

L'all de Belltall busca el reconeixement que el llanci a la fama

Belltall és un nucli que pertany a Passanant a la Conca de Barberà, prop de Montblanc, a la serra de Forès. A gairebé 800 metres d'altitud, destaca per la producció del que es denomina l'all de Belltall, una varietat d'all català que dona prestigi tant al poble com als productors que el cultiven. Gràcies a l'alçada en la qual es troba el poble i d'altres condicions edafoclimàtiques, s'aconsegueix un all de cabeça petita, textura fina, gust coent i saborós i un alt poder de conservació.

TEXT: ALBA GROS I REBECA MOLERO. IMATGES: FUNDACIÓ MIQUEL AGUSTÍ I MONTSERRAT SANCHEZ

L'all és un cultiu molt amenaçat a causa de la seva esterilitat sexual i les malalties que es transmeten per les seves llavors. És per això que no hi ha gaires varietats, tot i que és una espècie que fa segles que es cultiva. Hi ha combinacions especials quan troben el seu territori perfecte i poden fer créixer tot el seu potencial: és el que es coneix com a genotip per ambient favorable (que en paraules planeres es refereix a l'adaptació local). Això és el que passa al poble de Belltall, on l'all és un conreu tradicional, que es fa encara de manera manual, en el marc d'un sistema cerealista de secà.

LA SINGULARITAT D'UN ALL MOLT VALORAT

L'all de Belltall és de textura fina, cabeça petita, pell vermellosa i té molt bona conservació. Tot això sempre que es faci en l'àrea geogràfica propera al poble que li dona nom. Per les seves qualitats i potser també per la seva presentació –sempre es comercialitza enforcat– és una varietat molt buscada tant per particulars com per part de la restauració.



Des del 2011, una associació treballa per a la pervivència d'aquesta varietat catalana. Són una quinzena de famílies –algunes pageses, altres no– veïnes de Belltall que, veient que el cultiu i la mena perillava de perdre's irremediablement, van posar fil a l'agulla per organitzar-se i aconseguir mantenir o augmentar la producció.

La Montserrat Sánchez és l'actual presidenta de l'entitat i explica que en aquell moment *“el nostre objectiu era que l'all no desaparegués, perquè els pagesos s'estaven jubilant i vèiem que faltava relleu generacional que continués cultivant-lo”*. A més, també volien po-

Segons la mida dels bulbs, pagaran entre 25 i 40 euros per cada forcat, *“però tenen assegurat que els durarà tot l'any, no se'ls farà malbé”*, justifica la Montserrat.

De fet, no es paga només la qualitat d'un all amb qualitats excepcionals. També es paga la feina postcollita que hi ha abans no estiguin disponibles per a la venda. En el procés queda palès la possible sinergia entre cultius: en un espai de cultiu cerealístic de secà com són la Conca de Barberà i la Segarra, tenir la idea d'utilitzar tiges de sègol per enforçar millor els alls, devia ser una deducció fàcil.

El de Belltall és un all d'anomenada i reputació. Potser perquè malgrat ser roent, no es repeteix al paladar

sar-lo en valor entre la pagesia i persones consumidores, conscients que era i és un tresor únic que només elles podien preservar.

Al cap dels anys, el seu esforç està donant fruits, però volen continuar i augmentar la producció total: *“Hi ha restaurants que ens en demanen per tot l'any i no podem servir-los”*. I quan arriba el primer dissabte d'agost i organitzen la festa dedicada a l'all: *“hi ha persones que s'esperen per comprar-ne abans que obrim les parades”*.

Saben que tots, o gairebé tots els forcats es vendran, i no es volen quedar sense.

UNA PRODUCCIÓ MOLT LIMITADA

El cas és que, independentment del preu al qual la gent estigui disposada a pagar-lo, la producció encara està compromesa, perquè cal tenir en compte que una part s'ha de reservar per poder sembrar la temporada següent. Per augmentar la quantitat de bulbs comercialitzables, l'associació ha obert tres línies d'actuació.

D'una banda, estan a punt de llançar una oferta d'un espai test que incorporaria una persona per posar en marxa, de manera progressiva, un camp cedit de dues hectàrees. Per fer-ho possible s'hi ha implicat la mateixa associació de pro-

HISTÒRIA DE L'ALL

Fa més de 300 anys que es té notícia de l'all de Belltall. Entre els anys 1400 i 1500 va ser el seu període de màxima esplendor, quan es produïen 400 forcs (de 100 cabeces cadascun) per casa (el que equivalia al 30% de la producció agrícola de les famílies, i en d'altres, fins i tot el 80%).

L'all (*Allium sativum* L.) és un vegetal que tant pertany a l'art culinària com a l'art medicinal. El seu nom prové del mot celta "all", que significa "calent, cremant", per les seves propietats organolèptiques.

Des que Pasteur, en el segle XIX, va descriure el poder bactericida de l'all, la comunitat científica el reconeix com a una substància preventiva i curativa de primera magnitud; s'entén que la seva ingesta millora sempre el sistema immunitari.

L'ENFORCAT

Els alls de Belltall d'enforquen per a conservar-los i és així com es venen.

En primer lloc, s'arrenquen els alls i es deixen assecar als coberts durant unes setmanes

Quan estan secs, es triga. Trigar vol dir polir-los, és a dir, tallar l'arrel i treure un parell de capes de pell per deixar la cabeça blanca.

Per poder-los enforcar cal mullar els alls i el sègol. Primer s'emboliquen en una manta o un sac i tot seguit se'ls tira una mica d'aigua perquè no es trenqui la tija. Es deixen amb aquesta humitat tota una nit i l'endemà s'enforquen. La humitat facilita l'enforcat i evita que es trenquin les tiges.

Un cop enforcats, es tornen a deixar al sol perquè s'assequin bé.



ductors de l'all de Belltall, una veïna que ha fet la cessió de la terra per tres anys a l'entitat, l'Associació ARCA, l'Ajuntament de Passanant i el consorci Conca Activa de Montblanc.

“No tenim prou gra d'all perquè la persona que s'incorpori pugui sembrar les dues hectàrees el primer any, però podrà anar ampliant l'activitat de mica en mica”, explica la Montserrat. Per a que se'n pugui sortir amb certes garanties, la pagesia del poble s'ha compromès a fer un acompanyament durant el cicle productiu

-a més de cedir-li el material reproductiu- i l'Escola Agrària de Tàrraga li oferirà formació.

També hi tindrà un pes important la incorporació de la maquinària gràcies a una ajuda d'ARCA (Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya) i que, de fet, trencarà amb la tradició d'un cultiu que s'ha fet fins ara de manera manual. La mecanització del cultiu de l'all és la segona línia que l'associació està obrint per augmentar la producció total. Les eines i utillatges que ARCA faciliti, no seran només per a l'espai TEST, sinó que han de servir per a totes les



01. Extracció del cugul.

02. Alls enforcats.

03. Selecció participativa.

famílies que cultivin all de Belltall.

LA CARACTERITZACIÓ: UNA FEINA BÀSICA PER POSAR-LO EN VALOR

Finalment, la tercera línia és la millora i el reconeixement de la qualitat d'aquesta varietat. Actualment, l'all de Belltall no compta amb cap segell de qualitat que indiqui que es tracta d'un aliment singular vinculat a un territori concret. La Fundació Miquel Agustí està fent assajos per conèixer-lo millor. Sensorialment parlant, els productors de Belltall destaquen el color més rosat de la seva pell, la forma més plana de la cabeça, la menor grandària, el seu gust dolç, la seva pungència menys accentuada, l'elevada cremositat i homogeneïtat de la pasta i, sobretot, que no repeteix després d'ingerir-lo.

Un dels assajos per caracteritzar l'all de Belltall ha consistit en la comparació amb altres dues varietats tradicionals: el 'pedroñete' i el 'xino'.



La conclusió va ser que era el menys pungent, el menys amarg i que era més dolç que el 'xino'.

Però aquí el quid de la qüestió és saber per què només pren els trets que li són característics sota unes condicions edafoclimàtiques concretes -les de Belltall-, i també definir quin és l'espai geogràfic que ofereix les condicions que atorguen a aquest all les seves qualitats. És a dir, fins on es podria cultivar l'all de Belltall mantenint les característiques que li són pròpies. D'aquesta manera serà possible delimitar una àrea per a un futur segell de qualitat.

D'entrada ja ha quedat clar que arran de mar no és pas possible. Les parcel·les d'assaig que la Fundació Miquel Agustí va sembrar als seus camps d'Agròpolis, a Viladecans, van

donar alls que no complien amb el perfil originari. Mentre que a Belltall es va cultivar en un camp de cereals, amb un terra d'argila lleugera, sense reg ni fertilització, i amb alts nivells de nitrogen, fòsfor i potassi abans de sembrar, a Agròpolis -en canvi-, es va dur a terme en un camp hortícola, en sòl franc, reg i alts nivells de potassi.

L'all collit a Agròpolis era de mida més petita respecte al de Belltall. Pel que fa al color, es van trobar diferències significatives externament i internament, que van fer que perdés el seu perfil de color típic.

MARCAR ELS LÍMITS GEOGRÀFICS

Però... i els pobles del costat de Belltall on tradicionalment s'ha cultivat? Els alls que s'hi cullen són iguals? De moment, l'associació de productors ha delimitat una àrea 'de conformitat' -per dir-ho d'alguna manera- que abasta Rocallaura, Forés i les pedanies de Sala de Comalats i Glorieta, que pertanyen al municipi de Passanant i Belltall. *"Si en fessin a la Pobla de Ferran o al Fonoll, que són altres pedanies del nostre poble, també en podrien dir 'all de Belltall', però en canvi, els que es fan a Ciutadilla o Senant, de moment no els podem anomenar com a tal; veurem què diuen els estudis"*.

Lalçada -800 metres-, les boires, la neu -que sol arribar cada any- configuren un caràcter propi a l'all de Belltall. Però no li estalvien malalties que fan que la producció pugui patir davallades. Per això, l'associació també té interès a treballar processos de sanejament, si convé a partir de

L'all de Belltall necessita de condicions edafoclimàtiques molt concretes

cultius in vitro. Però aquesta aposta probablement pertany a una altra lliga i de moment queda penjada del núvol de les il·lusions.

Mentrestant, és evident que el reconeixement en forma d'una marca de qualitat que contribueixi a la pervivència d'aquesta varietat, no pot ser massa lluny. 🌱

CICLE DE CULTIU DE L'ALL

01 SEMBRAR

La sembra d'all s'acostuma a fer per l'Advent, en els mesos de novembre i desembre.



02 ENTRECAVAR

Entrecavar es fa a finals de febrer, març abril.



03 ESCOGULAR

El maig s'escogula: al mig de la tija surt un brot verd; si no es treu, puja a llavor i, si no es treu, els nutrients van més a llavor que a la cabeça. Si no es treu pot portar dificultats per enforçar.



04 COMERCIALITZAR

Comercialització del cugul. Una vegada escogulat també es fa servir per fer àpats i hi ha restaurants que els compren. Només n'hi ha durant 15 dies.



05 ARRENCAR

S'arrencuen pels volts de Sant Joan.

