



## El pastoreig a Matadepera

Matadepera

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Occidental  
**Lloc/Adreça:** Matadepera  
**Alçada:** 703

### Coordenades:

**Latitud:** 41.6435  
**Longitud:** 2.00024  
**UTM Est (X):** 416741  
**UTM Nord (Y):** 4610678

### Classificació

**Número de fitxa** 08120 - 295  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX-XXI  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Pública  
**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 29/03/2021 - 12:31

### Descripció

A l'Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial del Vallès, s'ha registrat el pastoreig com una activitat viva a la comarca; tot i que amb les dificultats pròpies d'un territori molt antropitzat i que no s'ajusta a les necessitats d'aquesta mena d'oficis, tal i com s'han anat desenvolupant fins als nostres dies.

En primer lloc, per Matadepera travessa el Camí Ral, que era utilitzat per la transhumància de ramats des del Vallès fins el Pirineu. En aquest indret, just al bell mig de la Riera de les Arenes vam poder parlar amb en Josep Arco, el pastor de La Barata, que dirigeix un ramat de 450 caps entre ovelles i cabres. El Josep Arco, l'Emma Vinyas i en Pau Garcia es reparteix un dels ramats que pasturen per Matadepera. L'Emma Viñas és una pastora de Matadepera que va descobrir la seva passió pel món rural ajudant als pastors de Sant Llorenç de Moruns, el poble on estiuejava (Vila, 2019). Es va formar a l'Escola Agrària de Manresa (ECA). Fent les pràctiques de l'escola, va conèixer el seu company, que ja feia de pastor. Va decidir deixar la seva feina a l'Hospital de Terrassa per dedicar-se plenament a la ramaderia. També ha fet cursos d'elaboració de formatges i processos làctics. Els seus ramats serveixen per netejar els boscos, mitjançant un contracte amb l'ADF i l'Ajuntament, durant la primavera i l'estiu, el ramat neteja les franges, torrenteres i zones perimetrals de les urbanitzacions per evitar el risc d'incendis.

Amb les zones verdes de Matadepera no en tenen prou per tot el ramat. A més, cal deixar que descansin i no sobrepasturar-les. Es mouen per Can Torres, el Girbau, la zona de la Tartana, la costa del Tet, Can Robert, La Barata, Can Bofí, les Pedritxes i la Riera de les Arenes fins a Terrassa. L'Arco ens explica que arriben a Mura i Talamanca, donant la volta a la muntanya.

A l'estiu pasturen tot el dia, les 24 hores, i a l'hivern mentre hi ha llum, de 9 a 5 de la tarda. El José pastura una part del ramat i l'altra part, que és el ramat de llet, el porta l'Emma i està a can Bogunyà. En l'entrevista l'Emma diu que el José pastura les que no tenen cries, però quan vam entrevistar-lo, una de les ovelles acabava de parir. El José va sempre amb les ovelles i dorm amb elles. Quan ho necessita la policia el va a buscar i li cedeix un espai per dormir i dutxar-se.

Pel que fa al ramat de Can Pèlacs, que porten l'Alba i l'Enric, diuen que elles no fan de pastors, que el seu petit ramat de 26 ovelles i 17 cabres formen part d'una explotació agropecuària de petit format com la seva. Durant la setmana pasturen pel Parc natural de Sant Llorenç del Munt i serra de l'Obac, però els caps de setmana han de deixar-les dins el recinte de la masoveria, per evitar problemes amb els usuaris del parc.

Tenen dues races, la ripollesa, que és autòctona, i la lacone de llet, que és francesa. Aquestes les van comprar a la UAB per desenvolupar un projecte pilot de creuament entre les dues races per millorar-ne les prestacions. És a dir, incorporar la rusticitat de la ripollesa a la lacone per a una millor adaptació a una zona rústica amb poc aliment.

Del seu ramat van sortir cent ovelles destinades al ramat de Dani Sánchez Lobera, pastor de Sant Llorenç Savall, que també pastura pel Parc, però en un altre municipi. El Dani també es va formar a l'Escola de Pastors.

## **Observacions:**

L'Emma Viñas i en Pau Garcia tenen la formatgeria "el Turó de les 9 Cabres". Fan mató, formatge i iogurts amb la llet de les seves cabres. De moment fan venda directa i aviat a través de petits comerços de la zona. La seva formatgeria és mòbil i en el moment de parlar amb ell, la tenien a Terrassa.

## **Bibliografia**

MIRALLES, Ferran; QUERALT, Arnau i SALA, Pere (2002). Els camins ramaders del Vallès oriental; dins Anuari del centre d'Estudis de Granollers, pp. 49-93.

VILA, Miriam (2019). Entrevista Emma Viñas Sarria; dins Gasetta de Matadepera, 373, juliol de 2019, pp. 12. Ajuntament de Matadepera.

**Enllaços d'interès:**

[L'ofici de pasTor d'ovelles al Vallès.](#)

[Formatgeria Turó de les 9 cabres.](#)

