

Joan Casals, director científic de la Fundació Miquel Agustí:

“Hem caigut en la ‘macdonalització’ alimentària: tots mengem el mateix i amb una diversitat molt petita”

La Fundació Miquel Agustí (FMA) treballa des de fa més de deu anys en la millora de les varietats tradicionals sota la fórmula de partenariat entre la Universitat Politècnica de Catalunya i l'Ajuntament de Sabadell. La seva gènesi és un grup d'aquesta universitat que, en els anys noranta, es dedicava a la millora de blat de moro: “Perquè abans hi havia entitats públiques que feien millora per obtenir varietats obertes!”, ens ha explicat en Joan Casals, el director científic de la institució amb qui hem parlat sobre la feina que fan.

TEXT: REDACCIÓ. IMATGES CEDIDES PER L'ENTREVISTAT.

Quins són els objectius de la FMA?

Els objectius fundacionals són conservar la biodiversitat, identificar varietats que siguin potents des del punt de vista agronòmic, gastronòmic i comercial, i acompanyar els pagesos i les pageses en els processos de diversificació dels cultius, promoció de les varietats locals... Una miqueta el procés invers de la globalització alimentària, però no des d'una posició de 'cal substituir totes les varietats modernes per les antigues', sinó des d'un vessant de cohabitació.



En quin sentit?

Hi ha unes varietats modernes que el que fan és donar una alimentació generalitzada, i després hi ha unes varietats tradicionals, que en alguns casos permeten dotar d'identitat els territoris.

Per què cal defensar les varietats locals?

Hi ha un element que és clau: està escrit arreu que la biodiversitat és la clau de la resiliència i de la sostenibilitat. Des d'un punt de vista agroalimentari, fa molts anys que s'ha deixat de banda aquesta diversitat i ara ja hem caigut a la trampa final, el que jo en dic la macdonalització alimentària: tots mengem el mateix i amb una diversitat molt petita. Això afecta aspectes nutricionals, aspectes sensorials i aspectes d'identitat pròpia dels territoris. En contraposició a aquesta macdonalització, les varietats tradicionals són una eina que dona singularitat a les cuines i recuperen els sabors del territori.

Totes les varietats locals tenen potencial?

Des de la nostra visió, no totes les varietats tradicionals tenen la mateixa singularitat. És potser el que ens diferencia en relació amb altres grups de conservació de la biodiversitat. Nosaltres creiem que tot s'ha de conservar, creiem que la biodiversitat és essencial i creiem que hi ha alguns casos emblemàtics que es poden posicionar, des d'un punt de vista del mercat, i ser competitius en aquest sistema agroalimentari. Parlo de producció comercial, no estic parlant d'autoconsum. Jo, particularment, només faria varietats tradicionals, són més bones; bé, algunes... algunes són més dolentes.

No totes les locals són més bones?

Les varietats tradicionals es caracteritzen per la seva heterogeneïtat i biodiversitat. Es van generar per un procés d'atzar i de feina pagesa. Els pagesos van seleccionar el millor que tenien entre el que l'atzar els havia portat. En alguns casos van trobar coses molt bones, i en altres casos van trobar coses molt bones dins el rang al qual ells podien accedir. Totes les varietats tradicionals són interessants, però algunes són sensorialment més dolentes que les varietats modernes que s'han fet els últims anys.

Per exemple?

Això es veu molt amb el tomàquet. Els últims deu anys les cases de llavors han posat el focus en la qualitat. Nosaltres vam fer uns tastos fa quatre o cinc anys, tastos a cegues de varietats tradicionals i modernes, i de totes n'hi havia de molt bones i de dolentes. El 'label' tradicional no ha de portar associat necessàriament que sigui més bo.

En quins projectes relacionats amb varietats tradicionals esteu treballant ara? Ens en pots destacar un parell?

Un és la conservació de les varietats locals en el nostre banc de germoplasma. Gestionem el



01 i 02. Joan Casals.

banc de germoplasma d'hortícoles més gran de tot Catalunya, amb 2.500 entrades. Molts materials! I la nostra preocupació és, d'una banda, com conservar això i, de l'altra, com fer-ho accessible als pagesos i les pageses. Perquè si et passo un excel amb 2.500 noms, no en faràs res. En canvi, si et pregunto com vols el tomàquet i em dius: en forma de cor, de color vermell, que tingui el coll verd, jo et puc seleccionar algunes varietats de la base de dades. El nostre focus ara està en això: a fer entrar els pagesos i les pageses en els bancs de llavors.

Un altre de destacable és el programa de millora per posar gens de resistència en varietats tradicionals de tomàquet, i aquí col·laborem amb l'Escola Agrària de Manresa i

l'associació L'Era en el procés de selecció participativa. Aquestes varietats, al final es publicaran en accés obert. Això penso que és un èxit: recuperar el fet de fer millora pública.

La selecció participativa, com es fa? De què estem parlant?

La base de la selecció participativa és incloure la pròpia valoració dels pagesos en els processos de selecció. Per exemple, plantes un camp amb determinades varietats i fas venir pagesos perquè les valorin. Llavors, en comptes de ser en Joan Casals o algú altre que estigui fent anotacions de les varietats, les fan els pagesos que venen al camp.

O, alternativament, el que vam fer l'any passat va ser distribuir safates de planter de varietats tradicionals a uns trenta pagesos de Catalunya perquè les poguessin veure a casa seva. Els vam dir: "valoreu-lo vosaltres; colliu, tasteu, veneu i feu la prova comercial". El problema aquí és si tens materials competitiu o no. Una cosa és agafar un banc de llavors i posar-lo al camp, i una altra és identificar varietats que ja saps que els aniran bé. Si tu pots proveir-los de varietats que ja saps que els aniran bé, et guanyes la seva confiança.

I quin retorn hi ha?

El principal retorn és que el pagès les cultivi i les adopti, perquè tot això ha estat finançat públicament. I per veure que la cosa funciona i tenir un retorn, demanem valoracions. Els pagesos puntuen cada varietat en una escala del 0 al 4, per exemple, però cada estudi té la seva metodologia.

Aquest any farem un altre assaig a can Poc Oli, a l'Escola Agrària de Manresa, amb varietats ja acabades. De tal manera que si a algú li agrada una varietat, podrà agafar-ne llavor i cultivar-la.

Intenteu dotar algunes varietats tradicionals de resistència a certes malalties. Com ho feu?

El fet d'introduir gens de resistència es fa mitjançant encreuaments dirigits. Això, en llenguatge planer, vol dir agafar pol·len d'una planta i portar-lo amb una espàtula a la flor d'una altra planta. És el que ha passat al llarg de la història, les plantes s'anaven encreuant i generant diversitat de manera atzarosa. Però aquí ho fem de manera dirigida: escollim una planta que té gens de resistència i una que no, i portem el pol·len d'una a l'altra. És fer d'abella.

Com saps que té gens de resistència una planta?

S'utilitzen marcadors moleculars. Es mira el DNA. Se sap que hi ha fragments del DNA –hi ha gens– que el que fan és donar determinada resistència. I llavors fas proves amb marcadors moleculars al laboratori per identificar-les.

Com transferiu el coneixement generat?

Aquest és un element clau que cal millorar. Al final, per transferir coneixement necessites un

contacte directe amb pagesos i pageses, i aleshores el que necessites és fer xarxa amb entitats que estiguin en contacte amb el sector, com les Agrupacions de Defensa Vegetal (ADV), que són molt importants perquè hi col·laboren constantment. És essencial treballar en xarxa.

Quins resultats us han fet especial il·lusió?

N'hi ha diversos. Quan vam començar a treballar amb els productors de l'IGP Calçot de Valls, una mota de calçots en feia quatre, i després de

“El repte actual és fer participis els pagesos i les pageses d'aquesta feina de conservació de la biodiversitat”

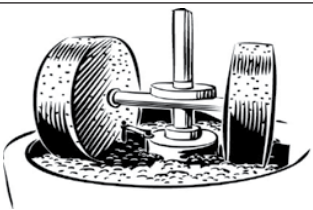
la nostra col·laboració amb ells, en feia vuit. Va haver-hi un increment important del rendiment sense perdre qualitat i sense incrementar l'impacte ambiental. Es va fer molt bona feina. A la gent del fesol de Santa Pau, que també estimem molt, els hem fet un bon acompanyament de tot el sistema productiu, les varietats... Resultats exitosos n'hi ha molts, però en aquest vessant de transferència destacaria aquests dos.

El tomàquet, però, és una de les espècies amb què treballem més

Estem en un projecte per augmentar la tolerància de les plantes del tomàquet a l'estrès hídric. Les espècies silvestres del tomàquet són al Perú i a l'Equador. En col·laboració amb la Universitat de València estem cultivant espècies silvestres que vivien al desert d'Atacama, és a dir, un lloc molt àrid, i d'altres a l'Amazones, és a dir, un lloc molt humit. Confiem trobar gens que donin tolerància a l'estrès hídric. També estem treballant amb un tomàquet de penjar reptant, i aquest any ja ens n'han demanat deu mil llavors; vull dir que, al final, el nombre de llavors també és un indicatiu que la gent l'adopta.

Quin és el repte actual quant a biodiversitat cultivada?

El repte actual és fer participis els pagesos i les pageses d'aquesta feina de conservació de la biodiversitat que a Catalunya estan fent moltes entitats i el Departament d'Acció Climàtica. Em refereixo tant a la part de la conservació com dels beneficis derivats. Al final, no conservem perquè ens agradi tenir un museu, sinó perquè ens agrada que les varietats tradicionals es plantin i serveixin als pagesos i a les pageses per vendre i guanyar diners d'una manera sostenible. Ara el repte és la pagesia. 🌸



oliflix[®]

Lliurament a domicili (garrafes de 5 litres)
Tel. 977 41 06 00 Whatsapp: 681 25 83 11
info@oliflix.com

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Preus especials per a associacions de consumidors

Visites gratuïtes, pedagògiques i didàctiques al voltant de l'artesanía de l'oli d'oliva en el nostre molí artesà de pedra de Mequinensa.

Obertes a associacions, grups i particulars, especialment per a nens i nenes.

ECOLÒGIC I
ARTESÀ,
NATURALMENT



Molí a Mequinensa
Partida la Plana s/n. Tel. 9974 464 722
50170 Mequinensa (Zaragoza)
ES-ECO_028_AR



Molí a Flix
C/ Pont, 6. Tel. 977 410 600
www.oliflix.com
Vegeu vídeo de Youtube escanejant el codi

