

l'oblit a la taula

Els científics treballen
per obtenir llavors
de varietats que havien
quedat en l'oblit

Tasques de millora des de fa 10.000 anys

A 12

Els vegetals que mengem són vari-
etats domesticades de plantes sil-
vestres que estem creant des de
neolític, quan es va iniciar l'agri-
cultura, fa uns 10.000 anys. La ma-
jor part d'aquest temps la humani-
tat ha ignorat la genètica i ha con-
seguit els productes que buscava-
rem assaïj i error. L'aplicació de la
genètica a partir del segle XX ha
permes continuar aquest procés de
manera científica i planificada.
Permet potenciar aspectes diver-
sos, com ho pot ser l'augment de la
producció, però també es pot con-
seguir que les plantes necessitin
menys pesticides, herbicides i con-
servants, i fer que l'alimentació si-
gui més saludable. —



La Venus de Gavà, símbol neolític de la fertilitat.

La Venus de Gavà, símbol neolític de la fertilitat.

panificadors, ja que aporta força i elasticitat, i això fa que la massa del pa pugi però no baixi de cop, i que el resultat final sigui excel·lent».

Recuperació i millora

El procés de recuperar i millorar una varietat és llarg i complex. Primer cal estudiar-ne les característiques i l'ambient en què es cultiva. Tot seguit es fa un estudi de la reacció de consumidors triats a l'atzar sobre què valoren d'aquella varietat quan se 's fa que la tastin. Les característiques que fan que sigui més apreciada marcaran la línia. Per exemple, si la dolçor és un d'aquests trets, serà el que es buscarà potenciar a través del treball genètic. El període per aconseguir el producte final és variable i dependrà del tipus d'espècie. Pot anar des dels tres anys per a les plantes que s'autofecunden, fins als quatre o cinc anys en el cas de les que s'encreuen.

Pe'l efa la seva comercialització, la clau és que els productors aprofitin el valor afegit de les variacions recurrents de preu, i no els intermediaris. Segons Casas, "cal entendre la idea que el productor s'ha convertit en un empresari". Enlloc Agrícola constata que, a la zona del Bages on hi hi treballa, els propietaris dels terrenys són propietaris de pagessos grans, sinó que molts joves de 30 anys o hi estan passant de valent i ja vénen directament la seva petita producció a cooperatives i associacions de comercialització. Casas anima a més, ja que l'interès per les varietats esmentades, és més en general, per l'agricultura ecològica, "en el nostre país encara es troba utilitzant punts per sota de la resta d'Europa". Casas anima a més a ser més important. Casas tanqta amb de optimista i creu que "el mercat s'anirà sofisticant en els pròxims anys i, a banda dels aspectes organolèptics, el consumidor podrà demanar més control ambiental".

Tomàquet punxa

La varietat punxa, obtinguda partir de varietats tradicionals de tomàquet de penjar, es caracteritza per l'elevada qualitat gustativa (sobretot referent a les aromes en postcollita) i la seva capacitat de conservació.

Collit entre l'agost i el setembre, ja madur, té el seu màxim punt aromàtic a mitjan desembre i fins a mitjan abril. A la cuina, té moltes possibilitats. És idoni per sugar i és molt dolc.

Calcots

Més que varietats recuperada, els calçots són un exemple de tradició nova, ja que fa poc més de mig segle que aquesta tija, rebrot de segon any de la ceba, va entrar a les taules.

La Fundació Miquel Agustí n'ha obtingut noves varietats com una que es caracteritza per desenvolupar els calçots ja al mes de desembre i per produir un major nombre de calçots comercials per ceba. Això amplia la temporada.

Fesol de Santa Pau

Els fetsols de Santa Pau són els cultius en les terres volcàniques de la Garrotxa, la major part, situades al municipi del mateix nom. La varietat crosant produeix uns llavors blancs, petites i rodones, i posseeix uns característiques sensorials que li donen prestigi, com la cremositat i l'aroma suau. Les seves característiques no depenen només del genotip, sinó també del terroir volcànic on creixen.

Tomàquet monstri

El montgrí s'ha obtingut a partir de la varietat tradicional dels tomàquets pera de Girona. El tomàquet pera de Girona es fa servir sobretot per amanir, però també per fer salses, sofregits i el tradicional pa amb tomàquet.

Es troba en mercats i botigues d'hortalisses a un preu molt superior al de la resta de tomàquets, fet que indica l'alta valoració de què es disposa.



Sostenibilità

Les llavors també dibuixen el paisatge

Pel seu clima, Catalunya pot cultivar de tot. Però totopa amb dificultats al mercat europeu. Casañas subeilla: "No podem desaprofitar aquest avantatge competitiu", i adverteix que si no es consolida un model agrícola de nous productes amb valor afegit "tindrem cada vegada més erms o boscos i canviarà el paisatge". I les consciències no només seran per als pagessos. Caldrà mantenir-los i això ho pagarem via impostos. En canvi, si es comença, els pagessos fan la gestió del territori. I en fit que este benefici a tots

ALBERT PUNSOLA

Després de dècades de producció agrícola massiva, amb gustos i formes estandaritzats, reneix l'interès per les anomenades varietats tradicionals. La Fundació Miquel Agustí, vinculada a la UPC i a l'Ajuntament de Sabadell, està treballant en aquest terreny recollint, catalogant i recuperant certes varietats.

En realitat, moltes no havien desaparegut, simplement havien quedat reduïdes a un ús molt restringit fora dels circuits de la comercialització. Això va passar perquè, des dels anys 50, la millora genètica s'havia centrat en la productivitat, i les altres qualitats dels aliments van quedar subordinades a aquesta característica. Així, les espècies poc productives van

Recuperar
Fins no fa gaire, la
màlora genètica s'havia
centrat en la productivitat.
Ara es volen recuperar
varietats tradicionals,
valorades pel gust i el
seu contingut
nutritiu.

Sense romanticisme

Emili Aguilera, agricultor a Sallent i responsable d'agricultura i ramaderia ecològica de la Unió de Pagesos, recorda que "ja en els anys 90 l'obsessió per la productivitat com a únic objectiu va començar a anar de baixa". Matisa, però, que "no es tracta d'anar contra els beneficis de la productivitat, sinó de tornar a va-

Aquesta pervivència indica que la recuperació val la pena. Emili Aguilera posa com a exemple el cas de blat Montcada, que ara es fa servir a tota la Catalunya cerealista després de molts anys d'ús testimonial. "Aquest blat dona una farina que t'alhora les dues virtuts: els volen els

A vibrant display of fresh vegetables including leafy greens, tomatoes, yellow potatoes, a striped squash, and carrots, arranged next to a metallic surface.

BONS I SANS
Els consumidors valoren cada cop més els productes agraris conreats pensant en la qualitat i la salut.

BONS I SANS
Els consumidors valoren cada cop més els productes agraris conreats pensant en la qualitat i la salut.

BONS I SANS
Els consumidors valoren cada cop més els productes agraris conreats pensant en la qualitat i la salut.