

ENTREVISTA A NEREA I ROCÍO MOLINER

El Pla de Vistabella és «l'últim descans per a pujar a Penyagolosa», va escriure el naturalista Cavanilles. I, tot i ser menys insigne que el gegant de pedra, té també el seu interès geològic. Està rematat per alguns turons, delimitat en part pel canó del riu Montlleó, ocupat des d'antic per pastures i cultius de secà i de muntanya: creïlla, cereal, llegums i, cada vegada més, carrasques micorrizades per a l'obtenció de la tòfona negra, la tòfona d'hivern.

Baixant de Vistabella del Maestrat al pla, poc després d'enfilat el camí de Sant Joan de Penyagolosa, Nerea i Rocío Moliner esperen a la font de l'Alforí. És un plàcid dimarts de primavera. L'aigua brota de la canella i el trinat dels ocells s'escampa per l'arbreda, enfront del restaurant on les dues germanes troben un complement necessari de l'activitat agrícola. A la cuina, com en tot allò que fan, la tòfona és el condiment indispensable. La patata ecològica de Vistabella amb ous casolans amb tòfona negra n'és el plat estrella.

Ací, a la tòfona li duen trumfa, i al bosc de carrasques, forest. De menudes, Rocío i Nerea anaven al forest a buscar la trumfa silvestre; però, hui, el preuat fong subterrani el troben als cultius adevesats de carrasques barrejades amb cos-

«Cal trobar opcions alternatives que complementen les principals. La diversificació és un pilar de la nostra innovació»



Innovació i diversificació al voltant de la tòfona de Vistabella

colls, avellaners i rebolls. Els han plantat elles mateixes, perquè, com diu Nerea, sempre han volgut viure ací: «De Vistabella no em mou ningú». Rocío, que té tatuades al canell una tòfona i una bellota, va haver de passar uns anys fora per a formar-se com a enginyera forestal, encara que sense abandonar mai la idea de tornar.

Del poble i el seu terme, la població total dels quals no arriba als 350 habitants, són les úniques persones empresàries per davall dels quaranta. Van «fracassar» en un projecte cooperatiu de treball associat —Forest Tuber— en el qual van acabar elles dues a soles i que, amb molt d'esforç, han aconseguit rellotjar. Una satisfacció que se suma a una altra assolida fa uns mesos: l'empresa **Agroforestal de Penyagolosa**, constituïda també per elles fa cinc anys, va rebre el passat octubre el primer Premi a l'Excel·lència a la Innovació en l'Activitat Agrària per a Dones Rurals, un guardó que atorga anualment el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

— L'èxode rural no ha pogut i no ha de poder amb vosaltres. Quin és el secret?

— El secret és no rendir-se —Nerea acaba prompte—. S'ha de tindre constància —continua Rocío— i s'ha d'aprendre del fracàs, perquè forma part de l'èxit. I, sobretot, s'han de diversificar les activitats, perquè, al món rural, no es pot dependre només d'una. Cal trobar opcions alternatives que complementen les principals. La diversificació és un pilar de la nostra innovació. Cultivem la tòfona; preparem i venem plançons de carrasca inoculats i micorrizats amb ella; elaborem productes derivats, com l'oli, la mel, la sal i el brandi, i combinem el seu conreu amb el de patata de Vistabella. A més, portem el restaurant Mas de l'Alforí, on oferim bàsicament plats amb tòfona negra. I, quan baixa la faena, impartim formació específica sobre agricultura ecològica de secà i d'alta muntanya, producció de tòfona i cultiu de bolets a casa. Ah! I fem també activitats de divulgació i turisme al voltant de la tòfona i la patata.

Les germanes Nerea i Rocío Moliner amb Penyagolosa al fons. En la pàgina següent, Rocío en el laboratori i en un *selfie* amb un preciós exemplar de tòfona negra (fotos: V. L.).

— Hem vingut al laboratori. Què feu ací?

— Ara, al mes de maig, estem en plena campanya de venda primaveral de carrasques inoculades amb tòfona negra. Al laboratori, comprovem quin percentatge del sistema radical està ocupat pel fong. Fem una primera exploració amb la lupa i ho verifiquem després amb el microscopi. Ací preparem també els lots per a la venda i formem els clients en aspectes bàsics de la inoculació i la micorrizació de les plantes.

— El laboratori, el restaurant, el viver, el camp... Amb tanta diversificació, quan baixa la faena?

— No baixa mai. Sempre hi ha alguna tasca a fer. I a la faena diària se sumen altres obligacions i algunes dificultats: els tràmits burocràtics, els desplaçaments als centres administratius, la falta de cobertura de telecomunicacions, per exemple. La producció de la planta inoculada amb tòfona comporta una càrrega de paperassa important: la bellota s'ha d'agafar en fonts llavoreres autoritzades, els permisos tarden, el forestal ha d'alçar acta, hem de fer la declaració de cultiu, passar els controls fitosanitaris... No és sols plantar la carrasca i esperar que done tòfones.



— Està l'Administració donant solucions als problemes?

— S'han emprés línies de treball dirigides a impulsar el medi rural i el paper de les dones. Però, estem encara en bolquers. És a partir d'ara que s'ha de començar a donar solucions, a dinamitzar iniciatives empresarials i d'ocupació... Cal insistir en la infraestructura, l'accés a les noves tecnologies, a Internet. I contemplar les noves formes de treball a distància. Els pobles han de disposar dels recursos i els mitjans bàsics perquè la gent hi continue vivint, i perquè hi puguen vindre de fora.

— I al vostre entorn més pròxim? Hi heu trobat suport?

— La família i les amigues n'han sigut el principal. Ens ha faltat moltes vegades el recolzament d'institucions i entitats, però amb constància hem arribat fins ací. Valorem especialment el suport de la nostra mare, qui ha estat sempre i per a tot: al restaurant, al viver, al camp... I el nostre pare és qui ens ho va ensenyar tot de la tòfona. Pel que fa a les entitats locals, haurien d'insistir en l'acompanyament als emprenedors joves, treballar en estratègies dirigides a atraure gent amb ganes de desenvolupar projectes.



— A banda dels entrebancs administratius, de segur que en trobareu d'altres.

— El fet que Vistabella siga el poble més alt de tot el territori valencià comporta una dificultat intrínseca. Treballem a 1.300 metres d'altitud i això fa que de vegades arribem a temperatures molt per davall de zero. Treballar en sistemes de secà ens obliga a dependre exclusivament de l'aigua de pluja, la qual cosa restringeix molt les èpoques de sembra i de collita. Mai no podem establir campanyes de més de quatre mesos de durada.

— I de satisfaccions?

— L'octubre passat vam tindre l'orgull de guanyar el premi d'Innovació Agrària del Ministeri d'Agricultura. Va ser tot un reconeixement, no només a la nostra tasca, sinó a la de totes les dones que treballem al món rural i, especialment, als sistemes de secà. A més, la mateixa setmana vam saber que ens donaven el premi de l'Escola de la Tardor, una trobada ecofeminista i rural que se celebra a Morella. Ens va fer molta il·lusió, perquè suposa un reconeixement dins del nostre territori. I també a la tardor vam tindre la satisfacció d'entrar, juntament amb Mònica Cantallops i Soraya Catalán, a formar part del consell de l'Associació de Truficultors de Castelló, un fet que ha significat la renovació d'un col·lectiu que, fins ara, estava representat només per homes de més de 50 i 60 anys.

>Autor de l'article: Vicent Llorens
Fundació Assut
vlllorens@fundacioassut.org