

Virginie

Sant Miquel de Tudela

Buu-hoi Tacies



"Restaurar Sant Miquel seria refer-ho de nou, amb la qual cosa es perdria la seva història"

fet ara 10 anys ja.

P.- Aquí era molt coneguda.

R.- Sí, ja me n'estic adonant. Ella i la seva família eren originaris d'aquí, cent per cent, però a ella li deien la francesa, perquè es va casar amb un francès. Però realment, per la banda del meu avi venien d'Alfà, i la meua àvia, de Palouet. Per això, de gran va voler tornar aquí i començar el projecte de Sant Miquel de Tudela.

P.- Va tenir molts problemes per fer-ho, però.

R.- Sí. La seva idea era restaurar aquell patrimoni i dedicar-se al desenvolupament de plantes aromàtiques. Volia fer alguna cosa bonica en la seva jubilació i compartir-ho amb la gent d'aquí. Però tot això li va donar molta feina.

P.- Per què?

R.- Perquè no és una finca residencial, on tu pots fer el que vulguis. Allò és una finca rústica, i no va poder fer la casa dalt del turó, com ella hagués volgut. Així que va restaurar la casa de baix, que ha canviat un munt des que la va comprar, ara fa més de vint anys.

Per desgràcia, en aquell moment hi va haver molt conflicte amb gent de per aquí, i allò la va disgustar molt. Li va quedar clavet molt endins tot allò. Va ser com una ganyevada a l'esquena que ella no

s'esperava, perquè el que volia era restaurar una església i un patrimoni d'aquí d'un poblet de la Segarra, i molta gent se li va girar en contra. Aquella era la seva il·lusió, i ho volia fer per ella, i per tothom; la seva intenció era bona, però potser la gent no la va entendre.

P.- I ara, vostè s'ha instal·lat en aquella casa?

R.- Sí. Nosaltres hi vam arribar fa uns 8 anys. Abans vivíem a Sud-Àfrica.

P.- Però vostè no ho és de sud-africana?

R.- No, jo soc de París. Però dos anys després de la mort de la mare, volia veure si hi havia algun potencial aquí, i si tenia alguna possibilitat o si ens agradaria seguir el seu projecte. Com deia, sóc francesa i soc molt de ciutat, i allà vaig estudiar un màster de negocis i empresarials. Per tant, en tot el que té a veure amb la natura, jo no tenia cap tipus de formació, així que calia veure si tot això a mi em satisfaria. La natura m'interessa, i els meus avantpassats s'hi van dedicar a la pagesia, però jo no en sabia res. He hagut d'aprendre-ho tot.

P.- Però, tot i això, s'hi va posar.

R.- Sí. Ens vam agafar un any sabàtic, i tant el meu marit com jo vam agafar les carpetes de ma mare, i vam començar a llegir i a investigar sobre tot el

que allà hi parlava. I vam veure que tot allò tenia un potencial, ens va atreure. Així, allò es va convertir en el meu projecte.

Però el que va acabar de fer el clic, van ser unes cartes de la mare que vam trobar. En una, dirigida a l'alcalde, li explicava que ella volia deixar-ho tot ben lligat, legal i administrativament, perquè sabia que la seva filla portaria el projecte després. Allò em va fer molta il·lusió, perquè em deia que la meua mare creia en mi. Així que vaig pensar que si la mare creia en mi, volia dir que jo podia fer-ho. Així vam començar, poc a poc.

P.- Quin és, doncs, el seu projecte a Sant Miquel de Tudela?

R.- La restauració patrimonial és gairebé impossible, perquè és un poble en ruïnes. Va ser abandonat el 1348, i ara en queden quatre pedres només. Restaurar Sant Miquel seria refer-ho de nou, amb la qual cosa es perdria la seva història. Jo crec que és més bonic imaginar-se com podia ser la vida en aquell poble quan la gent hi vivia, i quan ara ve gent a visitar-ho, això és el que els explico. He hagut d'estudiar i aprendre jo abans aquesta història.

Per altra banda, a la mare li agradaven les plantes medicinals, i a això era el que va dedicar-se. Jo soc més de menjar i de rebre a la gent; cadascú ha de saber què és el que l'interessa. Així que el que estic fent és una gamma de productes relacionats amb la gastronomia.

P.- Com per exemple?

R.- Ara està tenint força èxit la granadina. Sempre estic fixant-me en el que tinc al voltant per desenvolupar un producte, però també sempre estic mirant a veure com ho fan en altres països, quines idees tenen, perquè no a tot arreu les herbes es tracten de la mateixa manera, a cada lloc les utilitzen de diferents maneres.

També fem oli d'oliva. Tenim uns 160 olivers, i amb ells fem un oli extra verge del que n'estic molt orgullosa. Cada any ho fem analitzar, perquè sabem que hi ha una certa polèmica amb això de les olives i l'oli que en surt. Jo soc molt legalista, i vull que quedi clar què és el que faig i d'on surt el que faig. Allà també hi tenim ametllers, herbes aromàtiques, alguns arbres fruiters, dels que en traiem codonys i en fem codonyat, aranyons, figues...

I per altra banda, ens dediquem al turisme rural.

P.- Oferiu allotjament també?

R.- No som pròpiament una casa rural, no la lloguem la casa. El que ofereixo és l'experiència de venir a visitar-nos, i participar del que fem, i així que ens ajudin també a pagar els costos del que tenim. Tot i això, hem arreglat un parell d'habitacions a la casa, així com bastant de luxe, i aquestes sí que els hi podem llogar, no també una casa de fusta que tenim al costat.

La idea és quelcom molt personal. Jo estaré per aquell que vulgui venir a visitar-nos, per tot el que necessiti, i si vol treballar amb nosaltres, ho podrà fer, i si no, simplement que es dediqui a fer turisme, a contemplar i a viure la naturalesa i l'entorn on som.

P.- Fan promoció de la Segarra, doncs.

R.- És clar! Som molts que ho fem. Jo col·laboro també amb el Consell Comarcal, i estic també al grup de les Elaboradores, i les dones transformadores. Em fa sentir molt contenta que m'hagin elegit també, molt orgullosa. I jo crec que puc donar visibilitat a la comarca. Pels meus orígens, i els meus contactes, jo puc tenir més visibilitat internacional, i si això ho puc aprofitar per portar gent cap aquí, i que es gastin els diners aquí, jo encantada. La unió fa la força, diuen.

També aquest any participarem a la campanya "Benvingut a Pagès", la primera setmana de juny. Això ho promou la Generalitat, i és una campanya a tot el país perquè la gent pugui venir a veure com vius, què és el que fas, com ho fas, etc...

P.- Ara manteniu bones relacions amb la gent de l'entorn?

R.- Sí, crec que sí. Al seu moment, la mare va tenir algunes enganxades per aquí, perquè ella era una dona de caràcter. No era fàcil a vegades, però el seu era un projecte bonic, i no la van tractar massa bé a vegades, em sembla. Però ella sempre ens va protegir d'aquestes polèmiques als fills, ens en va deixar al marge perquè no ens afectessin.

Jo soc més diplomàtica, crec que la cortesia amb tothom és molt important, i que cal parlar amb tots, i sempre amb un somriure a la cara.

P.- Se senten ben integrats, doncs?

R.- Del tot. I el meu marit encara més! Ell és mig anglès mig escocès, però s'ha instal·lat molt bé aquí, ha fet un grup d'amics a Cervera, amb els que surt en moto, en bicicleta... Esta del tot integrat!

Abans de casar-nos, jo ja l'havia portat alguna vegada a Sant Miquel perquè ho conegués. I li va encantar! Per això, sempre teníem en ment que, quan ens jubilàssim, vindríem a instal·lar-nos aquí. I això ha acabat passant, una mica abans i tot, perquè ell encara treballa per a una empresa americana, tres dies a la setmana a Barcelona, i dos dies més des de casa. Ell és enginyer, i això també ens ha anat molt bé aquí, perquè ell ha muntat tot el sistema de reg, per exemple.

P.- Tenen treballadors per ajudar-los a Sant Miquel?

R.- No, ho fem tot entre nosaltres. Només quan convé ens venen ajudar gent de la família, o amigues meves. Jo faig la major part de la feina, i m'agrada fer-ho tot a mà, de forma tradicional i artesana. No vull màquines. Vull cuidar els productes al màxim.

Ha quedat molt lluny la polèmica que, vint anys enrere, va generar-se a la petita ermita de Sant Miquel de Tudela, prop de Tarroja, després que la nova propietària, Mercè Tacies, a qui la va vendre el Bisbat de Solsona, decidís restringir-hi l'accés, cosa que va provocar l'enfrontament amb veïns de la zona, que la consideraven una zona de passeig habitual en els seus temps d'esbarjo. La polèmica va apagar-se i es va recuperar una pau que ha permès que, des de fa un temps, la seva filla, Virginie Buu-Hoi Tacies, hagi decidit reprendre el projecte de la seva mare.

P.- Quants anys fa que us va deixar la mare?

R.- El gener del 2014, ha