La diàspora | Adriana Fort | Actualitzat el 30/06/2017 a les 19:50

«Sempre intento vendre el paisatge que tenim, perquè crec que en podem presumir»

Conversem amb Judit Nadal, antiga col·laboradora d'aquesta secció, que està acabant un màster en biotecnologia vegetal a Holanda



Vols sortir a la Â«La diÃ sporaÂ»?

La Judit Nadal (Sort, 1993) va marxar a estudiar a Wageningen, Holanda, quan es va graduar de la universitat. No té previst quedar-s'hi perquè per ella només és un lloc de pas, però l'experiència de viatjar l'ha enriquit molt a nivell professional, cultural, social i gastronòmic, per la qual cosa pensa veure més món. Tornarà aquest estiu a passar les vacances al Pallars, però no s'hi quedarà definitivament.

Quan vas marxar?

Tot va començar quan em quedava mig any per acabar la carrera i em va sortir l'oportunitat de fer unes pràctiques externes amb el programa Erasmus+. Eren d'un màxim de 8 mesos i jo m'havia de buscar el país i la universitat on volia treballar. Tenia ganes de fer un any sabàtic, però no em volia desconnectar del món universitari perquè volia fer un màster més endavant. No volia deixar d'estudiar en sec. Tampoc no tenia molt clar a què em volia dedicar. Sí que havia estudiat biotecnologia a la UB durant 4 anys i m'agradava. De fet, m'agradaven dues bandes de la

biotecnologia. Una és la coneguda com *blanca*, que és la que està relacionada amb processos industrial, però també m'agradava la biotecnologia vegetal, que li diuen biotecnologia *verda*. Finalment em vaig decidir per aquesta ultima opció.

Per què vas escollir Wageningen?

L'Erasmus+ és a moltíssimes universitats europees. Vaig parlar amb professors i uns companys que havien vingut aquí a la universitat i me la van recomanar perquè actualment és la millor universitat del món en relació a l'agricultura. Vaig enviar un seguit de missatges per veure si m'acceptaven per fer les pràctiques externes i em van dir que sí.

I actualment a què et dediques?

Ara estic a la meitat del meu màster en biotecnologia vegetal. Vaig venir aquí per vuit mesos, vaig fer les pràctiques, em va agradar, vaig aplicar pel màster i em van acceptar. Ara només em queda l'any vinent per acabar.

Com és el màster?

Té tres especialitzacions diferents. Una és la part de millora vegetal en relació a millora de varietats per tal d'incrementar el seu interès agronòmic, la qualitat nutritiva, la millora de certes característiques de les plantes ornamentals, augment de producció i resistència a malalties i plagues. També hi ha una part més encarada a la nutrició humana, i una part més relacionada amb la biologia molecular vegetal i l'estudi genètic de diferents espècies. Jo estic encarada en la primera, en la millora de varietats en funció del seu interès agronòmic, és a dir, en la millora de la producció, de la qualitat nutritiva i de les plantes ornamentals.

El teu dia a dia com és?

Aquí a la universitat cada dia és diferent perquè el programa educatiu és molt obert. Te'l pots fer a mida, però el ritme és molt intensiu. Tens canvis d'horaris i de vegades inclús de companys. Encara no t'has acostumat i ja has canviat una altra vegada. No tinc un dia a dia fix. Ni tampoc uns horaris fixes.

Tens previst quedar-te allà a viure?

Aquí on estic, a Wageninguen, no. Crec que per mi i per molts dels meus companys és un lloc de pas. Venen estudiants d'arreu del món tant per estudiar una carrera, un màster o fer un doctorat, i després la gent se'n va. Contínuament entra gent nova. És a dir que no, no tinc previst quedar-me aquí.

El que fas ho podries fer al Pallars?

No, perquè actualment estic fent treball de laboratori i no hi ha cap empresa relacionada amb biotecnologia vegetal al Pallars. A Lleida sí que ho podria fer.

A què vas haver de renunciar a l'hora de marxar?

Suposo que com tothom que marxa; a la família, als amics... però també a les costums, perquè tot i que vull seguir els hàbits que tenia aquí, és molt difícil. La vida aquí és molt diferent, va amb un altre ritme i horaris.



Lluint les típiques sabates holandeses a Rotterdam. Foto: Judit Nadal

En termes culturals, quins hàbits t'han sobtat més?

Primer de tot la puntualitat. És una cosa espectacular, no té res a veure amb el que estem acostumats. Aquí quan quedes a una hora la gent ja hi és, almenys, 10 minuts abans. L'altra, els horaris. Sí que són bastant diferents dels que tenim nosaltres, però també perquè estan adaptats a les hores de llum que tenen. Per exemple, a l'hivern hi ha dies que són les tres i mitja de la tarda i ja comença a ser fosc. I la última és que són molt directes. És a dir, el que pensen, ho diuen. Quan estàs treballant en un grup, si no els agrada el que fas o creuen que ho podries fer d'una altra manera, no tenen pels a la llengua en dir-t'ho. No són com nosaltres, que ho maquillem una mica. Jo també em considero una persona bastant directa, així que ho porto bé. Però m'ha servit per aprendre a separar el món personal del món professional.

La falta de llum afecta a com t'adaptes?

Sí. Ja no pel temps, perquè plogui més o plogui menys, això ho tinc bastant superat. Tot i això, quan entres a la universitat a les vuit del matí i és fosc, i surts a les 5 i és fosc... les primeres dues setmanes ho portes bé, però després de dos mesos estàs bastant cansat. No acabes d'estar mai adaptat a aquest canvi.

Te'n penedeixes d'haver marxat?

No. En el moment en què vaig marxar no ho tenia clar, però ara penso que si hi hagués renunciat hagués estat un dels errors més grans de la meva vida. Ho tornaria a fer, perquè he après a valorar coses que abans no apreciava de la mateixa manera. He conegut molta gent, noves cultures, nous estils de vida... Actualment, estic vivint en un "corridor", una mena de passadís compartit amb 14 persones diferents. Ara estic bàsicament amb holandesos, però l'any passat hi havia una mica de cada cultura. A més, això m'ha permès ampliar el meu llibre de receptes. Per exemple a Holanda, fan una espècie de trinxat, que jo anomeno "trinxat holandès", tot i que es coneix com *stamppot*. També he incorporat aspectes de la cuina mexicana, ja que durant uns mesos vaig compartir la casa amb un noi mexicà que sempre cuinava *fajitas* i *burritos*. És una cosa que jo no acostumava menjar, però que també he incorporat.

Com veus el Pallars des de fora?

Crec que és un lloc molt remot però que té molt d'encant. Ho veig com un cercle més o menys tancat. És com si fos una telenovel·la. Avui passa una cosa i demà ja ho sap tothom.

Què trobes a faltar?

A part de la família i els amics... no ho hauria dit mai, però les muntanyes.

Amb quina freqüència tornes?

Intento tornar tres vegades a l'any; tot l'estiu, per Nadal i, si puc, també per Carnaval. Però depèn de la feina que tinc i de si m'ho puc compaginar.

T'agradaria tornar més sovint?

Sí, sí. Ara fa 5 mesos que no torno. Aquí només hi ha ponts al mes de maig, i tornar per un cap de setmana no em surt a compte. Tinc pràcticament vuit hores de viatge des de que surto d'aquí fins que arribo a Sort.

Conserves els amics de la joventut?

Sí. Tot i que quan marxes fora també t'adones de qui és un "amic amic", i de qui és un "amic conegut". No és en el sentit del número de vegades que parles amb ells al dia, a la setmana o al mes, sinó més en el fet que se'n recorden de tu. Que vegis que realment ells també et troben a faltar a tu.



Als canals d'Amsterdam durant la visita d'uns amics de la facultat de Biologia. Foto: Judit Nadal

Quan has tornat, has assistit a algun sopar de generació?

Sí. Ha estat bé. En el fons, em dona la sensació que tots seguim igual. Encara que la gent canviï, quan ens trobem junts, segueixes veient les típiques particularitats de cadascú, que ja hi eren presents quan anaves a l'institut.

I has portat els amics de fora al Pallars?

Al Pallars encara no, ho tinc pendent. A Barcelona sí.

Quina percepció creus que tenen els teus amics, del Pallars?

Crec que els hi he posat les expectatives molt altes. Sempre intento vendre el paisatge que tenim, perquè crec que en podem presumir. Els hi dic que tenim muntanyes on poder anar a esquiar i fer excursions. Que tenim llacs, un riu d'aigües braves... És tan diferent del que tenen aquí que els hi atrau molt ràpid.

Llavors els hi vens principalment el paisatge.

Sí, la majoria de vegades sí, però la gastronomia també. Sobretot la girella. M'agrada molt. A més, també presumeixo dels nostres xolissos i les nostres secallones. Sempre que puc en porto i, en un moment, si no vigilo, volen totes.

Com t'informes del dia a dia de la comarca?

A part del diari **Pallars Digital**, a través de la família i les xarxes socials. És curiós com a vegades sé coses que passen abans que gent que viu allà. Segur que és perquè el jovent estem més enganxats a les xarxes socials. Quan vius a fora sí que estàs més desvinculat de la comarca, però sempre hi ha una part dins teu que té interès en saber el que està passant a casa.

Quan et pregunten d'on ets, quines referències dones?

Depèn de qui ho pregunti. Sovint dic que sóc del nord de Catalunya i ho situo als Pirineus, al costat d'Andorra.

Et veus tornant?

A curt termini no, perquè encara em veig molt jove com per tornar. Marxar m'ha fet despertar aquest esperit inquiet de descobrir nous llocs i nova gent, i ara no el vull parar.

I què creus que necessita el Pallars per acabar amb la diàspora?

Ja sé que és el típic tòpic, però crec que marxar és molt enriquidor. Així que no crec que aturar la diàspora sigui necessari. Cada indret té el seu encant especial, i crec que s'ha de mantenir així. No podem pretendre que el Pallars tingui les facilitats i ofertes de treball que pot tenir Lleida o Barcelona, perquè llavors es perdria l'essència del Pallars. Així que, per altra banda, crec que hauríem d'aprofitar bé els recursos que sí que tenim, com ara el paisatge o la gastronomia, per tal d'atreure un turisme de qualitat. El Pallars és un lloc que viu del turisme; del d'esquí a l'hivern i dels esports d'aventura i les excursions a l'estiu. Hem de saber treure'n profit.

EL TEST DEL BON PALLARÈS

Un menjar pallarès:
La girella i la secallona

Una paraula pallaresa que mantens:
Fato

Un indret del Pallars:
Les muntanyes de Llessui

Un pallarès il·lustre:
Maria Barbal

Un record:
L'entusiasme i les preparacions del Carnaval de Sort

El que més t'agrada:
Anar a buscar mores amb la meva mare a principis de setembre

El que menys:
Les males connexions per arribar al Pallars

Un amic:
Ares Rafel

Un/a professor/a:
Rosa Ramoneda

Una festa major:
La de Sorre