



# Aromik

## PRODUCCIÓ ECOLÒGICA DE PLANTES AROMÀTIQUES A LES MUNTANYES DEL RIPOLLÈS

TEXT I IMATGES: Aroa Lapuente i Miquel González

*Experiència de dos anys de  
cultiu, processat i  
comercialització de plantes  
aromàtiques a Gombrèn  
(Ripollès)*

**S**om l'Aroa i el Miquel (AROMIK), dedicats a la producció de plantes aromàtiques i medicinals (PAM) a la comarca del Ripollès des de l'any 2016. Amb aquest article pretenem exposar la nostra experiència en tot allò relatiu al cultiu, la producció i la comercialització de PAM, tot des de la nostra singular ubicació, a més de 1.100 metres d'altitud. La nostra intenció és destacar els avantatges i els inconvenients de la realització d'aquesta activitat en zones de muntanya, així com els punts importants a tenir en compte per tal de reeixir.



Tot va començar a l'Escola Agrària de Solsona, on vam estudiar i ens vam conèixer. En acabar els estudis i després de tenir algunes experiències poc satisfactòries en el món laboral, és quan ens adonem que és molt difícil accedir a un lloc de treball de qualitat en el sector agrari i decidim crear el nostre propi negoci treballant la terra. Després de donar tombs per Catalunya a la recerca d'una finca on poder dur a terme el nostre objectiu, el febrer del 2015 aterrem al Mas Les Comes de Gombrèn aprofitant una oferta de masoveria.

Un cop instal·lats i encara sense projecte definit, vam començar a estudiar la finca per valorar les seves possibilitats.

Les Comes es situa a 1.100 metres d'altitud, té bon accés per carretera i disposa d'una superfície de 21 hectàrees, de les quals 17 són bosc i 4 prats de pastura. Els prats formen bancals per salvar els pendents d'aquestes muntanyes, n'hi ha que són petits, altres inaccessible amb maquinària, també pedregosos, entre talussos i camins... al final, ens queden 1,5 hectàrees cultivables. L'orientació de tota la finca és Sud, la qual cosa ens garanteix sol durant tot el dia. Els estius són suaus i els hiverns són molt freds, amb habituals gelades i nevades. Pel que fa a l'aigua, hi ha una pluviometria anual de 900 mm de mitjana, tot i que els últims anys ha retrocedit fins als 600 mm, a més la finca consta d'un pou amb un dipòsit annex de 20.000 litres. El terreny és calcari i presenta un bon contingut en matèria orgànica, ja que tradicionalment els camps només s'havien utilitzat per a ús ramader. Com a fauna podem trobar senglars, cabirols i una gran població de cérvols que ens poden fer alguna visita poc grata. A l'entorn trobem moltes espècies aromàtiques silvestres, com ara la sajolida (*Satureja montana*), la sàlvia (*Salvia officinalis*), l'espigol (*La-*

*vandula angustifolia*), l'espernallac (*Santolina chamaecyparissius*), l'hisop (*Hyssopus officinalis*), l'orenga (*Origanum vulgare*), la farigola (*Thymus vulgaris*) i moltes altres més.

Després d'observar la finca i també gràcies a la presència del Jardí Botànic de Gombrèn, ens decidim pel cultiu de plantes aromàtiques destinades a alimentació, ja que l'alçada i el clima fred impedeixen fer els cultius tradicionals de cotes més baixes. Per altra banda, la distribució del terreny en bancals dificulta la mecanització i per tal de minimitzar les tasques amb maquinària és convenient instal·lar cultius plurianuals.

Un cop determinat el tipus de cultiu, vam fer una anàlisi del mercat i econòmica i vam arribar a la conclusió que amb tan poca superfície de cultiu i els preus de mercat actuals, el negoci només era viable si realitzàvem tot el procés productiu: cultiu, processat, envasat i venda a consumidor final. Fet que suposa tenir diversitat de productes a més de formació en totes les parts del procés. En aquest aspecte, entre altres, vam comptar amb l'ajuda del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, especialment amb l'Àrea de Productes Secundaris del Bosc, que gràcies als seus estudis i recentment amb la formació Herbartis presten un gran servei a la tecnificació i creixement del sector de les PAM.

La primavera del 2016 comencem amb els primers cultius alhora que comencem amb els tràmits de certificació ecològica. A hores d'ara, hem conreat 21 varietats de plantes diferents: hisop (*Hyssopus officinalis*), espernallac (*Santolina chamaecyparissus*), melissa (*Melissa officinalis*), menta poleo (*Mentha pulegium*), lavanda (*Lavandula angustifolia*), menta xocolata (*Mentha x piperita choco*), menta marroquí (*Mentha suaveolens*), sajolida (*Satureja montana*), julivert (*Petroselinum*





*neapolitanum*), cibulet (*Allium schoenoprasum*), marduix (*Origanum majorana*), sàlvia (*Salvia officinalis*), serpoll (*Thymus serpyllum*), orenga (*Origanum vulgare*), farigola (*Thymus vulgaris*), marialluïsa (*Lippia triphylla*), estragó (*Artemisia dracunculus*), alfàbrega (*Ocimum basilicum*), anet (*Anethum Graveolens*), coriandre (*Coriandrum sativum*) i caputxina (*Tropeolum majus*). Moltes d'aquestes plantes les hem descartat perquè no els hi acaba d'agradar el clima, com ara l'alfàbrega o el marduix, i d'altres com l'anet o el cibulet, pel seu difícil processat i el seu baix rendiment. També recol·lectem altres plantes silvestres com l'ortiga (*Urtica dioica*), el ginebró (*Juniperus communis*) o la malva (*Malva sylvestris*). Moltes d'aquestes plantes encara estan en fase de proves.

En l'actualitat, després de dos anys de trajecte, podem dir que el cultiu de PAM a 1.100 metres d'altitud presenta alguns factors que ens dificulten la feina i d'altres que representen una oportunitat.

En primer lloc, la climatologia adversa de les costes altes, sobretot a l'hivern, fa que moltes varietats

de PAM interessants pel mercat quedin fora del nostre abast, a més de reduir l'època de collita a uns pocs mesos, tot i així les temperatures suaus d'estiu i la pluviometria anual fa que l'aportació d'aigua en regs sigui gairebé innecessària.

La geografia del terreny, fa que els camps de cultiu siguin més difícils de treballar, raó entre d'altres per la qual tradicionalment la terra d'aquesta zona ha tingut un ús ramader. Els pendents ens obliguen a treballar en bancals esglaonats, els quals requereixen una inversió de temps i diners important, per sort, els avantpassats que van ocupar aquesta finca ja ens van avançar molta feina. Tot i així, molts dels bancals, per les seves dimensions i característiques, no són gaire aprofitables per transformar-los a cultiu, ja que el seu rendiment és insignificant comparant amb la feina que suposa treballar-los. Treballar en feixes complica la mecanització dels cultius i ens força a fer una producció més manual, però la selecció planta per planta, garanteix la màxima qualitat.

---

Ubicats a Gombren (Ripollès), podríem definir Aromik com un projecte eusko-català. Som l'Aroa Lapuente (1986), originària d'Aramaio (Araba), un petit poble d'Euskal Herria, i en Miquel González (1990), nascut a Barcelona. Les nostres vides van confluïr a Solsona, on vam estudiar plegats els Cicles Formatius de Grau Superior de l'Escola de Capacitació Agrària. Després de cursar Gestió i Organització dels Recursos Naturals i Paisatgístics, així com Gestió i Administració d'Empreses Agropecuàries, vam decidir fundar la nostra pròpia iniciativa agro-comercial.

---