

El lent retorn dels blats del país a casa nostra

Quins són els blats que tradicionalment es cultivaven a Catalunya? Com es van seleccionar i millorar abans que arribessin les varietats vinculades a la Revolució Verda? I què s'està conreant actualment i com ens ha arribat, o com s'ha tornat a fer un lloc després d'anys de defenestració? Quines oportunitats i possibilitats ens ofereixen?

TEXT I IMATGES: RAMON SERRA, DE PASTANT DIVERSITAT, EMPORDÀ

QUÈ SÓN ELS BLATS PAÍS?

Amb aquest nom ens referim a les varietats tradicionals que, fins als anys seixanta del segle passat, se sembraven majoritàriament, fruit de la selecció massal dels propis pagesos.

Es tractava, en primer lloc, de varietats no homogènies (poblacions en realitat) de blats de característiques semblants, i mescladissos de cereals de diferent classe (mestall o blat segolós principalment, blat formentós, espeltós...).

La principal classe de blat que es feia era el blat tou (*Triticum*), conegut antigament sota el nom genèric de xeixa. Blat fariner per excel·lència, que principalment s'emprava per al pa, aliment destacat de la triada mediterrània (oli, pa i vi). El Montjuïc és una xeixa que tenim documentada des de fa un parell de segles, que predominava a tota la franja litoral, i que es seleccionava en parcel·les cultivades a la muntanya que porta el seu nom.

D'altres menes de blats es feien en llocs concrets on s'adaptaven millor i es destinaven a usos específics. El més important a casa nostra era el forment (*Triticum turgidum turgidum*), un blat semidur que es feia més aviat en terres grosses de l'interior. Es feia servir la farina barrejada per elaborar pa i pasta, i s'escairava o blanquejava en un molí especial per a menjar amb l'escudella (blat de coure).

01. Xeixa vella.

02. Macarrons de blat fort.



01

Els blats forts (*Triticum turgidum durum*), que donen més sèmola que farina i són la base per a l'elaboració de la pasta seca, de llarga tradició a casa nostra (elaborada pels fideuers), no eren massa abundants. El Kamut® o blat de Coràsmia, seria un blat fort exòtic (*Triticum turgidum turanicum*) de propietats anàlogues, amb un copyright americà i molt marxandatge al darrere.

En darrer terme, les espeltes (blats vestits amb pellofa, molt rústics) eren força residuals. Es feia espelta grossa (*Triticum aestivum spelta*), espelta bessona o pisana (*Triticum diccocom*) i carraó o espelta petita (*Triticum monoccocom*). El seu ús va anar quedant restringit a menjar pel bestiar, segons la tradició oral.

ARRIBA LA MODERNITZACIÓ DEL CAMP I LES LLAVORS "MILLORADES"

Les primeres escoles d'agricultura a Catalunya, de finals del segle XIX inicis del XX, són pioneres en la importació i assaig de varietats foranies d'altres zones d'Europa. Es tracta de varietats fruit de la hibridació dels tècnics, provinents majoritàriament de zones amb un clima no mediterrani que no s'adapten bé a casa nostra.

Cal esmentar la feina de Josep M. Soler i Coll, millorador català del Servei de Terra Campa, que fou més tard menystingut pel règim franquista. Ell és el primer a relatar les classes de blats del país que trobà a les nostres contrades, i conclou que: aquest nostre és un país majoritàriament de xeixes

“Aquest nostre és un país majoritàriament de xeixes rojes, a diferència dels sembrats de blats candials de les Castelles”

rojes, a diferència dels sembrats de blats candials de les Castelles.

Fou ell qui efectuà els primers encreuaments entre el blat Montjuic i d'altres parentals forasters, que donaren lloc a la família de blats que comencen per Mont (Montserrat, Montcada, Montbui...).

Soler i Coll aprèn de l'italià Strampelli, i assaja les noves varietats italianes més adaptades a les condicions climàtiques de les comarques cerealistes del país.

El reclam d'aquestes varietats i les que han seguit al darrere ha estat un major rendiment, farines de més força, menys risc d'ajagut, desgranat, rovell... ja hi tornarem.

La inflexió decisiva es dona amb l'arribada de la Revolució Verda, a partir dels anys seixanta del segle XX. Arriba la maquinària, els fertilitzants, els productes fitosanitaris i les llavors associades (Liberio, Dimas, Ariadna, Florence Aurora...). Una escalada fulgurant que transforma el paisatge agrari i rural del país, fins als extrems d'avui en dia.

En qüestió de llavors, l'embut en la diversitat cultivada dona pas als clons comercials del Catàleg Oficial, seleccionats segons els criteris "normatius". Les millores se centren en la productivitat i en la qualitat que la indústria transformadora imposa (Sobretot pel que fa al tipus de proteïna, que és el que dotarà a la farina de més o menys força per poder panificar, fins al punt que les varietats velles sovint es classifiquen com a no panificables). També és una condició imposada la reducció de l'alçada de la canya per permetre un "dopatge" en fertilitzant que augmenti el rendiment en gra sense que la planta s'ajagui per culpa del pes. Els assajos es fan en finques públiques i de les cases de llavors, amb condicions de fertilització, maneig i tractaments que els pagesos han de mirar de reproduir als seus camps.

L'INTERÈS PER LES VARIETATS DEL PAÍS

La baula perduda de les granes del país ressorgeix de la mà de gent entusiasta com en Silveri, del Mas Rostolls de Vidreres, que ressegueix el territori fins a trobar la xeixa en una festa de segar i batre a Osona. El manté a la seva finca durant anys sense altre destí que anar a la farinada del bestiar de casa.

Anomenar també en Lluçia Dot, de Vic, que conservà el forment i la xeixa vella originàries de la casa pairal on va néixer, al Lluçanès.

Granes que passen a altres pioners com en Víctor Garcia, moliner de la Garrotxa, en Pep Bover del Berguedà, i nosaltres mateixos (aleshores Forn Pa i Fígues), que intentem retornar als camps i revalorar.

Coincideix amb una visita de l'Escola Agrària de Manresa a la finca de Jean François Berthelot, pagès-forner d'Aquitània, punta de llança del pa de pagès fet amb varietats antigues, des del camp fins al pa (i que es va relatar en el núm. 18 de la revista *Agrocultura*)



D'aquí en sorgeixen tot un seguit d'experiències i trajectòries (vegeu requadre de la pàgina següent).

LES ESPELTES ENTREN EN ESCENA

Fruit de les visites a les fires europees del sector ecològic, especialment Biofach, alguns pioners del pa ecològic porten a la Península llavors d'espelta grossa per fer-ne pa de blats antics i encoratgen a pagesos ecològics a sembrar-ne. Una tendència que s'ha anat imposant arreu, fins i tot fora de l'àmbit del pa ecològic.

La idea principal que es transmet és que l'espelta és un ancestre del blat, no dona problemes d'intolerància i és un aliment més complet, en comparació amb els blats comercials moderns.

Però si ens centrem en els fets, l'espelta grossa, la principal protagonista, no aporta diferències significatives quant a la qualitat alimentària en relació amb els seus cosins germans, les xeixes. En realitat procedeix de les xeixes, recuperant la característica de les altres espeltes, de ser un blat de gra vestit que s'ha de pelar per separar el gra de la pellofa.

A més a més, la gran majoria de les espeltes que es cultiven arreu (*Triticum aestivum spelta*), són varietats ja millorades pels seleccionadors, amb uns criteris semblants als que s'han utilitzat amb els



03. Blat fort de Pals.

blats fariners comercials, i per tant a mig camí de les varietats tradicionals i les comercials de blats tous.

L'èxit comercial del pa d'espelta es fonamenta en una forta propaganda sobre les seves suposades virtuts alimentàries, que justifica el sobrepreu que n'extreuen els diferents actors de la cadena productiva.

Diferent és el cas de l'espelta bessona (*Triticum dicocum*), ancestre dels blats forts i forments, o la primigènia espelta petita (*Triticum monococcum*), el blat més ancestral domesticat per la mà dels antics al creixent fèrtil. Ambdues classes de blats resten minoritàries dins del panorama dels blats antics.

ESCULLS I LIMITACIONS

De la mà d'algunes finques, molins i forns, tímidament es posen a disposició farina, pa i pasta feta amb varietats del país. L'hivern del 2020, Albert Bruno (blatsantics.com) promou a Gallecs una trobada d'iniciatives sorgides de la mà de la pagesia, no de la indústria transformadora. De la posada en comú, se n'extreuen múltiples factors que de moment limiten l'expansió d'aquestes varietats:

-Rendiments limitats: s'han registrat rendiments que van de la tona a les tres tones per hectàrea, una

ELS BLATS ANTICS RETORNEN ALS CAMPS I AL PLAT

De la mà d'algunes finques, molins i forns, tímidament la farina, el pa i la pasta feta amb varietats del país ha tornat als obradors i a les cuines. Heus aquí la relació d'alguns projectes:

MAS CORCÓ, PAGESOS FORNERS. OSONA

Iniciativa ubicada al Mas Corcó de Manlleu, que aplega la família de pagesos del mas amb una parella de flequers. Des del 2018, elaboren pa i rebosteria ecològica a partir de les varietats que sembren a la finca. Utilitzen el Florence Aurora, el Roig de Bordeus, i el forment principalment, amb els quals se'n fan la farina per a les seves elaboracions.

FRUITS DEL SECÀ. ANOIA

Projecte familiar que parteix del cultiu a la finca de cereal i llegum ecològic. Treballen amb xeixa mallorquina, Florence Aurora, forment, espelta grossa, espelta petita i blat fort de Corasmia. Fan tot el procés de neteja i emmagatzematge, i estan equipats amb un molí Astriée de pedra natural.

CAL PAUET. BERGUEDÀ

Finca de l'Espunyola, referent a casa nostra en la reintroducció de granes antigues. Empresa familiar liderada per en Pep Bover, ramader i pagès ecològic. En col·laboració amb d'altres finques que els proveeixen de les granes que van seleccionant. Treballen amb l'espelta grossa, l'espelta petita, el Florence Aurora, la xeixa vella, el forment i diferents blats forts. Equipats amb un molí austríac de pedra artificial.

CULTURES TROBADES. NOGUERA

Entitat que treballa per a la recuperació de les varietats pageses de granes i fruiters de les terres de Ponent, i també amb la recuperació de la cabra catalana. Van extreure diferents mostres de blats antics i d'altres cereals del banc oficial del Centre de Recursos Fitogenètics per multiplicar-los i assajar-los. Fruit d'aquest esforç, d'altres finques estan cultivant i valoritzant el blanc de la Segarra i el blat fort de Solsona. Amb aquest darrer produeixen pasta seca que els fa un petit elaborador català de pasta ecològica.

CAN MESTRE. ANOIA - CONCA DEL BARBERÀ

Empresa familiar agrària liderada per en Josep Mestre. Sembren diferents espeltes, xeixa del camp de Tarragona (recuperada per en Jonathan Cullere a Cabra del Camp), forment i diferents menes de blats forts. Disposen d'un molí de pedra artificial.

PASTANT DIVERSITAT. EMPORDÀ

Projecte que ha seleccionat una barreja de vuit xeixes provinents de diferents orígens, que es sembren juntes. En la barreja també inclouen el blat Ariadna, introduït a l'Empordà als anys 60, conservat a una casa de pagès de Canet d'Adri. El cultiu es fa en finques de l'Empordà i altres comarques. La farina es fa amb un molí Astriée de pedra natural.

LA GARBIANA. SEGARRA

Cooperativa ubicada a Tarroja de Segarra, que engloba des del camp fins a l'obrador. Actualment, de varietats antigues sembren blat blanc de la Segarra, una xeixa antiga arribada el segle XIX a la comarca, i espelta grossa. En fan cultiu ecològic i disposen d'un molí del Tirol amb el qual transformen les seves granes i les d'altres productors.

ASSOCIACIÓ AGROECOLÒGICA DE GALLECS

Agrupació de pageses i pagesos de l'espai rural de Gallecs, al Vallès. Cultiven varietats antigues de blats conjuntament amb el Consorci de Gallecs, entitat que gestiona aquest parc agrari. Cultiven les diferents menes d'espeltes, forment i blat de Corasmia. També el blat Montcada i el Montjuïc. A Can Jornet es transformen els grans en farina en un molí de pedra. Actualment s'hi està posant en marxa un obrador compartit, per fer farines ecològiques i promoure la formació i la recerca.

Esmentar també el paper d'en VÍCTOR GARCIA DE TRITICATUM, erudit entusiasta dels blats antics, gran propagandista a les trobades de llavors de la Península i moliner de la Garrotxa, ja jubilat, que subministrà diferents varietats a finques i projectes del territori.

forquilla molt gran. En qualsevol cas, rendiments comparativament inferiors respecte a les varietats comercials modernes. Això comporta un sobrepreu, que es justifica per la millor qualitat nutricional d'aquestes grans. Però no és fàcil de fer entendre al consumidor final, ni tan sols l'agroecològic.

-Problemes en el maneig, com ara l'ajagut al final del cicle, degut segurament a densitats massa altes de sembra i la reaparició del carbó si no es tracten les llavors en detectar-lo.

-La sequera extrema d'aquestes darreres campanyes està comprometent les collites als secans més àrids del país. La sembra de barreges de moltes varietats juntes, podria esmoreir aquesta situació; hi ha varietats com l'Aragó 03 dels Monegros molt resistents a la falta de pluja (aquesta en concret és una selecció de l'enginyer Marcen de la varietat Catalán de Monte, una xeixa que es feia als Monegros).

-Dificultat en obtenir farina de qualitat a les finques, per l'elecció del tipus de molí i de la pedra. Hi ha molins que donen farines integrals de mal garbellar, que no tenen tanta acceptació entre els flequers i els consumidors.

-Les característiques singulars de les farines que se n'extreuen (falta de força, i d'altres paràmetres de les masses que en resulten) dificulten la comercialització de les farines entre els forners. Aquests han d'entendre i ser capaços d'adaptar el treball

de la massa en les diferents etapes de l'elaboració, cosa que suposa un esforç i un repte que filtra en gran manera la seva extensió.

-Competència d'altres varietats amb més demanda comercial i «pedigree» (espelta grossa i kamut® principalment).

-Un factor intrínsec del model agroalimentari de casa nostra, que perjudica els petits pagesos i elaboradors, en són les normatives tendencioses que limiten la transformació a les finques i el producte local de circuit curt i artesà.

LES HIBRIDACIONS ENTRE ESPÈCIES

Hi ha diferents espècies de blat. Totes elles pertanyen al gènere *Triticum*. Malgrat ser de diferents espècies, els vegetals poden hibridar-se per addició de cromosomes i donar individus fèrtils. Els blats diploides són els que no s'han creuat amb cap altra espècie. Els blats tetraploides sorgeixen per hibridació de dues espècies, i els hexaploides per hibridació de tres espècies. En general, els blats panificables són hexaploides i els de fer pasta, tetraploides.

EL VESTIT DEL BLAT

El que anomenem espeltes són blats vestits; és a dir, quan es baten, la pellofa no es desprèn del gra i cal fer un pelat posterior. Després de moldre's el gra al molí, es pot garbellar per obtenir-ne farina "blanca".

Hi ha tres espècies d'espelta: la petita (*Triticum monococcum*), la bessona (*Triticum dicoccum*) i la gran o major (*Triticum aestivum spelta*).

Hortec som una cooperativa que produeix i distribueix fruites i verdures de conreu ecològic.

Treballem amb estima i dedicació perquè l'alimentació amb productes ecològics sigui una realitat per a tothom.

Si està interessat en oferir els nostres productes al seu establiment, contacti amb nosaltres i l'informarem.

Hortec

fruites i verdures de conreu ecològic

Hortec SCCL · Transversal 8, 47 · 08040 Mercabarna · Tel. 93 263 43 04 · Fax 93 263 07 97 · E-mail: info@hortec.org · www.hortec.org

ARTESANS DE LA FARINA · ECOLÒGICA A LA PEDRA

Perquè **EL NOSTRE MIX PANIFICABLE** és senzillament *diferent?*

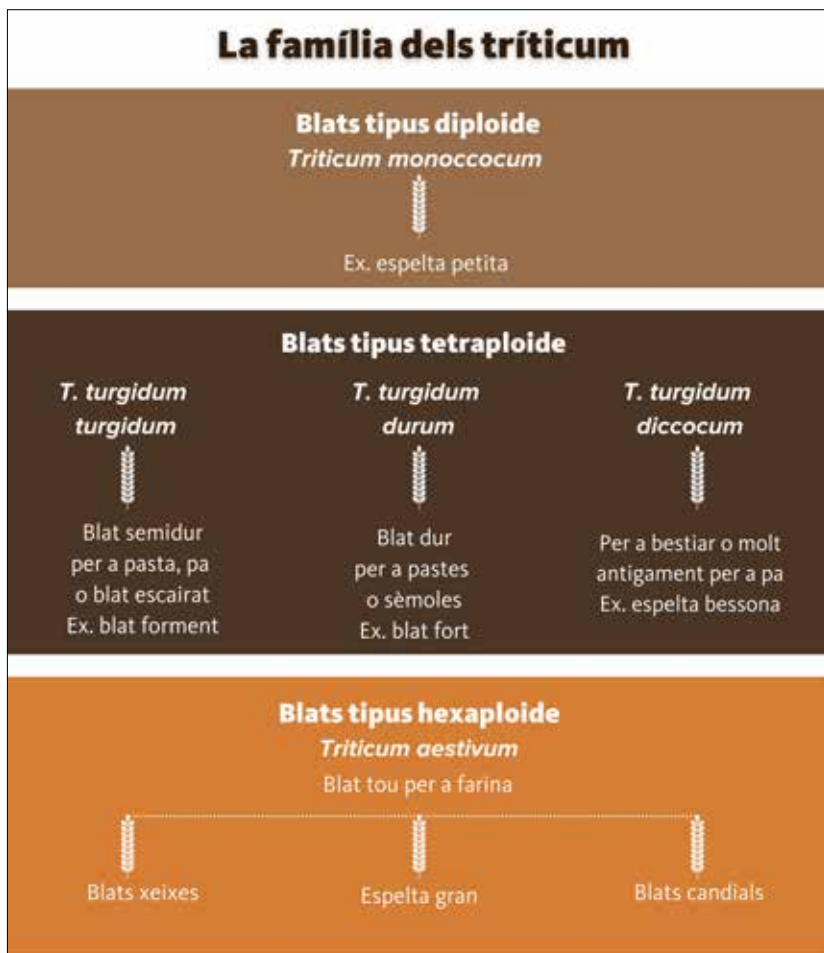
- ✓ Formula pròpia
- ✓ Ecològic
- ✓ Sense gluten
- ✓ Sense aditius
- ✓ Sense al·lèrgens
- ✓ Sense lactosa
- ✓ Vegà
- ✓ Molta pròpia artesanal

la Grana
Gluten Zero
Cultura ecològica

mitjàgic i de proximitat

www.la-grana.com

Ctra. Maurena-Aberra Km. 23
08295 St. Vicenç de Castellat
DILL - dij de 10:00 a 18:00



La classificació dels tríticum pot variar segons les fonts

UN POTENCIAL ENORME... LA VEÏNA FRANÇA

Les varietats del país ens ofereixen una riquesa genètica originada en múltiples condicions de terra, clima i maneig. Sempre en cultiu ecològic, on les finques no disposaven d'inputs externs. Valentes amb les herbes, generen una gran quantitat de palla i arrels.

La seva rusticitat fa que els seus modestos rendiments no pateixin la forta davallada que els darrers anys de sequera està compromentent l'agricultura dels secans del país.



Es tracta de varietats seleccionades tradicionalment per a l'autoconsum de les finques, alienes als interessos de la indústria moderna. Òptimes per la quantitat i qualitat de les proteïnes que contenen. Donen una matèria primera que ben treballada (fermentació natural a partir de massa mare, en les masses fermentades) redueix en bona part les intoleràncies alimentàries que augmenten dia a dia.

Només cal mirar la veïna França per copsar l'immens potencial que les varietats de blats del país ens ofereixen. Un potencial que òbviament va en consonància amb l'existència d'una potent xarxa de petits pagesos, amb normatives que permeten l'elaboració a les finques i la comercialització directa, també als mercats de productors locals. A més amb el suport d'una xarxa arreu del país on compartir llavors, coneixements i necessitats (maquinària d'ocasió...).

Les varietats del país són valentes amb les herbes, generen una gran quantitat de palla i arrels

En algunes finques, es concentra la feina de conservació *in situ* de grans col·leccions de varietats del país de moltes procedències, i que serveixen de base per a l'elaboració de grans barreges de fins a desenes de varietats, que són les que preferentment se sembren als camps amb el doble objectiu de maximitzar-ne el rendiment, alhora que s'accelera la selecció massal de les varietats més adaptades a cada finca.

Alhora, i amb l'ajuda de tècnics de l'INRAE (Institut Nacional de Recerca Agronòmica, Alimentària i Ambiental), es desenvolupen projectes de recerca agroecològica aplicada als diferents aspectes, des del cultiu fins a l'elaboració. Això ha permès encarrilar projectes de selecció participativa fets a partir de les varietats del país, en funció de les necessitats dels propis pagesos.

Hi ha diferents tallers que ofereixen molins adaptats a les dimensions de la finca/molí, amb els automatismes que permeten una feina més professional i acurada.

Aquest desplegament ha comptat amb el suport i complicitat dels consumidors organitzats o bé la xarxa de Biocops, mercats locals...

Us encoratgem a visitar alguna de les finques on aquestes varietats se sembren any rere any i contemplar la majestuositat d'aquesta herència agroecològica i alimentària de primer ordre. Blats alts i valents, camps diversos i resilients... res a veure amb la uniformitat dels sembrats nans i dependents dels agroquímics. Visca la diversitat! 🌱