

Un bon pla pels temps que corren: viure al camp i del camp

Una parella de Pedreguer reconverteix la seua residència de la Seniola de Xàbia en el seu mitjà de vida gràcies a un projecte multidisciplinar basat en l'agricultura i la natura

La Seniola dona nom a una de les partides nobles de Xàbia que ha esdevingut en un entorn residencial privilegiat, on es concentra i conserva bona part de l'arquitectura rural vinculada a la tradició agrícola d'aquest municipi. La seua proximitat al nucli urbà -es localitza entre la rotonda de Benitatxell i l'entrada del poble, a la dreta segons s'avança en direcció a Xàbia- va ajudar a que proliferaren les casetes de camp que servien de recer per a l'activitat agrícola. En aquest rogle encara són afortunadament nombrosos els riurats que es mantenen en peu i que constitueixen un immillorable testimoni de la frenètica activitat que va tindre la pansa

desperta la necessitat, però sobretot molta il·lusió i entusiasme.

Així ha sigut com la caseta de la Seniola s'ha convertit en seu del projecte. A l'exemple del riurau, que exposa amb acurat gust una sèrie d'antigues eines que s'empraven en les labors del camp, s'ha habilitat una estança molt acollidora que la parella lloga de moment a través d'una reconeguda plataforma digital. L'experiència de dormir a la vora d'un riurau, gairebé a l'abast de pocs, forma part de l'opció d'agroturisme d'Endèmica Natura.

La idea es va posar en marxa l'any passat setmanes abans de que esclatara la crisi sa-

María Roselló, tècnica de Turisme: “No hem inventant res, més bé rescatem el que feien els nostres avantpassats d'una manera sostenible”

a Xàbia i en la comarca.

Vicent Noguera encara recorda el seu avi amb el tràfec d'estendre el raïm en canyissos per assoleïar-lo i després arrimar-lo, quan l'oratge amenaçava, dins del riurau de la caseta familiar on ara viu junt amb la seua parella, María Roselló. Tots dos són de Pedreguer, joves -ell en té 34 i ella 27-, emprenedors i que tenen en comú una gran passió per la terra i la natura més pròxima, aquella que els envolta.

A ell, enginyer tècnic forestal i tècnic d'explotacions agràries, se li va acabar fa uns mesos la feina com a encarregat d'obra major en l'àmbit forestal. Ella, tècnica de Turisme especialitzada en la vessant més natural -ecoturisme i interpretació ambiental- ha desenrotllat en els primers anys d'activitat professional algunes tasques de suport en iniciatives de turisme actiu fins que, encara no fa un parell d'anys, li va acabar de donar forma al seu propi repte personal, Endèmica Natura.

El canvi de la situació laboral de Vicent ha estat clau per donar-li una espenta a la iniciativa Endèmica, que ara tots dos comparteixen i que ha accentuat el seu caràcter multidisciplinar, combinant les alternatives que aporta cada membre de la parella. Ha caigut una bona dosi d'enginy, d'eixe que

nitària. Amb tot el que els ha tocat suportar el primer any, els resultats els deixa satisfets.

La proposta d'agroturisme va dirigida a un sector de població ben concret i ells estan trobant espais de comunicació amb eixe singular col·lectiu de potencials clients. “La intenció es crear tot un exèrcit d'endèmic”, com defineix María al miler de seguidors que ja mantenen contacte a través de les xarxes socials amb Endèmica. Perquè això sí, en aquest projecte es posa tota la tecnologia al servei del camp, i no a l'inrevés. “No hem inventant res, més bé rescatem el que feien els nostres avantpassats d'una manera sostenible”, afirma.

Hostes a casa ja n'han tingut, i ben satisfets que han quedat de l'experiència. El pack inclou, a més de l'estança en un agradable i tranquil entorn rural, la degustació de productes del camp que van directes “de la terra al plat”. És a dir, allò que es conrea està a l'abast del visitant, als quals se'ls permet fins i tot col·laborar en les tasques de sembra i recollida.

Recentment una família d'Altea va passar uns dies a la Seniola i el seu fill menor d'edat, atret per la curiositat d'explorar en un món completament desconegut, es va atrevir en la recollida de calçots. En aplegar a casa va començar a notar les molèsties físiques que



Vicent Noguera, tècnic d'explotacions agràries: “Tal volta és el pitjor moment, però les ganes i la il·lusió són màximes”

solen aparéixer si no s'està familiaritzat amb les labors del camp. En el seu cas, li feia mal la mà que havia utilitzat en l'extracció dels bulbs. Davant el cas, els pares van considerar que haurien de tornar perquè el fill connectara de nou amb el camp, i així va ser com va repetir en aquest cas ajudant Vicent en la sembra de la remolatxa. Tot un descobriment per al jove protagonista d'aquesta història que de segur quedarà gravat en la seua infància.

VIURE DEL CAMP

Vicent conrea tota classe de productes de l'horta i de temporada. En aquestos dies, mentre arreplega calçots, prepara ja la imminent sembra de les creïlles i les canyes per a les tomaques de l'estiu. Les faves les té plantades en un altre bancal propietat d'un familiar però que també gestiona ell. Té el seu propi banc de terres, es podria dir.

Admet que viure del camp hui per hui és molt complicat, però està disposat a tirar endavant ajudant-se també de les altres iniciatives complementàries. Es planteja a més obrir les portes de la caseta per fer venda directa al públic en el mateix eixample. Però ara, com en tots els àmbits, toca bregar amb la pandèmia. “Tal volta és el pitjor moment, però les ganes i la il·lusió són màximes”,

matisa el llaurador.

CURA D'ON TREPITGES

La Maria s'encarrega d'organitzar tallers i excursions o visites guiades com les “orquirutes” o el senderisme interpretatiu. Però l'altra gran devoció seua són les plantes silvestres. S'entrega especialment a aquelles espècies que són mengívols o que es poden aprofitar per a altres usos tradicionals. A través d'un taller, es dedica també a conscienciar. Aconseguit l'objectiu, el usuari reflexiona i se sensibiliza i després accedeix al bancal amb molta més cura de no trepitjar eixos exemplars que acaba de conèixer. En el seu hort, com en qualsevol altre, calcula que el 80% són herbàcies molt saludables i nutritives, com ara la borrajia, el llicsó, el conillet, les bledes aventureres o els caps blancs. “Els nostres pares i els nostres avis en menjaven, però per obligació”, aclareix Hui s'empren algunes en la cuina d'autor.

La situació sanitària està passant factura a la Seniola, i en aquestes dates han decidit frenar l'activitat en part també per una qüestió de responsabilitat. Però el riurau recuperarà de segur ben prompte aquell ritme pausat de vida que tan harmonitzava temps enrere amb la terra que l'envolta.

