



astrobanyles

agrupació d'astronomia i ciència del pla de l'estany

Setmana de la Ciència.

20.11.2021 a les 19:00. Museu Darder.

Conferenciant: Víctor Garcia Torres. Projecte Triticatum.

Xerrada: Origen de les plantes domesticades

Víctor Garcia va crear l'associació Triticatum fa més de 12 anys, per mirar de recuperar llavors de blat tradicionals que s'havien plantat a la Península des de fa més de 4.000 anys. Ara Triticatum és també un jardí botànic de plantes de blat, té un apartat de divulgació per donar a conèixer les llavors de blat tradicionals, elabora farines amb 3 molins de pedra, que li ha servit per guanyar-se la vida tots aquests anys, i col·labora amb flequers i farineres que volen treure al mercat varietats de blat tradicionals que ara no es comercialitzen. Ha arribat a tenir 700 llavors de blat de tota Espanya però moltes les ha tornat al seu lloc d'origen i s'ha quedat només amb 80 que són les tradicionals de Catalunya. Ara hi ha un centre de reproducció de llavors a Madrid amb més de 2.200 tipus diferents de blat, on fan la feina de refresc de les llavors, l'estudi de les plantes i la influència que té el tipus de sòl i el clima, feina que ell va fer durant molts anys.

Recuperar llavors tradicionals, algunes de les quals les van portar els fenicis o els romans, és la manera de preservar un patrimoni que és nostre i que ens proporciona sobirania alimentària. És a dir, no tenir dependència de llavors industrials que ens obliguen a pagar «royalties» per utilitzar-les, que no es poden tornar a plantar l'any següent si no es paga de nou la patent i que obliguen a la utilització d'adobs químics i herbicides. Les empreses que fan llavors millorades miren que siguin el màxim de productives. Una llavor de blat industrial pot donar 6.000 kg de blat per hectàrea, mentre que una llavor tradicional dona uns 2.000 kg per hectàrea. Les llavors tradicionals no es poden registrar ni patentar. Les empreses fan alguna modificació per millorar la llavor i la patenten com nova. Les llavors antigues són supergustoses, són menys productives però també menys exigència de nutrients de la terra, són més altes que les industrials, amb el que estan més exposades al vent i la pluja, però també es defensen millor de la competència de les males herbes. Les llavors tradicionals van associades a la sobirania alimentària, els cultius ecològics i el respecte al medi ambient, el comerç just, el producte de proximitat i les explotacions familiars.

El 3,5% de la població de la península tenen al·lèrgia al pa industrial, sense comptar els celíacs. Els metges recomanen menjar pa tradicional, per exemple el d'espelta, per evitar les al·lèrgies. El d'espelta és el primer pa tradicional que es va comercialitzar, però ara hi ha pa d'espelta que no es fa per el mètode tradicional, que està desvirtuat. El pa tradicional cada vegada té més quota de mercat, arribant a un 17% a Alemanya. A Catalunya no arriba a l'1%. El pa tradicional és més car, però hem de ser conscients de la seva qualitat i els beneficis que ens aporta.

Quan van néixer els seus fills tenia un molí petit en el que feia les farinetes. Després va començar a fer pa, comprant la farina a Olot i així va començar amb el projecte Triticatum. Quasi sense adonar-se es va convertir en expert en blats antics. Anava a jornades tècniques a l'IRTA (Institut de recerca de tecnologies alimentàries) o a l'estranger, comprava llibres de blats antics i s'anava formant. Després va assessorar a farineres que volien produir blats antics. La farinera Coromines té una farina ecològica «a la pedra» que porten de França. Aquesta assessoria però, no li ha reportat diners. La primera persona a Catalunya en treballar amb blats antics va ser Jordi Mollà, de Sant Vicenç de Castellet. A Espanya hi ha diferents llocs en els que fan pans tradicionals, per exemple a Rincón del

Segura, Albacete. Víctor Garcia recomana, per fiabilitat, aquells fabricants que han treballat des de sempre de forma ecològica, que és una forma de treballar molt diferent de la industrial. Ell fabrica 20.000 kg de farina a l'any, mentre que una farinera industrial pot fer milions de kg al dia en automàtic, potser amb només 12 treballadors. El sistema tradicional dona feina a molta gent. A la farina blanca industrial li han tret el germen; en canvi, al molí de pedra va tot barrejat, el segó, que és la pell del blat, i la farina, produint el que es coneix com farina integral. El sistema tradicional requereix de fermentacions molt més lentes que l'industrial. El que es diu «ecològic» ara és moltes vegades un negoci que fan gras empreses. Víctor Garcia entén que l'ecològic ha d'incloure el respecte al medi ambient i a les persones i la producció quilòmetre zero, sense utilitzar matèries que hagin de venir de lluny. Opina que, encara que ja està bé que es vagi guanyant en consciència ecològica, s'hauria d'anar a un altre sistema de vida, més tranquil i més ecològic.

Arribat el torn de preguntes, explica que al pa sense gluten li han d'afegir farina de tapioca, mandioca o arròs, per què surti esponjós, ja que el gluten reté les petites bombolles de CO₂ que donen l'aspecte típic de la massa del pa. El pa sense gluten i sense les farines esmentades quedaria com una pedra. Per hibridar un blat a fi d'obtenir una varietat més productiva o una planta més curta, abans es tardava anys, ja que s'havien de fer successius conreus i esperar els resultats. Ara, a laboratoris com els de l'IRTA, es fa en poc temps un híbrid amb les característiques que vol l'empresa farinera. El Tramuntana és un pa que es va fer a partir de blats tradicionals, les varietats Arianna, Anza i Florence Aurora. Aquesta darrera varietat la va trobar a França, Mallorca i Burgos i va aconseguir portar 5.000 kg. Amb fermentacions llargues, utilitzant el llevat mare i sense millorants químics, la farinera Coromines va fer la farina blanca del pa Tramuntana. Malauradament, Víctor Garcia creu que el Tramuntana també s'ha desvirtuat una mica ara.