

De l'horta de l'Ebre a Barcelona

Temps de terra és un projecte empresarial que combina agricultura, ramaderia i turisme en una finca a la vall de Cabiscol, a Amposta i dos botigues a Barcelona

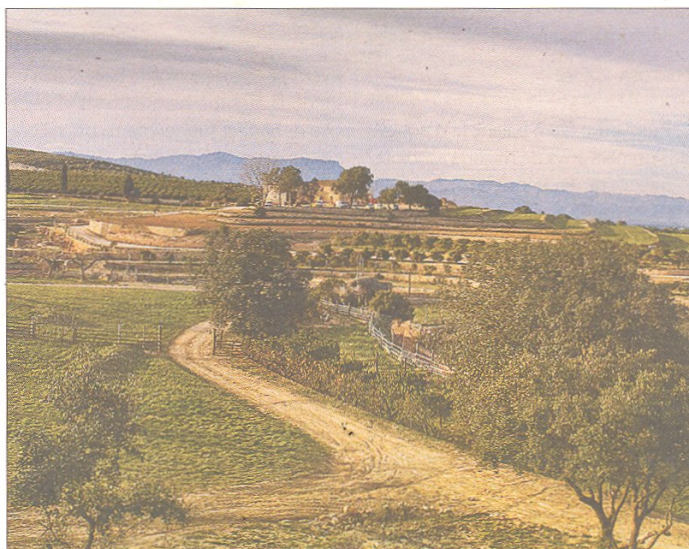
AMPOSTA V. A.

A la falda de la serra del Montsià, en un paratge privilegiat, hi trobem la vall de Cabiscol, un indret d'arbres fruiters, oliveres i horta en el qual s'amaga un model de negoci que combina l'agricultura i la ramaderia tradicionals amb la voluntat de crear un projecte turístic que atraga l'atenció dels visitants del territori. És Temps de terra, una empresa que, a més de vendre productes de qualitat (els comercialitza a Barcelona a dos botigues pròpies), també ofereix la possibilitat de visitar la finca, conèixer de prop com es faeneja al camp i degustar els productes que s'hi fan. **"Temps de terra és aquell temps en què els productes necessiten estar a la terra per ser bons, per tindre la màxima qualitat"**, explica Pascual Franch, l'empresari de Deltebre que ha impulsat aquest projecte. Aquesta és, de fet, la màxima principal de la filosofia del negoci: **"oferir al consumidor els productes de temporada d'una gran qualitat"**.

Tenen arbres fruiters, oliveres i horta en què produeixen verdures i hortalisses de temporada i **"autòctones de la zona"**. Ho combinen amb la ramaderia més tradicional, amb animals que es crien a l'aire lliure i s'alimenten de farratge i ce-

reals cultivats a la mateixa finca, o bé de les restes que genera la pròpia cadena de producció. Crien vedelles, porcs ibèrics, cabres, ovelles, pollastres, gallines i altres animals per faenejar com els cavalls o els rucs.

BOTIGUES A BARCELONA Tot es remunta a fa vuit anys, quan Franch va adquirir la finca, després de la seua experiència comercialitzant l'oli que produïen en un altre indret. **"Teníem clar que volíem vendre els nostres productes directament"**, diu. Van preparar la finca i hi van instal·lar els diferents espais. I llavors, per fer arribar tota la seua producció al consumidor, van decidir obrir botigues a Barcelona. Ara, en tenen dos: al barri de Sarrià i al de Sant Gervasi. **"No només venem productes de qualitat, deixats madurar a la planta i portats directament a la botiga, sinó també la filosofia de la faena ben feta i d'una finca natural"**, explica Franch. Per això, a les dos botigues tenen treballant ebrencs. **"Qui millor per explicar això?"**, diu. A més a més, en una de les botigues tenen un obrador on fan productes preparats com cremes de verdures, brou, estofat o suc de fruita. I des del maig han posat en



A la finca, hi ha horta, arbres fruiters i ramats de diferents tipus.

funcionament la Cistella de l'Anna, un servei de venda directa de productes a través de comandes telefònics o via Internet.

PROJECTE TURÍSTIC Però la venda dels seus productes de la terra i la ramaderia no són l'única font d'ingressos. Al voltant de Temps de terra també s'ha articulat un producte turístic. I és que, a la mateixa finca de Cabiscol, els visitants po-

den collir els productes i emportar-se'ls a casa, fer un tast, cuidar els animals, passejar o fer un picnic a l'ombra d'un arbre. A més a més, l'empresa també prepara un calendari d'activitats complementàries amb tallers didàctics per aprendre coses com fer pastissos, elaborar sabons naturals o fer rams de flors. I la voluntat dels impulsors és crear **"un allotjament de qualitat amb encant"**. ■