

Maria Teresa Torner Pujol, ganadera: "Comer carne de razas autóctonas es siempre la mejor opción"

La responsable del Mas La Bastida de La Cerdanya recibió en el Congr s de Dones del M n Rural un premio por su trayectoria, en la que ha sido pionera de la agricultura y la ganadería ecológica



Maria Teresa Torner Pujol, ganadera de Mas La Bastida.

Anna Riera

La segunda edición del Congr s de Dones del M n Rural se celebró el pasado 15 de octubre en Lleida con el objetivo de reivindicar la contribución de las mujeres en el desarrollo del territorio rural. En el acto, Maria Teresa Torner, responsable del Mas La Bastida de La Cerdanya, recibí un premio por su trayectoria, en la que ha sido pionera de la agricultura y la ganadería ecológica.

-No solo gestiona una explotación, sino que es muy activa dando voz a las mujeres del campo.  Por qué sigue siendo tan necesario, en pleno siglo XXI, reivindicar el papel de la mujer?

-Reivindicar el papel de la mujer en el mundo rural no es una moda, es una acción de justicia y reconocimiento a las que estuvieron, las que estamos y las que estarán. La voz de la mujer en el campo es fundamental no solo para nosotras, sino también por su repercusión al territorio, la cultura, la forma de vida que queremos dejar a nuestros hijos. Sin mujer no hay futuro. Somos parte

del campo y, por eso, tenemos que buscar un equilibrio entre hombres y mujeres.

-Su familia fue pionera en La Cerdanya, en 1990, cuando casi nadie hablaba de producto ecológico. ¿Qué recuerdos tiene de esos inicios?

-Me han quedado grabadas algunas cosas. La principal fue el boicot en la venta de terneros ecológicos, que hizo que nos endeudáramos y buscáramos modos de supervivencia. No nos los querían comprar si no les dábamos Clembuterol, pero mis padres se negaron y tuvimos que transportar los terneros a mataderos del norte de España. Una hazaña de la época fue transportar desde la granja a 1.700 metros en invierno, con nieve, a los terneros hasta el País Vasco, desde donde se exportaban a países como Alemania.

-En Mas La Bastida cría vacas de la raza autóctona Bruna del Pirineu y el Cavall Pirinenc Català. ¿Qué hace especial a estas carnes?

-Las razas autóctonas son las que impactan positivamente sobre los lugares donde nos encontramos. Mantienen culturas, tradiciones, identidad, no viajan desde otros países, son sabrosas y ricas en vitaminas y minerales. Comer productos locales refuerza su actividad en general. Son las más sostenibles, las más saludables tanto para nosotros como para nuestro medio. Comer carne de razas autóctonas es siempre la mejor opción.

-Ha implementado en la finca el manejo holístico. ¿De qué se trata?

-El manejo holístico es la forma más coherente de actuar. Es una base de tres patas que equilibra tierra, finanzas y pasto, e invita a usar los recursos del propio lugar para optimizarlos de manera consciente. Para nosotros, supone mejorar el conocimiento de todos los elementos que nos rodean, desde el suelo a las diferentes actividades que practicamos, regenerando pastos y añadiendo creatividad para, precisamente, ser viables.

-¿Y qué me dice del déficit que genera la ciudad respecto a los recursos que le aporta el campo?

-El desequilibrio es enorme: las ciudades son grandes consumidores de recursos como agua, alimentos o paisaje que pocas veces devuelven al territorio. Desde el campo sostenemos un sistema que ni se reconoce ni se compensa. La solución pasa por cambiar la mirada colectiva; entender que cuidar estas zonas es una necesidad común. Cuando el campo está vivo, la ciudad también respira mejor.

-La Dermatitis Nodular Contagiosa está generando preocupación. Aunque la carne proveniente de estos animales podría ser consumida sin riesgo para los humanos, ¿cómo vive el sector ganadero esta amenaza?

-Como una amenaza, pero la mayor amenaza son las administraciones. Su desinformación e ineficiencia ponen en riesgo nuestra soberanía alimentaria. El

sector atraviesa un momento muy delicado. La normativa actual arruina familias y exige exterminar ganaderías enteras, perdiendo un historial genético irrecuperable.

-A menudo habla de la invisibilización histórica de las mujeres rurales. Usted es, junto a su hermana, Margarita Torner Pujol, la jefa. ¿Ha sentido que la miraran diferente?

-Aplicado a nuestra situación tenemos la ventaja de que llevamos muchos años en el sector y nos es más fácil reivindicar nuestro lugar. De todas formas, las mujeres han estado haciendo los trabajos más duros como el ordeño, cuidar del ganado, la ropa, los niños... unos trabajos que las mantenían invisibles. Hoy en día arrastramos esta cultura, aunque cada vez es más incómodo invisibilizarnos.

-El trabajo es duro, pero sigue luchando. ¿Qué la une a La Cerdanya?

-Me ata el amor profundo a este lugar; hemos nacido y crecido aquí, las condiciones han sido y son duras, y el trabajo es interminable. Aun así, de nuestro trabajo también recibimos mucho, en nuestro día a día adquiere protagonismo el rol del ganado, que nos ofrece alegrías y realización. Forma parte de lo que aprendimos, de nuestras raíces, nuestro legado, nuestros valores. Eso es lo que me ha hecho quedarme y luchar por ello.

-Apuestan por la venta directa y el contacto con el consumidor

-En Bellver de Cerdanya hay un pequeño obrador que sirve carne de La Bastida y otras pequeñas explotaciones, con envíos a toda Catalunya. Ofrecemos carne de pasto, de ternera, de potro, de cordero y cabrito, juntamente con quesos y lácticos elaborados en Bellver que se pueden adquirir a través de la web www.coopyrene.cat. Una parte importante de nuestro trabajo es hacer pedagogía, así que es muy importante el contacto con quién come nuestros productos.

-¿Qué le pide al futuro?

-Equilibrio. Que el campo se revalorice, que se reconozca nuestra labor, que se defiendan los pastos, el ganado, la vida rural. Que podamos vivir dignamente, que las mujeres podamos tener voz y espacio, que nuestros hijos puedan escoger quedarse donde nacieron. Le pido continuidad y raíces. Que el futuro no sea solo dinero, que sea coherencia, sentido común y vida compartida con la tierra.