

ANY: XXXVII NÚMERO: 1.0575  
DIRECTOR: Marc Marcé i Casaponsa

EL DIARI DE LA CATALUNYA CENTRAL

Bages, Berguedà, Cerdanya, Solsonès,  
Anoia, Alt Urgell i Baix Llobregat Nord

www.regio7.cat  
**Regió7**



RECICL'AM  
Aquest diari utilitza paper reciclat en el 80,5%



MIRIA ARSO

**ENTREVISTA MOI TORRALLARDONA**  
VUITÈ CLASSIFICAT EN CAMIONS

«Al Dakar els petits detalls són el que et fa perdre el ritme» ▶ 26

LA PROPOSTA DE LA JUNTA ▶ 27

**Rosell defensa remodelar el Camp Nou en quatre anys per 600 milions**

DEMANA PODER DECLARAR PEL FITXATGE DE NEYMAR



A.OLIVE/EFE

# El cap de C's acusat de frau immobiliari va ser promotor del bloc sentenciat a Manresa

▶ Jordi Cañas participava en Serveis Immobiliaris 2002 SL, que va construir l'edifici que va a terra ▶ L'acusen d'una factura falsa quan era soci de SY Servei Immobiliari SL ▶ 7

## El PSC aparta els diputats rebels mentre estudia què fer amb ells

▶ ELENA, GELI I VENTURA SÓN SUSPESOS CAUTELARMENT DEL COMITÈ EXECUTIU I DEL CONSELL NACIONAL DEL PARTIT DELS SOCIALISTES ▶ REBEN UNA VUITANTENA DE SUPORTS A LA CATALUNYA CENTRAL ▶ 19

■ Els tres diputats que van votar a favor de demanar al Congrés de Madrid la competència per organitzar una consulta han entrat en un procés disciplinari que els ha apartat de moment dels seus càrrecs orgànics al partit. El grup parlamentari es reuneix avui.



Demostració a un grup de berguedans a Terol

## El Berguedà explora la via de la tòfona

▶ UNA FINCA DE SAGÀS INICIA UN PLA DE CULTIU A LA COMARCA ▶ 23

## Una empresa de Martorell aspira a reciclar armes químiques de Síria

▶ SITA SPÉ IBÉRICA ÉS UNA DE LES 14 COMPANYIES QUE L'ONU TÉ COM A CANDIDATES A DESTRUIR L'ARSENAL ▶ L'ÚLTIMA FASE ES PORTARIA A CONSTANTÍ ▶ 24

## Demanen vint anys de presó per a l'antic amo d'una nau de Salelles

▶ L'ACUSEN DE CALAR FOC A LA INSTAL·LACIÓ I DE FERIR L'EXSÒCIA AMB UN TRET DE REVOLVER ▶ 4

## La Bruixa ultima la contractació d'un nou base

▶ EL CLUB ESTÀ EXAMINANT POSSIBLES CANDIDATS A LES LLIGUES DE SÈRBIA, XIPRE I GRÈCIA ▶ 29

**Sala Team**  
GRUP D'AUTOMOCIÓ

C. Sallent 43-49 P.I. Els Dolors - Manresa  
902 20 55 51  
taller@salateam.com  
facebook.com/grupsalateam  
www.salateam.com

**SERVEI COMPLET**

**itv**

- ➔ Pre-ITV / check-list 57 punts
- ➔ Revisió ITV / Trasllet i Taxes incloses
- ➔ Vehicle de cortesia
- ➔ Sense cita prèvia

**95€\***  
+IVA

\*No inclou material ni M.O. en cas de reparació.

**OFERTA PER TOT TIPUS DE VEHICLES**

## TEMA DEL DIA

**AMB POTENCIAL** ■ El descens de la producció de tòfones negres silvestres fa que el seu cultiu a través d'arbres micoritzats es perfili com una opció amb un gran potencial per complementar les rendes agràries de la Catalunya Central, diversificant la seva producció amb un bolet altament valorat al món de la gastronomia i molt cotitzat

# La tòfona de cultiu, una eina per complementar les rendes agràries

► El Centre Tecnològic Forestal de Catalunya farà una plantació de demostració a Sagàs

D.C. | BERGA

■ Fer de la tòfona de cultiu un complement econòmic de la rendes agràries a la Catalunya Central. Aquest és l'objectiu del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC), que amb el suport econòmic de la Diputació de Barcelona implementarà enguany una plantació de demostració a la finca La Rovira de Sagàs de mitja hectàrea.

A Catalunya la plantació d'arbres micoritzats, sobretot alzines, inoculats d'espores de tòfona negra (*Tuber melanosporum*) per a la producció en terrenys agrícoles d'aquest fong tan preuat al món de la gastronomia per la seva intensa aroma té un pes encara petit però molt potencial pel rendiment econòmic que pot oferir. Al país es calcula que n'hi ha 500 hectàrees plantades, una xifra petita per les 12.000 que hi ha a tot l'estat espanyol. D'aquestes només unes 30, aproximadament, es localitzen a la Catalunya Central. Per això el CTFC i la Diputació han sumat esforços i tiraran endavant la plantació esmentada a Sagàs. Si tot va bé les primeres tòfones es podran collir d'aquí a deu anys.

Miquel Rovira, de la família propietària de la finca on es farà la plantació esmentada, creu que «si ho féssim bé sí que té futur com a complement de l'explotació, de la mateixa manera que fa vint anys no fèiem agroturisme i ara en fem». Per la seva banda, Lluís Ubach, del sindicat Unió de Pagesos al Bages-Berguedà, veu en la tòfona una oportunitat de futur per al món rural de la Catalunya Central. «Cada cop més els pagesos busquen complements a la seva activitat clàssica, que són l'agricultura i la ramaderia, l'a-



600 €

Aquesta quantitat pot costar un quilo de tòfona negra, tot i que varia segons la seva qualitat i l'oferta i la demanda

**La tòfona, un fong comestible que creix sota terra**

► La tòfona és un bolet que creix sota terra associat a l'arrel d'alzines o roures. És molt preuada a la cuina per les seves propietats organolèptiques. N'hi ha de diferents espècies. Destaquen la negra (*Tuber melanosporum*) i la *Tuber magnatum*, tòfona blanca del Piemont (Itàlia). Aquesta no s'ha aconseguit cultivar.

**Un producte exquisit amb una aurèola de misteri**

► El món de la tòfona té una patina de misteri perquè és poc conegut, els mercats i els preus no solen ser gaire clars. Per això els esforços per divulgar-ne el seu coneixement.

groturisme o la transformació de productes que elaboren a la seva explotació, i una més podria ser la tòfona, com a complement agrari té camí per córrer». Ubach pensa que hi ha oportunitat que creixi el cultiu de tòfona a les comarques centrals tot i que no creu que arribi al nivell del de la província de Terol, on aquesta activitat està molt estesa i arrelada. Alguns dels factors que poden explicar que fins ara no s'hagi implementat més àmpliament és el seu cost. Ubach opina que deixar l'impuls d'aquesta activitat «únicament i exclusivament a la iniciativa privada és difícil» i advoca perquè s'estableixin línies d'ajudes «clares i concretes cap a aquest tipus de conreu» complementàries a les que ja existeixen «perquè això arrenqui amb força». El representant d'UP considera que iniciatives com la plantació de Sagàs «donen peu que vagi agafant cos, és molt diferent arrencar del zero absolut o fer-ho d'experiències que encara que siguin petites permetin veure uns resultats».

**En decreixement**

La producció de tòfones silvestres, que són les que es poden trobar a la natura, viu un progressiu procés de decreixement perquè està sotmesa a les condicions meteorològiques i a enemics naturals com els porcs senglars, que se les mengen. També hi influeix l'abandonament dels boscos, ja que perjudica el seu creixement perquè les grans copes dels arbres dificulten que la claror del sol arribi al terreny, o els buscadors furtius, que les cullen abans d'hora i fan malbé les tofoneres. Davant aquesta situació la tòfona de cultiu ofereix l'avantatge que permet controlar la seva producció i garantir més l'oferta.

**Les tòfones de cultiu s'obtenen a través d'arbres amb les arrels inoculades de les espores d'aquests bolets**

**Els arbres micoritzats s'han de regar, esporgar i cavar, i tarden una dècada a ser plenament productius**

Daniel Oliach, expert del CTFC, explica que a Catalunya el cultiu de tòfona encara és incipient però té un gran potencial. De les 500 hectàrees de cultiu de Catalunya, el 70% es concentren a les comarques de Lleida, com a la Baronia de Rialp, a la Noguera, amb una producció anual d'entre 500 i 800 quilos.

El fet que la plantació de demostració es faci al Berguedà no és cap casualitat. Una de les línies estratègiques fixades per l'Agència de Desenvolupament del Berguedà és potenciar el sector primari i de l'agroalimentació. Així des de l'àrea de promoció Econòmica de la Diputació de Barcelona s'ha apostat per donar suport al projecte del CTFC per promoure les plantacions d'arbres micoritzats per produir tòfones a la comarca. Rosa Serra, coordinadora de l'àrea, diu que «al Berguedà tenim molts emblemes però, en general, no se sap que tenim una estrella que és la tòfona, que supera els límits de qualsevol altre producte perquè és excepcional». El seu valor gastronòmic la situen al capdavant de la llista de productes gourmet. «La tòfona pot posicionar el Berguedà al món i el que hem de dir és que en tenim». I aprofitar tot el cicle de transformació per treure'n rendiment el màxim de mesos de l'any.



Una tòfona i el punyal, l'estrí que s'usa per recollir-les

## Una parella de Gironella regenta una empresa d'arbres tofonaires a Sarrión

D.C. | SARRIÓ (TEROL)

■ Una de les indústries imprescindibles per al cultiu de tòfones és la producció de les plantes inoculades de les seves espores, els arbres micoritzats. Un dels quinze viviers que hi ha a la comarca del Gúdar-Javalambre (Terol) té segell berguedà. Es tracta de l'empresa Inotruf SL, de la qual són socis fundadors els gironellencs Joan Estrada i la seva esposa Montse Pérez, juntament amb la família de Manolo Doñate. Van crear

la firma l'any 1995. Es dediquen a la producció de plantes micoritzades «d'alta qualitat» i disposen de plantacions tofonaires pròpies. Donen feina a 5 persones i cada any produeixen entre 100.000 i 110.000 plantes micoritzades de tòfona negra de mitjana. A les instal·lacions d'Inotruf a Sarrión s'aconsegueix el miracle de convertir un simple gla germinat en un plançó d'alzina o roure amb arrels inoculades d'espores de tòfona. Un cop plantades en un sòl calcarí

amb les condicions adequades i les atencions necessàries (reg, esporga i neteja), començarà a produir les preuades tòfones al cap d'uns deu anys. Tot dos tenien experiència en un projecte que no va reeixir al Berguedà a la dècada dels 80. Fa dinou anys van muntar un petit viver a Sarrión i «el vent se'n va emportar», recorda Montse Pérez. De mica en mica van anar creixent i actualment se senten orgullosos d'haver pujat un potent negoci del no-res.



Montse Pérez i Joan Estrada al seu viver de Sarrión, dissabte



**Demostració de la recollida de tòfones en un camp de cultiu al nucli de San Agustín, a Terol, dissabte**



**Un exemplar de tòfona negra de cultiu**



**María Jesús Agustín explica com es tracta la tòfona per tal de comercialitzar-la, dissabte a Sarrion (Terol)**

## La Catalunya Central es fixa en el model d'èxit de Sarrion

► Una delegació de casa nostra visita el Gúdar-Javalambre per aprendre de la feina feta a Terol en l'aprofitament de la tòfona de cultiu des dels 90

**D.C. | SARRIÓ (TEROL)**

De les 12.000 hectàrees de plantacions d'arbres micoritzats per a la producció de tòfones que els experts calculen que hi ha a l'estat espanyol, entre 4.000 i 5.000 es troben a la comarca del Gúdar-Javalambre (Terol). Una delegació de la Catalunya Central integrada per propietaris agrícoles, agents turístics i polítics ha visitat aquest cap de setmana aquesta zona per conèixer experiències relacionades amb el seu cultiu, la seva comercialització i l'aprofitament turístic d'aquest bolet. L'acció forma part d'un projecte del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya que ha rebut el suport econòmic de la Diputació de Barcelona per mostrar que el cultiu de la tòfona és una oportunitat real de desenvolupament econòmic a l'àrea de Regió 7.

Aquesta comarca de Terol ha trobat en el cultiu de la tòfona un motor econòmic. Les terres calcàries de la zona molt pobres per a cultius agrícoles tradicionals són, en canvi,

molt adequades per al conreu de tòfones negres a través de la plantació d'arbres inoculats d'aquests fongs. L'alzina és la que dona un resultat més bo. La tòfona genera activitat econòmica tant per la plantació i recollida com per la seva comercialització, així com pels productes turístics que s'han generat al seu voltant, com per exemple anar a veure com es cullen tòfones, i no cal dir els seus usos gastronòmics. Igualment han servit perquè les dones, que tradicionalment pateixen més les conseqüències de la manca d'oportunitats en un entorn rural, puguin trobar feina. Aquest és el cas de María Jesús Agustín, Dolores Lizandra i Mercedes Marco, que l'any 2003 van crear l'empresa de comercialització de tòfones Manjares de la Tierra a Sarrion. En venen de fresques, de congelades i d'envasades, i majoritàriament la seva producció l'exporten a Europa. Cada setmana en tracten 100 quilos. Hi ha diferents indicadors que permeten mesurar la importància de

la tòfona al Gúdar-Javalambre. Per una banda, a l'estació de Mora de Rubielos cada dissabte al vespre s'hi celebra un dels mercats més importants del món. Els especialistes calculen que aquí s'hi mouen cada setmana entre 1 i 2 tones de tòfona. A més, s'hi fixa el preu i és una referència juntament amb el mercat francès de Richerenches-Carpentras i també, tot i que de menor pes, el de Vic. A Sarrion, que s'autoproclama capital de la tòfona d'Espanya, s'hi celebra des del 2001 una fira professional monogràfica internacional. Durant tres dies a principi de desembre s'hi fan tota mena d'activitats relacionades amb la divulgació de la tòfona. En la darrera edició hi van passar més de 20.000 visitants. Tot això passa en un poble de poc més de 1.000 habitants. Existeix una entitat que aplega els productors de tòfones de Terol, creada el 1997, i s'està treballant per aconseguir que la tòfona de cultiu de Terol tingui denominació d'origen.

## Una empresa berguedana ofereix veure com es busquen i cullen les tòfones

**D.C. | BERGA**

L'empresa berguedana La Tofonera ofereix un producte turístic ben singular: fer sortides per veure com un tofonaire i els seus gossos busquen i cullen les tòfones. Van començar a experimentar aquesta oferta l'estiu passat i a hores d'ara ja n'han gaudit mig centenar de persones. La proposta es basa «a portar la gent a buscar tòfones al bosc», detalla Pere Muxí, promotor de l'empresa i expert tubercultor. En grups

**Els clients poden viure en primera persona l'experiència de trobar tòfones i si ho desitgen fer un menú tofonaire**

de fins a 15 persones com a màxim es fan sortides de les 9 del matí a les 2 de la tarda a buscar tòfones silvestres en boscos i plantacions de les comarques del Berguedà i el Solsonès. El preu per adult és de 15 euros.

Quan s'acaba aquesta activitat, La Tofonera ofereix als seus clients la possibilitat de fer un menú tofonaire al restaurant de Benvingut Aligué de Manresa.

Pere Muxí destaca que aquesta activitat permet donar a conèixer la seva feina allhora que serveix per realçar i reivindicar un producte de temporada, de proximitat i de qualitat. I l'oferta també permet fer cultura sobre el món de la tòfona i fer-ne pedagogia entre el públic.

## La Fira de la Tòfona d'enguany es presentarà a Barcelona

**D.C. | BERGA**

La Fira de la Tòfona del Berguedà d'enguany, que tindrà lloc els dies 31 de gener i 1 i 2 de febrer a Cal Rosal, es presentarà a Barcelona. La Diputació s'ha sumat al projecte endegat fa sis anys per l'Ajuntament d'Olvan. Aquesta suma d'esforços també tindrà la flamant Agència de Desenvolupament del Berguedà i permetrà potenciar la mostra d'un producte d'alt valor afegit. Per tal que engrany el certamen tingui difusió més enllà de les fronteres comarcals

i atraure l'interès del públic català es presentarà el dia 30 de gener a 2/4 de 6 de la tarda a la sala noble de l'Edifici del Relloget de Barcelona. El cuiner berguedà Oriol Rovira, amb una estrella Michelin, serà l'ambaixador de la tòfona de la comarca davant la premsa generalista i l'especialitzada a la qual es vol interessar en una fira que inclourà una jornada tècnica, un sopar de degustació al restaurant Logos de l'Ametlla i concurs de cuina i de gossos tofonaire, entre d'altres.