

# biodiversitat per a tothom

**autora**

**Alba Gros**, periodista.

*Concretar la protecció de la diversitat cultivada en accions que s'acostin al consumidor, i que al mateix temps impliquin pagesos i restauradors, és el que està fent el moviment Slow Food a través del seu grup a la comarca del Garraf. Un exemple engrescador i amb empenta que pot servir de model a altres zones.*

El moviment *Slow Food* va néixer fa gairebé vint anys per defensar i promoure la producció alimentària artesanal, la varietat de sabors i textures en el menjar, l'educació del gust i en definitiva el caràcter cultural de l'alimentació lligat a cada societat, en contraposició a l'homogeneïtzació del que s'anava coneixent —i encara es coneix— com a *fast food*. Ara, *Slow Food* és una associació de caire internacional que té més de 80.000 socis repartits en més d'un centenar de països de tots els continents i organitzats en grups que s'anomenen convivència.

A l'Estat espanyol hi ha onze convivència, que tenen el nom de la població on es troben o algun altre d'escollit: el Tarraco (Tarragona), el Montsec (Balaguer - Lleida), el Barcelona Vázquez Montalbán (Barcelona), el de València, el del Garraf (comarca de Barcelona) el de Bilbao, el de Còrdova, el de Madrid, el Donostia San Sebastián, l'Araba-Alava (Vitòria) i el de Saragossa. Dels situats entre el País Valencià i Catalunya, ara com ara el del Garraf és el més actiu, amb una campanya per a la promoció dels productes típics de la seva horta i també amb l'aprovació, per part de la Fundació *Slow Food* per a la biodiversitat, d'un parell de "baluards" proposats pel grup: la mongeta del ganxet i la malvasia de Sitges.

## Escaroles i cols per a l'hivern

El Garraf és una comarca costanera al sud de Barcelona que té com a activitat econòmica principal el turis-

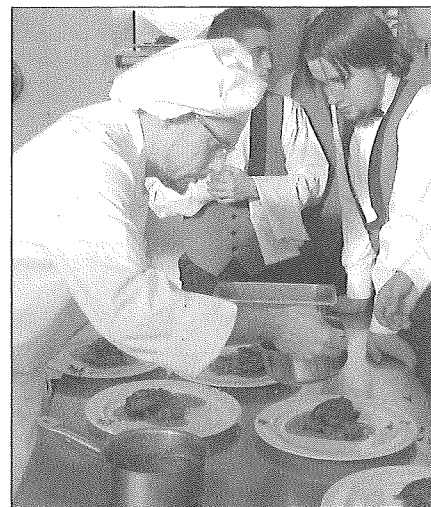
me, que justament està exercint una pressió urbanística sobre les poques zones de conreu que encara queden. Però el grup que forma aquest *convivium*<sup>1</sup> s'ha posat a treballar per conservar almenys tres de les varietats més típiques de la seva horta, totes elles verdures d'hivern: l'escarola perruqueta o de cabell d'àngel, la col paperina i la col brotonera. Aquesta darrera fa uns brots amb molta fulla que s'anomenen brotons, i quan aquests comencen a espigar-se, les fulles es fan més grosses i s'anomenen espigalls. (Vegeu article sobre les cols en aquest mateix número d'*Agro-cultura*). Tant uns com altres formen part de la cultura culinària del Garraf.

Aquest és el segon any que el *convivium* du a terme una campanya específica per a la seva promoció. El full de difusió que han editat ho diu així de clar: "*Tenir encara pagesos al Garraf és un avantatge que els consumidors no podem desaproveitar. En comprar els seus productes, sabem que estem pagant un preu just, sense intermediaris, a qui sua la terra i s'ho mereix*". Tot una declaració de principis que es veu ajudada a la pràctica per l'avantatge de consumir verdures que no han de recórrer llargues distàncies que poden fer disminuir les seves propietats i vitamines abans de ser consumides.

La seva línia de treball aborda tres àmbits del consum com són el de la restauració, el de l'educació escolar i el del públic general, a través d'activitats concentrades al llarg dels mesos de novembre a març, la temporada dels productes que es promouen. El

mes de novembre, el càtering que serveix a les escoles de la població de Vilanova i la Geltrú va incloure un parell de dies dues receptes diferents amb espigalls. El mateix mes, i també a Vilanova, es va celebrar el 3r Concurs Nacional de la cuina d'espigalls; un parell de dies de gener hi ha previst un dinar popular a Sitges amb un menú degustació a base de plats que tenen com a ingredients els productes promoguts; i finalment també al gener, es farà un tast i una demostració pública de com cuinar els espigalls i la col paperina en un mercat de Vilanova.

Paral·lelament a totes aquestes activitats, i al llarg de tot el període promocional, restaurants dels pobles de la zona inclouran en la seva carta plats preparats amb espigalls, col paperina i col perruqueta. Quinze productors de la zona són els principals subministradors de la matèria prima, però ho comercialitzen a través del mercat, on els cuiners van a proveir-se. De fet, els restauradors són la principal font econòmica de la campanya. Els restaurants que inclouen algun plat en el seu menú paguen 60 euros per inscriure's; a canvi, el seu nom i el nom del plat o plats, apareixen en la llista



*Menú de degustació de les verdures de l'horta típiques del Garraf en el mòdul d'hosteleria de l'IES Joan Ramon Benaprés de Sitges. Valentí Mongay.*

del full de difusió que es reparteix. Les altres fonts de finançament per pagar les despeses que generen les diferents accions empreses surten de l'aportació de l'Ajuntament de Vilanova i el de Sitges (un 40%).

## Els baluards

Les cols i l'escarola no són els únics productes amb què està treballant el convivium del Garraf. De fet, cap d'ells estan catalogats com a baluards, una figura de protecció especial establerta per la Fundació Slow Food per a la Biodiversitat, una institució sorgida i finançada per l'Slow Food. A tot l'Estat espanyol hi ha cinc baluards: la nyora de Guardamar del Segura, el safrà, les mongetes negres de Tolosa, la mongeta del ganxet i la malvasia de Sitges, cada un d'ells tutelat per algun convivium. A tot el món n'hi ha 200, la majoria d'Itàlia. Els productes qualificats de baluards estan en risc real o potencial de desaparició, tenen un fort arrelament a la cultura del territori d'on surten i unes bones característiques organolèptiques. A més, per designar un baluard, la Fundació valora si hi ha alguna associació de productors o elaboradors al seu voltant i/o algun estudi universitari al darrera, com és el cas de la mongeta del ganxet, que es treballa des de la Universitat Politècnica de Catalunya. A partir de la seva acceptació, la Fundació promou els productes a través de les fires internacionals on assisteix i a través de catàlegs, llibres, fulletons i altres accions. Al mateix temps, els tècnics de la institució treballen per establir protocols de producció perquè el sistema es conservi i es mantinguin les característiques que el fan particular. A més dels baluards, Slow Food promou entre periodistes i gent d'arreu del món el que anomena l'Arca del Gust, un catàleg de productes alimentaris amb les mateixes característiques que les comentades pels baluards i que és consultable a través d'internet.

Estendre experiències relacionades amb l'Slow Food passa per la constitució de convivium a partir de cinc socis inicials que gestionen la inscripció a la seu central d'Itàlia. Cal que amb alguns mesos, el nombre de persones que constitueixen el grup vagi creixent i es pugui consolidar per, posteriorment, anar fent propostes de productes a incloure a l'Arca del Gust i com a baluards. Justament a Balaguer (comarca de la Noguera – Lleida), el mes de juny passat es va presentar el convivium Montsec, que tot i ser més jove i menys actiu que el del Garraf, ja té previstes algunes activitats. Una d'elles és l'organització de les Aules de Tast a escoles i instituts de la zona, on s'intentarà que xics i jovenalla gau-

deixin dels sabors dels fruits propis d'aquella terra. Al mateix temps, ja s'ha iniciat la reivindicació d'una llei catalana per a la protecció de l'artesanaria alimentària, la inclusió de productes de qualitat en els àpats escolars i la recuperació de mercats locals —especialment del mercat del Reng, on abans hi venien només pagesos. □

1. El singular de convivium és convivium. Aquesta paraula llatina fa referència a festa, banquet, àpat comunitari.

Per contactar amb Slow Food: Convivium Garraf.  
Tel. 618 266 494. Valentí Mongay:  
valenmireia2000@yahoo.es

Convivium Montsec. Rosa M. Gracia.  
Tel. 973 44 60 47 rgracia1@pie.xtec.es



La Remei darrera una bona pila d'espigalls a punt de vendre, en la seva parada del mercat de Vilanova i la Geltrú.

La Remei Gimeno, és una pagesa de Vilanova i la Geltrú que de tota la vida que ha vist com a l'hort de la família s'hi cultivaven tant col papequina, col brotonera com escarola perruqueta. Malgrat que el consum va anar baixant, a casa seva no van deixar de produir-ne però explica que la difusió que s'ha fet per estendre el seu ús ha comportat un augment de les vendes. Ella, un altre company pagès i una companya fruïtera del mercat van començar a treballar cap a l'any '94 per no dei-

xar perdre aquestes varietats, amb l'ajut dels mitjans de comunicació local. Ara ja no fa prou producció per vendre'n fora del que és el mercat estable, i el parell de mercats ambulants on va setmanalment. Al seu poble, la resta de pagesos que encara queden —i que no passen de la dotzena— també en fan tots. Amb la campanya engegada per Slow Food, la promoció ha esdevingut encara més popular, i en el darrer concurs d'espigalls ja hi van participar 21 plats diferents.