

Torna el safrà a la Catalunya interior

Joan Cartanyà
Investigador



Camps experimentals de safrà a la Guàrdia dels Prats i a Montblanc.

Fotografies: Joan Cartanyà

ANTECEDENTS

El primer intent de recuperar el cultiu comercial del safrà a la Conca de Barberà fou l'any 2008, en un tros de terra de la Guàrdia dels Prats. Aquest primer test va fracassar, al menys parcialment, per qüestions agrònòmiques: es va triar una zona experimental amb dificultats no previstes, com el tipus de sòl massa argilós o la freqüència elevada de senglars i talps.

Malgrat això, durant dos anys i mig va mantenir-se el cultiu experimental que ens va permetre completar el coneixement del cultiu del safrà a la nostra zona més enllà de la tradició oral d'alguns pagesos i pageses d'avançada edat que encara recordaven algunes pinzellades molt escasses del conreu del safrà. Aquesta experiència prèvia ens va servir per poder replantejar el projecte inicial i pensar en un projecte nou, innovador, viable i molt més just i sostenible, que és el que ara posem en marxa.

UN PROJECTE SOSTENIBLE

L'objectiu més ambiciós és aconseguir fer del cultiu comercial del safrà autòcton -considerat un dels millors per la seva qualitat- un projecte just i sostenible per a vendre safrà de qualitat a tot el món.

Es tracta d'edificar un projecte col·lectiu on cada empresa, pagès o pagesa que hi participi, ho faci amb una superfície estimada com a abastable per a gestionar-la una sola persona si li dedica les hores necessàries durant l'any de sembra, desherbat i reg, bàsicament, que es poden realitzar d'una manera escalonada durant els mesos de l'any, i unes 3 setmanes intensives a plena jornada, que s'esdevenen des de mitjans octubre fins a mitjans novembre (depèn cada any de la climatologia), per a la collita de les flors, el desbrinat i l'assecatge dels brins. La superfície que s'estima abastable segons aquestes característiques és d'uns 150 m², una superfície que pot arribar a produir el tercer i quart any de cultiu uns 500 g de brins de safrà.

Els responsables del projecte, ConcaPam, a part de proporcionar els bulbs de safrà s'encarreguen de processar, envasar i comercialitzar el safrà a preus sostenibles segons els costos reals del productor, de manera que l'empresa, pagès o pagesa que hi participi obtingui el preu just en relació amb la seva tasca de producció i el comprador del producte pagui el preu just en funció dels costos de totes les tasques realitzades fins que arriba a les seves mans.

GARANTIA DE QUALITAT

Un dels aspectes importants, i a la vegada essencials, del projecte és la garantia de qualitat del producte ofert. No es disposa encara de cap figura de protecció com una denominació d'origen o una zona d'indicació geogràfica protegida; abans cal un llarg camí per demostrar el que ara és una proposta. Malgrat això, s'actuarà des del primer moment com si ja existís un organisme de control de qualitat oficialitzat.

Per això, es durà un registre de totes les tasques realitzades a cada finca; control i assessorament en les tasques de cultiu; i sobretot una enorme confiança i col·laboració entre les empreses, pagesos i pageses participants. Tot plegat per garantir una qualitat i una seguretat estricta que assegurí que TOT el safrà que surti sota la marca del projecte «Safrà de la Catalunya interior» sigui únicament i exclusivament produït i envasat a la zona delimitada en un àmbit que es va iniciar a la Conca de Barberà i l'Alt Gaià, però que aquest any s'ampliarà a comarques veïnes, on també tradicionalment s'havia conreat safrà fins a començament del s. XX.

UN DESIG, UNA IL·LUSIÓ

Aquest és un projecte ple de romanticisme que parteix del desig de recuperar el cultiu del safrà a la Catalunya interior, que va començar a la Conca de Barberà i l'Alt Gaià i que ara s'amplia a l'Alt Camp, l'Urgell, la Segarra, el Bages, l'Anoia i les Garrigues, amb la il·lusió de que les catifes de les flors efímeres de l'amor tornin a pintar de color racons de la nostra terra i així poder-ho compartir amb qui ens vulgui acompanyar en el viatge, si més no, gaudint d'un sabor exquisit. ■



Santa Coloma de Queralt. Mercat 1903. Autor desconegut. Arxiu: Associació Cultural Baixa Segarra. Fons Joan Balcells Prats

Breu història del safrà a Catalunya

El safrà ha estat històricament un dels productes de comerç mundial més car per unitat de pes. Però, malgrat el seu alt preu, el conreu ha anat decreixent progressivament, tot a causa de l'excés de mà d'obra necessària que no en fa massa viable el seu cultiu.

El cultiu del safrà es troba estretament relacionat amb les civilitzacions més cultes del món oriental. Procedeix de la zona d'Anatòlia i des d'allí es va estendre el seu cultiu per tot arreu, essencialment per part dels àrabs que aprofitaren la "ruta de la seda" per portar-lo a la zona mediterrània. Hom calcula que arribaria a la Península Ibèrica durant els segles VIII i IX.

Ja a la baixa edat mitjana el safrà constituïa un important producte d'intercanvi i de producció a la Conca de Barberà, l'Alt Gaià, l'Urgell, la Segarra, el Bages i altres zones veïnes. Mentre que els grans mercats, a la primera meitat del s. XV, eren: Sant Cugat, Rubí, Sabadell, Manresa, Vilafranca del Penedès, Igualada, Santa Coloma de Queralt, Cervera, Tàrraga i Balaguer.

A l'entrada del segle XVIII tenim les primeres notícies del conreu del safrà a Rocafort de Queralt. Molts pagesos tenien un o dos cortons dedicats al conreu d'aquesta planta, i anaven a vendre el producte obtingut a Santa Coloma de Queralt. A finals del s. XIX i principis del s. XX a Santa Coloma de Queralt encara hi havia un important mercat dedicat a la comercialització del safrà. A Rocafort de Queralt també hi havia diversos comerciants de la planta, els quals van fer negocis a l'estranger, fins i tot a Amèrica a través de rocafortins emigrats a Cuba a fer les amèriques.

El safrà de Catalunya estava considerat com el millor del món segons alguns textos antics i referències més modernes.

Encara avui, resta l'empresa Espècies Corbella que després de quatre generacions segueix en el negoci.

Poc a poc, la producció autòctona va anar decaient i des de finals de la dècada dels 20 del segle XX, aquesta esdevé en alguns indrets, especialment a l'Alt Gaià, quasi simbòlica i només perdura a nivell d'autoconsum.