

SOCIETAT ▶ BERGUEDÀ

# El pèsol negre vol promocionar-se a través d'una denominació d'origen protegida

▶ L'Agència del Berguedà i Fundació Alcía caminen de bracet per treure el suc d'aquest llegum autòcton de la comarca

D.C. | SANT BENET DE BAGES

■ Aconseguir un reconeixement de la singularitat i qualitat del pèsol negre un llegum autòcton del Berguedà a través d'una Denominació d'Origen Protegida (DOP) o bé una Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Aquest és l'objectiu que s'ha fixat l'Agència de Desenvolupament del Berguedà (ADB) per donar a conèixer i valorar un producte encara molt desconegut que es vol potenciar com un referent per vendre la comarca gastronòmicament i turísticament. Una denominació o indicació protegida serviria per identificar i promoure millor un de producció manual i limitada. Es calcula que se'n comercialitzen entre 35.000 i 40.000 racions anuals.

El primer requisit per tirar endavant aquest projecte és que la desena de productors que comercialitzen aquest llegum a la comarca, i a qui s'explicarà el projecte, «ho trobin bé», exposa Imma Espel, de l'ADB. El seu cultiu es concentra a Gósol (on es conrea la meitat de la producció del Berguedà), Montclar, Capolat i Caserres. Segons un estudi de la Fundació Miquel Agustí, l'any 2012 al Berguedà i el Solsonès es cultivaven 6,79 hectàrees de pèsol negre i la gran majoria, el 96%, a la comarca de la Patum. Van tenir un rendiment mitjà de 903 quilos per hectàrea, unes 5 tones anuals. El 30% de la producció es va comercialitzar sota la certificació ecològica. Es calcula que «el cultiu d'aquesta varietat tradicional va generar un volum econòmic de 32.562 euros, que «inclou només els ingressos percebuts pels agricultors, considerant un preu mitjà de comercialització de 6,28 euros per quilo i la hipòtesi que tot el pèsol negre produït el 2012 es va vendre», detalla el treball esmentat. Aquest llegum també es cultivava «en petites extensions, principalment en horts, per a l'autoconsum en gairebé la meitat dels 31 municipis del Berguedà, així com en àrees adjacents del Solsonès, Odèn, Guixers, Sant Llorenç de Morunys, Navès i la Coma i la Pedra». Al Berguedà se'n coneixen 37 varietats tradicionals.

El mateix estudi de la Fundació Miquel Agustí recull la singularitat del pèsol *berguedà*, «a tot Catalunya no existeix cap altra varietat tradicional de pèsol sec per a consum humà cultivada» i com aquesta circumstància «l'ha erigit com una important marca de qualitat de l'agricultura i gastronomia locals del Berguedà». El mateix estudi detalla que «la seva promoció en el mercat s'entreu com una bona estratègia per promoure la dife-

## Un receptari de plats ben variats

▶ La Fundació Alcía ha elaborat un receptari d'una vintena de plats que tenen com a base el pèsol negre. L'objectiu és que els restauradors de la comarca els incorporin a les seves cartes de manera que aquest llegum es pugui menjar de moltes més maneres que la tradicional: bullit i fet amb porcí i all i julivert. El nou receptari d'Alcía que ahir van poder tastar una vintena de restauradors i un parell de productors berguedans inclou un protocol de com s'han de coure (el temps de cocció, l'aigua) dues receptes tradicionals i la resta són plats de nova creació que donen varietat. Hi ha aperitius i entrants, plats que es poden fer més enllà de l'hivern, que és el període de l'any en què se sol consumir més aquest llegum, plats consistents com burritós de pèsols negres o calamars farcits i propostes com pèsols negres en textures o bé una teula dolça del llegum

LA XIFRA

### 32.562 €

Aquest és el volum econòmic que va generar el 2012 el cultiu del pèsol negre que fan una desena de productors i que es pot comprar en botigues sec, cuit a granel o bé també envasat en pots de vidre

renciació en el mercat de les produccions agràries locals del Berguedà, *contaminant* positivament la percepció de qualitat que tenen els consumidors respecte de la resta de productes agroalimentaris produïts» a la comarca.

Que el pèsol negre del Berguedà tingui un reconeixement en forma de DOP o IGP és ben vist per productors com Carles Riu, de Gósol. «Seria una manera de posar-lo en valor i encara que tingui poca producció estaria protegit». Riu ha destacat que el cultiu i la recollida del pèsol negre en general i a Gósol en particular es fa a mà, no està mecanitzat i això fa que sigui un procés laboriós. Per això el seu preu arriba als 6 euros el quilo. Roger Gavalda és un altre petit productor de Gósol. Per la seva experiència diu que el pèsol negre «costa de vendre perquè la gent no té cultura de comprar llegum sec» pel temps que es necessita per coure'l.



Posant un raig d'oli en un plat de pèsol negre en textures ideat per la Fundació Alcía, ahir



Un restaurador berguedà grava l'elaboració d'un plat



Tastant les creacions a base d'aquest llegum, ahir

### ALGUNES PROPOSTES DEL NOU RECEPTARI



#### HUMMUS

▶ **Cuit i triturat.** Aquesta recepta està inspirada en la cultura àrab, en què l'humus es menja sol, amb pa de pita o per acompanyar altres plats. Es fa amb puré de pèsols negres cuïts barrejat amb pasta de sèsam (tahina) suc de llimona, iogurt natural, all, comí, sal i oli d'oliva.



#### PA

▶ **Farina de llegum.** Es tracta d'un pa fet amb farina obtinguda triturant i colant el gra del pèsol negre. Es proposa fer-lo amb aquesta farina barrejada amb la de blat; una altra a la qual s'han afegit pèsols cuïts i una tercera versió amb aquests llegums remullats i fregits a la paella.



#### FALAFEL

▶ **Gra remullat.** La recepta dona un tractament singular al llegum: pèsol negre remullat i triturat barrejat amb salsa de iogurt i herbes fresques (julivert, coriandre), espècies com comí i coriandre en pols, pebre vermell dolç i negre i sal. De la massa se'n fan boles i es fregeixen