

Job Roig, tècnic conservacionista al Pallars Sobirà:

# “Per promoure les varietats locals hauríem de ser valentament autosuficients”

Job Roig Simon és l'enginyer tècnic agrícola responsable del projecte de conservació de varietats locals del Consell Comarcal del Pallars Sobirà. També és pagès i viu intensament la seva feina. Amb ell hem conversat de la riquesa de la biodiversitat agrícola al Pirineu Oriental català i de la feina de recuperació i valorització.

TEXT: REDACCIÓ.

IMATGES: CEDIDES PEL CONSELL COMARCAL DEL PALLARS SOBIRÀ

## Quins són els cultius que han mantingut més varietats locals a la comarca del Pallars Sobirà?

La biodiversitat que hi ha en l'àmbit dels fruiters és impressionant. Tenim unes cent vuitanta varietats. És que la comarca del Sobirà té regions bioclimàtiques molt i molt diverses. Arranquem en zones del sud amb vegetació clarament mediterrànica cap als sis-cents metres, fins als mil quatre-cents, que és on hi ha els pobles més alts. Treballem amb setze espècies diferents de fruiters: server, figuera, ametller, olivera, presseguer, vinya... fins a cultius d'alta muntanya com la pera i la poma, que assoleix les màximes densitats i màxima diversitat a mesura que anem guanyant alçada.

Igualment no és gens menyspreable el nombre de varietats de vinya que es van localitzar en l'estudi que coordina actualment l'INCAVI: trenta-tres varietats, moltes amb nom, que també és un fet destacable, perquè moltes vegades el primer que en perdem és el nom.

## I varietats d'horta?

Les varietats d'horta han estat sotmeses a un procés “d'erosió genètica” més gran per l'abandonament del seu cultiu per part de les persones que les atresoraven i per la irrupció de moltes varietats foranes, tant de llavor com, sobretot, de planter. Cal que tots siguem molt curiosos a l'hora d'identificar correctament quines varietats són realment locals i singulars i quines no. Quan un hort s'atura, les varietats d'horta s'extingeixen a l'instant, però els fruiters poden continuar vivint deu o quinze anys més... Gestionem un banc de llavors d'unes cinquanta-cinc varietats d'horta i continuem treballant per augmentar-lo.

**“Cal que tots siguem molt curiosos a l'hora d'identificar correctament quines varietats són realment locals i singulars i quines no”**

**Creus que el fet que el territori no s'hagi industrialitzat tant ha facilitat la conservació d'aquesta biodiversitat agrària?**

El fet determinant no és tant la vinculació al desenvolupament industrial com l'aïllament i el fet que l'autosuficiència tingué un pes molt important en l'estructura familiar. Fins fa poc les famílies s'ho produïen tot: l'embotit, la carn, els ous, la llet, la fruita, la verdura... A més, eren gent clarament activa que es guardaven la llavor.

### Fins fa poc... I ara?

Estem en una situació extrema, no per abandonament sinó per la desaparició de totes aquestes persones. Vam començar les prospeccions el 2008, i al voltant del 75% dels informants són morts. Són persones que havien atresorat aquestes varietats, al voltant de les quals hi ha històries de conservació precioses, molt boniques: de casaments, de migracions, de canvis de vall, de mantenir el receptari de cadascuna de les mestresses... perquè l'horta té un aspecte femení molt marcat, tot i que hi ha algunes excepcions. Avui dia la gent planta, però fer-se el planter és un escull que limita la conservació d'aquestes varietats; és molt més ràpid comprar el planter.

## “Fer-se el planter és un escull que limita la conservació d'aquestes varietats”

### Ens expliques alguna història que records al voltant de la conservació d'aquestes varietats?

Te n'explico dues de manera breu. Una és el cas d'un tomàquet d'aquí: el popa de vaca, per la forma que recorda la mamella d'una vaca. La mestressa era del poble d'Àrreu, a l'Alt Àneu, on no arribava pista fins l'any passat i que es va abandonar totalment fa molt temps. Quan va emigrar a Esterri, a la part de la vall, es va emportar totes les seves varietats: els fesols, els tomàquets, les cols... Ara continua cultivant-les, però a Esterri.

Un altra padrina de la Vall Ferrera, a l'Alt Urgell, es va casar i va venir a viure al Sobirà. Per no enyorar-se i per conservar tots els cuinats que li donaven el seu valor com a cuinera, va fer venir uns empeltadors de l'Urgell perquè li empeltessin les varetes de fruiters que s'havia endut. Així va poder continuar fent servir el seu receptari.

### Com feu la conservació d'aquest material genètic agrari?

Ho fem a partir de tres eixos. Un és la conservació de varietats d'horta a partir d'un banc propi de llavors. Cada any es fan sessions de plantar i collir i també es van caracteritzant i es van incloure al Catàleg de Varietats Locals de Catalunya.

El segon eix és la conservació vinculada a la vinya. Està coordinada per l'INCAVI i a la comarca hi ha un petit camp experimental d'aquestes varietats, a Sort, en fase d'avaluació. És a dir, no només s'han aïllat aquestes varietats sinó que s'han tornat a plantar i aquest any es començarà la primera caracterització.

I en tercer lloc, continuem fent prospecció d'arbres fruiters agafant materials i empeltant per afegir-los a la nostra col·lecció del viver de salvaguarda del Consell. Un cop allí, la caracteritzem i l'afegim al llistat de varietats singulars.



02

### Com aconseguiu que la ciutadania s'hi impliqui?

Aquesta seria la tercera fase. La primera seria la prospecció, la segona la conservació i la tercera seria el retorn d'aquestes varietats. Al nostre entendre no en traurem res si ens dediquem a conservar llavor i a fer col·leccions de varietats si, quan es talla el finançament, s'acaba el banc de llavors i desapareixen. El fet d'acumular aquestes varietats en col·leccions, si no hi ha un retorn, el que provoquem és una desaparició massiva d'aquestes espècies.

## “No en traurem res si ens dediquem a conservar llavor i a fer col·leccions de varietats si, quan es talla el finançament, s'acaba el banc de llavors i desapareixen”



03

02. Job Roig en un dels tallers per difondre varietats locals de fruiters.

03. Un dels participants en una activitat adreçada a centres educatius.

### I com feu aquest retorn?

Pel que fa a la vinya, quan es treguin conclusions a partir de l'estudi de l'INCAVI ja veurem què fem. Aquest any, en horta, podem preparar planter de varietat local i el repartirem de cara a la primavera explicant com cultivar-la, com guardar llavor, etc.

Pel que fa a la fruita, ja fa anys que es fan una sèrie d'activitats vinculades a la conservació –se n'han repartit moltes varetes–, es fan cursos d'empelts, es forma la gent amb cursos de poda i s'organitzen jornades amb la restauració per valorar el potencial gastronòmic i organolèptic. Són activitats que tenen molt èxit. També s'ha fet un petit assessorament-acompanyament a gent que volia establir aquestes plantacions.

La qüestió és no deixar-ho tot a mans del finançament públic perquè l'Administració no ho ha pas de salvar tot. Ara ens hem de centrar més, gairebé de forma obsessiva, en aquesta tercera fase: hem de fomentar les varietats locals, que la gent les torni a demanar, que les torni a incorporar en el seu receptari.

**“Hem de fomentar les varietats locals, que la gent les torni a demanar, que les torni a incorporar en el seu receptari”**

### Hi ha alguna varietat que sigui emblemàtica a la comarca?

Hi ha una varietat que té una forta implantació en l'àmbit comarcal i que també s'escapa a l'àmbit de la Ribagorça i nord del Jussà: la pera de Cardós. És una pera que es cuina i, tot i que es pot adaptar a guisats, serveix per fer un preparat que es diu allioli de codony, molt famós. Es barreja el codony, la pera i l'all i es fa com una emulsió que serveix per untar torrades, acompanyar plats... Té un fort pes dins el receptari comarcal. Tothom vol aquestes peres, tothom en gasta, i hi ha una petita explotació que n'està cultivant al Pallars Jussà. Però igualment,

### ALTRES PERLES DE L'ENTREVISTA

- Veig aquelles iaies d'Ucraïna que al cap d'un mes i mig de bombardejos surten de casa seva i estan vives. Per què estan vives? Tenen patates, pots de conserves, tenen de tot... Els han tancat les botigues, els han explotat el poble sencer, però estan vives sota casa seva, amb el seu propi rebost.
- Hem aparegut al moment que la cosa s'acabava; i en alguns casos no hi hem arribat a temps. Avui a la Vall Fosca estava recollint varetes de perers molt antics i hem trobat un exemplar que devia tenir dos-cents anys i s'havia mort l'any passat; hem arribat tard, per un any.
- La fruita i la verdura ens permet fer com un viatge en la història en l'àmbit gustatiu. Tenim una varietat de cirera l'origen de la qual prové d'unes varetes que es van treure d'un arbre que tenia cent cinquanta anys. Són les cireres que es menjaven llavors. Tenim com congelat el gust d'aquell temps; estem menjant el mateix.
- El potencial de les varietats locals de vinya al Pallars Sobirà és enorme, perquè qui fa viticultura ha de distingir els seus vins d'alguna manera. De cabernet ja en fa molta gent!
- Planteristes de la costa ja es troben que no poden servir algunes varietats de fruiters perquè no hivernen prou per l'efecte del canvi climàtic, i no floreixen. Així les coses, probablement nosaltres serem els últims que patirem aquests efectes.

com que la implantació d'aquesta varietat és tan i tan important, continuen quedant arbres vells que la gent manté per servir els restaurants, els quals, de fet, amb pocs quilos poden elaborar molts plats.

### Explica'ns una mica què feu en el projecte Trans-Pyr-Pom?

Amb els fruiters tenim capacitat de fer caracterització genètica; és a dir, podem agafar mostres, les podem analitzar genèticament i podem veure el grau de parentiu. Trans-Pyr-Pom és un projecte transfronterer entre una entitat de l'Arieja, una entitat de la Ribagorça i nosaltres. Hem posat a la coctelera al

ARTESANS DE LA FARINA      ECOLÒGICA A LA PEDRA

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

- ✓ Fórmula pròpia
- ✓ Ecològic
- ✓ Sense gluten
- ✓ Sense aditiu
- ✓ Sense al·lèrgens
- ✓ Sense lactosa
- ✓ Vegà
- ✓ Molla pròpia artesanal

Gluten Zero  
Cultura ecològica

la Grana  
ecològic i de proximitat

www.la-grana.com

Ctra. Marensa-Aberra Km. 21  
08295 St. Vicenç de Castellat  
Dill - div. de 10:00 a 18:00

## Algunes de les varietats

### POMA SENYORETES

Pomes molt apreciades pel seu sabor i la seva conservació. Són petites, de forma globosa cònica, lleugerament aplanades. D'un característic groc verdós, amb una taca superficial rosa que varia d'intensitat en funció de la insolació. Sabor dolç, textura sucosa i crocant.



### CIRERA POPA DE VACA

Cireres allargades, bombades a la cara ventral, amb forma cordiforme. El seu nom prové precisament de la seva similitud a les mamelles de les vaques. Color vermellós sobre fons groc. De polpa tendra, ferma i de color blanc cremós, amb suc incolor. Arbre de floració tardana que sol produir a principis de juny. Varietat recuperada d'un exemplar de més de 150 anys.



### PERA DE CARDÓS

Pera de mida petita, lleugerament allargada, arrodonida a la base i que s'estreny a la zona del peduncle. Pell llisa, amb un color de fons groc, que esdevé vermellós amb el sol. Polpa blanquinosa, amb granet i que és més bona just acabada de coure, quan pren una tonalitat rosada. Se n'han descrit cinc varietats diferenciades. Arbre de floració tardana, produeix regularment a finals d'octubre, principis de novembre.



voltant de cent cinquanta varietats. Ara les podran caracteritzar genèticament i les podran comparar amb unes dues mil de tot Europa: veurem quines han viatjat, quines són a banda i banda de la frontera, etcètera.

### Heu trobat una olivera a mil metres d'altitud?

Sí, i vam enviar-ne mostra a l'IRTA perquè la investigadora Antònia Ninot pogués determinar, mitjançant el perfil genètic, que es tractava d'una varietat singular. Va ser ella qui, gràcies a una prospecció prou important, va detectar unes setze varietats d'olivera al Pallars Jussà. Un cop caracteritzades genèticament, s'ha vist que eren diferents de totes les altres oliveres de l'àmbit mediterrani. Organolèpticament són molt bones i fins i tot estan guanyant premis. Són singulars i resisteixen condicions climàtiques extremes; ho tenen tot.

## “Ens hem de fer autosuficients, és l'única revolució possible”

### Com veus el futur de les varietats locals?

Es parla molt de sobirania alimentària però cada vegada la gent és menys autosuficient. Hi ha un abandonament molt clar del cultiu. Per promoure les varietats locals hauríem de ser valentament autosuficients: dedicar un temps a la producció dels nostres aliments.

Perquè la majoria d'aquestes varietats no les salvarem plantant grans extensions; el mercat no està fet per això. Jo sóc pessimista parlant de la nostra comarca: cada vegada hi ha menys gent fent hort, els horts són més petits, la gent comença a fer hort i l'abandona... No deixarem de lluitar mai, però sí que veig que ens hem de fer autosuficients, és l'única revolució possible, i a gran escala. 🍀



*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*  
*frutes i verdures de conreu ecològic*