

Joan Cartanyà: el retrobament amb el cultiu històric del safrà

En Joan Cartanyà és ràpid; no tant com l'aire que bufava el dia que el vam visitar a Montblanc, però prou com per adonar-te que va per feina. Ens rep a la finca que comparteix amb el grup Les Xicòries, amb el molí multipales al fons, la caseta de fang i palla en plena construcció, i les eres plenes d'aromàtiques: orenga, tarongina, sajolida... Enmig de totes elles, els petits trossos dedicats al safrà.

TEXT: ALBA GROS.

IMATGES: PEDRO ANTONIO PÉREZ.



El d'en Joan no és un projecte unipersonal de cultiu d'aromàtiques i safrà. ConcaPam, ubicada a Montblanc, a la comarca de la Conca de Barberà, va començar l'any 2008 a partir de la iniciativa de tres socis en funcions diferents: comercialització, administració-comptabilitat i producció. En Joan va assumir aquesta tercera pota i des d'aleshores ha anat abandonant paulatinament les feines informàtiques, que eren la seva professió com a enginyer industrial. Però tampoc és un projecte d'una sola empresa, sinó que en certa manera treballa en xarxa: proposen als pagesos una relació col·laborativa en què el productor destina com a mínim una parcel·la de 150 metres quadrats a safrà, que és la superfície que es calcula que pot dur una persona. Concaromis, que és com s'anomena ara l'empresa convertida en SL amb nous socis, hi posa els bulbs i la infraestructura, que en Joan explica que pot pujar fins a 500 euros. Un cop feta la collita, Concaromis compra el safrà al preu prèviament decidit, l'envasa i el comercialitza amb la marca Aromis. Una era de 150 metres quadrats pot suposar 1200 euros en el seu millor moment.

“El que tenim clar és que el pagès ha de cobrar el preu que toca, i com que nosaltres també en produïm sabem perfectament quina feina dóna el safrà. Intentem mantenir un cultiu que havia estat molt important a la Catalunya interior i del qual mirem de treure'n un rendiment; realment pot suposar un cultiu complementari per als pagesos”, explica en Joan, que puntualitza que l'estan pagant a un preu gairebé el doble del que cobra un pagès a La Manxa, zona productiva de l'Estat.

La relació que s'estableix és de cooperació i assessorament, a vegades a través d'un pagès-coordinador, com és el cas de la zona del Bages-Solsonès. I és que ja són 30 pagesos cultivant safrà dispersats per totes les comarques que des de l'Edat Mitjana fins a principis del segle XX eren productores d'aquesta espècie: Bages, Anoia, Solsonès, Urgell, Segarra, Priorat, les Garrigues i la Conca de Barberà, evidentment. Tots ells en producció ecològica. *“No és un projecte cooperatiu, però com si ho fos”* aclareix el Joan, i continua argumentant que *“si no hem volgut crear una cooperativa és perquè no volem acabar venent més safrà del que puguem produir”*

El cultiu del safrà té una demanda alta de feina durant un període molt curt de temps, que a la Conca cau justament *“entre la verema i l'oliva”,* a finals d'octubre-primers de novem-



01. En Joan Cartanyà collint les flors de safrà a Monblanc.

02. Flor de safrà

bre. Precisament, l'abandonament del cultiu a Catalunya el segle XX, va tenir a veure amb el cost de la mà d'obra, que el feia inviable davant d'importacions més econòmiques. Però la idea de Concaromis és "defugir contractacions temporals per tants pocs dies, per una qüestió social i humana" i substituir-lo per la suma de l'esforç de diferents pagesos que puguin assumir aquest pic de feina amb ajuda familiar, concentrar la comercialització sota una sola marca i sortir al mercat amb un safrà ecològic, local i a un preu similar a la resta de safrans eco vinguts de fora. Sembla senzill: "volem que el projecte sigui sostenible, que els productors hi vegin viabilitat, i això és possible lligant la xarxa a un circuit curt de comercialització. Diverses famílies, sumar-ho tot i endavant!" diu en Joan.

Aquest any envasaran prop de tres quilos de safrà, que sembla una quantitat irrisòria però que –tot i ser petita– és significativa que el projecte tira endavant. Amb un gram d'aquest condiment es poden preparar fins a 120 plats!

LES PARTICULARITATS DEL CULTIU

La tarda que visitem en Joan, les flors de safrà resten obertes, clavades a terra, desafiant el terròs i la ventada amb el seu espetec de color i a l'espera que algú les culli i les deixi reposant en un cistell de vímet. En Joan s'ajup i comença la recol·lecció dels prop de 1.000 metres quadrats que té sembrats a Montblanc. Mentre va fent, ens comenta que és una feina de temporització molt clara: el més habitual és collir a primera hora del matí, quan la flor encara és tancada i acumula més principis actius. Després estenen les flors al magatzem i a la tarda, quan ja s'han obert, desbrinen, és a dir, n'arrenquen els brins, que no són res més que els pistils. A la nit s'acabaran d'assecar amb compte perquè "és la temperatura d'assecat que marca la diferència de qualitat". Finalment s'envasen en un envàs opac, a recer de la llum, que degrada el safrà.

Cada bulb sembrat donarà un brot, i cada brot donarà una o dues flors (encara que n'hi ha que no en donen cap), que si la climatologia acompanya, surten fins i tot abans que les fulles, cosa que facilita collir-les. Aquesta flor té una durada aproximada de tan sols 24 hores, per tant, la collita s'ha de fer diàriament. Un cop acabada la flo-

OLIFLIX

Molins artesans de pedra en producció ecològica

Oli artesà d'oliva verge extra de primera premsada en fred.
Olives ecològiques arbequines i negres d'Aragó.
Lliurament a domicili (garrafes de cinc litres).
Preus especials per a associacions de consumidors



Visites gratuïtes, pedagògiques i didàctiques al voltant de l'artesania de l'oli d'oliva en els nostres molins artesans de pedra de Flix i Mequinzenza. Obertes a associacions, grups i particulars, especialment per a nens i nenes.

Comandes i informació al tel. 977 41 06 00 o bé a info@oliflix.com



Molí a Mequinzenza
Partida la Plana s/n. - Tel. 974 -46 47 22
www.mequinzenza.net



Molí a Flix
C/ Pont, 6 - Tel. 977 41 06 00
www.oliflix.com <http://www.youtube.com/user/oliflixflix>

La seducció de les aromàtiques

En Joan és enginyer industrial especialitzat en el món de la informàtica. La seva família materna era pagesa i així va ser com fa 15 anys es va decidir a portar les terres, dedicades bàsicament a l'oliva, que donaven per a l'autoconsum i que progressivament ha anat ampliant. El 2007 el van animar a plantar fruiters en un camp on s'havia intentat establir un projecte d'aromàtiques que no va funcionar. I a en Joan sembla que el va seduir més reemprendre el cultiu d'aromàtiques que no pas el de fruiters, tot i que no els ha abandonat. Així va ser com va néixer ConcaPam i com va descobrir el cultiu històric del safrà en la zona nord de la comarca, també coneguda com baixa Segarra o Alt Gaià, que l'acabarà engrescant per engegar un projecte de recuperació estès en xarxa a tota la Catalunya interior.

rida, la planta verda fins el mes de març-abril, quan la fulla s'asseca i entra en un període de repòs fins que torna a despertar a l'entrada de la tardor. Aquest cicle es repeteix fins a quatre vegades a la mateixa parcel·la. Cada any, el bulb es va multiplicant sota terra i, per tant, cada any dona més brots i més flors. "La tercera temporada és quan arriba el pic de producció i a la quarta la producció ja baixa fins a un 80% aproximadament", explica en Joan. Per tant, cap el mes de maig o juny del quart any, toca arrencar el cultiu desenterrant els bulbs, netejant-los i preservar-los fins a la sembra, que es farà entre finals de juliol i setembre.

Els primers bulbs que va sembrar en Joan van arribar de La Manxa —a Catalunya no en va pas trobar— i eren de producció convencional. Ara ja n'ha trobat de producció ecològica a Terol i

La idea és "defugir contractacions temporals per tants pocs dies, per una qüestió social i humana" i sumar l'esforç de diferents famílies pageses

paral·lelament està fent una feina de prospecció entre els avis de la comarca per retrobar el safrà que algunes cases no han deixat mai de produir per a l'autoconsum. La idea, evidentment, és poder resembrar els seus propis bulbs i, de fet, ja ha resembrat els que van suposar les beceroles de tot el projecte, cap allà el 2008: "van ser tres anys de proves, per aprendre, fins que el 2011 ja ens vam decidir a buscar aliats i engegar el projecte actual. Vam començar en un camp que vam haver de deixar perquè la terra era massa argilosa". El cert és que el safrà vol sòls lleugers, que drenin bé, i que no tinguin problemes de fongs, que és el seu punt flac. Per això li agraden les terres de la Catalunya interior, on se'n poden trobar amb aquestes característiques i on no plou massa per malmetre'l.

Ara com ara, un cop passada la fase d'aprenentatge, el principal problema sembla que és el borinot: "s'ho menja tot de la flor!". I també el talp, que en Joan intenta mantenir a ratlla amb els gats. Però la principal dificultat en producció ecològica és la gestió de les herbes espontànies: "podem controlar-les mecànicament de manera superficial fins a finals de setembre, però després es fa molt complicat". Per això aquest any, en una de les eres veteranes, han provat de fer-hi un acotxat amb subproducte

l'enyós, però no ha funcionat. Altres idees són provar el plàstic fi que permeti brotar al safrà o altres menes d'acotxats.

En Joan prepara bé el sòl abans de la sembra incorporant fem madur, normalment de cavall. Si el fem li arriba massa fresc, l'incorpora a la tardor anterior a la sembra, just després del subsolat. Un cop el cultiu està establert, ja no li calen més aportacions d'adob.

A l'hora d'escollir parcel·la és imprescindible que durant els tres anys anteriors no s'hi hagi fet cap cultiu que comparteixi les mateixes malalties que el *Crocus sativus* L.: alfals, remolatxa, patata, pastanaga, trèvol o nap. La rotació amb els altres cultius de la finca, per tant, ha d'estar ben planificada, i més tenint en compte que el safrà necessita canviar de terra cada quatre anys i no dur-lo a la mateixa parcel·la com a mínim fins al cap de set.

El safrà necessita aigua en tres moments molt precisos del seu cultiu: a la sembra, després de la florida i també durant la reproducció dels bulbs (març-abril). Si no plou, no es mor, però pateix i la producció se'n ressent. També és un problema si va plovent quan ha de florir o si les temperatures es mantenen massa altes: "l'any passat va ser molt dolent perquè va ser sec a la primavera i a l'estiu, amb temperatures altes a la tardor i a més va ploure cada dia quan havia de florir". Aquest any, la calor inusual d'octubre ha fet que la collita anés més tard del compte, però ha arribat just per a la celebració el 2 i 3 de novembre de la Fira de Sant Martí, de caire gastronòmic i que aquest any ha dedicat a aquest condiment. S'hi va organitzar un tast, un concurs de cuina, alguns restaurants van oferir plats amb safrà i també es van obrir les portes a fer la collita i el desbrinament a tothom qui tingués ganes de conèixer o de retrobar-se amb aquest cultiu històric a través d'un projecte que, tal i com conclou en Joan: "neix del romanticisme". ✿



Bibulus
Fruit & Bubbles

Refresc Saludable

"Suc 100% natural amb bombolles. Un nou refresc de Cal Valls sense sucres afegits amb vitamines i minerals propis de la fruita. Antioxidant i digestiu."

*