

Astrid Van Ginkel

TEXT: NATACHA FILIPPI
GUILLEM FIGUERAS

IMATGES: ASTRID VAN GINKEL

L'Astrid Van Ginkel és un referent per a tots aquells qui intentem viure de les plantes. Té una consultoria a Cervera (Fitomón), és el pal de paller del Mercat de les espècies i de la Matinal d'intercanvi de llavors d'Argençola i fa tallers, cursos i xerrades arreu de Catalunya.

«La cultura tradicional ens ajuda a interpretar les transformacions actuals»

El 19 de gener vam anar a veure l'Astrid a la masia on viu, al municipi d'Argençola. No hi ha dubte que el mes de gener no és l'època més adient per a veure un hort, però tot i així vam poder fer un bon tomb per la finca abans de començar l'entrevista. L'Astrid ens va fer descobrir el seu jardí, situat al fons d'una petita vall on s'amaguen una gran diversitat de plantes. Cada espècie té una història vinculada al lloc on l'Astrid l'ha collit o a la persona que li va donar. La llista dels seus cultius experimentals és llarga: *Lavandula angustifolia*, *Salvia sclarea*, *Salvia officinalis*, *Salvia lavandulifolia*, *Lunaria annua*, *Artemisia dracunculoides*, *Sanguisorba minor*, *Silene vulgaris*,

Origanum virens, *Satureja calamintha*, *Rosa damascena*, i també *Sambucus nigra* i altres arbres fruiters disseminats per la finca. Vam passar temps olorant i admirant dues plantes: la farigola salsera (*Thymus zygis*), d'aroma excepcional, i el 'boixac de Darwin' (una *Calendula officinalis* que l'Astrid va trobar al jardí de Darwin a Anglaterra). La riquesa del jardí d'Argençola ens va dir molt sobre la passió i l'energia de l'Astrid, que es dedica al món de l'etnobotànica des de fa molts anys. L'acollida atenta que ens regalà demostra el seu agraïment, tant amb les plantes com amb les persones.

Hi ha molta gent que recorda les primeres experiències agradables de contacte amb les plantes. Tu vas créixer envoltada de natura, o vas créixer a ciutat? Com vas entrar en el món de les plantes?

Això em fa molta gràcia, crec que hi ha gent que s'ho inventa. És com tot a la vida: una cosa et porta a l'altra. Jo no he tingut una mare trementinaire. A casa, al meu pare li agradava molt la natura i ens ho va transmetre, la meua mare tenia un llibre de plantes medicinals, hi creia i feia servir moltes espècies i condiments a la cuina. Vivíem a Reus. Potser era més gran la terrassa que la casa però tota la vida havia viscut a la ciutat. Realment sempre m'he sentit molt a gust a fora, jo soc més d'exterior que d'interior, cosa que m'ha permès vincular-me amb la natura. Però jo no tenia gens clar que la vida em portaria cap a la biologia i les plantes. Vaig acabar COU i dubtava entre psicologia i biologia. Vaig triar biologia perquè sense estudiar treia molt bones notes! Llavors vaig fer biologia i vaig especialitzar-me en botànica i ecologia. Després em vaig proposar de fer el doctorat sobre fisiologia vegetal i vaig acabar fent només el màster. Vaig pensar que, mentrestant, podria començar una altra carrera i vaig començar farmàcia, que vaig finalitzar amb l'especialització de productes naturals. I no havia acabat farmàcia que ja treballava en una empresa de plantes medicinals. Així que sempre ha sigut com una escala on vas pujant un graó rere l'altre. En el món de les plantes medicinals vaig començar com a consultora, després en una empresa de proveïdors de plantes medicinals. En aquell moment

Jo no he tingut una mare trementinaire

començava l'explosió del programa Life amb la Roser Cristóbal i el Peter Elmer, amb la demostració del possible cultiu de plantes aromàtiques al Pirineu. Em van proposar impartir cursos i així vaig entrar en aquest món de la divulgació i la formació.

Així doncs, vas començar bastant ràpidament. Quin tipus de formacions has impartit?

He fet cursos de nivell universitari, al màster de plantes medicinals que es feia a la Universitat de Bar-



celona, presencial, i també faig classes al que s'imparteix a distància, on hi tinc un mòdul escrit. Havia estat en un màster que hi havia aleshores, de medicina naturista. Després també hi ha el curs de quatre dies que faig a Fitomón: ja anem per la 17a edició.

I segueixes treballant amb universitats?

Jo vaig on em criden, si puc. El màster a distància és vigent, però el presencial es va deixar de fer. Ara, per exemple, amb el projecte de Costa Rica, Jamaica i Brasil, anem a la universitat de Múrcia a fer una presentació al final del projecte. Si vaig a un congrés, hi presento una ponència, però ara no faig cap formació periòdica.

En què consisteix la teua feina a Fitomón?

Fitomón és d'on trec el meu sou, és el que em permet sobreviure i mantenir les meves filles. Tot això gràcies a la consultoria, que és la part independent d'assessoria a la indústria. I això suposa tenir uns 200 clients, no només de Catalunya i Espanya sinó de molts altres llocs. Estic immersa en 20 projectes a la vegada, alguns molt llargs, d'altres més curts, com ara avaluar una etiqueta per comprovar que compleixi la normativa vigent. També fem assessoria legal, estratègia legal, registres d'indústria, registres de productes, avaluacions



d'etiqueta, desenvolupament de productes, etc.

De quin tipus de productes es tracta?

Alimentaris sobretot, cosmètics després, i en menor mesura fertilitzants, fitosanitaris, o medicinals. Però sobretot de la indústria alimentària: tes, infusions, condiments, espècies i complements alimentaris, ja que aquesta és una de les vies de comercialització de les plantes. Però també assessoro des de pagesos que volen fer un producte amb una planta que cultiven, però no saben ni per on començar, fins a multinacionals, per a les quals faig múltiples tasques. Després, Fitomón també té l'altra vessant: la formació i la difusió, allà on sigui.

També estàs involucrada en molts projectes a l'estranger?

Sí, els projectes nacionals i internacionals els visc molt positivament per l'experiència que aporten, per l'aprenentatge en disciplines desconegudes que proporcionen i per la possibilitat de treballar en grup. Primer vaig començar col·laborant amb empreses per a les quals havia aconseguit ajuts de l'administració. Vaig ser escollida consultora internacional i me'n vaig anar a l'Uruguai. Vaig

aconseguir dues «innoempreses» per desenvolupar productes aquí a Catalunya. També vaig participar en un VII Programa Marc Europeu durant quatre anys per desenvolupar productes fitosanitaris, fet que em va portar a Turquia, Sèrbia, Bèlgica, Holanda, Anglaterra, França i Hongria. I ara, aquests dos últims anys he participat en un projecte que m'ha permès creuar l'Atlàntic i anar a Costa Rica, Jamaica i Brasil a formar joves.

De què es tracta aquest últim projecte?

És un projecte on participa el CTFC (Centre Tecnològic Forestal de Catalunya). L'Eva Moré em va demanar d'ajudar-los a fer els materials escrits formatius de Herbs4Youth, 'Plantes per a joves'. Un cop allà, vam fer un jardí amb plantes, un hort amb llavors d'aquí i plantes d'allà, i vam veure com es desenvolupaven les plantes, tot monitorat mitjançant una estació meteorològica i unes webcams. I també he entrat en un altre projecte amb el CTFC i la WWF (Fons Mundial per la Natura), que busca com desenvolupar la zona rural propera a Vladivostok, Ussuriysk i tota la part nord de Vladivostok. Amb la Unió soviètica havien utilitzat molt les plantes; ara utilitzaven només mel i pinyons, però ni tan sols fan pròpolis, no barregen la mel amb flors o d'altres coses. Els vaig fer mel de safrà, i van al·lucinar amb la meva mel de saüc! Tots els 40 productors que van venir es van mostrar molt oberts a desenvolupar productes.

Canviem d'escala: veus possibilitats de muntar projectes amb plantes aquí a Catalunya, que permetin viure als pobles petits?

Sí, però no és fàcil, potser encara hem de trobar el camí. Conec gent que comercialitza productes, però que et diuen clarament que es guanyen més la vida fent formació de com es fa un producte, que no pas venent el producte, perquè no hi ha manera! Una primera opció és la recuperació de la cultura tradicional, gràcies a una recerca etnobotànica. Això no dona diners, però és un projecte possible. En aquest sentit tenim totes les recerques encabides dins l'equip de Joan Vallès, de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, o els que han fet, per exemple, les Àvies Remeieres de l'Associació Pedra Tosca, o jo mateixa aquí a Argençola, o el Marc Talavera (Eixarcolant). Encara va més bé si ho remates editant un llibre. És la meva assignatura pendent. En el fons, tu vas a parlar a qualsevol lloc i

et diuen: «tens un llibre?» Si no tens un llibre no ets res! Tinc els dos de Larousse, sobre el bosc [1] i l'hort [2], i he col·laborat amb d'altres per capítols, però penso que potser el punt és reblar-ho amb un llibre.

Quines altres possibilitats veus?

També es pot fer transferència de coneixements, retornar-los a la gent mitjançant cursos i formacions; o fires, com ara el Mercat de les Espècies; tallers o sortides com fem nosaltres, la Carne Bosch o el Santi Javega; museus, com el Museu de les Trementinaires; jardins botànics com el de Gombrèn; o jornades tècniques com les que fem amb el PATT (Pla Anual de Transferència Tecnològica). I, en aquest cas, en general, sí que es cobra.

Per altra banda, es podria desenvolupar alguna activitat vinculada a un ofici, a una artesanía, o a un coneixement local, i convertir el coneixement en un producte que acabi entrant en el mercat. Es podria tractar d'una infusió, una espècie, un condiment, un cosmètic o una matèria primera, com han fet Els Corremarges per a restaurants, com ha fet l'Armen-gol de Sagàs produint matèria primera per a fabricants, com són ara les infusions i condiments de l'Herboristeria Nogué, d'Ossera, o les Herbes de l'Alt Pirineu, o Espècies a mà, o Aromik, o Natural Subirats, o les melmelades de L'Aranyonet o Els Corremarges, o els licors artesans de la Glòria de Solsona.

Una altra opció es podria dur a terme mitjançant petits projectes d'anàlisi, planificació i actuació, a fi de vincular més la societat i la història, com fan des de l'Arada.

Després, per exemple, també m'imagino un restaurant que utilitzi aquestes herbes i aquest coneixement per posar el paisatge en un plat, tal com ha fet La Calèndula o el Castell de Ceuró.

Hi ha estructures agrícoles sostenibles que fan formació, elaboren planter, gestionen horts comunitaris, com ara El Vergel de les Hadas o L'Hort de la Sínia.

Penso en tot el que ha arribat a fer Flora Catalana amb el seu voluntariat, tot i que això no dóna diners i també has de viure.

També m'imagino projectes vinculats a horts socials, obradors comunitaris, cooperatives, com ha fet Sambucus. Es pot relacionar amb l'art: art i etnobotànica, o jocs i etnobotànica. Es pot introduir algun sender etnobotànic dins de la xarxa de senders, vinculant-lo molt, evidentment, a biodiversitat, conservació i sostenibilitat. També ho veig molt possible amb relació al turisme rural, i un llarg etcètera.

Cites molts projectes que coneixes i que tiren endavant, però segur que en coneixes que han fracassat o que han tingut moltes dificultats.

I tant! Potser el tipus de projecte en que he vist més fracassos és el cultiu d'una planta per comercialitzar-la com a matèria primera: començar a cultivar sense tenir comprador, intentar-la vendre i no poder, i acabar deixant de cultivar, o haver de passar-se a l'horta, o a una altra cosa. Realment, cultivar matèria primera és molt complicat, com també ho és la producció d'olis essencials. També hi ha gent que ha fet una inversió molt important, després les coses no han anat com estaven previstes i s'han trobat molt endeutades. I potser s'hauria de treure alguna normativa, perquè tota aquesta gent que vol tirar endavant un producte a base de plantes ho tingui una mica més senzill, que no es trobi unes barreres legals amb exigències que li ho fan massa difícil. Si no, es pot buscar la manera de fer-ho igualment, sense complir la norma al principi, però adaptant-nos-hi després, perquè sinó no començaríem.

Tu vas decidir venir a viure a un «micropoble». Des de quan viviu aquí, en aquesta masia d'Argençola?

Quan vaig arribar a aquesta casa de seguida vaig dir: «aquí és on m'agradaria viure». Feia temps que buscava un lloc; en aquella època vivia a Terrassa, i quan vaig veure la casa... Jo buscava una hectàrea de terra per poder cultivar i aquí la vaig trobar. Unes vistes que no significuessin res més que natura. Soc aquí, però tinc una via ràpida a 5 minuts. En 5 minuts soc a l'A2. Complia tots els requisits i, a més, això es com un paradís.



Què és el que valores més de viure aquí?

A l'hort he tingut la oportunitat de contrastar les meves competències acadèmiques amb noves investigacions plenes de sentit, per comprovar els procediments: cultivar, recol·lectar, transformar, elaborar, etc. Això em porta a un estat perpetu de recerca i formació, observació pacient i experimentació amb les plantes en tota l'amplitud de disciplines en les quals podrien ser protagonistes: alimentació, medicina, cosmètica, fertilitzants, fitosanitaris, colorants, veterinària o agricultura. A la fi, sóc una turista permanent en les plantes, com a persona que visita i recorre la vegetació per pur plaer i com a teràpia, redescobrint i aprenent amb curiositat, sorpresa i passió.

A Argençola ja fa uns quants anys que munteu la Matinal d'intercanvi de llavors i el Mercat de les espècies. Com vau començar?

Va ser una casualitat, però no va ser de seguida. De fet, vam necessitar anys perquè ens poguéssim relacionar amb la gent del poble. El terme d'Argençola és molt gran, té moltes masies i la població està molt dispersa. Si no tens un bar (que no teníem) o el que sigui per trobar-te, no et trobes. Però hi va haver un fet que ho va canviar tot: van intentar instal·lar-nos un abocador. Llavors vam començar a parlar amb molts veïns del poble i vam

Sóc una turista permanent en les plantes, com a persona que visita i recorre la vegetació per pur plaer, i com a teràpia, redescobrint i aprenent amb curiositat, sorpresa i passió

contactar amb gent que coneixia el tema per muntar moltes xerrades. Van ser tot un èxit perquè marcarem l'inici del Trill.

Quin any era?

Això va ser al 2011, just deu anys després d'arribar aquí. Va durar uns mesos, fins

que es van guanyar les eleccions municipals. Amb l'embranchida de la lluita contra l'abocador ens vam adonar del que érem capaços de fer. A més, ens ho passàvem molt bé, érem un grup d'amics. Jo ja feia dies que pensava en organitzar un mercat relacionat amb les plantes, i quan ho vaig proposar els va encantar la idea. Aquí va començar el Mercat de les espècies. Després vam fer l'Intercanvi de llavors, la Festa del tió, les sortides, etc.

Creus que experiències com aquesta ajuden a revitalitzar la zona?

Jo ho tinc claríssim. Per mi una associació és de vital importància perquè actua de xarxa. Les col·laboracions, que són la manera de treballar en equip, et donen potència. Ho veig també a la meva feina a Fitomón, on estic bastant sola, però els projectes em donen la possibilitat de fer xarxa i intercanvi, que una cosa esdevingui molt millor que si la fes sola. Les associacions en pobles rurals crec que són bàsiques. Això ho hem parlat de vegades amb la Marina Vilaseca de l'Arada.

Estàs sempre molt connectada, tant pel que fa a les associacions com a les xarxes socials. Tens molts seguidors a les xarxes que viuen en un ambient del tot urbà. Què creus que deuen pensar?

Jo penso que precisament tenim molts seguidors a les xarxes a causa d'aquest contacte permanent que mantenim amb la natura. Fas una tintura, i a la foto no es veu un edifici al darrere, es veu un camp, un bosc. També crec que això és el que valora enormement una part important de la població urbana. Alguns no: no serien capaços de sortir de la urbs, ben a prop de centres culturals o comercials —que, d'altra banda, és molt respectable—, però jo no podria! Ho he pensat tantes vegades! Realment no podria. També valoren molt el que expli-



quem sobre els usos de les plantes. Ja sé que em guanyo la vida fent cursos, però això no vol dir que no pugui posar la foto d'una planta, el seu nom, i quatre cosetes sobre les utilitats, oi? Crec que no s'ha de tenir tanta por a l'hora de compartir el coneixement.

Com encares el futur?

Jo crec que tots, a la vida, hauríem de parar de tant en tant i interrogar-nos: «com em veig d'aquí a 5 o 10 anys?» Crec que és important perquè les nostres accions s'encaminin conscientment cap a una direcció determinada, encara que després puguin passar moltes coses que ens facin canviar de direcció. Ara mateix, jo m'imagino més temps aquí a casa en un futur no gaire llunyà, sense passar tant de temps a Cervera amb la part de consultoria.

La cultura tradicional dóna respostes al present, i ens ajuda a interpretar les transformacions actuals

M'agradaria poder fer els cursos aquí, acollir gent, fer intercanvis, llogar un espai que tenim i potser fer alguna cosa amb plantes medicinals aquí mateix. No ho sé, potser una xarxa de camins, o un circuit fins a dalt del poble que passi pel camí dels antics horts.

I doncs, quines idees tens per al futur, vinculades amb la idea de la recuperació i divulgació dels coneixements populars sobre les plantes?

Primer de tot ens hauríem de creure que el coneixement popular és un valor i no s'ha de menysprear. La cultura tradicional dóna respostes al present, i ens ajuda a interpretar les transformacions actuals. Les plantes destil·len rituals, identitats, cultures, territori, paisatge, salut, emoció, memòria, i d'aquí en podem extreure molt, per viure, per entendre el present i viure el present, i fins i tot modificar-lo. Jo diria que la visibilitat i la comunicació dels coneixements populars ha de ser un objectiu a curt termini, perquè la societat actual els ha perdut. I crec que aquesta revista pot ser una molt bona opció, a molts nivells, tant de recerca científica com de coneixement popular, de les àvies i les seves receptes. A més, jo noto que hi ha una part impor-

tant de la societat que s'interessa per aquests temes, i tenim molta sort de treballar amb això. Però aquesta recuperació i aquesta divulgació no la pot fer qualsevol.

Què vols dir?

Jo crec que per fer divulgació es requereixen uns coneixements previs. Diguem que no s'és etnobotànic després d'un curset de dos dies, però ara sembla que estigui ple d'etnobotànics formadors! Jo no sé quin és el punt perquè una persona pugui formar-ne una altra, o aparegui en uns mitjans de comunicació i no digui bestieses, però cal un mínim de seriositat. Jo no sé quin ha de ser el criteri de valoració. Potser és el públic mateix que s'ha d'adonar de si un formador és bo o no ho és i valorar-ho. La qüestió és que, últimament, sento moltes animalades en cursos, xerrades, a la ràdio i a la televisió! Qualsevol s'hi veu valent!

I què proposes?

No sé quin és el punt d'inici per donar a algú la possibilitat de ser formador, si hi ha d'haver un certificat, una formació, etc. Jo no crec que s'hagi de ser universitari per força. Per exemple, ara hi ha l'escola de pastors, però pots ser pastor sense tenir el títol perquè, oi que si hi vas, en sabràs una mica



més? No podríem fer l'escola d'etnobotànica? Evidentment, els responsables antics de l'Herbolari Faran o del Manantial de la salut no havien fet cap carrera i en sabien moltíssim de plantes.

Hi ha el curs del gremi d'herbolaris.

Sí, i pel que m'han dit, és un curs força bo. Molta gent que ha vingut al meu ja l'ha fet, però tenia molta més teoria que pràctica. L'Eva Moré, del CTFC, ha muntat un curs semipresencial sobre producció de plantes, en què he col·laborat. Es diu Herbartis, i s'ha fet en el marc d'un programa europeu. A Itàlia van aconseguir una formació d'herbolària molt potent. Ara trobes formació dispersa: un curset aquí, una formació allà. En el cas d'Herbartis, teníem la idea de convertir-lo en una formació oficial, però sense que fos necessari passar per una escola universitària. Hi hauria d'haver una formació completa. Qui se n'hauria d'encarregar? No

ho sé, però potser s'hauria d'acabar fent-ne una de mínimament reglada.

Per acabar: quina és la teva planta preferida?

Jo no podria escollir-ne una, ho sento! M'ho han preguntat moltes vegades, potser n'escolliria alguna de desaprofitada, com el marduix, per exemple, però és que també tinc una llista molt gran de plantes desaprofitades. Te'n diria alguna per posar-la en valor, simplement. Crec que cadascuna té el seu moment, un protagonisme vinculat al cicle de la vida, relacionat amb les estacions, amb un paisatge, amb un ritme, amb les sensacions. L'important, per mi, és que em connectin amb l'essencial.

Guillem Figueras Moreu i Natacha Filippi, membres dels Corremarges, associació per a la recuperació i divulgació dels usos populars de la vegetació.

BIBLIOGRAFIA CITADA

[1] Van Ginkel, A., Laporte Breyse, A., Monné Campañá, T. 2012. *El bosque: descubrir, disfrutar y degustar*. Barcelona: Larousse Editorial.

[2] Van Ginkel, A., Laporte Breyse, A., Monné Campañá, T. 2012. *El huerto: descubrir, disfrutar y degustar*. Barcelona: Larousse Editorial.

