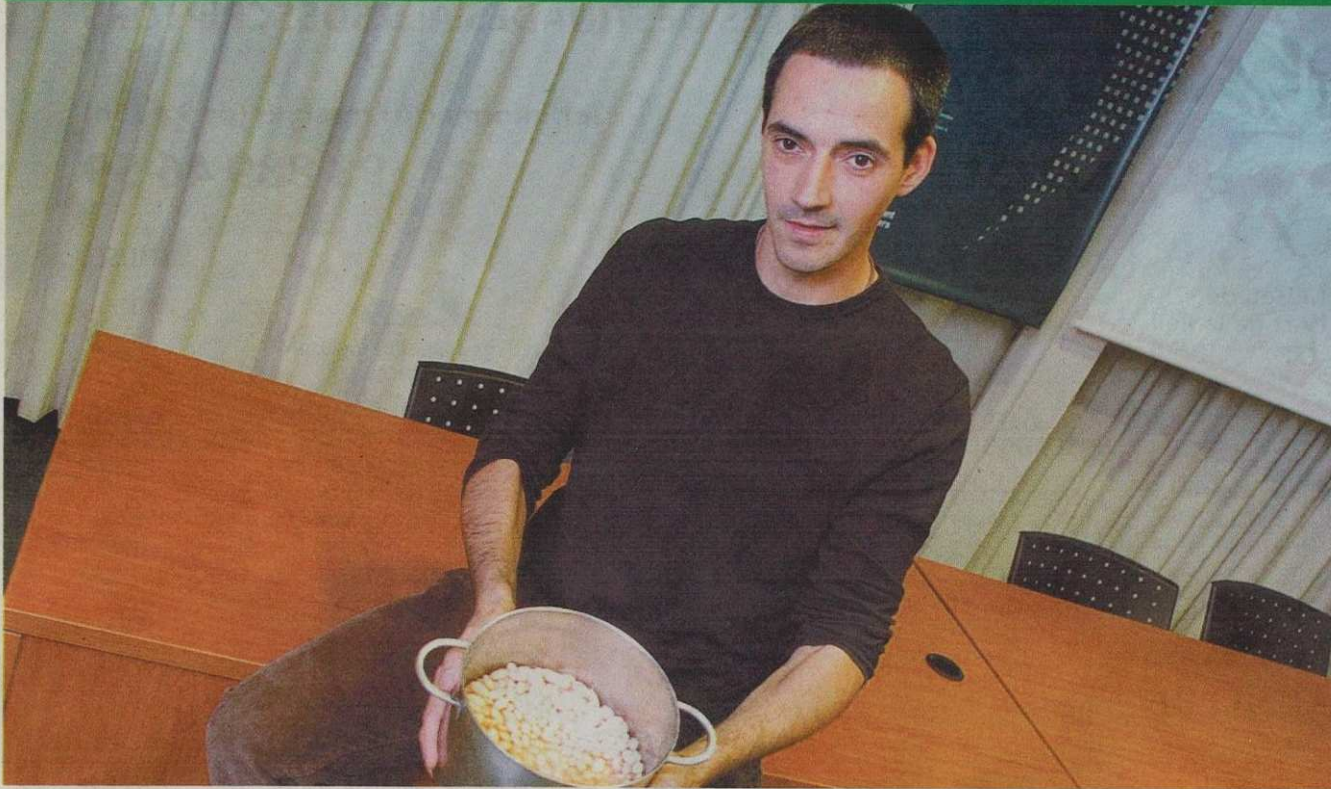


EL 9 NOU

LA CONTRAPORTADA

L'entrevista



RAMON FERRANDIS

JORDI PUIG

Ambientòleg

Jordi Puig, de l'Ametlla, és enginyer ambiental i ultima la tesi doctoral sobre les varietats antigues d'horta que es feien a la comarca. Resseguint cultius i parlant amb els pagesos més grans ha pogut inventariar una gran quantitat de llavors i varietats que ara recuperen amb l'associació Llavors Orientals. Una, per exemple, la mongeta del carai.

“Hi ha una varietat de mongeta per a cada moment”

L'Ametlla del Vallès

Els seus estudis són d'arqueologia agrària?

Inicialment creia que era simplement un treball acadèmic que s'havia de fer per preservar una diversitat que m'imaginava que no tindria interès productiu.

Però...

Amb els vuit anys que treballo en l'hort de casa m'he adonat que moltes d'aquestes varietats són productives, resistents i sofertes. Però sobretot, d'un gust i qualitat molt superiors!

Què té la mongeta del carai que es veu a la fotografia i que volen recuperar que no tingui la del ganxet?

És més productiva. El ganxet dona 2.100 quilos hectàrea i el carai passa dels 2.300. I té unes dues setmanes menys de cicle i això a vegades estalvia les gelades de novembre. És un pèl més pelluda, però per a mi és més gustosa, té més cos i més potència.

Per què a finals dels seixanta s'im-

posa la mongeta del ganxet i n'arracona d'altres com les del carai?

En el moment que va començar a entrar la proteïna animal barata a gran escala, les mongetes més consistents es van substituir per carn animal: la gent preferia la carn a les lleguminoses. Per això només va quedar la del ganxet, més fina que les altres.

Quines són les seves preferències?

Hi ha una mongeta per a cada moment. Si vols un plat de mongetes soles, les del ganxet. En canvi, guisades amb carn, les del genoll de Crist. I una cosa intermèdia, les del carai.

Per què caldria cultivar el carai si el ganxet ja funciona molt bé?

Al pagès li cal diversificar. Com més varietat tingui, més garantia que el sistema sigui més estable. Una estratègia per reduir costos és incrementar la diversitat. I si hi ha mala collita, no serà del total.

La recuperació de la diversitat antiga és la solució del menjar dels vallesans del futur?

Durant segles hem anat adaptant unes varietats a les terres vallesanes. I ho hem fet amb escassetat de recursos i d'energia. I el nostre futur, mal que ens pesi, és aquest: escassetat de recursos i d'energia.

A petita escala encara es fan 25 varietats antigues de mongetes... Però quines són les mongetes que caldria recuperar del tot?

El ganxet ja ho està, però caldria potenciar el carai, el genoll de Crist, la perona, l'avellaneta blanca, la llaminera, l'ull de perdiu, la vallforresa... Mirant documents antics són les que tenien més demanda i més preu.

Com és que el Vallès tingui tantes varietats de mongetes?

Perquè tenim influència del Mediterrani i de l'interior. I com que tenim diversitat climàtica, podem tenir diversitat de mongetes.

Per a quins cultius són millors les terres vallesanes?

Les terres grasses i argiloses del pla són molt bones per fer hortalissa de

fulla. I les terres més sorrenques del prelitoral van molt bé per a l'arrel: patata, pastanaga, remolatxa. Cada terra té la varietat que li va millor.

Quins són els forts de la comarca?

Els dos grups forts són les tomàqueres i les mongeteres. Les lleguminoses perquè anaven molt bé per a l'alimentació i el tomàquet perquè és troncal en la cuina.

Faci un menú de quilòmetre zero, collit ben a la vora...

Primer, amanida d'enciam escaroler amb tomàquet rosa. De segon plat, patates del bufet –que abans per aquí es feien molt– amb fredelucs i all i julivert. I de postres, pomes del ciri, que encara en queden.

I de tall?

El plat típic: la vedella amb peres. O xai d'algun ramat vallesà.

Li veu futur a la pagesia vallesana?

Amb el sistema cerealístic a l'engròs, no. Els caldria diversificar explotant el regadiu sense fer tant cereal. I a secà, integrar les lleguminoses a les rotacions dels cereals. Passar de fer cereal per pinso a cultivar més per a l'alimentació humana.

I vendre-ho?

Qüestió de compromís. Per exemple, els flequers de Girona només gastaran farines produïdes a Girona!

Josep Mas