava a bellugar tot el tema de proximitat, de quilòmetre zero. Estem parlant del 2002. La idea era fer alguna cosa més petita per vendre-la als turistes, però no ho acabava de desencallar. I aleshores vaig anar a una fira Slow Food a Itàlia, on em van obrir els ulls.

—**Què va descobrir?**

—Allà vaig entendre que el producte l'havies de fer tan bé com poguessis, amb varietats autòctones i antigues, tirant cap a la producció ecològica, que es començava a valorar molt i fer un arròs que parlés del producte. Vam veure que hi havia un nínxol de mercat, molt petit en aquell moment, en els joves cuiners. El dia que vaig explicar la idea a casa, va ser un drama. Però em van veure tan convençut que van dir: «Fes-ho». Ho vam preparar tot, i la collita del 2004 va ser la primera que vam elaborar amb l'etiqueta de l'Arròs de l'Estany de Pals. En aquells moments només hi havia la marca del Molí de Pals.

—**Avui, l'arròs que produeix s'ha fet un nom en el mercat i el podem trobar perfectament en la restauració de la zona.**

—Fem taca d'oli. Tinc clients a Vilanova i la Geltrú, a Màlaga, a Toledo, a París. La comercialització, la fem nosaltres directament, tot i que els darrers cinc anys hem trobat un repartidor de petits productors que ens ajuda a arribar allà on nosaltres no podem.

—**En aquests moments, quina producció tenen i on la destinen?**

—Estem collint al voltant de 200 tones d'arròs brut cada any; unes 100 tones, acabat i envasat. El 90 % va a restauració i la resta a client final, i una petita part a botiga. Però en una botiga en la qual el comerciant estigui disposat a explicar el producte. Això, en una lleixa, no es ven.

—**El seu cas representa una excepció en el conjunt de la comarca. Per què creu que no s'ha fet el salt a la comercialització amb el nom d'arròs de Pals quan resulta que és un producte que està molt ben valorat?**

—Per diversos factors. En primer lloc, cal una inversió brutal en maquinària



JOSÉ GARCÍA

i fer-ho tot és complicat. És un cicle constant. La gent que fa l'arròs directament, fa molts mesos que l'ha cobrat. Jo tinc l'arròs per vendre. Al final, el percentatge que et queda és més alt, però cal assumir més risc. En segon lloc, l'arròs de Pals és diferent, però per fer-lo molt diferent caldria conrear-lo de forma ecològica, preservant tots els valors naturals. Encara hi ha un problema afegit, i és que a Girona tothom ha anat a la seva. En una altra zona, segurament ja hi hauria una cooperativa.

També han estat innovadors en el tema de la maquinària.

En aquest cas, vam anar al Japó, on han potenciat mecanitzar aquestes feines. Vaig tenir la sort de conèixer un personatge japonès i, a través d'ell, vaig intro-

«Voldria engrescar-hi els veïns, créixer en conjunt»

>> Albert Grassot amb arròs de l'Estany de Pals.

duir-me en aquell món, que és bastant tancat. La primera màquina que vaig comprar va ser una recol·lectora. Després va venir una plantadora, la majoria de maquinària del molí i una assecadora... Ells, abans d'utilitzar un producte químic, intenten fer-ho de forma mecànica. A més a més, per a la cultura japonesa l'arròs no és només un aliment; és alguna cosa més. I, per tant, el cuiden d'una manera especial.

—**Quins reptes tenen actualment?**

—Ara en fem el 10 % amb certificat ecològic. Jo voldria fer-ne el 100 %. Crèixer, ja sé que no puc fer-ho més. Però voldria engrescar-hi els altres, créixer en conjunt, ajudar els veïns perquè es guanyessin millor la vida. Fer com de cooperativa, però conservant la marca.

Pere Bosch i Cuenca
és historiador i periodista.