

Francesc Casañas

Director científic de la Fundació Miquel Agustí

“La desaparició de les varietats tradicionals va lligada a la desaparició dels aïllaments culturals”



DANI CODINA

Francesc Casañas (Sabadell, 1952) ens explica que la paraula varietat tradicional és la traducció de l'anglès land race, que significa varietat de la terra: “Durant molt temps ha evolucionat en una zona i un hàbitat determinat i, per la pressió de la selecció, inclosa la cultura dels pagesos, ha adquirit unes característiques particulars”. Casañas investiga, recupera, millora i posa en circulació les varietats tradicionals catalanes des de dues vessants que interactuen: com a catedràtic d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona i, com a director científic de la Fundació Miquel Agustí. Explica que fuig de la visió romàntica de les varietats tradicionals i que la Fundació és una eina per vehicular el seu objectiu: que el pagès es guanyi la vida amb les varietats tradicionals

La FAO estima que en els últims anys s'ha perdut un 90% de les varietats que es cultivaven a principi del segle XX. Li preocupa?

En un món que tendeix a la globalitat, conservar la mateixa diversitat que fa cent anys, quan la gent vivia molt més aïllada, és difícilíssim i molt car. És gairebé impossible dir que les cultures es dilueixin i les varietats tradicionals no ho fan, perquè la desaparició de les varietats tradicionals és pràcticament irreversible.

Però vostès es dediquen, precisament, a potenciar determinades varietats tradicionals...

Sí, però enfocuem la conservació pensant a tornar a posar en valor el que ens sembla que realment en té. Intentem utilitzar les varietats tradicionals com una via per buscar valor afegit i treure benefici per a l'agricultura catalana, que té molts problemes de competència respecte d'altres llocs que produeixen més barat.

Com decideixen a què se li ha de donar valor afegit?

Prioritzem les característiques sensorials i nutricionals diferencials del producte, que tingui un valor gastronòmic superior i defensable objectivament. Intentem trobar quin tipus de producte agrada. Com que, sovint, està lligat amb el passat, el més fàcil és anar a buscar el que ja hi havia, el netegem, l'actualitzem i el tornem a posar en circulació.

I com es desenvolupa aquest procediment?

Per exemple, amb tomàquets per amanir a Catalunya. Mirem què hi havia i què en queda, i n'estudiem les característiques productives, sensorials, l'efecte genètic, l'efecte ambiental i, un cop descrits, fem la selecció: els que són dolents i no recor-

den res, els descartem. Dels que són bons, ens centrem en els que tenen una certa producció, i comencem a restaurar la varietat. Podem posar gens de resistència perquè no s'hi hagin d'aplicar pesticides, estudiem la manera de cultivar-los tenint en compte l'ambient, i potenciem els aspectes que ens interessin per aconseguir un producte que s'acosti al que pensem que pot agradar al mercat.

La paraula genètica provoca recel social...

No ens ha de fer por. Els nostres avantpassats cultivadors ja tenien en compte la genètica i la seva capacitat d'influir sobre els organismes va ser bestial: ja feien seleccions, encreuaments... És simplement tenir en compte el que sabem sobre variabilitat entre organismes i com s'hereden els caràcters. Tenint en compte això, pots fer des de transgènia, encreuaments o, simplement, selecció sense fer encreuaments.

Quina aplicació feu vosaltres?

Encreuem i seleccionem. Ens sembla que en aquests moments, a Europa, les altres tècniques no s'acceptarien, socialment.

Em consta que els restauradors us han demanat una mongeta del ganxet més petita...

Sí, és un exemple de millora genètica. Ens van dir que la varietat que havíem escollit de mongeta del ganxet se'ls trencava quan la reescalfaven i que abans en tenien unes de petites que els anaven millor. A partir d'aquí, ens vam proposar aconseguir-ne una de petita amb totes les característiques de la gran, però que no es trenqués, sense abandonar l'excel·lència sensorial o nutricional, però que donés més diners, des del productor fins al restaurador.

Com s'aconsegueix això?

Busquem el caràcter que defineix la mida de la llavor, fem encreuaments entre els diferents tipus de ganxet que hi ha per crear variabilitat i seleccionem les que més s'assemblen al que busquem.

De totes les llavors i la informació que aneu trobant, què en feu?

Tenim un conveni amb un banc de germoplasma de València que ens ho conserva documentat per utilitzar-ho quan es vulgui. Del ganxet, per exemple, tenim recollida pràcticament tota la variabilitat de Catalunya, més de 300 mostres. **Però qui li assegura que d'una varietat tradicional d'aquí no en treigui rendiment, per exemple, a la Xina, i s'esfumi el valor afegit?**

El nostre desig és blindar cada nova varietat, associant-la a un territori amb una denominació d'origen protegida [DOP] per evitar que fora d'aquell territori es pugui fer amb costos de producció més baixos i acabin fotent els pagesos a qui volíem ajudar. Per això, intentem demostrar que una determinada varietat només agafa el

màxim de les seves característiques si es cultiva en una zona concreta.

La Fundació Miquel Agustí. Quan comença el projecte de la Fundació Miquel Agustí i per a quina inquietud?

Vam començar fa uns 10 o 12 anys, tot i que en fa uns 18 que treballem amb la millora genètica a la Universitat Politècnica de Catalunya [UPC]. Ens vam adonar que en els comestibles per als humans tenia un àmbit molt ampli: les preferències dels consumidors, la publicitat, els succedanis... ens vam adonar de la intermediació que fixa els preus... A partir d'aquí vam veure la necessitat de disposar d'un instrument que tractés des de la producció fins a la distribució, i vam trobar el suport de la UPC i l'Ajuntament de Sabadell.

Quina és l'aposta de la Fundació en la transformació, distribució i venda del producte?

En la transformació hi ha molt valor afegit, és a dir, no vendre llavor crua, sinó pots de conserves. El productor hauria d'acaparar tot el procés fins a la distribució, no hauria de deixar en altres mans la part més bona del pastís.

Les llavors, les venen?

De moment, les donem a preu de

cost perquè ens interessa que la gent vegi que funcionen. Les diverses varietats que tenim, les registrem perquè ningú no les vengui a deu vegades més del que valen. En aquest sentit, tenim la paella pel mànec i, precisament per això, cap empresa de llavors no s'interessa per les nostres varietats, perquè és un mercat molt petit on, pràcticament, el benefici és nul. Com a Fundació ens falta una empresa associada, o algú, que es cuidi de multiplicar les llavors.

El pagès pot reproduir les llavors que li donen?

Defensem el circuit modern que diu que, amb la globalització, el pol·len circula pertot arreu, i encara que tinguis una línia pura, si et vas fent la llavor, en poc temps, tindràs encreuaments. Defensem que el pagès compri cada any la llavor nova. De moment, impulsem que els grups de productors se la facin ells; nosaltres els donem les llavors de primera generació i els diem que les multipliquin i les reparteixin. És la manera que la varietat no canviï.

Quant al consumidor, quines són les estratègies perquè tingui en compte el valor afegit de les varietats tradicionals?

Tenim l'avantatge que podem demostrar la seva diferencialitat. Jo sóc contrari a la propaganda buida. Hem de demostrar al consumidor les propietats que la varietat ofereix, i si li sembla bé que la compri i, si no, que compri el que que ja comprava.

Com encareu el futur?

Voldríem que la gent a qui donem una varietat, quan li repercuteixi en els beneficis, fos capaç de retornar a la Fundació els diners suficients per repetir l'experiència en altres llocs. Seria demostrar que el model que proposem és vàlid.

Maria Carreras - Barcelona
www.fundaciomiquelagusti.com