

UN NOU MODEL AGRARI

De l'oblit a l'

ALBERT PUNSOLA

Després de dècades de producció agrícola massiva, amb gustos i formes estandarditzats, 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 perdre interès.

"D'un temps ençà hi ha hagut un canvi i, com que la producció ja no és un problema en els països desenvolupats, comencem a valorar les aromes i el gust, els aspectes nutricionals o la capacitat de certs aliments de prevenir malalties, i, fins i tot, que els conreus tinguin un baix impacte ambiental", explica Francesc Casañas, director de la Fundació Miquel Agustí.

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-

lorar altres aspectes per aconseguir un equilibri".

L'imaginari popular tendeix a una visió romàntica del camp i a idealitzar les varietats antigues. Però no estem davant d'una realitat tan singular com podria semblar. El que anomenem varietats tradicionals no són un material pur, sinó que estan creuades amb altres varietats que en el seu dia van ser millorades per donar més rendiment quantitatiu.

Ara la tasca dels experts se centra a potenciar les qualitats que es van perdre en favor de la productivitat. "Això vol dir que de vegades per recuperar certes característiques cal tornar molt enrere en el temps", assegura Casañas. Però en aquest punt no hi ha dogmes i s'actua amb pragmatisme: "Si veiem que la millora productiva no ha disminuït la part qualitativa, la mantindrem; es vol assolir un equilibri entre característiques, no de substituir una cosa per una altra".

Algunes varietats tradicionals es van deixar de cultivar i les llavors estan conservades en bancs de germoplasm. "Aquestes varietats tampoc tenien cap gràcia especial i si els pagesos les van abandonar devia ser per alguna bona raó", puntualitza Francesc Casañas. En canvi, altres es van mantenir ni que fos per un consum gairebé residual.

Aquesta pervivència indica que la recuperació val la pena. Emili Aguilera posa com a exemple el cas del 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 té alhora les dues virtuts que volen els

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



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

GETTY IMAGES

Sostenibilitat

Les llavors també dibuixen el paisatge

Pel seu clima, Catalunya pot cultivar de tot. Però topa amb dificultats al mercat europeu. Casañas subratlla: "No podem desapropiar 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 conseqüències no només seran per als pagesos. Caldrà mantenir-los i això ho pagarem via impostos. En canvi, si es conrea, els pagesos fan la gestió del territori. Un fet que ens beneficia a tots.

Tomàquet montgrí

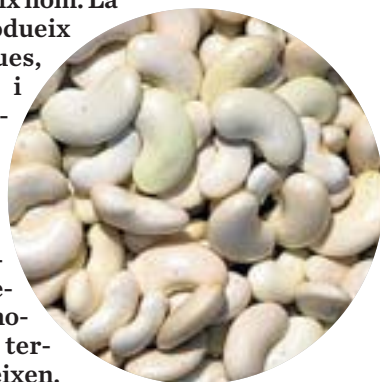
El montgrí s'ha obtingut a partir de la varietat tradicional dels tomàquets pera de Girona. El tomàquet pera de Girona es fa servir sobretot per amanir, però també per fer salses, sofregits i el tradicional pa amb tomàquet.

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 gaudeix.



Fesol de Santa Pau

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

a
ara

la taula

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



panificadors, ja que aporta força i elasticitat, i això fa que la massa del pa pugui 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'ls 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.

Pel que fa a la seva comercialització, la clau és que els productors aprofitin el valor afegit de les varietats recuperades i surtin al mercat sense intermediaris. Segons Casañas, “cal estendre la idea que el pagès s'ha de convertir en un empresari”. Emili Aguilera constata que, a la zona del Bages on ell viu i treballa, “la recuperació de varietats no és cosa de pagesos grans, sinó que molts joves de 30 anys s'hi estan posant de valent i ja vénen directament la seva petita producció a cooperatives i botigues”. Està convençut que això anirà a més, ja que l'interès per les varietats esmentades i, més en general, per l'agricultura ecològica, “en el nostre país encara es troba vuit o deu punts per sota de la resta d'Europa i el marge de creixement és important. Casañas també és optimista i creu que “el mercat s'anirà sofisticant en els pròxims anys i, a banda dels aspectes organolèptics, el consumidor potser demanarà molt més al menjar”.

Tasques de millora des de fa 10.000 anys

A.P.

Els vegetals que mengem són varietats domesticades de plantes silvestres que estem creant des del neolític, quan es va iniciar l'agricultura, fa uns 10.000 anys. La major part d'aquest temps la humanitat ha ignorat la genètica i ha aconseguit els productes que buscava per assaig i error. L'aplicació de la genètica a partir del segle XX ha permès continuar aquest procés de manera científica i planificada. Permet potenciar aspectes diversos, com ho pot ser l'augment de la producció, però també es pot aconseguir que les plantes necessitin menys pesticides, herbicides i conservants, i fer que l'alimentació sigui més saludable. —



La Venus de Gavà, símbol neolític de la fertilitat.

Calçots

Més que varietat 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.

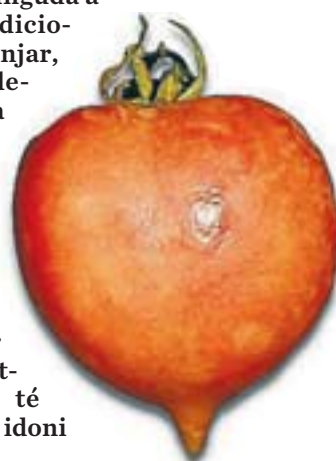
La Fundació Miquel Agustí n'ha obtingut noves varietats com una que es caracteritza per desenvolupar els calçots ja al mes de desembre i per produir un major nombre de calçots comercials per ceba. Això amplia la temporada.



Tomàquet punxa

La varietat punxa, obtinguda a 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 partir del desembre i fins a mitjan abril. A la cuina, té moltes possibilitats. És idoni per sucar i és molt dolç.



Mongeta de ganxet montcau

La varietat montcau produeix unes llavors blanques, aplanades i molt ganxudes, de mida mitjana. Aquestes mongetes es caracteritzen per tenir una pell quasi imperceptible, ser molt cremoses i tenir un gust suau i agradable. La mongeta anomenada ganxet té tradició de consum i és especialment apreciada a les comarques del Vallès Occidental, el Vallès Oriental, el Maresme i la Selva.

