

**La contra** Marc Cornet i Beltran

Una ceba autòctona de Sabadell

La Fundació Miquel Agustí ha seleccionat 4 varietats d'entre 28 d'arreu de l'Estat per encreuar-les i crear una ceba que s'adapti a les condicions del parc agrari i als gustos locals

Tot i que l'escut de Sabadell és presidit per la imatge d'una ceba en la seva part superior, totes les teories descarten que el vegetal hagi inspirat mai el topònim de la ciutat. És a partir de la coincidència fonètica, i de la tradició popular, que es va establir una connexió entre tots dos elements que ha arribat fins als nostres dies, tant de manera gràfica com oral; el terme *ceballut*, per definir el sentiment de pertinença al territori, n'és el millor exemple. Fins ara mai no ha existit una varietat autòctona de ceba a Sabadell, encara que aquesta circumstància està a punt de canviar, i no pas precisament per motius sentimentals. La Fundació Miquel Agustí –de la qual l'Ajuntament de Sabadell és un dels patrons– està avançant en el procés de creació d'una ceba completament adaptada a les característiques ambientals del parc agrari local, i que també s'adapti als gustos més apreciats pels consumidors de proximitat, com ara que sigui dolça i que no cogui. Per aconseguir-ho, s'han cultivat i estudiat 28 varietats de ceba provinents d'arreu de l'Estat, de colors, formes, textures i gustos diferents però que, inicialment, ja responguessin a les expectatives plantejades per la fundació. A partir d'aquí, se n'han seleccionat quatre de concretes, amb les quals començarà un nou cicle de creuaments que ha d'acabar d'impulsar la creació de la varietat definitiva. Es tracta de la ceba morada d'Amposta, la gra d'or de Saragossa, la de Fuentes de Ebro, també de Saragossa; i la de Nerja (Màlaga).

"Aquest treball de recerca es fa amb la ceba perquè és un producte amb molt de consum i perquè té grans possibilitats de mercat. A més, lliga amb altres cultius que s'estan fent al parc agrari, com ara la mongeta del ganxet, el cigró menut o la vinya", diu el regidor de Sostenibilitat i Gestió d'Ecosistemes de Sabadell, Ricard Es-



Joan Simó, Francesc Casañas i Ricard Estrada, amb les varietats de ceba. ■ M.C.B.

trada, que també té clar que "la coincidència heràldica, en qualsevol cas, seria una cosa complementària". "El principal problema de la ceba és que requereix un cultiu de dos anys, ja que és el temps necessari perquè surti la flor i es puguin obtenir llavors", hi afegeix l'investigador de la Fundació Miquel Agustí Joan Simó –professor de la UPC, que fa la tesi doctoral sobre els ceballots de Valls–, cosa que allargaria el termini de finalització de la tasca "fins d'aquí a quatre o cinc anys".

Tot i això, està convençut de l'excel·lència del producte definitiu, que arribarà a la finalització de dos cicles més de creuaments entre les varietats.

"És una feina de recerca laboriosa i, a primer cop d'ull, poc vistosa, però després de tanta feina obtindrem una ceba dolça, molt poc coent i adaptada a les característiques del parc", explica el director científic de la Fundació Miquel Agustí, Francesc Casañas, que també incideix en el factor de la novetat. ■