

Primer van ser les mongetes del ganxet, després el Pa de Sant Julià i més tard, el vi. Ara toca la ceba, una hortalissa estretament lligada a la ciutat, com a mínim

pel que fa referència al seu escut. Ahir es va presentar un projecte d'investigació agronòmica per tal d'obtenir una ceba exclusiva del Parc Agrari de Sabadell. Els

membres de la Fundació Miquel Agustí ja fa mesos que hi treballen i encara caldran uns anys per poder-la trobar amb regularitat als mercats.

Horta, heràldica i llàgrimes

La Fundació Miquel Agustí vol obtenir un ceba òptima pel Parc Agrari de Sabadell



D.S.

Ricard Estrada, Francesc Casañas i Joan Simó a la presentació del projecte



D.S.

Algunes de les varietats que s'han utilitzat

ALFONSO FERNÁNDEZ

Buscant la ceba perfecta. Això és el que fan els tècnics de la Fundació Miquel Agustí per encàrrec de l'Ajuntament de Sabadell.

Més enllà de referències a l'escut de la ciutat i d'altres consideracions, el que es busca és «un producte pensat pel cultiu de proximitat i de consum massiu», segons el regidor de Sostenibilitat i Gestió d'Ecosistemes, Ricard Estrada.

28 candidates

Per tal de trobar l'encreuament de varietats idoni s'ha treballat partint d'una base

de «28 tipus de cebes de tota Espanya, que són les que més s'adapten a aquest territori», comentava Francesc Casañas, director científic de la fundació que treballa als camps del Parc Agrari de Sabadell.

D'entres tantes candidates, quatre varietats de cebes han estat triades per la seva dolçor, poca picantor i adaptació al terreny calcar i argilós de l'entorn de la ciutat. La ceba morada d'Amposta, les Grano de Oro i Fuentes del Ebro, de Saragossa, i la malaguena de Nerja reuneixen les qualitats idònies.

Casañas puntualitza que també caldrà veure la seva productivitat. No cal oblidar

Properament mores

Fent referència a la resta de productes que es treballen a major o menor escala al Parc Agrari, Estrada va parlar també de les mores. Un parell d'agricultors han fet les primeres proves per tal de veure com s'adapta el cultiu d'aquest fruit bosca a l'entorn de Sabadell.

que a més de ser un bon producte, ha de ser suficientment rendible per que els agricul-

tors la triïn per sobre d'altres tipus de ceba molt implantats als mercats i a preus força baixos.

Tasca minuciosa

Els tècnics de la fundació ja han començat la minuciosa tasca de manipular pistils i estigmes per encreuar de forma controlada cadascuna de les cebes. Dels fruits que

se n'obtinguin encara caldrà tornar a plantar llavors per veure si realment s'han fixat els caràcters que busquen els investigadors.

«Això és un procés molt lent –comentava Joan Simó, un dels tècnics implicats– no crec que puguem tenir resultats definitius abans de quatre anys tot i que ja tenim molta feina feta» ■



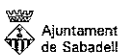
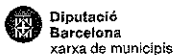
OBSERVADORS AL SÀHARA OCCIDENTAL

Acte de presentació de la xarxa d'observadors civils als territoris ocupats del Sàhara Occidental.

Us convidem a participar-hi i a formar part del projecte.

L'acte tindrà lloc el 15 de setembre a les 19.30 al Casal Pere Quart.

Més informació a www.observadors.wordpress.com



Abora també pueden disfrutar de todos nuestros servicios en SABADELL.

HERBORISTERIA
Manantial de Salud
DESDE 1923

"Casi un siglo en el estudio, cultivo y comercialización de plantas medicinales, aromáticas y culinarias"

FITOTERAPIA · DIETÉTICA · PRODUCTOS APÍCOLAS
ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA · COSMÉTICA NATURAL
Con el asesoramiento personalizado de nuestros profesionales.

* Disponemos de la TARJETA CLIENTE para premiar la fidelidad de nuestros clientes

C/ Lacy, nº8 08202 Sabadell · Tel. 93 7270119
www.manantial-salud.com · herbosat@manantial-salud.com