

Pirineus Digital, 24/06/22

## “El ginebró és molt característic de Cerdanya i ens permet fer una ginebra d'autor que explica el territori”

Conversa amb Xavier Castells i Mar Marquès, impulsors de Pyrimint i primers elaboradors artesans de ginebra a Cerdanya



La Mar Marquès i el Xavier Castells. / PYRIMENT

**JOFRE FIGUERAS DOY (Bolvir).**- El Xavier Castells i la Mar Marquès són dos veïns de Bolvir que fa uns mesos van decidir impulsar un projecte singular, Pyrimint , amb el qual elaboren la primera ginebra produïda amb ginebró de Cerdanya, Flairant. Quan arrenca el projecte? El projecte va començar fa tres anys, tot i que la primera destil·lació i, com qui diu, el primer got de ginebra, el vam tenir la primavera del 2021.

**Amb quina voluntat ho vau posar en marxa?**

Volíem engegar algun projecte que ens permetés elaborar productes d'alta qualitat basats en els recursos naturals de Cerdanya i el Pirineu. La idea que teníem era treure al mercat un producte que fos diferent del que hi havia fins ara i ens permetés explicar coses i organitzar activitats al seu voltant. El ginebró ens va permetre fer-ho, perquè la ginebra està molt de moda, és un consum quotidià a bona part d'Europa i això ens permet descriure el paisatge de Cerdanya. De fet, tenim un enfocament que va una mica al revés del turisme, ja que fem un producte perquè surti cap enfora. El fet de treballar amb ginebra d'autor i desenvolupar activitats al seu voltant ens permet explicar el territori i promoure un consum més gastronòmic, allunyat de l'abús de l'alcohol o del consum exclusivament lúdic. A més, fem activitats on ho combinem amb altres productes de la zona, com per exemple el formatge de cabra, un aliment amb què lliga molt, perquè les cabres també mengen el ginebró. A banda, som conscients que quan elaborem alcohol estàs distribuint una droga i tenim la idea de fer accions de prevenció i d'intentar educar en el consum gastronòmic de la ginebra, perquè es vegi com una experiència sensorial.

### **En què consistiran aquestes actuacions de prevenció?**

La idea és fins i tot oferir un servei de seguiment a persones amb problemes d'alcoholisme, ja que aquí a Cerdanya i al Pirineu es fa poc seguiment. Sí que des de l'Hospital de Cerdanya, en casos greus, hi ha un seguiment molt freqüent, però en casos no tan greus sembla que hi ha una discontinuïtat. El que volem, doncs, és treballar amb els centres sanitaris que tracten el tema de l'alcoholisme per donar un suport addicional. Voldríem fer-ho de cara a l'any que ve i ja estic en contacte amb educadors socials i psicòlegs per veure com podríem organitzar-ho.

### **Tornant al producte, d'on obteniu el ginebró i com elaboreu la ginebra?**

És tot ginebró de Cerdanya i es cull sobretot a la solana, ja que a l'obaga n'hi ha menys perquè hi ha més bosc. Bàsicament, es troba entre 1.300 i 2.000 metres d'altitud. El collim planta per planta, a mà, mirant les que tenen prou ginebró i aquest està prou madur. Quan ho està, el fem caure de la planta amb les mans protegides amb guants, perquè les branques punxen molt. El que porta més feina és seleccionar-lo, i ho fem amb un garbell, que ens permet separar el gra de les fulles, tot i que a vegades en queda alguna i te n'emportes alguna punxada. Després, hem de seleccionar per grau de maduresa i triem els que tenen un color més lila i estan prou durs, però no massa, perquè si està massa dur vol dir que està sec. El fet de seleccionar els grans fa que el gust de la ginebra sigui més uniforme. Cal dir també que el ginebró té un cicle molt llarg i, des que floreix fins que és madur i cau, passen pràcticament quatre anys; madurant s'està ben bé dos anys.

### **Darrerament també n'heu començat a anar a buscar a l'Alta Cerdanya, oi?**

Sí, també a la part més solana, a Font-romeu, així com al coll de Pimorent. Hem demanat permís a les autoritats que gestionen les masses forestals, ja que la zona forma part del Parc Natural Regional dels Pirineus Catalans i hi ha

molts animals que se n'alimenten, com el gall fer, el cabirol, o el cérvol, de manera que hi ha un control.

### **Era un producte desaprofitat, el ginebró, fins ara?**

Aquí, sí, i això que és un element molt d'aquí, però és poc conegut. De fet, no conec a ningú a casa nostra que culli ginebró per fer ginebra. Els que en fan, compren el ginebró a fora, molts cops als Balcans, on en produeixen força.

### **A banda, també heu incorporat altres plantes aromàtiques de Cerdanya, a la ginebra.**

Sí, a part del ginebró hi ha altres plantes aromàtiques que han estat recol·lectades o cultivades a Cerdanya, com són la flor de saüc, que aporta un toc de dolçor i herbaci, el donzell, que hi aporta l'amargor, i la marialluïsa, que hi incorpora frescor. La idea és que tot sigui producte d'aquí, ja que si no la ginebra perd personalitat.

### **Què en destaca, la gent, quan prova la ginebra?**

El que més destaquen és l'olor que fa i diuen que és molt aromàtica. Tothom s'adona també del gust amarg que li aporta el donzell.

### **On feu el destil·lat?**

El fem a l'Arieja i la idea a curt i mitjà termini és continuar així, ja que de moment no ens plantejem comprar un destil·lador. El que sí que volem és tenir la planta envasadora aquí, és a dir seguir destil·lant allà i portar-ho a envasar aquí.

### **Quin nivell de producció heu tingut, de moment?**

En el primer lot vam fer unes 300 ampolles i, en aquest segon, 400. De fet, els lots són de com a màxim 400 ampolles.

### **I quin és l'àmbit de distribució?**

Sobretot distribuïm a Cerdanya i després, gràcies a alguns amics que ho coneixen i ho han demanat en algunes botigues de fora de la comarca, ho hem servit també a fora. La idea és, de cara a l'any que ve, poder distribuir per tot Catalunya i potser cap al cantó nord del Pirineu. Com a màxim, però, ens plantejem un radi de 200 quilòmetres, a no ser que trobem algú molt interessat i vulgui que li enviem un lot gran d'ampolles.

### **Us plantegeu elaborar algun altre producte?**

Sí, tenim la idea de produir whisky, també. De fet, ja tenim l'ordi i ara hem de fer una malta d'ordi per poder fermentar, fer cervesa i després destil·lar. Ja tenim les botes preparades per poder-ho envellir i veure com surt.

