

Mireia Font: «Al Pallars hem de tornar a produir; tenim molta terra que ningú cuida»

Xerrem amb una persona innovadora, que amb el seu negoci familiar com a base d'operacions, ha engegat projectes turístics respectuosos amb el territori i d'impuls del producte de proximitat



Mireia Font davant Casa Leonardo, el negoci familiar que va reobrir l'any 2001 | TGE

La **Mireia Font** (Senterada, 1975) és una persona innovadora i dinàmica. Durant els darrers anys, amb el seu negoci familiar com a base d'operacions, **ha sabut trencar els motlles per engegar projectes turístics respectuosos amb el territori** i d'impuls del producte de proximitat. La seva empenta agrada a molts, però també sembla inquietar d'altres, possiblement a aquells que volen canviar-ho tot fent les coses "com s'han fet sempre".

Ens espera darrere la barra de **Casa Leonardo** quan són vora les cinc de la tarda. La sala és buida però, poc a poc i amb compta gotes, els clients van entrant. Ens asseiem en una taula rodona que forma part del preciós conjunt històric que és la pròpia casa. Entrar-hi és fer un viatge al passat, cap a principis de segle, quan **la Vall de Cardener** (també dita Fosca) va viure la construcció de les centrals hidroelèctriques. El rellotge de paret toca les cinc. Podem començar. [intext1]

- Quina és la història de Casa Leonardo?

- Es construeix l'any 1913 durant les obres hidroelèctriques que hi va haver a la capçalera de la vall. Molta gent va venir i el meu avi, **Leonardo Vidal**, i el seu cunyat, **Josep Gallart**, que vivien a Gerri de Sal, van veure la possibilitat de negoci en aquest eix de carreteres, un lloc molt estratègic. El Josep es va encarregar de la fonda, de la casa i de la venda al detall i el meu avi era el traginer, qui anava a la Conca a buscar l'oli, la pólvora, la carn... I des d'allà ho portava fins a la cantina dels treballadors.

- Fins quan va durar el negoci?

- Quan mor el meu avi, l'any 1955, se'n va fer càrrec la meva padrina fins al 1975, quan es va jubilar. Ella ho va portar amb la meva mare, però la va fer estudiar magisteri perquè no es dediqués a aquesta feina perquè era molt esclava. Però es deu portar a la sang, perquè jo vaig estudiar, vaig tornar i el vaig reobrir l'any 2001.

- Què et va empènyer a recuperar-lo?

- La veritat, no ho havia pensat mai. Jo vaig estudiar **arqueologia** i vaig anar a la Vall de Boí a excavar a l'església d'Erill la Vall, on estava allotjada en una fonda familiar. Un cap de setmana van necessitar gent -feien una comunió- i vaig dir que els ajudaria jo. M'hi vaig estar vuit mesos treballant. I allà va ser quan vaig dir "**Ostres! Per què no renovo la casa i faig arqueologia durant el temps lliure?**". Durant els primers anys va ser difícil, molt intens.



La Mireia darrere el taulell del petit economat que conserven a Casa Leonardo. Foto: TGE

- Des del teu punt de vista què diferencia Casa Leonardo d'altres allotjaments turístics rurals?

- Crec que seria la nostra implicació a escala social, mediambiental i amb els diferents projectes

que fem per dinamitzar el territori. El meu èxit no només es basa en la facturació, sinó també **en la felicitat de la meva comunitat** i en poder deixar aquest món una mica millor. Som un exemple de turisme regeneratiu: aquell que és capaç de deixar les zones millor de com se les ha trobat.

- El model turístic del Pallars i del Pirineu és un antídoto contra el despoblament o creus que encara queda feina per fer?

- Hi ha molta feina a fer. El model turístic actual és molt estacional. No s'ha treballat molt el fet de poder-hi viure tot l'any; hi ha establiments que tanquen, moltes valls on ara al novembre no hi ha cap bar per prendre alguna cosa. Primer s'hauria de treballar d'una altra manera, no en quantitat sinó en qualitat, intentar tenir gent tot l'any, gastar producte local... Crec que assentaria més gent al territori perquè al final molts donen feina a gent que ve puntualment i després torna a marxar.

«Cal desestacionalitzar el turisme per arrelar més gent al territori»

- El teu model podria ser considerat d'èxit? Vas poder tornar i t'hi vas establir.

- Depèn del que es consideri èxit. Jo soc feliç fent-ho, i crec que és el millor èxit. Per altres potser seria el número de facturació. Jo puc viure d'això i a més intento donar feina als productors d'aquí, que són els que cuiden el meu paisatge, que a la vegada és el que gaudeixen els meus clients.
Cal fidelitzar els productes locals.

Quan algú va a un lloc vol veure'n l'autenticitat. Per això quan vaig reobrir la casa vaig intentar conservar-ho tot al màxim: els espais, la decoració, el mobiliari, fins i tot fent unes vitrines que expliquen la història de l'últim segle. I és precisament per això perquè la gent ens identifica i ens recorda. **Potser no se'n recorden del nom, però sí d'aquell lloc que era com un museu.** El mateix allotjament ja és com una experiència. Hi ha hotels molt moderns, però que no expliquen el territori.



Façana de Casa Leonardo, un exemple d'ecoturisme amb marca pròpia. Foto: Ara Lleida

- Una altra manera d'explicar-lo és a través del senderisme. Com sorgeix la idea del Cinquè Llac?

- Justament per desestacionalitzar el turisme. Si volíem obrir tot l'any i mantenir els llocs de treball havíem de crear productes d'**ecoturisme**. Volíem la mínima petjada al nostre territori, activitats a la natura, amb aprenentatge... També per millorar el patrimoni. Vaig veure que la majoria de la gent venia a caminar i vaig pensar com aquest turisme podia ajudar a mantenir el patrimoni de paret de pedra seca que dibuixa el nostre paisatge.

I bé, surt en un moment, fa uns 13 anys, quan vaig a la presentació del **Tren dels Llacs**, on diuen que donaran suport a qualsevol iniciativa relacionada amb el tren. I vaig pensar que si volia fer un producte relacionat amb el senderisme i la mobilitat sostenible, no podia fer-ho sola. Aleshores em va tocar buscar allotjaments separats més o menys per 20 quilòmetres que donin menjar i dormir, i així mutem una ruta de cinc dies.

[intext2]

- I després d'aquests anys quin és el balanç?

- Molt positiu. Estem molt contents perquè quasi tothom ve a la primavera i a la tardor, sobretot abans de la pandèmia, quan el 70% eren estrangers, la qual cosa ens ajudava a desestacionalitzar. També per la millora que hem pogut fer del patrimoni; cada any fem la setmana del voluntariat i les diverses aportacions; el problema és que quan reabilitem cinc metres després ens en cauen cent. Però bé, la idea és poder conscienciar la gent de la importància d'aquest patrimoni i de la necessitat de no deixar-lo caure

«El paisatge és la gallina dels ous d'or del nostre

territori; cal cuidar-lo»

- Un 70% d'estrangers... no està gens malament.

- Sumem unes 1.000 pernoctacions a l'any fora de temporada. El problema és que ens comencem a preocupar per la **petjada ecològica** d'aquesta gent. La majoria són **alemanys, belgues, holandesos o francesos**, i molts venen expressament i agafen un vol, cosa que no és massa sostenible si venen de tan lluny. Per això sempre intentem fomentar el turisme de proximitat, per exemple el que ve de França.

- I aquí entra en joc Gratitude Pallars oi?

Al final ens preocupa el paisatge, que és **la gallina dels ous d'or del nostre territori**. Un territori que tenim cada cop més abandonat per males polítiques, per la poca població... cal cuidar-lo. El projecte de Gratitude Pallars el posem en marxa gràcies al nostre soci col·laborador, el **Consorci Pirineu Occidental**, que ens finança el 90% del projecte. Al final es tracta d'una plataforma web que vol connectar gent que vol millorar la natura amb gent que vol compensar i fer donacions per cuidar aquest espai, format per **biodiversitat i pedra seca**, que és molt més tangible.

Així doncs, la gent pot fer voluntariat, donar diners i temps, o bé apadrinant un tram de camí. Però millorar la natura el que fem és crear la figura de les **microreserves**. Uns petits espais de no més de 20 hectàrees que tenen un interès especial; alguns per la seva biodiversitat o d'altres per fomentar la conscienciació, com és el cas de la **Tremoluga de Naens**. Parlem d'una **compensació preventiva**, apropar la gent a la natura i que canviï els seus hàbits i sigui conscient dels seus actes. Per això hem creat una petita calculadora amb què la gent pot mirar el que suposa anar a Barcelona i tornar, fer un viatge més lluny, què suposa una pernoctació fora de casa...



Veïns de Senterada plantant al jardí comestible. Foto: Senterada Comestible

- A nivell local també heu intentat canviar els hàbits alimentaris amb Senterada Municipi Viu i Sostenible.

- Neix en plena pandèmia amb la necessitat de treballar l'autosuficiència i cuidar la comunitat. Va sorgir del grup de Whatsapp dels veïns del poble. Estàvem al maig i van venir vint persones. Vam parlar de les oportunitats que teníem de poder fer les coses d'una altra manera, i el primer projecte que creem és l'alimentari, ja que podíem obtenir un resultat més tangible. Per això, a través de **Senterada Comestible**, creem un **jardí d'aliments comunitari**. Té tres eixos: que els jardins municipals siguin comestibles; recuperar l'horta de Senterada, que estava al mig del poble i abandonada i, en darrer lloc, ensenyar totes les plantes silvestres que podem utilitzar per alimentar-nos. És una manera de **crear comunitat**.

- Creus que és el camí que s'hauria de seguir per evitar l'extinció?

- Sí, hem de canviar moltes coses. De la mateixa manera, crec que el turisme no pot continuar creixent com ara; jo em poso les mans al cap quan celebrem que hem recuperat les dades del 2019; no hem après res. Jo tinc un 40% de clients que són estrangers, però aquest percentatge ha de baixar per nassos; no podem agafar un avió per un cap de setmana; viatjar no s'acabarà, però ho haurem de fer d'una altra manera. Hem de fer uns viatges pensats i ètics. Cal viatjar de manera més local. Jo anava a classes d'anglès, i els joves havien anat a totes les capitals europees, però cap havia estat al Parc Nacional... Però sóc optimista, i per això faig coses diferents; no tinc la veritat ni la solució; però intento pensar en positiu.

Crec que l'autosuficiència és el camí. No pot ser que depenguem de mercats llunyans; hem de tornar a produir aquí; al Pirineu tenim un munt de terra que ningú la cuida, emboscada, crec que falta més gent cuidant la terra i alimentant-nos. No cal que els productes vinguin de tan lluny. Cal

més vida. Hem de tornar als orígens per causar menys emissions i ser més feliços.

«Al Pallars li falta més gent, més vida i més habitatge»

- Senterada és Vall Fosca?

- M'hi he barallat molts anys i he decidit que a partir d'ara estic a l'entrada de la **Vall de Capdella**, que és com històricament s'havia dit aquesta vall, o a la **Ribera del Flamisell**. El nom de Vall Fosca és un invent dels anys vuitanta del patronat de turisme de l'Ajuntament de la Torre de Capdella. Com que és una marca turística, no els agrada que diguem que Senterada està a l'entrada de la Vall Fosca, els molesta molt. Jo he pensat sempre que treballant junts arribarem més lluny. Ells no ens consideren Vall Fosca i s'enfaden quan diem que som a l'entrada.

- Què li falta al Pallars?

- Li falta més gent, més vida, més habitatge... tenim un munt de persones que venen, especialment arran de la pandèmia, que canviarien de vida. Cada dia ve gent al bar i em dona targetes per si sé d'algun lloc per llogar, però és que ni això! Hi ha d'haver polítiques que permetin que es pugui trobar un habitatge, també socials. Hi ha gent amb dificultats, i l'habitatge és un dret; les administracions s'han de posar les piles.

- I què li sobra?

- ...

I és aleshores quan l'antic rellotge de la sala toca les sis de la tarda. La resposta ha quedat en l'aire, però per la mirada còmplice que llença, s'endevina quina pot ser. La conversa ha arribat a la seva fi.

[despiece] **Col·labora!**

Aquest **article** ha estat redactat gràcies a la **recerca**, el **treball** i l'**esforç** de periodistes. Si values la nostra feina, ara pots **donar suport al nostre projecte**:

[noticiadiari]68/6462[/noticiadiari]/[despiece]

Altres notícies que et poden interessar

[noticiadiari]68/16875[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/16657[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/16422[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/16255[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/16045[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/15761[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/15620[/noticiadiari]
[noticiadiari]68/15448[/noticiadiari]
[superfillagràntema]1498[/superfillagràntema]

