

SOM EL QUE MENGEM: TASTETS D'IDENTITAT

M. Àngels Rodolfo Giménez.

Cap de Turisme del Servei de Turisme i Projectió de la Ciutat, de l'Ajuntament de Terrassa.

Ignasi Planas de Martí.

Geògraf del Servei de Medi Ambient i Sostenibilitat, de l'Ajuntament de Terrassa.

Joan Casals Missio.

Professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona i investigador de la Fundació Miquel Agustí.

Francesc Casañas Artigas. Investigador de la Fundació Miquel Agustí.

Recepció i acceptació: febrer 2012

Resum: Aquest article tracta de les actuacions del projecte *Terrassa gastronòmica* per la recuperació del patrimoni culinari i la producció agrícola local, l'evolució històrica del sector primari terrassenc, la reactivació de terrenys agrícoles i les experiències en la promoció d'una varietat tradicional catalana, la col brotonera.

Paraules clau: Gastronomia, promoció econòmica, patrimoni cultural, productes autòctons, agricultura de proximitat, varietats tradicionals, col brotonera, tast de consumidors.

Abstract

Keywords

1. *Terrassa Gastronòmica*: entre la recerca de la tradició i la creació d'un nou patrimoni cultural i turístic

Una de les vies per apropar-se a la identitat d'una ciutat, una regió o un país és la gastronomia. La cuina explica moltes coses sobre les persones i les societats: els productes disponibles en l'entorn, els productes desitjats o valorats i portats d'altres territoris, més o menys llunyans segons l'època, les diferències econòmiques i socials, els gustos, les tradicions, les creences... En les darreres dècades hem assistit al nostre país a un procés de valoració, recerca i recreació de les tradicions i productes de la cuina d'abans, al mateix temps que es produïa un interessant fenomen de creativitat, innovació i excel·lència gastronòmica.

Al costat de l'art i l'arquitectura, de l'arxivística i la documentació històrica, de les tradicions i el folklore popular, del paisatge, de la recuperació i l'aprofundiment en la història, la llengua..., la cuina ens proposa una via aparentment modesta i molt quotidiana per definir la identitat passada i present d'una ciutat o d'un territori.

És també una eina per a construir la identitat futura, “el que volem ser en el futur”, a més de proporcionar-nos qualitat de vida, salut, benestar o plaer.

Terrassa, des del final de la dècada dels setanta i durant els vuitanta, ha avançat extraordinàriament en la recerca i la preservació de la seva identitat i la seva història en diversos camps.

El creixement urbanístic i demogràfic desordenat que va patir la ciutat des de mitjan segle xx (amb alguns antecedents al final del xix i principi del xx, tot i que de menor intensitat) va ser una de les causes, no pas l'única, de la pèrdua de contacte amb les tradicions i la identitat del passat terrassenc.

Les crisis polítiques i socials, la guerra civil i la dictadura, els canvis econòmics, l'aparició de la societat del consum, la creixent internacionalització de les societats occidentals, les modes... Tot això va influir decisivament en l'abandonament progressiu de productes i receptes que havien configurat la cuina vallesana i terrassenca, i que han estat residuals o gairebé perduts durant moltes dècades.

Recuperació de les tradicions de la taula i de la terra

La recerca i la recuperació de la gastronomia i els productes de Terrassa i del seu sistema urbà, com a element destacat de la nostra identitat i cultura, i com a instrument de promoció econòmica i turística, han avançat significativament en els darrers anys.

Anteriorment s'havien produït alguns intents aïllats, entre els quals destaca la recuperació i l'intent de popularització de la terregada protagonitzat pel cuiner Pere Verdaguer en els anys vuitanta del segle passat. De la mateixa manera, en els anys 90 es va impulsar la creació de la “paludina” com a pastís típicament terrassenc (a iniciativa del Gremi de Pastisseria), que ha aconseguit mantenir la seva continuïtat fins avui però no ha esdevingut un producte popular.



Presentació del col·lectiu Forners i Pastissers de la Terra. Seu d'Ègara, 30 de març de 2012. Autor: Arxiu Servei de Turisme/ Ajuntament de Terrassa.

Probablement, la influència d'una sèrie de tendències culturals de caire global i nacional ha estat decisiva per a un canvi de tendència: la revaloració dels productes locals i ecològics, el fenomen dels cuiners i els restaurants “estrella”, la popularització relativa de la cultura gastronòmica, la valoració de la dieta mediterrània, l'impacte positiu de diverses escoles de cuina, la innovació tecnològica, el fenomen creixent del turisme gastronòmic, etc.

A partir de la creació de la comissió *Terrassa Gastronòmica* (2010), del col·lectiu gastronòmic *Cuina Vallès* (2006) o del col·lectiu *Forners i Pastissers de la Terra* (2012), pren un impuls notable el moviment de recuperació de les tradicions del camp i la taula a la nostra ciutat, que fins aleshores s'havia produït només de forma aïllada.

La creació de programes de promoció gastronòmica i turística ha acompanyat aquest procés: destaquen, entre d'altres experiències, les Jornades Gastronòmiques de la Caça i el Bolet (ara farà 15 anys.), la ruta i el concurs “De tapa en tapa” (des del 2010), les Jornades Gastronòmiques del *Cigró Menut* (des de l'any 2011).

Situem, doncs, un punt d'inflexió al voltant de l'any 2010, que marca la formació d'un moviment cultural i econòmic consistent, centrat en la gastronomia terrassenca i vallesana. En aquest moviment, s'hi combinen la recuperació i la revaloració dels productes tradicionals de la nostra terra, la introducció de criteris ecològics i de qualitat exigent, la innovació gastronòmica, el desenvolupament d'una oferta de restaurants cada vegada de més qualitat (on destaca el cas del Restaurant Capritx, amb una estrella Michelin) i la creació de programes de promoció i activitats orientades al gran públic de la ciutat, a turistes i visitants.

Terrassa Gastronòmica

La comissió *Terrassa Gastronòmica*¹ és el nucli sobre el qual pivota aquest moviment. Aquest projecte ha de permetre fer conèixer els valors que representa; posicionar Terrassa com a referent i capital gastronòmica del Vallès i com a ciutat d'interès gastronòmic a Catalunya; aconseguir nivells importants d'autoestima gastronòmica a la població; recuperar productes autòctons i desenvolupar accions de promoció i divulgació; afavorir la millora de les infraestructures turístiques relacionades amb l'oferta gastronòmica.

La recerca de les arrels de la cuina terrassenca ha comportat la revaloració d'una vintena de productes tradicionals, molt diversos, alguns dels quals havien desaparegut o només es conservaven de forma residual. Cal destacar, en aquest sentit, el paper clau que ha tingut el poble d'Ullastrell en la preservació de tradicions i productes de la terra en el context del procés d'urbanització massiva del Vallès Occidental, i també, és clar, el paper dels pagesos del municipi de Terrassa.

Dintre d'aquest catàleg de productes tradicionals, destaquen la botifarra de terregada (recreació de la terregada mitjançant un format innovador), la botifarra de

músic, la col brotonera, el cigró menut, la mongeta del ganxet, la cuina de la caça i el bolet, l'oli d'oliva becaruda, el pa d'espelta ecològica de la finca de ca n'Arnella i d'altres.

La gastronomia se situa així, progressivament, com un element clau per a la promoció econòmica de la ciutat (especialment rellevant en un moment de greu crisi econòmica com l'actual), així com una part essencial del conjunt d'atractius i experiències que conformen l'oferta turística de Terrassa, i és per això que una de les línies de treball del Servei de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa és impulsar i coordinar activitats i accions per tal de dinamitzar el turisme gastronòmic a la nostra ciutat en col·laboració amb els agents públics i privats.

Turisme: patrimoni, valors, identitat

L'aposta terrassenca pel turisme cultural s'ha centrat, des dels anys noranta, fonamentalment en el Modernisme industrial (potenciada per la creació de la Fira Modernista ara fa deu anys), en el turisme industrial (a través de la XATIC), en la Seu d'Ègara (que, una vegada finalitzat el procés arqueològic i de museïtzació el 2009, esdevé una peça clau del patrimoni cultural i de la promoció turística) i en el patrimoni natural i paisatgístic representat pel Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i la Serra de l'Obac.

Aquesta oferta es complementa amb un ampli ventall d'activitats culturals, comercials o lúdiques, entre les quals destaquem els castellers, el jazz, l'esport (hoquei, golf,...), el turisme de negocis o el turisme religiós.

La gastronomia s'està situant amb força dintre de l'oferta turística terrassenca i preveiem que en els propers anys adquireixi un creixent protagonisme en la promoció i la projecció de la ciutat. Al voltant del turisme cultural conflueixen una sèrie de valors que el nou moviment gastronòmic terrassenc comparteix plenament: la



Degustació de productes de Terrassa Gastronòmica. Botifarra Terregada. Fira Modernista de Terrassa. Autor: Badia Casanova/Ajuntament de Terrassa.

recuperació i la valoració del patrimoni material i immaterial, el respecte a la natura, el turisme responsable, la creació d'oportunitats empresarials i d'ocupació, l'enfortiment de la identitat terrassenca, la difusió de la cultura,...

La combinació d'innovació, il·lusió, recerca i rigor està començant a donar els primers fruits i tot indica que el camí iniciat obrirà nous horitzons d'oportunitats a la ciutat. Una ciutat com Terrassa, sense tradició turística ni gastronòmica destacades, s'ha anat situant en els darrers vint anys, des del 1992, com un referent a Catalunya en turisme cultural, i comença a situar-se amb força i personalitat en el mapa gastronòmic del país.

2. La recuperació de productes autòctons i el desenvolupament d'accions de promoció i divulgació de l'agricultura terrassenca

Evolució i situació actual del sector primari terrassenc

L'agricultura i la ramaderia terrassenca gairebé van desaparèixer a finals del passat segle xx, en gran part per efecte del procés urbanitzador del territori. Els conreus van quedar reduïts a un paper testimonial, com en el cas dels cereals de secà, que havien ocupat una important extensió, o a un paper residual, en el cas dels conreus arboris, olivers i ametllers. L'horticultura va seguir un altre camí: de fornir productes de qualitat per al mercat local va esdevenir una horta marginal, amb deficientes condicions higièniques i sanitàries, i amb un greu impacte paisatgístic. Testimonial, residual, marginal..., la qüestió és com es redreça un sector en greu decadència a tot Catalunya i especialment a l'àmbit metropolità i vallesà.

Sota aquest panorama desolador, unes quantes explotacions agrícoles i ramaderes maldaven per subsistir. L'any 1993, segons dades del Mapa de Cobertes del Sòl de Catalunya (CREAF), hi havia 1.635 hectàrees de conreu, que l'any 2006 havien davallat a 914, amb una pèrdua que representava el 44%. Aquest decreixement espectacular és efecte de la requalificació com a sòl urbà de gran part dels espais periurbans que formaven una part de la plana agrícola que envolta la ciutat de Terrassa.

Dades més actualitzades, corresponents al darrer Cens Agrari de 2009, assenyalen que el total de superfície agrària és de 416 hectàrees, tres quartes parts dedicades a cereals, bàsicament per a farratge, com l'ordi i la civada. El sembrats es concentren vers el Pla del Bon Aire, ca n'Amat de la Muntanya, can Font de Gaià i cap a la plana de llevant, en el sector de Bonvilar i Torrebonica. Tanmateix, en aquest darrer indret moltes hectàrees es van perdre a causa de la implantació de l'activitat esportiva del golf El Prat. D'altra banda, hi ha encara en actiu una granja de vuit-cents caps de bestiar boví i dos ramats d'ovins, que pasturen per can Carbonell i per Torrebonica i que apleguen més d'un miler de caps.

En l'actualitat hi ha una dotzena de pagesos que treballen la terra del nostre municipi. Alguns són, a més d'agricultors, masovers que viuen i mantenen les masies històriques del terme. Les seves explotacions es dediquen a la cerealicultura i, en

dos casos, també a la ramaderia extensiva. La majoria tenen una edat propera a la jubilació i hi ha incertesa sobre la continuïtat de les seves explotacions. Uns pocs són relativament joves i treballen terres arrendades, lligades al règim d'ajuts de la PAC (Política Agrària Comunitària). Quan es deixin de cobrar aquests ajuts, molt possiblement moltes terres seran abandonades. Aquests pagesos joves viuen en masies i pobles propers a Terrassa.

No es pot oblidar que la major part de la superfície del terme és ocupada pel bosc, bàsicament pinedes de pi blanc i alzinars. L'any 1993 es comptabilitzaven 3.414 hectàrees forestals que incloïen tota mena de bosc, menut i gros, matollars i herbassars. L'any 2006 la superfície de bosc s'havia incrementat en un 4% fins assolir 3.550 hectàrees, gràcies a la reclusa dels conreus. Gairebé un total de tres quartes parts d'aquesta superfície es troba gestionada mitjançant plans de gestió i millora forestal (PTGMF) i correspon a una desena de propietaris, vuit de privats i dos de públics (l'Ajuntament de Terrassa i la Diputació de Barcelona). Les propietats més extenses, lligades a les masies històriques, se situen als vessants de la serra de l'Obac, com can Guitard de la Muntanya i can Font de Gaià. L'existència de plans tècnics palesa, poc o molt, la realització de tasques silvícoles de millora de la massa forestal i de prevenció d'incendis. A hores d'ara, les feines de gestió forestal es troben del tot aturades pel baix preu de la fusta, que no cobreix ni tan sols el cost de l'extracció. L'alternativa més viable, en la qual s'està treballant en fase de projecte, és l'obtenció de biomassa com a combustible substitutiu dels derivats del petroli.

L'agricultura de proximitat i les varietats autòctones

L'agricultura de proximitat sempre ha existit. És la lògica d'abastir els consumidors amb els productes que ofereix la rodalia agrícola de les viles i les ciutats. Ha estat al llarg del segle xx que la producció s'ha allunyat del consum, per la millora dels sistemes de transport i per la tecnificació i la industrialització de la producció agropecuària. No cal insistir en els efectes negatius que això implica. Per contra, els productes de proximitat o locals es consumeixen a distàncies curtes i raonables del seu lloc de producció, com ara en els mateixos municipi o comarca, amb l'estalvi en energia, combustible i emissions de CO₂ que això representa. Mantenen les seves propietats naturals i són productes de temporada. Estimulen l'agricultura i l'economia locals i fomenten la biodiversitat del territori.

Les varietats locals, també anomenades tradicionals, són aquelles que han estat conreades durant segles, fruit del procés ininterromput de selecció i millora practicat pels pagesos. Aquestes varietats s'han adaptat a les condicions de la seva àrea de cultiu tradicional, i llur supervivència al llarg del temps s'ha aconseguit gràcies al traspàs de material de sembra de pares a fills. Entre els avantatges de les varietats locals hi ha la major adaptació al medi i més resistència a les malalties en general, i per tant suposen un menor ús de plaguicides, contribueixen a mantenir els coneixements

agrícoles seculars i són un element d'identitat del territori, de la seva cultura, la seva història i la seva gastronomia.

El juny de 2011, dins la XX Setmana del Medi Ambient, es va fer en el Mercat Municipal de la Independència una Mostra de productes agrícoles autòctons i varietats tradicionals. La mostra es va dedicar a la promoció dels productes terrassencs i dels municipis propers, com Ullastrell, Castellbisbal, Rubí i Castellar del Vallès. A l'exposició es recollien fruites i verdures de temporada, mongetes del ganxet, oli de les varietats d'oliva becaruda i blanqueta, i diferents classes de cereals. Molts d'aquests productes s'ofereixen en les parades dels pagesos que hi ha en els mercats municipals.

A més dels mercats municipals, espais comercials on tradicionalment es troben productes alimentaris frescos i conreats pels pagesos de la rodalia, existeixen d'altres vies de comercialització, com les cooperatives de consum. A Terrassa hi ha com a mínim quatre cooperatives organitzades, els membres de les quals consumeixen productes locals, alguns provinents de l'agricultura ecològica.

La promoció del sector agrari a partir de Terrassa Gastronòmica: iniciatives realitzades i projectes en curs

Entre els objectius de *Terrassa Gastronòmica* hi ha la recuperació dels productes agroalimentaris locals i el desenvolupament d'accions de promoció i divulgació d'aquests. El Servei de Medi Ambient i Sostenibilitat de l'Ajuntament de Terrassa, juntament amb la Fundació Sant Galderic, es responsabilitzen d'impulsar i coordinar les actuacions que tenen aquest objectiu, primordialment mitjançant les mesures següents:

- Realitzar un estudi sobre productes o elaboracions tradicionals del municipi que lliguin amb els hàbits de consum de la població, i apostar per dos o més productes representatius perquè siguin oferts als restaurants amb fonamentació agronòmica, gastronòmica i històrica.
- Recolzar, protegir i promocionar el petit productor local i comarcal, i potenciar el Parc Agroforestal de Terrassa i altres espais periurbans on es puguin desenvolupar una agricultura i una ramaderia de proximitat respectuoses amb el medi ambient.
- Potenciar els productes de qualitat d'agricultura ecològica i de comerç just, propers a la nostra ciutat, per tal que formin part del consum local.

En relació a aquestes mesures, s'han pres diferents iniciatives en els dos darrers anys, algunes de les quals han prosperat i d'altres no s'han dut a terme. Entre les primeres hi ha el pa de farina d'espelta ecològica de ca n'Arnella. Aquesta finca disposa de 28 hectàrees dedicades a la producció ecològica de cereal, i ha recuperat varietats

tradicionals de blat, com el camut i l'espelta. L'any 2011 es va iniciar un projecte entre la propietat i el Gremi de Forners i Pastissers de Terrassa per tal d'aprofitar la farina d'espelta ecològica en la fabricació d'un pa de qualitat. Després de diferents proves, el col·lectiu Forners i Pastissers de la Terra, que forma part d'aquell gremi i és el veritable impulsor del projecte, va fer la presentació la primavera passada del "pa d'espelta ecològica de ca n'Arnella", que es ven en diferents forns de la ciutat. És important la vinculació del producte amb el nom de la finca on es conrea, d'aquesta manera el consumidor identifica clarament la procedència.

Una altra proposta nascuda de *Terrassa Gastronòmica*, i en particular de la Fundació Sant Galderic, ha estat la tria d'un producte amb arrels tradicionals que fos bo de recuperar. En col·laboració amb la Fundació Miquel Agustí, han endegat un projecte de recuperació dels brotons de col o col brotonera. Se'n va fer un tast al Mercat de la Independència i el projecte continua, tal com s'esmentarà més tard. La recuperació d'aquesta varietat de col ha de facilitar alhora la comercialització d'altres productes que es conreen a les hortes terrassenques o que tenen la possibilitat de conrear-s'hi. Les verdures i els productes hortícoles són els productes per excel·lència de l'agricultura de proximitat, ja que són de consum diari i formen part de la dieta alimentària bàsica.

Una altra actuació que està en fase de promoció és la del xai de can Canya. A hores d'ara es pot trobar al Mercat de la Independència. Es tracta de promocionar-ne la comercialització com a carn de qualitat d'origen local, també amb denominació d'origen de la finca, en d'altres punts de venda i en els restaurants de la ciutat.

D'altra banda, s'han plantejat diferents propostes que per la seva dificultat o a causa de la crisi econòmica s'han vist aturades. Es va estudiar la proposta d'introduir una explotació de porc ibèric en règim extensiu en una de les finques situades al nord de la ciutat per aprofitar els aglans de les alzines amb el complement de l'ordi que produeixen els conreus propers. L'altra va ser la reconversió de part d'una explotació intensiva de porc, ja existent, en una producció de porc de qualitat de la raça porcal d'Avinyó, que és alimentat de forma natural a base de cereals tradicionals, com el blat o l'ordi, que també poden provenir dels sembrats de l'entorn. Finalment hi ha la proposta d'aprofitar la carn de senglar caçat en els vedats de caça de Terrassa per a fabricar embotits artesanals.

La recuperació de terrenys agrícoles a Terrassa i les millores en l'entorn

A més de la seva importància directa en la biodiversitat i el paisatge, els espais agrícoles que envolten la zona urbana de Terrassa tenen també una important funció productiva que permet assegurar-ne la continuïtat. És per això que un dels objectius del Servei de Medi Ambient i Sostenibilitat és la potenciació i la recuperació de l'activitat agrícola al terme. Així, d'ençà de l'any 2010 s'han recuperat a Terrassa més de 130 hectàrees de conreu de cereal, gràcies a diferents convenis i acords establerts

amb propietaris que tenien parcel·les agrícoles sense cultivar. Va ser precisament a partir de les tasques per a conèixer i potenciar el sector agrari a la ciutat, que es va detectar que la masia de ca n'Arnella s'havia orientat cap al conreu de cereal ecològic, una decisió estratègica que buscava crear valor afegit per a la finca. També s'han endegat gestions per posar en conreu espais pendents d'urbanitzar, fet que permet mantenir aquests terrenys endreçats i en actiu. Aquest és el cas dels Bellots o can Montllor.

Aquesta feina de recuperació de l'activitat agrícola s'ha fet principalment al sector nord de la ciutat, al Parc Agroforestal, el 54% de la superfície del qual, aproximadament, és sòl agrícola de conreu de secà. En aquest espai s'ha creat una xarxa de camins de quinze quilòmetres senyalitzats perquè el ciutadà pugui passejar-hi i gaudir d'un paisatge de mosaic agroforestal format per camps de conreu i bosc mediterrani. També s'ha eliminat, dins d'aquest espai, gran part de l'horta marginal existent, i s'ha recuperat un espai agrícola de més al marge de la riera de Palau, que es dedicarà a conreu de secà.

També es treballa per millorar les 47 hectàrees de la finca de can Viver de Torrebónica, propietat de l'Ajuntament de Terrassa, que actualment són treballades per un masover que les dedica a cereal farratger per a la granja d'ovelles de can Canya. S'ha elaborat l'estudi agronòmic d'aquesta finca, encarregat a la Unió de Pagesos, en el qual es fa una diagnosi exhaustiva de les parcel·les i es planteja la possibilitat d'introduir altres conreus, com l'espelta, o fins i tot l'horta. Així mateix, una altra finca municipal, can Casanoves, de 24 hectàrees, disposa d'un pla de gestió que, a més de posar en valor el seu patrimoni natural i arquitectònic, ha de servir per desenvolupar activitats relacionades amb la restauració i la producció agrícola. Es planteja la proposta d'implantar una explotació hortícola que faci de motor per a d'altres activitats, com les d'educació ambiental, lligades a la pagesia i als hàbits alimentaris, i les de comercialització directa de productes hortícoles i agropecuaris de proximitat.

3. La col brotonera, un antic tresor de l'agricultura catalana: estudi de les preferències dels consumidors terrassencs per a promoure'n la recuperació

La domesticació de la col i l'origen de la gran variabilitat de formes cultivades

El gènere *Brassica* ha donat lloc a un gran nombre d'espècies cultivades. La col (*Brassica oleracea* L.), la colza (*B. napus* L.), el nap i la col xinesa (*B. rapa* L.), i la mostassa negra (*B. nigra* K.) i bruna (*B. juncea* L. Czern), es van generar totes a partir d'un mateix ancestre, el qual es trobava a la costa atlàntica europea. Entre aquestes espècies, la col és segurament la més apreciada com a hortalissa. No obstant, i tot i que estem acostumats a veure una gran diversitat de cols comercialitzades en el mercat, l'aparició d'aquestes varietats és força recent. De fet, les primeres formes de col cultivada (*Brassica oleracea* L.) no haurien aparegut fins fa uns 2.500 anys. Posteriorment, i fruit de la selecció que van fer els agricultors per a menjar-ne diferents

parts, s'hauria generat la gran variabilitat de formes cultivades que coneixem avui en dia: col de fulla verda, col llombarda, col de cabdell, col farratgera o geganta, col de Milà, coliflor, bròquil, etc. Algunes varietats, com la col de Brussel·les, són seleccions bastant recents, ja que no haurien aparegut fins al final de l'Època Moderna. La col és de les poques plantes hortícoles que s'han domesticat a Europa, per la qual cosa els recursos fitogenètics (tant varietats tradicionals, com espècies silvestres emparentades) que trobem a la nostra àrea són d'una extrema vàlua des d'un punt de vista de conservació de la biodiversitat.

Des de l'inici del seu cultiu, les varietats de col que presentaven una forta tendència a la ramificació eren molt buscades, perquè permetien la col·lecta dels molt apreciats brots tendres i inflorescències immadures. De fet, ja a l'època de l'emperador August (final del segle I abans de la nostra era) es descrivien aquestes parts de la col com un plat de luxe que era accessible per a totes les classes de la societat.

Aquesta alta estima dels brotons i els espigalls, unida a la gran plasticitat de l'espècie *Brassica oleracea*, que facilitava la selecció de variants amb diferents parts de la planta hipertrofiades, va fer que apareguessin varietats cultivades específicament per a aquests usos. Unes varietats que prenién noms com *chou-brocoli branchu* en francès o *bróculi-espàrrago* en espanyol, i que constitueixen, segurament, una primera etapa en el procés de domesticació del bròquil i la coliflor.

L'aparició, fa menys de cinc-cents anys, de les varietats de col que presenten les inflorescències hipertrofiades (bròquil i coliflor), va desplaçar aquestes varietats locals de col, provocant-ne en molts casos la desaparició.

La col brotonera, una varietat tradicional catalana

A Catalunya sempre s'ha cultivat una gran diversitat de varietats de col. Així ho constatà l'any 1846 Miguel Colmeiro en el seu *Catálogo metódico de plantas observadas en Cataluña*. En aquesta publicació, se cita el nom de divuit variants de col cultivades a la nostra àrea, la major part de les quals actualment només existeixen conservades *ex situ*, en Bancs de Germoplasma. Entre elles cita la «col de brotó o d'ivern», amb les sinonímies «col verda de brotó», «bretones» i «brecoleras». Una varietat de col que hauria estat cultivada antigament per aprofitar-ne aquests brotons i espigalls, tant apreciats des de l'antiguitat.

Actualment, durant els mesos de febrer i març podem trobar en els mercats locals de Catalunya algunes parades que comercialitzen espigalls. Generalment es tracta d'inflorescències immadures de diferents varietats modernes de col, com per exemple de la col de cabdell. També trobem, però, alguns agricultors que comercialitzen espigalls d'altres varietats tradicionals, com per exemple de col geganta o de l'anomenada col del fadrí. No obstant, i segons el nostre coneixement, els brotons i els espigalls d'aquesta antiga col de brotó o col brotonera només són cultivats a la zona del Garraf, on diferents agricultors haurien mantingut la llavor descendent d'aques-

La col brotonera es caracteritza per la forma de les fulles, que són pinnatipartides i presenten el limbe poc desenvolupat. Aquesta forma singular dóna als camps d'aquesta varietat tradicional un aspecte arrissat. *Autor: Joan Casals. Procedència: Fundació Miquel Agustí.*



ta varietat tradicional. Es tracta d'agricultors com la Remei Gimeno, que conserva aquest cultiu com un producte tradicional i emblemàtic de l'agricultura d'aquesta comarca: els "espigalls del Garraf".

Els materials cultivats pels agricultors del Garraf presenten unes característiques que semblen úniques respecte a la resta de les cols. La forma de les fulles (les quals són pinnatipartides, és a dir amb divisions que arriben prop del nervi central, i amb el limbe poc desenvolupat i els nervis central i secundaris molt eixamplats), i el tipus de creixement (gairebé en forma de roseta), donen als camps de col brotonera un aspecte arrissat molt especial. Aquesta varietat se sembra al començament de juliol, i els brotons es cullen d'octubre a febrer, moment en què comencen a aparèixer els espigalls (en augmentar la temperatura es produeix la inducció floral).

Les característiques d'aquesta varietat són semblants a la descripció que va fer Fernando Bartolomeo de Felice, vers el 1780, a l'*Encyclopédie d'Yverdon*, d'una varietat originària d'Espanya, la qual anomenà *chou frangé* o *chou d'Espagne*. Això ens fa pensar que la col brotonera cultivada al Garraf podria ser una varietat oriünda de la nostra zona, el cultiu de la qual es remuntaria a fa més de dos-cents anys. A manca de més informació sobre la seva història, podem pensar que, sigui quin sigui el seu origen, el Garraf és el darrer reducte on es cultiva aquesta col.

La vàlua gastronòmica dels brotons i els espigalls (els quals eren apreciats, com hem vist, des de l'època dels romans), l'existència d'una varietat molt probablement seleccionada pels agricultors de la nostra zona, i la importància que té la conservació dels recursos fitogenètics de la *Brassica oleracea* a la nostra àrea, són elements prou convincent per a considerar la recuperació d'aquesta varietat tradicional com una actuació prioritària. La voluntat actual de molts territoris de trobar productes agrícoles tradicionals que distingeixin la seva agricultura i gastronomia aporta una conjuntura especialment favorable per endegar aquest procés de recuperació.

En aquest context, la Fundació Miquel Agustí i la Fundació Terrassenca Sant Galderic, han engegat l'any 2012 una primera col·laboració per tal d'estudiar l'origen de la col brotonera i el seu potencial gastronòmic. Els resultats de les investigacions es poden consultar en el document *Estudis sobre varietats tradicionals catalanes: la col brotonera*, publicat a la pàgina web d'ambdues entitats i del qual aquestes ratlles, en són un breu resum.

El potencial gastronòmic de la col brotonera: estudi de les preferències dels consumidors de Terrassa

La recuperació de varietats tradicionals és un procés llarg que requereix aproximacions de diferents disciplines, des de l'etnobotànica i la biologia fins a l'agronomia i aspectes referents a la comercialització. En aquest sentit, tot i que és important conservar totes les varietats tradicionals, atesa la seva vàlua com a component essencial de la biodiversitat, només algunes varietats tenen opcions de ser reintroduïdes en el mercat d'una manera satisfactòria. Un factor clau és que les varietats tradicionals presentin suficients singularitats per destacar en el mercat i poder competir amb unes varietats modernes, que generalment presenten uns rendiments molt superiors. Una elevada qualitat organolèptica i la vinculació a la gastronomia local semblen els components clau que poden afavorir la bona opinió dels consumidors i que fan viable la producció i la comercialització de determinades varietats tradicionals.

A Terrassa, juntament amb altres poblacions del Vallès, s'ha conservat a petita escala el costum de consumir brotons i espigalls de diverses varietats de col. No es tracta de brotons i espigalls procedents de la varietat tradicional, sinó d'un segon aprofitament de la planta una vegada s'ha tallat la col i la tija rebrota. Aquests productes tenen una clientela fidel que desconeix les característiques que tenen aquests brotons i espigalls quan procedeixen de la varietat tradicionalment usada amb aquesta finalitat. A fi d'avaluar la qualitat organolèptica de la col brotonera tradicional i determinar el grau d'acceptació d'aquesta varietat entre els consumidors, es va organitzar, el passat 24 de març de 2012, un tast de consumidors al Mercat de la Independència de Terrassa. En el tast, hi van participar un total de cent quinze persones, amb perfils sociològics diferents per tal d'aconseguir una valoració estadísticament significativa. Els participants van avaluar diferents varietats de col, amb l'objectiu d'identificar els principals atributs sensorials preferits en els brots i les inflorescències. Les mostres que van avaluar van ser el bròquil (inflorescència immadura hipertrofiada de la col), els brotons de la col brotonera tradicional (tiges tendres i ramificades) i els espigalls de la col de cabdell (inflorescències immadures que apareixen al final dels rebrots que emergeixen quan es talla la col).

Els resultats del tast van permetre identificar que els brotons de la col brotonera tenen un grau d'acceptació semblant al del bròquil, un producte amb un gran èxit en el mercat. Aquest resultat indica que la comercialització dels brotons de la

Imatge del tast de consumidors realitzat el 24 de març de 2012 al Mercat de la Independència de Terrassa. Autor: Joan Casals. Procedència: Fundació Miquel Agustí.



col brotonera és una opció interessant per als productors i els comercialitzadors de la zona, ja que són ben valorats pels consumidors pel seu perfil sensorial. Alhora, presenten un aspecte extern diferenciat, fet que els fa fàcilment recognoscibles pels consumidors.

La segona prova del tast va mostrar una clara preferència dels consumidors pels espigalls de la col de cabdell. La superior dolçor dels espigalls d'aquesta varietat respecte als brotons de la col brotonera sembla que va ser determinant en aquesta major acceptació. Això és degut, segurament, a la presència de sucres com la glucosa i la fructosa en el nèctar de les flors, els quals tenen un elevat poder edulcorant. Aquest nèctar, així com determinats volàtils que són atraients d'insectes pol·linitzadors, no són presents en els brotons de la col brotonera que es van donar a tastar, ja que, quan es van collir encara no havien desenvolupat els primordis florals. Per aquest motiu pensem que els espigalls de la col brotonera segurament tindrien una valoració similar als espigalls de la col de cabdell. No obstant, els resultats són concloents, i mostren que els espigalls de la col de cabdell tenen un perfil sensorial molt apreciat pels consumidors.

El tast de consumidors també va permetre identificar els principals atributs sensorials preferits pels consumidors en la col brotonera: *dolçor, intensitat de gust, intensitat d'aroma, cruixent, tendre, no fibrós i no amargant* semblen guiar l'acceptació per part dels consumidors respecte a aquests productes. Aquests resultats són de gran utilitat, perquè serveixen de base per a guiar futurs treballs de selecció dins la col brotonera, orientats a obtenir varietats que expressin al màxim aquestes característiques desitjades pels consumidors.

En resum, els estudis efectuats entorn de la col brotonera indicarien que aquesta varietat tradicional seria una forma intermèdia en el procés d'aparició del bròquil i la coliflor, la qual hauria estat cultivada a Catalunya des de fa més de dos-cents

anys. L'estima de diferents agricultors del Garraf per aquesta varietat n'ha permès la conservació, i que actualment encara tinguem accés a poblacions cultivades d'aquesta varietat. Mitjançant un tast de consumidors s'ha pogut identificar els principals atributs sensorials apreciats pels consumidors en la col brotonera, així com valorar l'acceptació que té aquesta varietat entre els consumidors de Terrassa. Els resultats animen a continuar amb la tasca feta, fomentant la participació dels agricultors i els restauradors locals en una segona part del projecte, la qual hauria de permetre seleccionar les millors poblacions de col brotonera tot seguint les preferències detectades entre els consumidors. Els resultats semblen indicar també que la presentació espigall és més valorada que la fase brotó.

Per a saber-ne més

FMA (2012) Estudis sobre varietats tradicionals catalanes: la col brotonera (*Brassica oleracea*). Fundació Miquel Agustí, juliol del 2012 <Accés online: www.fundaciomiquelagusti.cat>

Gastroteca.cat. *Brotons i espigalls*. <Accés online: http://www.gastroteca.cat/cal-fitxa-productes/brotons_i_espigalls>.

Agraïments

Aquest projecte ha estat finançat per la Fundació Terrassenca Sant Galderic i per la Fundació Miquel Agustí. La varietat tradicional de col brotonera s'ha conservat gràcies a l'estima dels agricultors del Garraf, a qui volem manifestar el nostre reconeixement. Agraïm la participació activa de diferents agricultors en el projecte: la Remei Gimeno (Vilanova i la Geltrú), el Josep Playà (Terrassa) i el Xavier Morral (Ullastrell).

Notes

1 Mes informació a: <http://www.terrassa.cat/turisme>



terrassa gastronòmica



Els sabors de la nostra terra

Pa d'Espelta | Col Brotonera | Botifarra Terregada | Coca de Munt |
Cigró menut | Paludina | Mongeta del Ganxet

Recuperem els productes tradicionals terrassencs i vallesans
Innovació i recerca en matèries primeres ecològiques
Gastronomia de qualitat i de proximitat

Comissió Terrassa Gastronòmica:



Amb el suport de:

