

1. QUIENES SOMOS

La empresa agraria ROVIRA C.B., situada en el pequeño pueblo de Sagàs de tan solo 130 habitantes, es el resultado de un largo proceso de transformación y de adecuación de sus instalaciones con el único objetivo de hacer viable la explotación y conseguir que ésta sea sostenible. Esto significa hacer rentable una pequeña explotación de 60 cerdas en ciclo cerrado, un hotel rural-restaurante gastronómico apartado del circuito habitual, una granja de pularadas, un rebaño de unas 100 vacas... y hacerlo en el marco geográfico de una finca situada en la comarca del Berguedà que se vio afectada totalmente por los catastróficos incendios de 1994.¹

El reto era difícil, el esfuerzo grande, pero los resultados han sido buenos tanto desde el punto de vista económico como humano y profesional, y es por ello que estamos muy contentos.

La empresa ROVIRA C.B. es una empresa familiar constituida por tres hermanos dedicados al sector agrario. Fue fundada el año 1993 y en ella contaba también como socio nuestro padre, Jordi Rovira Serra. Tras su muerte, el año 1995, la empresa quedó constituida, definitivamente, por los tres hermanos.

Rovira CB está calificada como explotación prioritaria y, actualmente, participa muy activamente en el Plan Piloto del *Contrato Global de Explotación*.

Todos los socios de la empresa disponen de estudios básicos de primaria y secundaria y dos de ellos tienen titulaciones universitarias. Jordi Rovira Prat es ingeniero técnico agrícola y Miquel Rovira Prat es Licenciado en Historia del Arte. Los socios se han adherido a cursos, dentro del sector, de formación continuada a nivel de nuevas tecnologías, herramientas de modernización del campo, de riesgos laborales, de manipulación de productos fitosanitarios y otros.

La empresa desarrolla una actividad agrícola y ganadera integrada plenamente en el territorio, equilibrada y sostenible desde un punto de vista ambiental. Aplica las deyecciones ganaderas (purines y estiércol) en el marco de la explotación agraria, en la propia finca, y cumple con lo que

¹ Estamos especialmente sensibilizados en el tema de la prevención y actuación en incendios forestales. Desde que se crearon en 1986 las ADF (Agrupación de Defensa Forestal) formamos parte de la ADF Baix Berguedà de la que Miquel Rovira Prat fue presidente durante unos años.

establece el Decreto 220/2001 de gestión de deyecciones ganaderas modificado por el decreto 50/2005 de 29 de marzo y con el Código de Buenas Prácticas Agrarias (Codi de Bones Pràctiques Agràries) en relación al nitrógeno (Orden de 22 de octubre de 1998).

La explotación ganadera dispone de la preceptiva licencia ambiental de acuerdo con la Ley 3/98 para una actividad porcina en ciclo cerrado y bovina de carne y engorde. Dispone de una capacidad en régimen extensivo de 120 vacas nodrizas, 30 vacas de reposición, 3 toros y 100 crías de bovino y, en régimen intensivo, 58 cerdas reproductoras en ciclo cerrado y 2 machos reproductores con las correspondientes aptitudes porcinas de cría (140), recría (8) y engorde (420) y terneras de engorde (90).

Desde hace aproximadamente unos dos años, se ha ampliado la actividad incorporando ganado avícola, engorde de pulardas y capones, hecho que comportó la instalación de 4 naves con patios adjuntos para su alojamiento de acuerdo con las tecnologías actuales. Este cambio se tramitó como no substancial de la licencia ambiental de la que ya disponía la explotación agraria.

La incorporación de este nuevo ganado avícola, en el marco de la política de diversificación y de obtención de productos de alta calidad, ha permitido a Rovira C.B. sacar al mercado este producto de forma continuada. La producción se encamina, básicamente, a restaurantes de alta gama.

Para poder desarrollar la actividad agrícola y ganadera la empresa dispone de campos de cultivo y de tierras para pastos para el ganado, en régimen extensivo, de vacas lactantes “bruna del Pirineu”, autóctonas de la región. Las crías están con la madre hasta los cinco meses y, posteriormente, son estabuladas como terneros de engorde.

Las tierras se dedican al cultivo de cereales (trigo y cebada) y forraje destinados a la alimentación del ganado de la propia explotación. Estos cultivos se alternan con el girasol.

Rovira CB fabrica para el autoconsumo su propio pienso gracias a que dispone de un molino semiautomático de altas prestaciones que permite hacer las mezclas adecuadas de acuerdo a la edad y al tipo de ganado. Los datos técnicos de este molino están inscritos en el registro de establecimientos del sector de la alimentación animal desde el año 2008.

Las actividades múltiples que desarrolla en el sector agrario, ganadero y de fabricación de pienso, ayudan a cerrar el círculo productivo lo que facilita, en todo momento, poder conocer la trazabilidad de una materia o de un producto.

La última fase que faltaba, como clara apuesta de futuro, ha sido la instalación de un pequeño obrador-sala de despiece. Situado en las antiguas galerías de la casa solariega, funciona desde hace aproximadamente dos años.

Esta nueva actividad nos ha permitido diversificar una línea de producto, en el sector porcino, de acuerdo con las normas de elaboración de nuestros antepasados pero sin olvidar en ningún momento las ventajas de la tecnología actual. Se dispone, al respecto, de los permisos y de los registros sanitarios autonómico y estatal respectivamente.

Actualmente los cerdos que surten el engorde, unos 20 a la semana, son elaborados en el obrador y posteriormente comercializados como productos frescos o en forma de embutidos.

(www.calrovira.cat)

Como actividades complementarias y siguiendo con esta política de diversificación, a principios de los años 90 se puso en marcha una residencia casa de payés, LA ROVIRA, antigua *masoveria* ubicada en la misma finca. (www.larovira.cat)

El agroturismo es una forma de turismo rural que pretende complementar la economía familiar de los campesinos y ganaderos mediante una oferta de alojamiento y otros servicios así como de actividades de ocio. De hecho, es el tipo de turismo rural más enraizado en el entorno campesino porque se desarrolla en una explotación agraria familiar y utiliza edificaciones ya existentes que han sido restauradas con esta finalidad. Se trata pues, de una iniciativa que ayuda a los agricultores a mantener su actividad tradicional y, al mismo tiempo, facilita la conservación del patrimonio y del paisaje del campo.

Así mismo, el agroturismo supuso en su momento una pequeña revolución social al mejorar substancialmente el rol de la mujer en el campo logrando, como era de justicia, una cierta

independencia económica. Así sucedió también en casa ya que la responsable de esta faceta es M^a Dolors Prat, madre de la familia.

Posteriormente, a finales del año 2000, se hizo una nueva apuesta con la entrada en funcionamiento del Hotel Rural – Restaurante ELS CASALS, situado en otra *masovería* de la misma finca. Ambos surgieron a raíz de los fuegos de 1994. Aquella catástrofe supuso un punto de inflexión ya que, además, coincidió con la terminación de los estudios de hostelería de Oriol y de Marta. Establecer un hotel rural y un restaurante nos pareció la opción más oportuna.

Se trata de un pequeño hotel de tres estrellas con 10 habitaciones y un restaurante para 40 comensales.

Els Casals es un poco la culminación del proceso, el punto donde el círculo se cierra. Es, de alguna forma, el banco donde se ponen a prueba nuestros productos. Allí donde los gourmets más exigentes, junto con Oriol y su esposa Marta, dan su aprobación o, en todo caso, el lugar donde se puede, con buen criterio gastronómico, orientar, dirigir o corregir la producción.

Los reconocimientos que ha merecido el restaurante son, en buena medida, el resultado de la técnica al servicio de un gran producto pero seguramente tampoco son ajenos a la filosofía que envuelve todo el proyecto y que hace de Els Casals algo tan único, tan singular. (www.hotelelscasals.com)

A lo largo de estos casi 10 años en funcionamiento hemos obtenido varios reconocimientos tales como:

- Mejor Cocinero Joven 20004, Academia Catalana de Gastronomía
- Estrella Michelin en 20007
- Mejor Restaurante 2008, Academia Catalana de Gastronomía
- Declarado uno de los 13 mejores cocineros de España por la revista VANITY FAIR en su primer número de habla española en 2008
- Sol de la guía Repsol 2009

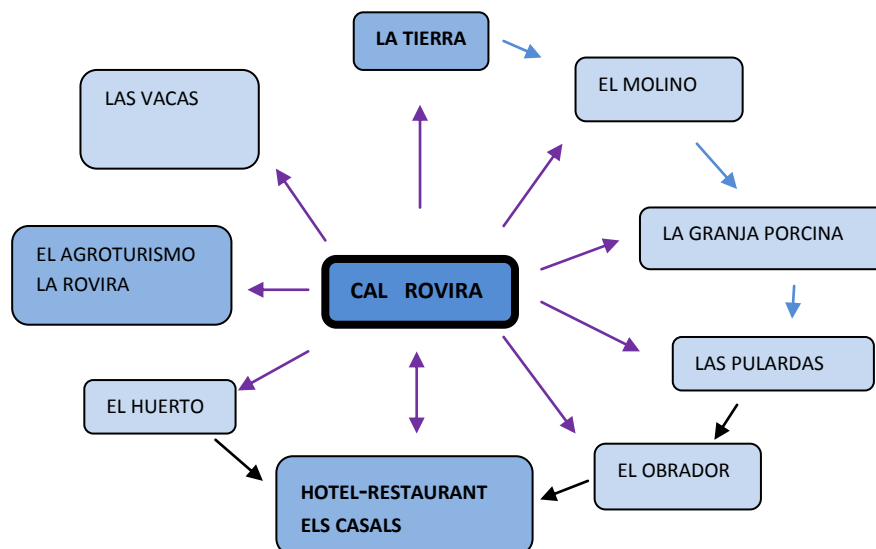
2. INNOVACION DE LA EMPRESA. NUESTRA FILOSOFIA

Durante los últimos 15 años hemos invertido mucho dinero y esfuerzos para conseguir las mejores instalaciones posibles para poder trabajar en las mejores condiciones con el único objetivo de poder centrar nuestro trabajo en la calidad y la comercialización.

El objetivo es tejer un conjunto de actividades diversas en el marco de la familia que sean claramente identificables en un entorno geográfico concreto. Pensamos que es muy importante que el producto final sea reconocible y extraiga lo mejor de nosotros y del territorio en el que vivimos.

Pero, a nuestro parecer, lo que consideramos realmente innovador, lo que nuestro proyecto puede aportar de positivo al mundo agrario, no es cada una de las actividades que se llevan a cabo por separado, sino la incardinación de éstas para dar como resultado un proyecto equilibrado, respetuoso con el medio y singular, en el que participa toda la familia Rovira.

Lo que consideramos innovador, en definitiva, es la filosofía que guía todo el proyecto, partiendo de la diversificación de las actividades hasta la comercialización del producto que se concreta en la idea que nosotros hemos dado en llamar *Tancant cercles*, Cerrando Círculos. Ésta es la expresión de una forma de hacer, la filosofía de producir de acuerdo con las formas artesanales tradicionales, controlando todos y cada uno de los procesos productivos.

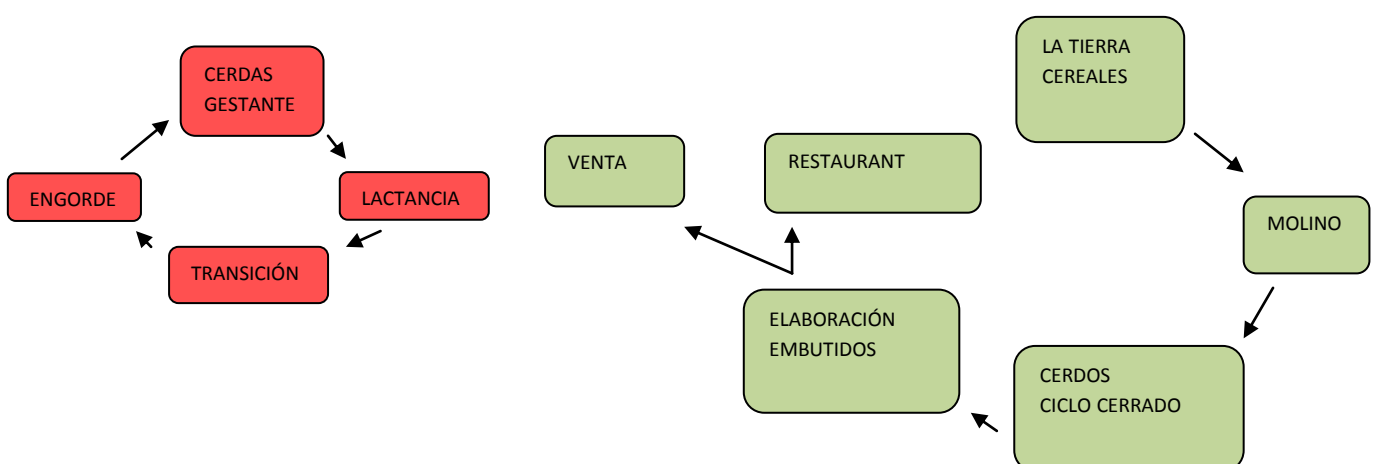


El ciclo no se cierra nunca del todo, pero sí que orienta nuestros pasos. Se pretende extraer de la finca, con los recursos humanos de los que disponemos, todo lo que sea posible creando sinergias

positivas (Cal Rovira – Els Casals, por ejemplo), sin perder el equilibrio que nos marca el entorno. Nuestras actividades, agrarias o turísticas no podemos entenderlas sino a partir de un entorno geográfico concreto, el nuestro, el que nos da identidad y al cual nos sentimos fuertemente vinculados. Es por esta razón que cuando nos planteamos la viabilidad de la explotación huimos, por ejemplo, de la construcción de una granja de grandes dimensiones que nos alejaría de nuestro proyecto sostenible y responsable con el entorno y nos haría dependientes de un modelo productivo demasiado fundamentado en la especulación pura y dura.

La idea “Cerrando Círculos” (Tancant Cercles) surge, precisamente, del ciclo que empieza en la tierra, que es el origen de todo y el que da sentido a lo que somos: una familia campesina. La tierra lo impregna todo. De ella se extraen los cereales y los pastos para alimentar al ganado; el huerto para el autoconsumo y para abastecer al restaurante Els Casals; el paisaje que nos hace gozar y que es el marco geográfico donde se enclava el hotel y la casa de agroturismo. Así hasta la mesa donde se cierra el círculo.

A partir de aquí otros círculos más pequeños vienen a remachar esta idea.



Forma parte de nuestra filosofía también el trato familiar y la transparencia en la relación con nuestros clientes. Es por eso que tanto los huéspedes y comensales de Els Casals como los clientes de

la casa de agroturismo “la Rovira” y todos aquellos que compran nuestros productos son invitados a conocer *in situ* nuestras instalaciones en una visita guiada por uno de los miembros de la familia.

El cambio de visión de las cosas de una economía campesina tradicional a una economía campesina basada en la elaboración del producto hasta su posterior comercialización nos ha permitido una perspectiva más optimista y poder plantearnos nuevos retos de futuro en nuestro afán de buscar la calidad, la sostenibilidad, la mejora de los procesos, la trazabilidad..., retos impensables tan solo hace cinco años.

Tal vez este proyecto nos ha permitido vivir donde nos gusta y de lo que nos gusta y, a la vez, crear riqueza. Entre ROVIRA C.B. Y MASIA ELS CASALS S.L. trabajamos veintiuna personas.

3. VALORACION DE LOS PRODUCTOS AGRARIOS AUTOCTONOS

Siempre hemos creído que era necesario dar impulso a los productos de casa. Empezando por la raza de vaca *bruna del Pirineu* que conforma nuestro rebaño. El averío (aves de corral) es de raza penedesenca porque, a pesar que es una raza de crecimiento lento, ofrece muy buena calidad a nivel organoléptico.

En el huerto cultivamos variedades muy diversas, más allá de las variedades híbridas más productivas *tomates de Montserrat*, *pit de monja*, patatas del *bufet* negro, diversos tipos de pimientos y judías, etc. Nos interesan especialmente algunas variedades que aún siendo menos productivas, son muy interesantes a nivel gastronómico.

Els Casals autoconsume hasta un total de más de 60 productos.

4. EFICIENCIA

Intentamos ser eficientes al máximo en el uso de los distintos factores del proceso de producción. En lo que hace referencia al uso del agua hemos de señalar que la explotación es de secano exceptuando el huerto en el que se utiliza, mayoritariamente, el riego gota a gota. No utilizamos fertilizantes químicos, tan solo aplicamos el estiércol y los purines de la propia explotación y de alguna

explotación excedentaria vecina. Actualmente hemos incorporado un intercambiador de calor que partiendo de la maquinaria refrigerante del obrador nos permite obtener agua caliente.

Somos conscientes que en este terreno tenemos campo para mejorar en el futuro, sobre todo para lograr reducir nuestra dependencia de la electricidad de red así como del gasoil. Ya nos planteamos, para un futuro próximo, la incorporación de energías renovables que nos permitan ser más autosuficientes y dar más sentido a nuestra filosofía.

5. EL HUERTO

Estamos convencidos que tenemos que ir avanzando hacia el uso de técnicas cada vez más respetuosas con el medio y por esta razón que este año hemos completado el primer ciclo anual completo aplicando técnicas cien por cien ecológicas no tan solo por la no utilización de insecticidas ni fertilizantes químicos, sino creando hábitats naturales, corredores de plantas, que puedan actuar contra las plagas a forma de un pequeño ecosistema.

6. COLABORACIÓN CON OTRAS EMPRESAS

Tanto la producción de pulardas como la elaboración de embutidos nos ha permitido llegar no tan solo al consumidor final y a la tienda especializada o al restaurante, sino que ha abierto un camino de colaboración con empresas que tienen objetivos parecidos a los nuestros. Éste es el caso de la *Cooperativa de Ramaders de Muntanya del Berguedà*, *Cooperativa de Ganaderos de Montaña del Berguedá*, con los que colaboramos como socios comercializando nuestros terneros.

También subministramos productos, en principio curados como *fuets*, longanizas, chorizo, sobrasada..., a Can Perol, una empresa de la comarca del Baix Llobregat que agrupa cinco familias de campesinos que están dando un paso hacia adelante comercializando productos agroalimentarios de calidad a través de internet.

Colaboramos también con Sosa Gastronòmic, una empresa dedicada a la distribución de productos gastronómicos situada en Castellterçol. Quico Sosa entendió, enseguida, la bondad de dar al

productor el protagonismo que, a menudo, le era negado por otras empresas distribuidoras. Esta complicidad entre productor y distribuidor es buena para ambos y, además, asegura al consumidor final el origen de los alimentos, desterrando así el producto masivo y anónimo. Saber quién, cómo, cuándo y dónde es fundamental para nosotros, es consustancial a nuestra forma de hacer

Estos son algunos ejemplos de empresas con las que colaboramos y que nos ayudan a abrir un abanico de posibilidades impensables antes de abordar estos cambios en la producción y comercialización de nuestros productos. Somos conscientes que la explotación de estas sinergias está aún en un primer estadio. Creemos que es necesario seguir profundizando en esta dirección con la casi certeza de obtener buenos resultados.