Regió7, 16/07/20



UNA MICA DE TOT

Miquel Spa

miquelspa@regio7.cat

Cercle virtuós a la Cerdanya

La Cerdanya comença a lligar tot el bo que té per reimpulsar-se no tan sols com un entorn per visitar sinó que també per viure-hi. Després d'unes dècades en què la pagesia es preguntava el sentit de la seva existència, amb els fills dedicant-se a una construcció de sous més alts i uns pares venent l'hort a les promotores per assegurar-se la vellesa, ara la nova producció agroalimentària sembla haver encertat la fórmula. Els hereus de les famílies ramaderes, així com també algus nous cerdans, tradueixen la feina al camp en formatges, embotits, ous o carns que venen directament al turisme, alhora que serveixen per configurar el nou segell de qualitat de la comarca. Alhora, els restauradors i hotelers promouen la vall com un destí de productes autòctons i saludables. Tot encaixa per establir una economia autònoma que no fa milionaris sobtats però, molt millor, assegura petites economies domèstiques per molts anys. Ara també s'ha afegit al cercle virtuós la Fundació Adis, amb qui els productors agroalimentaris han obert a Puigcerdà una agrobotiga d'alimentació local. D'aquesta manera l'economia de la vall dona també la mà a a les persones amb risc d'exclusió a través de la inserció laboral. La fórmula del territori productiu lluita contra la potent i renaixent construcció residencial. Dos models.