



Lectura

SEGRE

SUPLEMENT DOMINICAL

21 d'octubre del 2012

Núm. 752

REPORTATGE

Cultures trobades: la recuperació més natural

ENTREVISTA

Manuel Campo Vidal, periodista



AGRICULTURA

Conreant la història

Recuperar el patrimoni vegetal que ha restat amagat entre els camps de conreu de la Noguera; totes aquelles varietats locals que estan perfectament adaptades al clima i al terreny de la zona, però que han quedat desplaçades per l'avanç de l'agricultura industrial. Cultures Trobades treballa per evitar que es perdi tot aquest patrimoni i el coneixement dels que van créixer al seu costat.

TEXT: NEUS MARTÍ LLURBA FOTOS: MIKEL ARISTREGI



S'acosta l'època de l'oliva i l'Agustí Porta i el seu pare, el Josep, es preparen per la collita d'enguany que no ve gaire carregada ja que el 2012 ha estat any de sequera i el sarrut poc en sap de sistemes de reg. El sarrut ha viscut sempre a la vall d'Àger, en concret a les localitats d'Agulló i Corçà i quan s'hi va instal·lar eren uns temps en què la terra es conreava sense màquines ni sistemes de reg, tan sols amb l'ajuda d'animals.

És molt possible que si l'associació Slow Food Terres de Lleida no hagués posat en

marxa el projecte Cultures Trobades, ara no estiguéssim parlant del Sarrut, una varietat d'olivera local centenària. Però amb la voluntat de recuperar un patrimoni cultural i natural que en els darrers anys gairebé s'ha perdut, Gerard Batalla i Artur Bòria han fet del projecte una forma d'entendre la vida i s'han llançat al carrer a buscar totes les varietats locals que encara ocupen horts i conreus de la comarca de la Noguera. Oliveres, vinyes, cabres i hortalisses són alguns dels animals o vegetals que han aconseguit conservar-se fins avui, entrant a

TOMATA TRUMFERA. A Castellserà, el Josep conrea aquesta varietat de tomàquet ideal per amanir i sucar pa.

formar part de la col·lecció del projecte, cosa que de moment en garanteix la supervivència.

Tot va començar cap a l'any 2008 quan, agafant consciència de la importància de preservar la biodiversitat agrària i les varietats autòctones que s'estaven perdent, un grup de gent va començar una recerca de varietats locals. "Va ser una cosa molt espontània. Al principi hi dedicàvem poc temps; anàvem els caps de setmana als Pirineus per veure si podíem recuperar alguns fruiters dels que encara queden als marges, però aviat vam veure que



GERARD BATALLA



GERARD BATALLA



era una feina brutal i que el que havíem de fer era establir una estratègia de treball”, explica Gerard Batalla. “Finalment, hem acabat treballant-hi dues persones, l’Artur i jo, però funcionem molt en xarxa i hi ha molta gent col·laborant-hi, i ens centrem més en la Noguera ja que cobrir tota la província era inviable”.

Malgrat que la iniciativa va néixer al cor de Slow Food Terres de Lleida, a poc a poc ha anat agafant identitat pròpia. El volum de varietats prospectades fins al moment és immens: 150 d’hortícoles, 150 de fruiters, 60 varietats de vinya, 25 d’olivera, 50 de cereals... És una tasca colossal i més si tenim en compte que, a part de les prospeccions arreu del territori, es treballa per conservar-les en parcel·les, bancs de llavors i granges i, a més, es difon el projecte el màxim possible perquè a la gent li piqui la curiositat i s’hi acabi vinculant. “Tot i que en els darrers anys s’han perdut força varietats, encara en queden moltes i és impensable que una sola persona ho pugui conservar. Per preservar-les, és necessari que es tornin a posar en joc”, assegura el Gerard.

La Carme i el Josep porten més de trenta anys dedicant-se a l’agricultura. Ella prové de família pagesa i la seva mare li ha explicat més d’un cop que, quan era petita, a casa seva ja es conreava el tomàquet rosa d’Albesa, una varietat que asseguren que és de les més gustoses de la zona. “Fa uns anys vam fer unes proves de tast a través del projecte Cultures Trobades i el tomàquet rosa d’Albesa va guanyar perquè el jurat va considerar que era el més fi al pal·lador; molt dolç, amb poca acidesa i poques llavors”, explica la Carme.

Al principi el cultivaven per a l’autoconsum però la seva sorpresa va ser que, quan van decidir posar-lo a la venda, els els prenen de les

Entrevista: **Gerard Batalla**

Responsable del projecte Cultures Trobades

‘TREBALLEM EN XARXA’

Com es va interessar per aquest àmbit?

A casa meva han estat sempre pagesos. Fa uns deu anys a Lleida es va consolidar un moviment associatiu relacionat amb l’agricultura i, en aquest batibull d’associacions i de noves idees, vaig començar a participar-hi com a persona interessada en les qüestions relacionades amb l’agricultura, el món rural i el patrimoni agrari.

Treballen molt en xarxa, no?

Sí, hi ha involucrats cuiners, pagesos, professionals de molins, de cellers... Tenim una xarxa de suport molt important a nivell social i popular.

Què és el que més l’enriqueix?

El contacte amb una gent que és el testimoni de com es vivia abans als pobles, de com es cultivava i de com es menjava. Poder treballar amb aquesta gent que ara ha quedat una mica al marge del que és l’agricultura competitiva és molt enriquidor.

I a nivell de territori?

El projecte m’ha donat l’oportunitat de conèixer millor la comarca de la Noguera, descobrir tots els pobles o, si més no, conèixer gent de tots els pobles, i molts racons que difícilment hauríem acabat visitant.



CAMPS EXPERIMENTALS. Gerard Batalla es passeja entre les vinyes d'un dels camps de conservació del projecte.



Cabra catalana

APADRINAMENT

Cultures Trobades també va iniciar, fa un parell d'anys, un projecte de recuperació de la cabra catalana, un exemplar únic al món d'aquesta espècie. L'Artur Bòria es fa càrrec de l'únic ramat existent a la serra del Montsec, amb aproximadament 60 exemplars. Per garantir-ne la supervivència, han posat en marxa un programa d'apadrinament.



mans. “És un tomàquet poc rendible perquè produeix molt poc, però val la pena només per veure com li agrada a la gent”.

Després de parlar amb els pagesos per prospectar quines són les varietats que encara hi ha presents al territori, en el cas dels fruiters, les vinyes i les oliveres, toca plantar-ne diverses plantes en camps experimentals, i pel que fa a les hortalisses, recollir una col·lecció de llavors, per tenir-les en conservació i que no es perdin. Són els anomenats banc de llavors i banc de mares, les peces clau del projecte que garanteixen la disponibilitat de material vegetal (llavors, esqueixos...) per poder reproduir aquestes varietats.

Posteriorment, té lloc l'estudi, un procés

diferent en cada àmbit. Amb l'olivera, per exemple, han dut a terme un procés d'extracció d'olis en col·laboració amb la UdL per analitzar les oliveres químicament i, amb l'ajuda de Venanci Guiu, oleïcultor i membre del Panel de

El banc de llavors i el de mares garanteixen la disponibilitat de material vegetal per reproduir les varietats

Tast d'Olis d'Oliva de Catalunya, han realitzat una anàlisi del gust i n'han tret una petita producció que comercialitzen en ampolles. “Algunes d'aquestes varietats poden ser tan interessants com les estàndards i aporten coses diferents. El nostre oli té un gust molt elegant, fresc, afruitat i té més àcid oleic i més polifenols que d'altres varietats més esteses”, explica el Gerard. La problemàtica que presenten a l'hora d'animar els pagesos és que es tracta d'olivers molt vells, alts, que costen molt de collir i això significa fer un treball molt artesà.

En el cas de les vinyes, Cultures Trobades ha treballat en col·laboració amb l'INRA (Institut de Recerca Agrària de França) que disposa d'un equip que estudia la diferenciació

TOMATA ROSA D'ALBESA. El Josep i la Carme, treballant a la seva plantació de tomateres d'Albesa.

Principals varietats recuperades



Ceba Coll de Nargó
(*Allium cepa* L.)

Dolça, cruixent i amb un sabor intens, aquesta ceba originària del Coll de Nargó amb una forma inconfusible esdevé imprescindible a les cuines de la zona. Conreada generalment per a l'autoconsum, el seu cultiu s'allarga al llarg del riu Segre, des de la Seu d'Urgell fins a Balaguer, sempre per sobre dels 550 metres d'altitud. La seva aroma característica impregna moltes de les cuines lleidatanes. Ja sigui crua, en amanides, o fent-ne sofregits i confitats, la seva textura fibrosa i de picor moderada la converteixen en el complement ideal de molts plats.



Tomata trumfera
(*Solanum lycopersicum*)

Les fulles d'aquesta planta s'assemblen força a les de la patatera, d'aquí el nom que rep aquest tomàquet originari de l'horta de Balaguer. La tomata trumfera va ser una varietat molt coneguda a la zona fins a la dècada dels 80. És una tomata petita, molt atractiva, poc àcida, amb molta sucositat i la pell prima. A diferència de la tomata de penjar, però, la tomata trumfera no es conserva bé, cosa que la converteix en una varietat de temporada que tant es pot menjar amanida com sucada en el pa. S'ha mantingut gràcies a l'autoconsum.

Trobat
(*Vitis vinifera*)

Es tracta d'una planta imponent, d'alçada considerable i fulles gruixudes. El raïm, de color blau tirant a negre i més aviat petit, es converteix en vins de cos lleuger, coloració mitjana i graduació moderada, amb un gust molt característic proper a les fruites àcides i la regalèssia, malgrat que sovint es mesclaven diferents varietats per confeccionar-ne vi. És una de les varietats més comunes de les que es troben entre les vinyes velles de la Noguera i una de les poques que han aconseguit sobreviure, trobant el seu espai en les vinyes destinades a l'autoconsum i a l'elaboració de vins locals.



Bitxo de Tiurana
(*Capsicum annuum*)

Originària de Tiurana, és una varietat que ha sobreviscut al pantà de Rialb, que va inundar la zona a finals del segle XX. Aquest pebrot de pell forta i carnositat destacada s'ha utilitzat històricament per confitar. Es tracta d'un pebrot dolç, de mida mitjana i forma allargada que tradicionalment es collia vermell i es conservava en un recipient amb vinagre i vi de poc color. Passat un mes, ja es podia menjar. Sovint acompanyava una arengada, de vegades també amb patata i col. Com que es podia conservar, era un aliment que es menjava durant tot l'any.



Sarrut
(*Olea europaea*)

Aquesta olivera es localitza en plantacions centenàries d'entre 600 i 900 metres d'alçada a la Vall d'Àger, especialment a les poblacions d'Agulló i Corçà, on viu plenament adaptat a les solanes del sud del Montsec d'Ares. Amb un arbre molt vigorós i productiu, l'oli que es deriva de les seves grosses olives és lleugerament amarg i potent en aromes de verdures, herba tallada i herbes aromàtiques. A més, presenta excel·lents qualitats per a la salut, com són l'elevada proporció que conté d'àcid oleic i els polifenols. Es tracta d'un oli apte per a qualsevol tipus d'ús culinari.



Tomata Rosa d'Albesa
(*Solanum lycopersicum*)

Originària d'Albesa, és una varietat centenària que produeix un fruit força gran, fràgil, molt dolça i àcida, amb unes característiques organolèptiques molt interessants. La baixa productivitat de la planta la converteix en una varietat òptima per a l'autoconsum. És una tomata ideal per menjar en temporada, en amanides o com a acompanyament, ja que és una hortalissa poc resistent al trasllat i la conservació en fred. Al ser una varietat molt local —només es té constància del seu cultiu a la localitat d'Albesa—, és una tomata poc coneguda fora d'aquest entorn.





de varietats a través dels caràcters morfològics de la planta i, si és necessari, amb estudis d'ADN.

“La nostra base sempre és el coneixement dels pagesos. Si no hi fossin, la nostra feina seria impossible. Però amb això no n’hi ha prou perquè en un poble d’una varietat en poden dir d’una manera i en un altre d’una altra, i ser la mateixa. I pot ser que els dos tinguin raó, o que tots dos estiguin equivocats”, explica el Gerard. Per això poder comptar amb l’ajuda d’aquests professionals ha estat molt valuós a l’hora de classificar les varietats.

Però la finalitat del projecte és conservar el patrimoni i per aconseguir-ho cal que els pagesos incorporin aquestes varietats en els seus cultius. I no és fàcil. “Ens decanem més pels sectors que estan més lligats a l’agricultura ecològica i, sobretot, per la gent que conrea per a l’autoconsum ja que hi ha tot un món d’in-

Per conservar el patrimoni cal que els pagesos incorporin aquestes varietats en els seus cultius

terès i gent que ve de molt lluny per comprar planter d’aquestes varietats”, diu el Gerard.

Josep Moret de Castellserà s’hi va animar. És hortolà i, des de fa uns quatre anys, conrea varietats locals recuperades. “Jo faig venda directa als mercats de Lleida i aquestes varietats són ideals perquè a la gent els agraden molt”, explica. A més, però, també està recuperant varietats d’altres zones com poden ser diferents tipus d’escarola o de bròquil.

Però perquè el projecte tiri endavant, un dels àmbits més importants és la difusió perquè la gent ho conegui i se’n conscienciï. I en aquest sentit, ha fet molt bona feina l’Arca del Gust, una iniciativa de Slow Food que consisteix a confeccionar un catàleg internacional de varietats emblemàtiques de diferents zones que estan a punt de desaparèixer. “Això suposa una difusió internacional; que es donin a conèixer les varietats i els pagesos, i posar en el mapa dels aliments diferents pobles de la província de Lleida”, explica el Gerard. Actualment, en formen part la tomata trumfera, la tomata rosa d’Albesa, el sarrut, la ceba del Coll de Nargó i el bitxo de Tiurana.

“Es tracta de conservar un patrimoni natural i cultural; totes unes pràctiques agrícoles que són cultura en el sentit més ampli de la paraula”, conclou el Gerard.