

Slow Food al Vallès Oriental

Marina Duñach, Gerard Piñeiro, Joan Maria Ribas,
Gemma Safont i Pep Salsetes*

1. Introducció

En aquest article, un grup de persones de Gallecs i altres espais del Vallès Oriental, ens parlen de com treballen per aconseguir recuperar productes que s'havien conreat a les nostres terres i que s'han perdut, o gairebé. D'altres ens expliquen com han aconseguit implantar una manera diferent de menjar, a través dels menjadors escolars. A la base d'aquestes pràctiques hi ha una filosofia de vida, una manera d'entendre la relació de les persones amb el seu entorn, que s'ha anomenat *Slow Food*¹.

2. La filosofia Slow Food

Slow Food és un moviment de persones, que sense discriminació de cap mena, es proposa preservar el nostre patrimoni agroalimentari, i per tant, fomentar la biodiversitat com un model de vida basat en el respecte a la riquesa humana i natural, amb els valors marcats per la promoció del producte bo, net i just. Aquesta entitat, creada per Carlo Petrini (Bra, Itàlia), genera des de ja fa quasi bé 20 anys un moviment constant i en evolució, cosa que li ha permès guanyar un gran prestigi arreu del món. Des dels laboratoris del gust fins als models de protecció de varietats locals que promouen mit-

jançant els baluards i les arques del gust, Slow Food ha sabut passar de la reivindicació a ser un moviment que construeix o reconstrueix models de preservació de la biodiversitat des de l'escala local fins a la transnacional.

Slow Food s'organitza en diferents llocs del món mitjançant la xarxa Convivium, el nom que reben les agrupacions locals i que treballen des de fa temps en diversos projectes amb la mateixa finalitat.

3. Convivium Slow Food Vallès Oriental: qui som i on anem

El Convivium Slow Food Vallès Oriental, constituït el maig de 2008 i amb seu a Can Jornet de Gallecs, està format per persones de la comarca que comparteixen inquietuds al voltant d'una alimentació i d'una producció basada en els principis de bo, just i net, que defensa Slow Food.

Els objectius són:

1. Potenciar la defensa de la biodiversitat amb l'Arca del gust del Vallès Oriental

1.1. Recuperació de les varietats locals i tradicionals d'horta i foment del producte fresc de temporada

1.2. Producció respectuosa amb el medi ambient: agricultura ecològica

1.3. Comerç de proximitat: comerç bo, just i net

¹ El TERMCAT proposa que l'equivalent en català a *slow food* sigui *ecogastronomia*, que defineix com el corrent que promou la gastronomia tradicional basada en productes artesanals i ecològics i la preservació del patrimoni alimentari local. I afegeix: la forma anglesa *slow food*, per oposició a *fast food*, també pot tenir com a alternativa catalana *menjar sense presses* en alguns contextos.

* Slow Food Vallès Oriental. slowfoodvallesoriental@gmail.com

2. Connectar productors i coproductors² a través de mercats, fires i agrobotigues

3. Promoure l'educació del gust

4. Promocionar els productes de qualitat del Vallès Oriental i el seu consum

Dins de Convivium s'hi integra la comunitat d'aliment de Gallecs.

3.1. L'espai rural de Gallecs i la seva vinculació amb Convivium Slow Food Vallès Oriental

El projecte neix a Gallecs per la seva identitat i reconeixement per part d'Slow Food com a comunitat de l'aliment l'any 2006 i l'atorgament del baluard a la mongeta del ganxet. Segons Carlo Petrini, Slow Food defineix així una Comunitat de l'aliment: "conjunt de persones involucrades a la producció i distribució d'aliments vinculats a un territori, ja sigui a nivell històric social o cultural. Les comunitats de l'aliment utilitzen tècniques de producció sostenible".

La comunitat de l'aliment Slow Food de Gallecs està formada pels membres de l'Associació agroecològica de Gallecs, on hi ha els pagesos i les seves famílies, que conviuen i treballen a l'Espai Rural de Gallecs.

L'objectiu principal de l'Associació és assolir el desenvolupament rural sostenible per mitjà de l'agricultura ecològica i garantir el relleu generacional dels pagesos de Gallecs.

Aquest objectiu es porta a terme mitjançant l'aplicació d'un model de gestió agrícola respectuós amb el medi ambient, que afavoreix la biodiversitat, la protecció i la millora de la qualitat del sòl, la recuperació de les varietats tradicionals i locals; garanteix la qualitat dels aliments i el comerç de proximitat; contribueix a la mitigació del canvi climàtic i fomenta l'ús de les



Figura 1. Les fires permeten posar en contacte productors i coproductors o consumidors

energies renovables i l'associacionisme agrari, dins del marc de l'agricultura periurbana.

En aquest sentit, Gallecs té 201 hectàrees d'agricultura ecològica que permeten oferir a la ciutadania productes de qualitat i de proximitat: cultius extensius de secà (espelta, blat de Síria, sègol i civada), llegums (mongeta del ganxet, cigró menut i llentia pardina) i hortalisses de temporada.

3.2. La recuperació de varietats locals i tradicionals a Gallecs

Un dels majors problemes que tenim ara és la pèrdua de llavors de varietats locals i tradicionals, tant del Vallès com de tot Catalunya i com a conseqüència, l'afectació a la cultura associada a aquestes llavors i al seu consum. Aquesta manca de patrimoni fitogenètic influeix en la nostra alimen-

² Un coproductor és un consumidor que coneix i entén els problemes de la producció alimentària i que s'implica activament amb el productor per garantir-li la compra dels seus productes.



Figura 2. L'any 2010 s'han cultivat a Gallecs diferents varietats de blats antics

tació, tant pel que fa aspectes de salut com en el patrimoni de la cuina tradicional del nostre país.

Des de Gallecs, a través de l'associació agroecològica i amb el suport del Consorci de Gallecs, s'està actuant en aquest àmbit, bàsicament en dos projectes, contribuint a l'augment de la biodiversitat agrícola dins del territori:

1. La recuperació i/o implantació de blats antics
2. La recuperació de llavors tradicionals d'horta



Figura 3. A Gallecs s'han recuperat diferents llavors d'horta, com la d'albergínia negra llarga i l'albergínia blanca

El 2010 s'han cultivat a Gallecs els següents blats antics: espelta petita, espelta bessona, espelta, blat persa, xeixa, florence aurora i blat Montcada.

En relació amb la recuperació de llavors d'horta, s'han conreat, entre d'altres: albergínia negra llarga, rave negre, tomàquet de bombeta groc, carbassa petita, bròquil de Santa Teresa, albergínia blanca, enciam llengua de bou, tomàquet de penjar mallorquí i tomàquet d'amanir esquena verd.

4. La recuperació de les varietats de tomàquet en el Vallès

Un dels productes en el qual està treballant Convivium és en la recuperació de les diferents varietats de tomàquets. Per això estem presents en les diverses fires que es fan a l'espai agrícola de Gallecs: la fira de la xarxa de llavoristes, la fira de la mongeta del ganxet, la fira dels cereals, etc. i impulsem la creació de dues noves fires, una a Santa Eulàlia de Ronçana, que amb el nom de *Lliga't a la terra*, ha por-

tat de l'hort a la taula les diverses varietats de productes d'horta que encara preservem a la nostra comarca, amb especial atenció a la recent Fira del Tomàquet del Vallès.

Si mirem enrera, possiblement, ja a partir de l'inici de l'agricultura, en el neolític, es van començar a triar les llavors per raó de la seva productivitat, per tal d'alimentar millor el grup. En el nostre entorn, aquest esperit de millora i producció és més notable a partir de mitjans del segle XX. Eren temps de creixement urbà i al camp se li exigia mecanització i resultats eficients; s'introduïa l'esperit industrial en el medi agrícola. És en aquell temps quan més llavors i fruiters antics van desaparèixer mentre guanyaven terreny les varietats híbrides o millorades pensades per a la demanda dels nuclis urbans en creixement.

62

Però no tothom pensà així i alguns hortolans i hortolanes es varen resistir a perdre aquestes varietats antigues que superen gustativament la mitjana de sabor per sobre de les anomenades millorades per les gran empreses de llavors.

Nosaltres, que hem tingut la sort de conèixer alguns d'aquests resistents que generosament ens han donat les seves llavors per tal que no es perdin, hem pensat que amb la 1a Fira del tomàquet en podríem salvar algunes. Sobretot, a través del tast que es du a terme tant per part del públic com dels professionals, verduaires, hortolans, hostaleria, gent del món de l'alimentació, mitjans de comunicació, etc. on poden retrobar aquells gustos de tomàquets, de qualitat molt superior a les boles vermelles que es troben habitualment a les grans superfícies.

Un cop tastats i valorats aquests tomàquets i emplenades les fitxes, és

possible que això serveixi per replantar-se'n la producció a través de planteraires de la comarca i hortolans que s'hi engresquin. Com a Slow Food, pensem que tenim una bona oportunitat per ampliar la gamma d'hortalisses de qualitat, tal com s'ha aconseguit fins ara amb la mongeta del ganxet.

Tomàquets recuperats i procedència: pometa de can Mataporcs de Santa Eulàlia, el tres caires de can Rusinyol de Rubí, pometa Salvador Canyelles de la Garriga, palosanto de ca l'Ànima i de l'Etern de Cardedeu, cor de bou de



Figura 4. Fira del tomàquet del Vallès (superior) i tastet de tomàquets (inferior)

Vacarisses del Domenech Camps, pometa Lluís Vil·la de l'Ametlla del Vallès, montserrat del Sr. Pepet de Vacarisses, tardà de Riells de l'Eulàlia Forns i rosa de Ca l'Ivo de Parets i Etern Verdguer de Cardedeu.

5. Projecte de menjador escolar ecològic

El curs 2009-2010, a Osona, va néixer un projecte per oferir als pares i mares, i a les escoles, un model de menjador que, sobretot, afavorís l'alimentació de qualitat dels nens i nenes en edat escolar. Per fer-ho possible, es treballa amb una filosofia que es basa en quatre compromisos:

1. Els menús que s'elaboren a les escoles són *equilibrats i nutritius*: es té molt en compte no només la composició nutritiva del menjar i l'aportació correcta de cadascuna de les famílies de nutrients, sinó que també es vetlla per crear cada dia el clima i l'atenció òptims a l'espai de menjador, perquè els nens i les nenes gaudeixin d'un espai emocionalment tranquil i positiu.

2. Tots els productes que es cuinen a les escoles són de *producció ecològica certificada*: com tots sabem, els productes ecològics són sinònim de salut i de sabor. Són més saludables perquè no contenen elements químics de síntesi,



Figura 5. Menjador de l'escola Can Besora, a Mollet del Vallès

i són més saborosos perquè respecten el creixement del producte (ja sigui verdura, hortalissa, fruita, pollastre, vedella, porc, iogurt, etc). En el cas del peix, només es cuina peix fresc, de les nostres costes, i de temporada. Cuinar amb productes ecològics ens assegura que els infants coneguin l'autèntic sabor de cadascun dels aliments, ja que en tots els casos es tracta de productes provinents d'explotacions artesanals de qualitat.

3. Els productes que es cuinen provenen de *productors de proximitat*; d'aquesta manera, els pares i mares també poden conèixer quins productes mengen els seus fills i filles, el productor coneix l'escola i s'estableix una relació de confiança i de qualitat en el producte que subministra per a les cuines que es gestionen. A les escoles, els pares i mares tenen a la seva disposició la llista completa de productors amb els quals es treballa.

4. Els àpats que se serveixen són elaborats diàriament a la cuina de la pròpia escola, *respectant la temporada de cada producte* i sempre a partir de productes frescos, sense congelats: a l'hivern no es cuina mongeta tendra, perquè hauria de ser congelada o venir de l'altra banda del món, per posar un exemple. No cal. A canvi, tenim moltes verdures que, ben cuinades, fins i tot agraden a la mainada: el trinxat de col i patata, la carbassa, el bròquil, etc. A final de curs i a principis, mengem préssecs, síndria, meló, i a l'hivern podem anar coneixent les diferents varietats de pomes o de peres que es produeixen al nostre país. El moniato pot acompanyar un plat de vedella, igual que la poma reineta pot acompanyar un rostit de porc.

Des de setembre del 2010 Ecomenja està present al Vallès, a través del servei de cuina i menjador del CEIP Can Besora, a Mollet, on se serveix un men-

jar bo, sa i nutritiu. Com es tradueixen aquests compromisos amb la realitat del dia a dia? Doncs per exemple, gairebé la totalitat de verdura i hortalisses, així com també bona part dels llegums (ganxet i cigró menut) que mengen els nens i nenes de Can Besora provenen dels horts ecològics de Gallecs (la Núria, la Marta, la Txell i el Xavi de can Salvi, l'Isidro i el seu fill Raül). El pa l'elabora cada dia en Ramon i el seu equip del forn Prat amb la farina d'espelta que es produeix a Gallecs. El peix ens el porta l'Esteve i la seva família de la Floreta del Mercat de Mollet.

També estem en una altra població vallesana, Santa Eulàlia de Ronçana, on, a través dels productors Ènic Gubern, en Josep Solé, la gent de la Kosturica, en Llull Carbonell i la gent de la granja Maspons ens serveixen els productes tot respectant una vegada més el producte de proximitat i de temporada. Allà estem treballant a les escoles bressols, tot fent pinya amb el professorat, les AMPA i els educadors d'aquests centres. I perquè l'alimentació no és cosa d'un sinó col·lectiva, també és important el suport d'associacions i institucions, com els que tenim dels ajuntaments de Mollet i de Santa Eulàlia (aquest segon, per exemple, ha primat els criteris dels quals parlàvem a l'hora de fer el concurs de gestió de les cuines d'aquestes escoles).

Si continuem aquest camí, aconseguirem que la mainada d'aquestes escoles mengi bo i mengi sa, i així els ajudem a gaudir més de la bona alimentació més que del menjar industrial (d'un bon pollastre, d'un iogurt deliciós, d'una fruita madura, d'un pa com els que quasi s'havien perdut, d'una truita feta amb ous de veritat, d'una mongeta del ganxet cremosa i sense pell...) i de retruc, també aju-

dem al medi ambient, ja que evitem llargs transports, excessos de química, respecte pel cicle vital i el ritme de cada producte, i ajudem l'organisme dels infants en el seu desenvolupament aportant els nutrients que realment necessita.

Ecomenja és sòcia d'Slow Food, i pertany a la xarxa de menjadors escolars ecològics que es va crear fa dos anys a l'Estat. Alhora, formen part de la Xarxa Europea de Menjadors de Col·lectivitats Ecològics. La filosofia és la d'Slow Food quan diu que el menjar dels nens i nenes cal que sigui Bo, Net, Sa i Just. Oferint aquest servei a les famílies, sense encarir el preu que ara estan pagant per al menjador, col·laborem per una alimentació millor, però també en educar els infants en el bon menjar, prevenint obesitats i altres malalties modernes. Alhora, estem col·laborant amb els petits productors artesanals del nostre territori i en la sostenibilitat mediambiental.

6. Cirerers i olivers al Vallès?
Doncs sí...

Dèiem que un dels objectius de Convivium és el de la recuperació de productes de qualitat del Vallès Oriental i explicàvem la recuperació de diferents varietats de tomàquet. Però tenim també projectes de futur en els quals estem treballant: el de recuperar les oliveres i les cireres de Martorelles.

Sembla que el temps fa oblidar coses del passat amb una rapidesa de vegades fulminant. Però no sempre és així, i menys quan resulta que el subjecte en concret, ha format part del cicle vital d'un col·lectiu. Doncs bé, aquí tenim dos casos d'oblit històric, fruit de les grans modes del «mercat»: la cirera i l'oliva del Vallès. No és que amb aquesta article vulguem vindicar

l'autenticitat i originalitat de la cirera i l'olivera del Vallès, això seria un despropòsit! Ara bé, el Vallès, no fa tants anys, era una comarca amb grans extensions de cirerers i oliveres.

6.1. Les oliveres i l'oli

Segons el llibre d'autoria desconeguda, publicat l'any 1874, anomenat *Estudio Agrícola del Vallès*, el Vallès Oriental ja disposava de més de 2.000 quarters dedicades al cultiu de l'olivera. Fins i tot, en un altre llibre anomenat *El Paisatge, la societat i l'alimentació al Vallès Oriental (segles X-XII)* de Jaume Vilaginés, parla del mercat de Caldes com un mercat de referència del país de l'època per a la venda i el cultiu de l'olivera i l'oli. Cosa que ens fa suposar que el Vallès ha tingut, durant molts anys, un bon prestigi i una gran tradició de cultiu d'oliveres arreu de la nostra comarca.

De varietats antigues se'n coneixen diverses: de la Vera, olesanes, valencianes o sevillanes entre altres, segons l'*Estudio Agrícola del Vallès*. Per tant, de riquesa varietal la que vulgueu, encara que, desgraciadament, la gran majoria ja s'han perdut.

El Vallès també disposa d'antics trulls arreu del territori. Des del conegut i renovat trull de can Saperas a Bigues i Riells, passant per la riquesa de molins que disposen algunes cases de Cànoves i Samalús, Sant Feliu de Codines, la Garriga, Sant Antoni de Vilamajor, Bigues i Riells etc, aquestes evidencien la gran extensió que tenia el cultiu de l'olivera a la comarca

6.2. Els cirerers, una història dolça

En Josep Solsona, fill de can Solsona, a Sant Fost de Campsentelles, m'explicava que al seu poble, cap els anys tren-

ta i quaranta del segle passat, sortien cada setmana dos i tres carros carregats de cireres per vendre al poderós mercat del Born, a Barcelona. També em deia que en Josep Serra, fill de can Feliuàs, que a Sant Feliu de Codines, en l'època de collita de la cirera, entre maig i juny, hi havia un camió dedicat únicament i exclusiva a recollir la cirera collida des de Palau fins a Sant Feliu, per vendre-la també al mercat del Born de Barcelona. Podríem dir que era el «camió de la cirera».

Molts eren els pobles que es dedicaven al seu cultiu, però la gran majoria només la cultivaven com un complement més d'altres cultius, com era la vinya o l'horta. Del Vallès, es parla molt encara de les cireres de Martorelles i Santa Maria de Martorelles o de Caldes de Montbui, però poques de les varietats que podríem definir com a estoiques han resistit els grans embats del gran mercat i les expansions urbanes d'aquests últims decennis. Al Vallès es

65



Figura 6. Cirerer a Santa Maria de Martorelles

coneixen, entre d'altres, les varietats Reginal, Sant Isidre o la Cor de Colom. I encara que podem trobar alguns vestigis d'aquestes varietats, la vida d'aquests cirerers, molt valorats als mercats antigament, està en perill.

Bé, doncs, aquí teniu exemples de dos casos, l'oli i la cirera, que hem de recuperar, ja no només per voluntat,

sinó per responsabilitat. D'esforços ja se'n fan. Darrerament, sembla que la dinàmica és la de preservar algunes d'aquestes varietats. Ara bé, cal l'empenya de tots els actors de la nostra societat i de la nostra comarca per fer possible la recuperació i la salvació d'aquests dos fruits que també formen part de la història del Vallès.