

A la recerca de la llavor perduda

La biodiversitat perd la sublim riquesa amb el pas de les generacions: a Europa, hem perdut fins al 70% de les varietats de fruita i verdura que es conreaven a principi del segle XX. La lògica implacable del mercat ha estat en bona mesura la responsable d'aquest empobriment, que diverses iniciatives de bancs de llavors intenten pal·liar.

Caldria demanar, en primer lloc, fins a quin punt és indispensable que la biodiversitat es mantingui sempre complexa, amb una munió de varietats d'una mateixa espècie. Un informe de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura (FAO) ens adverteix que la pèrdua de biodiversitat, en la fruita i la verdura, és un fenomen involutiu que "ha incrementat la vulnerabilitat de l'agricultura i ha empobrit l'alimentació humana". Afegim-hi encara la pèrdua de diversitat genètica, concepte que inclou varietats tradicionals i modernes i més espècies salvatges que es podrien emprar avui, però també a l'avenir, per a l'alimentació i l'agricultura. El manteniment d'unes constants òptimes de biodiversitat permet de garantir que, en cas de grans plagues o alteracions climàtiques, les probabilitats que hi hagi més espècies que sobrevisquin seran més grans.

"Si no en plantaves, no en menjaves". Al camp de la Garrotxa era tradició que a cada casa es guardés la llavor per a l'any següent, per garantir que es podria tornar a sembrar. Raons discutibles de productivitat i tecnificació imposades pel model agroindustrial han fet que moltes varietats tradicionals es perdessin. L'any passat es va engegar el projecte de banc de llavors impulsat pel Consorci de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa

(SIGMA), en col·laboració amb el Parc Natural de la Zona Volcànica, l'IES la Garrotxa i l'Obra Social de la Caixa, que es proposa de preservar varietats tradicionals de la comarca per reintroduir-les al mercat. Com explica un dels responsables del projecte, Francesc Canalias, "hem aconseguit de preservar fins a vuitanta varietats velles, després de provar-les al camp i comprovar si realment eren varietats en perill de desaparèixer. És una feina lenta". El banc es proposa de garantir la continuïtat del conreu de varietats de fajol com el de l'arracada o pota de gall; la patata mora; el fesol tavella brisa; varietats de blat de moro blanc de cycle curt, de la creu, del país i del queixal; o el nap, negre, groc i blanc, a més a més de tota mena de varietats locals d'arbres fruiters. En aquesta tasca de cerca per a la conservació, hi ha fites importants, com és ara incorporar al banc llavors de mongeta negra. En aquest cas, com en més, la llavor ha arribat al banc "perquè un pagès l'havia guardada com un tresor, com feien el pare i l'avi, i ens la va oferir, conscient que corria el perill de desaparèixer quan ell ja no hi fos", ens diu Canalias. En acabada la fase de conservació, la tasca dels banquers serà d'oferir convenis al pagès per donar-li la possibilitat de sembrar les espècies antigues conservades en fred amb la condició que retorni el doble de les llavors que li han estat cedides,





Dalt, Jornades de Portes Obertes.
Baix, un pagès recollint llavor d'encliam.



després de la collita. Com dèiem, es planta per menjar. Amb les varietats que ha plantat, el banc ha fet “una revisió organolèptica amb restauradors de la comarca per a veure quina és millor i quines es poden incorporar al menú gastronòmic de la comarca”. De fet, un dels compromisos que assumeix l’anomenada cuina volcànica de la Garrotxa és cuinar amb ingredients autòctons. L’any passat, del banc van passar al plat dues varietats de tomàquets de pera que s’havien anat perdent. Canalias creu que “l’agricultura local només se’n sortirà amb productes ben diferenciats i de qualitat”.

Sense manipulació. A la mateixa comarca de la Garrotxa, a les terres més altes, fa més de vint anys un grup de pagesos van prendre consciència que “calia preservar llavors que no haguessin estat sotmeses a cap mena de manipulació, i per això havíem de multiplicar les varietats locals encara que no tinguessin sortida comercial”, explica Jesús Vegas, fundador d’Ecol·lavors, una altra peça de la Xarxa Catalana de la Biodiversitat Cultivada. L’experiència ha arribat a un bon punt de maduresa, amb més de quaranta cases col·laboradores i un patrimoni entre 130 i 140 varietats diferents, ben vives: “Hem anat plantant, perquè en pot no valen res.” La conservació de llavors es fa “per proveir els nostres horts; no venem, sinó que fem intercanvi”. Per enfortir la xarxa, cada estació de l’any els seus membres, que tenen com a centre d’operacions l’hivernacle el Trull, s’apleguen en assemblea i fan tallers per transmetre’s els uns als altres els coneixements indispensables per a garantir la reproducció de la llavor. Un equip gestor vetlla pel respecte a un protocol que segueix uns requisits inevitables com ara practicar l’agricultura ecològica, comprometre’s a reproduir una varietat de cada espècie i evitar els encreuaments. Així mateix, el pagès ha de fer selecció de fruits, reconèixer els exemplars més vigorosos per a extreure’n la llavor. El compromís de cada casa de pagès col·laboradora arriba fins al punt que ha d’apadrinar una varietat o diverses, però sempre d’espècies diferents, per evitar els encreuaments. Tot esforç és poca cosa

contra “la por que es perdin varietats, cosa que ja passa diàriament. Aquestes llavors són el llegat dels nostres agricultors, dels nostres avis, i cal que el conservem”.

Fullejar arxius històrics. Per tal de “treballar per facilitar i promoure el manteniment de la biodiversitat agrícola al camp i al plat”, com diu el lema, el 2003 va néixer un nou centre de protecció de la biodiversitat, Esporus, a iniciativa de l’Era, associació de suport a l’agricultura ecològica vinculada a l’Escola Agrària de Manresa. Com recorda un dels membres, Marta Arce, “arran d’un curs sobre conservació de la biodiversitat que es va fer a l’Escola Agrària, dues persones de l’Era vam pensar que podríem muntar alguna, cosa, vam anar a Caixa Manresa, i hi va donar suport”. En primer lloc, per definir i especialitzar la tasca d’Esporus, es va observar què es feia a Catalunya en matèria de conservació de la biodiversitat, i va quedar palès que, “així com hi havia unes quantes iniciatives, prou reeixides, sobre arbres fruiters, hi havia riscs ben perceptibles de pèrdua de biodiversitat en cereals i horta, i ens vam posar a treballar en aquests dos camps”. Un primer any el van dedicar a la recerca, a anar a visitar pagesos, però també a consultar arxius històrics, antigues revistes agrícoles en què es donava notícia de varietats ara gairebé introbables. Anant de pagès en pagès i submergint-se als vells arxius, es va poder dibuixar un panorama segons el qual “sí que n’hi ha, de pagesos que cultiven varietats tradicionals, però són realment pocs, dispersos i molt grans”. Certament, remarca Marta Arce, “el problema més gran és l’edat, i el relleu generacional no hi és garantit”. Després de la prospecció, hi ha la conservació de les varietats cedides pels pagesos, que se sembren, es recullen i s’envasen. A més, són ben fitxades, amb una caracterització agronòmica i organolèptica que ha d’esbrinar si hi ha carrera comercial per a aquesta varietat i si realment pot guanyar-se l’estima del consumidor. La tasca de conservació no és pas fàcil, i cal estar molt a l’aguait amb els encreuaments: “Una espècie com el tomàquet, i en tenim 60 varietats a



A l'esquerra, tomàquet esquenaverd. A la dreta, flor de ceba sang de bou de Mataró.

Esporus, no presenta gaires dificultats de conservació, perquè posa entrebancs als encreuaments, però entre al·lògames com ara la carabassa o la col, en què és més fàcil que hi hagi

encreuaments, cal anar amb molt de compte." També cal ser molt estricte amb bledes o pastanagues, que tenen parents silvestres molt propers, i per això cal cultivar-les fora del seu abast.

Esporus multiplica cada any al camp les varietats i en guarda la llavor seca a l'armari, o es refrigera, quan es tracta de llavors especialment sensibles. Amb el temps, l'Era ha sabut crear una xarxa de col·laboradors que multiplica varietats, "gent de confiança que saps que ho faran bé", com diu Arce.

Les plantes silvestres, també

La necessitat de conservar la biodiversitat no s'acaba amb tot allò que salta del camp al plat. Mantenir la riquesa de les varietats silvestres també és una missió de futur, assumit des de projectes com Genmedoc (Recursos Genètics del Mediterrani Occidental), plataforma en què diversos centres de conservació de la regió es proposen, d'una banda, intercanviar informació sobre gestió de bancs de germoplasma i, d'una altra, establir protocols de col·laboració comuns de conservació i germinació d'espècies mediterrànies d'interès per a la recuperació d'espais naturals. El projecte ha comptat amb la participació, entre més centres, dels jardins botànics de València, Barcelona i Sóller, que han tingut una gran ocasió per a potenciar els seus bancs de germanoplasma. Josep Maria Montserrat, del Jardí Botànic de Barcelona, ens explica que "en una primera fase, ens hem cedit materials, per assegurar-nos que no es perd material genètic, i ara el que hem de fer és generar llavors a partir de tot allò que guardem". A la Mediterrània occidental, "el canvi d'usos del territori ha fet que es perdés biodiversitat, que hi hagués un impacte fort sobre els boscos i la vegetació espontània. A més, en països en què el bosc creix, com ara Catalunya, ha tendit a la uniformització". El jardí botànic ha contribuït al projecte amb l'estudi de dos hàbitats considerats prioritaris a la UE: les comunitats gipsícoles (pròpies de terrenys rics en guixos) i les rupícoles calcàries. Les espècies seleccionades pertanyen a tres categories: espècies estructurals en la comunitat, espècies característiques i endemismes. Les llavors recol·lectades provenien de poblacions situades a les Serres del Camp i la Serra de les Guineus (la Noguera) i la Vall del Llobregós (la Segarra), pel que fa a les comunitats gipsícoles. Quant a les espècies rupícoles calcàries, les recol·leccions s'han fet als massissos de Montserrat i de Sant Llorenç del Munt, i al pre-Pirineu (serres del Cadí-Moixeró, el Boumort i el Montsec). El nou projecte que succeeix al Genmedoc té per objectiu fer experiments per observar si el canvi climàtic pot afectar les plantes silvestres, "fins al punt que espècies que ara són rares puguin esdevenir al cap del temps comunes".

Difícil redreçament. L'objectiu que es marca Esporus és de revalorar varietats i donar-les a conèixer, "difondre la llavor", com sintetitza Marta Arce. Però els temps no són pas propicis: "En els temps actuals mana la casa comercial, que ha imposat el principi de distribuir menys producte, per homogeneïtzar la tasca agrícola i lligar el pagès, que ha de comprar la llavor i l'adob corresponent." Ara es tracta d'invertir els termes, i que "el pagès sigui qui porti el gra de varietats locals al mercat. Volem animar tothom a fer-ho, però és un procés lent en què és difícil d'arribar als pagesos convencionals", explica Arce, que afegeix que "també cal ensenyar als consumidors". Periòdicament, Esporus organitza tastos per donar fe que les propietats gustatives hi són. El resultat és que les varietats tradicionals tenen molt bona entrada en els horts d'autoconsum. També es vol arribar als restauradors i, doncs, continuar "creant demanda fins que als productors els sigui igual de fer una varietat que una altra".

Jordi Garriga