

# Les Cometes: oli biodinàmic i oleoturisme

L'agricultura agricultura biodinàmica beu del cicle de la Lluna i aterra amb el segell de certificació Demeter. A Catalunya, només tres finques estan certificades com a productores d'oli biodinàmic: Cal Valls, la Gravera i Les Cometes. D'aquesta darrera en surten uns 2000 litres a l'any, però només es certifica l'oli dels arbres que han rebut tots els tractaments sota el cicle lunar favorable i se n'ha elaborat l'oli quan era aconsellable segons el calendari biodinàmic. I la resta? Es ven com a ecològic o com a convencional. Aquesta restricció autoimposada fa que els números només acabin quadrant gràcies a una altra activitat: l'oleoturisme. Hem visitat la Neus Costa i el Martin González, ànimes del projecte, i a més d'explicar-nos com ho fan, ens han sabut transmetre el seu amor i la seva passió pel que estan fent.

TEXT: REDACCIÓ. AMB LA COL·LABORACIÓ AMB IGNASI ARRUFAT.  
IMATGES CEDIDES PER OLI COMETES

La Neus Costa Farran i el Martin González Meyer no són joves, ni eren pagesos fins fa quatre anys enrere, quan van deixar els llibres d'economia per les oliveres de la cometa d'en Lladó, a la Pobla de Cérvoles. *“La finca ens va escollir a nosaltres”*, diuen resoluts tots dos. Era el 2016. Buscaven un espai productiu on amarar-se de natura, expliquen. Així va ser com en un dia de boira, d'aquells que no es veu res, van visitar el que seria la seva finca i les bones sensacions els van empènyer a tornar i a comprar-la: 27 hectàrees, 12 de les quals de bosc. Sense coneixements, sense padrins, només amb la il·lusió i també, se sobreentén, amb cert coixí econòmic que els permetés tirar-se a la piscina per fer el canvi de vida que havien estat desitjant tant de temps, i que les circumstàncies familiars els havien impedit.

La Neus i el Martin van escollir el camí de l'oli, però confessen que en podia haver estat un altre: *“Les oliveres arbequines ja hi eren; el vi no ens ha cridat mai l'atenció;*

**“Tot el que era superintensiu no anava amb nosaltres; volíem una producció extensiva i ecològica”**

*bestiar, tampoc, perquè lliga molt...”*. D'altra banda, tenien clar que *“tot el que era superintensiu no anava amb nosaltres; volíem una producció extensiva i ecològica”*.

Es van començar a formar, fent un munt de cursos, entre ells un d'iniciació a l'agricultura biodinàmica.

*“N'havíem sentit a parlar, però no ho coneixíem”*, diu el Martin, *“i vam pensar que estava bé fer una petita introducció”*. El cas és que els va convèncer prou com per endegar una primera prova.





01. La Neus Costa i el Martin González.

02 i 03. Procés de dinamització d'un preparat biodinàmic

**“Vam aplicar un preparat biodinàmic en la part de la finca més pobra, on no sortia ni una herbeta perquè era terra remenada per l'anterior propietari. Vam aplicar el preparat en una filera i a la del costat no”.** Al cap de mig any, la diferència era tan radical, que es van tirar de cap a la biodinàmica.

### BIODINÀMIC, ECOLÒGIC I CONVENCIONAL, TRES EN UN

Què pot haver-hi de més trist que autorestringir-se? La Neus i el Martin ho fan. Tota la producció que treuen de la seva finca està doblement certificada: d'una banda pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, i de l'altra pel segell Demeter com a biodinàmica. Però només estampen els segells acreditatius a una part de tot l'oli que elaboren. Per què? Què passa amb la resta?

L'agricultura biodinàmica té en consideració els ritmes còsmics per fer les pràctiques de maneig dels cultius. El certificat Demeter no obliga, però aconsella fer els tractaments tenint en compte que la posició de la lluna sigui favorable en funció del que hagin de donar els cultius: fruit, flors, fulles o arrels. I també per produir elaborats com ara l'oli d'oliva, que s'ha de molturar preferentment en dia flor o fruit del calendari biodinàmic. Es desaconsella en dies fulla o arrel i, evidentment, mai en dies node, on és millor no fer feines al camp.

Ara bé, en el dia a dia d'una finca, és complicat fer coincidir totes les feines a les indicacions del calendari lunar. D'aquí la dita *“Pagès lluner no fa graner”*. És per aquest motiu que la Neus i el Martin van decidir que només comercialitzarien com a biodinàmica l'oli d'aquelles oliveres que haguessin rebut els tractaments i se n'haguessin collit i molturat les olives només els dies assenyalats com a favorables. Val la pena? Una anècdota del Martin sembla testificar-ho: **“Abans de tenir molí propi,**

**portàvem a moldre les olives al molí d'un pagès que és tastador del panell de tast d'olis de Catalunya. Nosaltres li indicàvem si l'oli s'havia d'emmagatzemar com a ecològic o com a biodinàmic i ell no ho entenia, veient com veia que tot arribava de la mateixa finca. Li vam explicar el per què i finalment va tastar i comparar els dos olis. Des d'aquell moment, es mira el calendari biodinàmic”.**

Així és que el seguiment del calendari lunar també afecta a la qualitat organolèptica de l'oli. Pel que expliquen la Neus i el Martin, queda més equilibrat. És aquesta qualitat que fa que els comprin els restaurants amb estrella Michelin o persones que van a buscar un producte gourmet molt selectiu.

### MARIA THUN, PREPARAT DE REIS I ALTRES

Com ja és comprensible, la biodinàmica restringeix també els tractaments i els productes a aplicar. Per a l'olivera s'estableix un mínim de dues aplicacions anuals dels preparats: una a la primavera i l'altra a la tardor. La Neus i el Martin en fan més. Al setembre, per sant Miquel, apliquen el preparat 500 i el de Maria Thun, simultàniament. I abans de collir i en lluna ascendent, apliquen el 501, que ajudarà a potenciar sabors.

Al gener-febrer tornen a aplicar el 500 amb Maria Thun; després de la poda i abans que floreixi l'oliva fan el 501, i poc abans de l'estiu, el 500 per regular temperatures. **“Si a més hi ha hagut molt repiló, es pot fer un Maria Thun extra”**, que ajuda a degradar les fulles caigudes a terra i on pot continuar el cicle aquest fong que afecta l'olivera.

Altres remeis són les infusions d'ortiga i de cua de cavall en lloc del coure. **“L'ortiga és fungicida i també serveix contra el repiló”**, afirma el Martin. Però tots aquests tractaments tenen eficàcia limitada si qui els prepara i els aplica no posa la intenció pertinent: **“És molt important la intenció que poses quan estàs fent les coses”**, diu la Neus.



I continua: “*Aquí som quatre treballant, però només nosaltres dos [el Martin i la Neus] fem les dinamitzacions dels preparats, perquè la finca és nostra i la intenció és la nostra*”. És més, tot i tenir una màquina remenadora per fer les dinamitzacions, un d'ells es manté al costat de la màquina i fins i tot agafa el pal de l'eix: “*Si hem de dinamitzar dues vegades al dia, acabes esgotat perquè estàs concentrat, posant-hi bones intencions, amb la idea que el preparat serveixi a l'arbre*”, aclareix la Neus. “*A la vida, la intenció és en totes les coses que fas. Quan les fas mecànicament no és el mateix, no transmits ni et comuniqués igual*”.

#### QUADRAR ELS COMPTES

De la Cometa d'en Lladó surten uns 2.000 litres d'oli. Tots sota la marca Oli Cometes –pel nom de la partida on es troba la finca però també pel vincle cosmològic de la biodinàmica- però a diferents preus i per a diferents gustos i públics. Per sort, els coneixements en economia permeten a la Neus i al Martin sincerar-se quant als comptes: “*Perquè ens sortissin bé els comptes, hauríem de poder vendre tota la producció com a biodinàmica*”. Però els seus valors no els ho permeten i per això estan trobant una activitat complementària que els permet assegurar un bon balanç: l'oleoturisme.

Curiosament els arriben més visites d'origen alemany que no pas català. Gràcies a l'Agència Catalana de Turisme ja els ha anat a veure un grup de bloggers, un parell de grups arribats des de ope-



04

**“A la vida, la intenció és en totes les coses que fas. Quan les fas mecànicament no és el mateix, no transmits ni et comuniqués igual”**

radors turístics i famílies que passen les vacances a la costa i als quals probablement no els motiva anar a visitar cellers amb canalla o no ho troben encertat: “*Són els que més disfruten sucant el pa amb oli, i tenim dibuixets perquè s'entreguin mentre fem l'explicació als pares*”, diu la Neus.

Una part important de la visita és entendre com funciona el molí, tot ell amb materials lliures de ftalats, perquè la biodinàmica no els permet. Com en les altres qüestions, la parella ha buscat la màxima qualitat: molí de ganivets perquè no s'escalfi la pasta en triturar-la a diferència del de martells, batedores verticals que funcionen al semibuit per evitar-ne l'oxidació, batuts de 18 minuts (en alguns llocs poden ser d'una hora), filtres de cel·lulosa per eliminar-ne les molècules d'aigua emulsionada,



05

04. Aplicació del preparat Maria Thun.

05. Els preparats en procés d'elaboració a la balma de la finca.

## ELS PREPARATS BIODINÀMICS

### EL PREPARAT DE BONYIGA (500)

Sol ser el primer dels tractaments, tant a la primavera com a la tardor, i és el més rellevant perquè és un enèrgic estimulador de les arrels, especialment incrementant la profunditat de l'arrel primària vertical. D'aquí la seva rellevància a aplicar-lo a principi de primavera i tardor, quan la vida microbacteriana de la terra encara és activa i assimilarà instantàniament la potència bacteriana del preparat de bonyiga 500.

### EL PREPARAT DE SÍLICE (501)

És un enèrgic estimulador qualitatiu per a l'estructuració interna de les plantes, per la qual cosa augmenta la qualitat i la resistència de l'epidermis. Especialment útil durant i després de períodes plujosos. Per als cultius de lleguminoses i cereals, s'ha de fer sempre fora del període de gelades. Va dirigit a la part aèria de les plantes durant el període vegetatiu. És un preparat essencial per a l'agricultura biodinàmica. És complementari i actua en polaritat amb el preparat de bonyiga (500).

### EL PREPARAT DE MARIA THUN

És el preparat idoni per als mesos de primavera i de tardor gràcies al seu excel·lent rendiment i efecte en la descomposició ràpida de les substàncies orgàniques, per exemple després d'una collita, trituració o incorporació de residus vegetals. A més, és útil com a activador de la microbiologia als fems i ens assegura una transformació de matèries orgàniques del compost. És útil com a regenerador de la matèria orgànica bloquejada a la terra, i més encara per a sòls molt calcaris. Alguns agricultors biodinàmics solen emprar-lo quan no hi ha ocasió de poder adobar la terra. És recomanable aplicar-lo diverses vegades, abans de l'ús del preparat de bonyiga (500).



o6

### OLIVERES EN INTENSIU O EN EXTENSIU

En Martin González i la Neus Costa van tenir clar des d'un principi que es dedicarien a una producció agrària extensiva. Ara que tenen la finca amb 15 hectàrees d'oliveres continuen sentint que no volen intensificar el cultiu: "Quan veiem oliveres en superintensiu ens fa mal de panxa. Nosaltres estem treballant amb la natura, no de la natura. Quan passen aquelles màquines que les retallen, o quan cada 15 o 20 anys arranquen totes les oliveres perquè ja no els rendeixen i en tornen a plantar... Això és la SEAT o què? Això no té res a veure amb la natura i la sostenibilitat. Un arbre que pot arribar a ser mil·lenari! Per nosaltres no té cap sentit", s'exclama en Martin.

o6. Una de les banyes de boví utilitzades per fer un preparat biodinàmic

dipòsits d'acer inoxidable amb tapa flotant perquè no hi entri aire ni llum i envasat just en el moment de comercialitzar. I el que no es veu: "**al final de cada molta, som quatre persones netejant unes tres hores a fons el molí –inclosos els motors– per evitar que es quedi dins del mecanisme cap resta d'oli o pinyolada que es pugui enrancir i contaminar la següent molta**".

A més dels permisos que han hagut de gestionar com qualsevol altra empresa elaboradora, també s'han hagut de donar d'alta com a gestors de residus d'autoconsum per poder reciclar la pinyolada sobrant del procés. Fan un llit de palla, posen la sansa al damunt i hi afegeixen una capa més de restes vegetals. Al cap d'un any barregen el resultat amb la pila de compost. La pila de compost està feta a base de fems de vaca dels Pirineus perquè no en troben de certificats per la seva zona. Perquè surti millor, apliquen els preparats de camamilla, dent de lleó, escorça de roure, ortiga, milfulles i valeriana.

La Neus i el Martin s'han sentit transformats personalment i sensitiva amb l'abraçada a la biodinàmica. Parlen de la seva finca com el tresor a estimar i a cuidar en cadascun dels seus racons. Els agradaria poder fer sinergies amb altres finques biodinàmiques, fer preparats en grup i teixir més vincles que els facin créixer. Però de moment ja s'estan guanyant el reconeixement del veïnat, que sovint és el que més costa, i continuen aprenent del món de l'oli i de les possibilitats que ofereix. Qui sap si, d'aquí un temps, trobarem al mercat sabó elaborat amb criteris biodinàmics. 🍀