

# Un proyecto para potenciar la agricultura y los productos locales

La idea de la Fundació Miquel Agustí será debatida en el marco del Pla de l'Anella Verda

El Mercat acoge al mediodía una nueva degustación de col brotonera

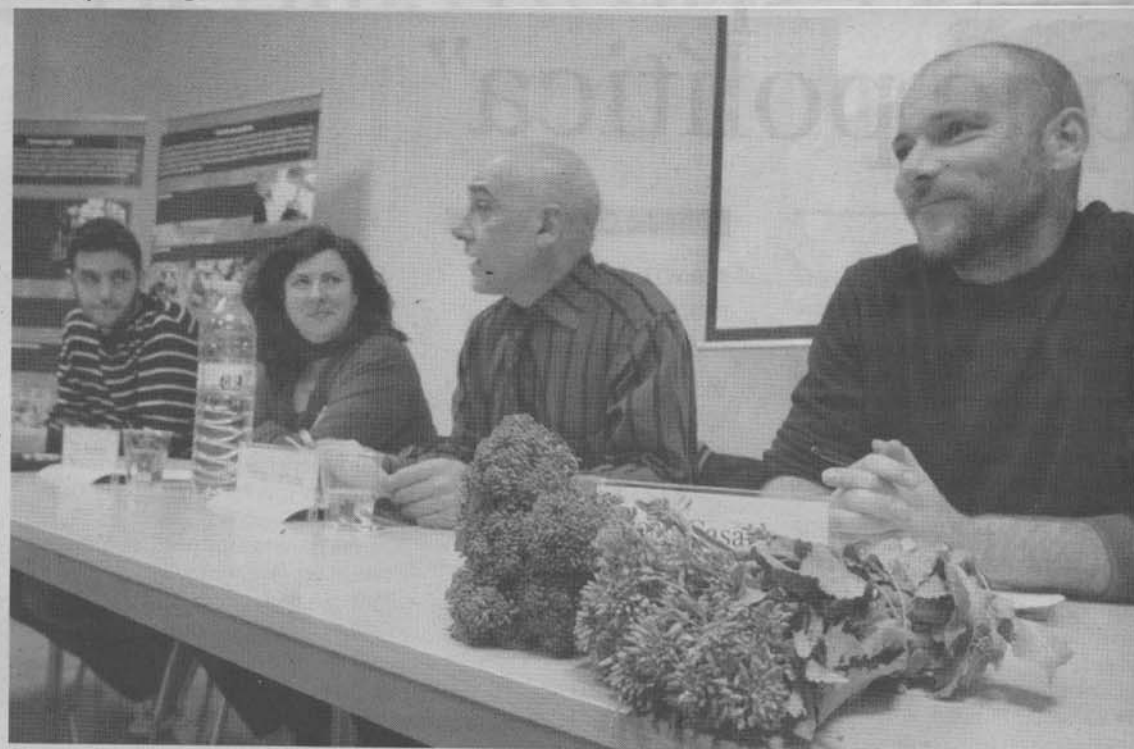
Juan Carlos Montes

La Fundació Miquel Agustí, entidad sin ánimo de lucro dedicada a la conservación, mejora y promoción de variedades agrícolas tradicionales, presentó públicamente el martes un proyecto para potenciar la agricultura de proximidad en nuestra ciudad. Es una iniciativa estrechamente vinculada a la Anella Verda que consiste en potenciar el cultivo en los espacios periurbanos y comercializar productos autóctonos de calidad. Esta iniciativa será debatida próximamente en el marco del proceso de Pla de l'Anella Verda.

La presentación tuvo lugar en la sede de la Fundació Terrassenca Sant Galderic, que invierte recursos en la recuperación de la memoria y de la actividad agrícola. En la misma cita se presentó la segunda fase del proyecto de revaloración de la col brotonera.

Joan Simó, de la Fundació Miquel Agustí (creada por la UPC y el Ayuntamiento de Sabadell), explicó el proyecto llamado "Cel·les d'emprenedoria agrària: dinamització agrícola de l'Anella Verda". En su fase inicial, la iniciativa consiste en saber cuántos campos de cultivo hay en el entorno de la ciudad, identificar sus propietarios y elaborar un plan de gestión para cada parcela. No menos importante es fomentar la participación de los propietarios de las tierras para sugerirles qué se podría hacer con ellas para hacerlas productivas.

Una tercera fase es encontrar emprendedores que quieran trabajar los campos. En este caso sugieren organizar cursos de agricultura de regadío y secano, de transformación agroali-



La presentación de los proyectos tuvo lugar en la sede de la Fundació Sant Galderic. NEBRIDI ARÓZTEGUI

mentaria y de comercialización de productos agroalimentarios.

La iniciativa aborda la creación de una red que facilite todo este flujo con sesiones dirigidas a productores, transformadores y comercializadores. Y, finalmente, desde la fundación creen imprescindible vincular el producto cultivado a una marca, que o bien ya esté creada (por ejemplo la de kilómetro cero) o bien haya que impulsar una nueva con un nombre como "Producte de Terrassa" o "Producte de l'Anella Verda".

Según Simó, hay que buscar la singularización, lo cual pasa por "hacer una agricultura diferente. No es diferencial que un tomate, por ejemplo, sea de Terrassa sino que su calidad sea superior a la de uno convencional".

La concejal de Medi Ambient, Eva Herrero, señaló que este proyecto "es plenamente válido y compartido por todos", y añadió que será abordado dentro del proceso del Pla de l'Anella Verda, pero advirtió que "la dificultad está en cómo llevarlo a cabo, porque un proyecto de estas características requiere la participación económica de otras administraciones".

## VARIEDAD DE LA COL

Por otro lado, Joan Casals, también de la Fundació Miquel Agustí, presentó el proyecto de selección, mejora y promoción de la col brotonera como producto singular de la agricultura y gastronomía de Terrassa. Se trata de una variedad de la cual se comen los brotones, que son las hojas y brotes tier-

nos y la parte floral antes de madurar. Hace años se dejó de cultivar y sólo la conservan algunos agricultores para autoconsumo o para una clientela reducida; es el caso de Josep Playà, de Cal Morera, o de Xavier Morral, de Ullastrell.

Hace justo un año se realizó una encuesta en el Mercat de la Independència para conocer la reacción de los consumidores (en aquella degustación participaron 115 personas). Hoy se repetirá esta iniciativa, a partir del mediodía y en el mismo escenario.

Además, el próximo julio se plantarán semillas de col brotonera en un campo que gestiona la Fundació Miquel Agustí en Castelldefels y también repartirán algunas entre los agricultores de la zona que las soliciten.