



Productes singulars

La Xarxa de Productes de la Terra, de la Diputació, identifica 55 productes gastronòmics singulars a la província, 10 d'ells a Osona

Vic

M.E.

Una de les *perles* que atresora el Banc de Llavors de Roda és la llavor de la carbassa de ferro, una varietat de gran qualitat típica de la comarca, "que avui no la trobes enlloc", recordava dissabte Manuel Lara, membre de l'entitat. "Antigament era la que més es venia per aquí, però es va anar perdent". Des del Banc de Llavors la van recuperar l'octubre passat "una mica per casualitat", gràcies concretament a la tasca d'un veí dels Hostalets de Balenyà, Joan Arimany. "Aquest any en volem plantar al nostre hort", avançava el mateix Lara.

La carbassa de ferro és, precisament, un dels 10 aliments elaborats o produïts a Osona que han estat seleccionats entre els 55 productes gastronòmics singulars més representatius de la província de Barcelona. La proposta es va presentar la setmana passada en el marc de la IV jornada de *networking* empresarial de la Xarxa de Productes de la Terra, una iniciativa creada fa vuit anys per la Diputació de Barcelona amb la finalitat de preservar i enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat de la demarcació de Barcelona.

S'han qualificat com a singulars aquells productes



Un moment de la jornada que va tenir lloc la setmana passada a Barcelona

Un 10% del total

135 negocis

La Xarxa de Productes de la Terra està formada per 1.200 negocis productors de tota la província que donen feina a unes 6.700 persones. Osona és la tercera comarca en nombre d'empreses, un 10%, amb un total de 137 negocis. Majoritàriament són microempreses familiars, el titular de les quals és un home d'entre 35 i 65 anys, i amb un màxim de cinc treballadors.

que destaquen per les seves característiques úniques "que el distingeixen de la resta" i, al mateix temps,

"estan arrelats a un territori concret on es produeix o s'elabora". Les particularitats dels productes singulars poden ser degudes a factors com la tradició, la innovació o la qualitat, segons va exposar durant la jornada Sònia Recasens, diputada de Promoció Econòmica i Ocupació de la Diputació de Barcelona. A banda dels 10 productes osonencs (vegeu complement), n'hi ha de tan populars com el cigronet de l'Anoia, la maduixa del Maresme, el vi DO Penedès o les gambes de Vilanova.

Els productes van ser seleccionats a partir de l'assessorament d'un consell d'experts de diferents àmbits, entre els quals els osonencs Pep Palau (vegeu article) i Ramon Sentmartí.



La Xarxa de Productes de la Terra ha seleccionat 55 productes gastronòmics singulars a la província de Barcelona, 10 dels quals d'Osona. La

tasca d'aquesta Xarxa, impulsada per la Diputació, també ha permès recuperar 132 varietats locals, especialment de tomàquets i llegums. Precisament,

una part d'aquesta tasca de recuperació s'impulsa a Osona des del Banc de Llavors de Roda. EL 9 NOU els va voler acompanyar, en un dia de sembra.

L'hort com a patrimoni

El Banc de Llavors de Roda, inaugurat fa tres anys, artífex de la recuperació de llavors tradicionals

Roda de Ter

Miquel Erra

Dissabte, 2/4 de 10 del matí. Pere Bosch, Josep Arderiu, Lluís Planas i Manuel Lara, quatre dels membres del Banc de Llavors de Roda de Ter, esmorzen a la petita rebotiga que hi ha dins l'antiga Caseta del Pou de la Muntanyeta, seu del banc i de la mateixa entitat, nascuda fa tres anys i actualment constituïda en associació. Avui toca sembrar, per fer planter. Però primer cal agafar forces. A taula, pa torrat amb botifarra i cansalada, i un bon porró de vi negre per tirar avall. El pa l'untan amb tomàquet ramallet banyut, una de les varietats tradicionals recuperades els últims anys, que Manuel Lara va plantar i recollir a l'hort de casa seva, a Tona.

De mica en mica es van incorporant d'altres membres del col·lectiu, com Berta Ordeix, Salvador Galup o Emi Codinach, que ja traginen estris amunt i avall. "Vinga, ja hi podem ser", anima Arderiu acabant de desparar la taula i sortint cap a fora. El dia és gris però fred, més que suportable. Tenen previst sembrar una quarantena de varietats, bàsicament tomàquets, però també pebrots, albergínies i algun bitxo.

Que ho facin a mitjans de febrer no és aleatori. "És quan toca plantar solanàcies", adverteix Bosch. Així ho marca, per exemple, el Calendari del Pagès: "La lluna creixent afavoreix les plantes que creixen cap amunt". La data també l'avalua el calendari biodinàmic de Maria Thun, una altra de les guies de referència per als bons amants de l'agricultura econòmica. Resulta que vincula el creixement de les plantes amb els planetes i les constel·lacions. "Encara afina una mica més que el del Pagès", defensa Planas.

Una quinzena de sacs de 50 litres de terra els servirán de base per anar omplint una cinquantena de safates. A cada al·lèol, un parell o tres de llavors; i a cada llavorer, una nota que indica la data i la varietat que s'ha plantat. Destaquen l'ampli ventall de tomàquets, com el poma ple, el rosa gran, el de coll negre, el groc de Collserola, el



Membres del Banc de Llavors, dissabte, amb alguns 'ajudants', preparant la sembra de llavors davant de la Caseta

Malacara o el rosa de l'Etern, la majoria absents o testimonials als mercats i comerços d'alimentació.

Com a varietat "estrella", el verd d'Oristà. "Antigament es plantava als marges dels camins i, com que no madura de color vermell, no el roba ven", detalla Lara. Aquests últims anys el seu cultiu havia quedat relegat "a quatre avis que encara en feien". El gran inconvenient, és una varietat poc productiva; "i es

maquen de seguida". Per contra, esdevé un tomàquet per amanir "molt gustós, entre dolç i àcid, boníssim". N'hi ha qui també en fan melmelada, com Salvador Galup, de Cantoni: "I també surt ben verda", certifica ell mateix.

Que la gran majoria de varietats no siguin autòctones de la comarca no és cap sorpresa: "Osona és una zona freda, poc apta per al tomàquet; tradicionalment aquí s'ha consumit molt tomàquet

del Vallès", especifica Lara. Sí que hi ha coneixement, però, d'un tomàquet groc propi de la Plana, "però encara no n'hem trobat la llavor; haurem de continuar investigant", encoratja Bosch.

Acabada la feina matinal, aquella mateixa tarda o l'endemà estava previst traslladar els llavorers a una finca del Maresme. "Hem arribat a un acord amb un planterista d'allà perquè ens ho faci créixer; aquí fa massa fred",

explica Bosch. A la primavera, tots aquests brots tornaran a la comarca. Una part es vendran a la mateixa Fira de la Llabor, com a planter. La resta es replantarán als horts ecològics de Mas Jalech, als Hostalets, i d'El Circell, de Gurb, dues explotacions *sensibilitzades* que acabaran de completar el procés.

I és que des del Banc de Llavors no en tenen prou de recuperar i difondre aquestes llavors tradicionals. L'objectiu també és aconseguir que aquests productes, que

L'apunt

150 referències

El Banc de Llavors de Roda es va inaugurar el març de 2015, tot i que ja s'havia començat a gestar dos anys abans, coincidint amb el naixement de la Fira de la Llabor, que enguany viurà la sisena edició. Ara fa un any, els membres del col·lectiu es van constituir com a associació. A més de participar en l'organització de la fira també convoquen intercanvis de planter, tastets o xerrades. Actualment al banc ja hi tenen acumulades unes 150 referències de llavors tradicionals de l'hort.

habitualment no es troben als circuits comercials, entrin als mercats. "Esperem que pel juliol ja es pugui posar a la venda allò que avui hem plantat", avança Bosch, satisfet de poder contribuir, d'alguna manera, a donar a conèixer "aquest autèntic patrimoni que tenim". El repte, "ser capaços de preservar-ho per mantenir-ne viva la memòria".

El Banc de Llavors també disposa d'una petita parcel·la als horts socials que hi ha al costat mateix, de poc més de 20 metres quadrats. Amb tot, és complicat recollir-hi massa res: "Fa massa fred i se'n mor bastant tot", adverteix Bosch. L'últim que hi van sembrar, el setembre passat, va ser bròquil llucat, espigall i bròquil blanc; només aquest últim ha resistit fins avui. Continuaran perseverant. És un dels seus valors.



Castanya de Viladrau
Recollides a les profunditats del Parc Natural del Montseny, situades a una altura de 900 metres, les castanyes de Viladrau s'han convertit en el producte per excel·lència de la tardor a la zona.



Llonganissa de Vic
Identificable pel seu color vermell intens i brillant, la llonganissa de Vic deixa visible, al tall, els petits daus de greix i el pebre en gra que integren la tradicional composició d'aquest producte.



Carbassa de ferro
Tradicionalment conreada a Osona, és una varietat idònia per menjar estofada. Té un típic color taronja a l'interior i tonalitats més verdes i pàl·lides amb taques de color rovellat a l'exterior.



Ceba vigatana
De forma allargada i amb un predominant color violeta en la pell exterior, destaca pel seu gust dolç i intens. És una de les millors varietats de ceba per escalivar, també es menja en amanides.



Mongeta del Collsacabra
De pell cremosa, de mida petita i amb una tendresa difícil de trobar en altres varietats, la del Collsacabra és una mongeta molt apreciada pel sector gastronòmic però difícil de trobar.

Pa de pessic de Vic
Bescuit lleuger i esponjós per dins i torrat i suau per sobre, de gust poc dolç i textura flonja i tova, que el fan idoni per acompanyar-lo amb xocolata, cafè amb llet, o fins i tot suc de taronja.



Patata del bufet
Tradicional d'Osona i considerada originària de la Bretanya francesa, és una patata tardana de secà, recuperada com a producte de la terra, sobretot, gràcies al Mercat de la Patata del Bufet d'Orís.



Somalla
Feta amb carn magra de porc i amanida amb sal i pebre, és un embotit sec de la família dels madurats, com la llonganissa o el fuet. Proteïnes d'alta qualitat i greix de porc són els principals components.



Blat forment
Recuperat per un agricultor del Llucanès (Llucià Dot), el blat forment, una varietat autòctona tradicional més digerible i d'alta qualitat, es pot trobar en pa, cervesa i blat escairat.



Cigró d'Oristà
Caracteritzat per la seva mida reduïda, un sabor molt gustós i ser de cocció ràpida, la varietat deu el nom al poble on ha estat tradicionalment cultivat. De pell molt fina, es comercialitza en petites quantitats.

