

Tècnics en plantes aromàtiques defensen la necessitat de revalorar-les

► Una jornada al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Solsona acull experts del sud d'Europa

ANNA PUJOL SOLSONA

■ «Aquí es podria reprendre l'activitat de cultiu i recollida de plantes aromàtiques i medicinals de manera ordenada. Hi ha molts recursos que s'haurien d'aprofitar», assenyalava Roser Cristóbal, del grup de Plantes Aromàtiques i Medicinals del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, situat a Solsona.

La gestió sostenible de recursos silvestres al Pirineu català i francès, així com la seva revalorització, van ser els temes de la conferència de Cristóbal durant la jornada celebrada ahir al Centre i que portava per títol «Estratègies de comerç de plantes aromàtiques i medicinals autòctones». Totes les ponències i activitats s'emmarcaven en el projecte ValuePAM, de valorització de plantes aromàtico-medicinals a les zones rurals de l'Europa sud-occidental, cofinançat pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional.

Hi ha haver una quarantena d'assistents, entre productores, empresàries, elaboradors finals, consultors i investigadors. A més,



Inauguració de la jornada per part d'Antoni Trasobares i Eva Moré

una iniciativa francesa i una altra de portuguesa van ser protagonistes de dues ponències, a través de dos vídeos que explicaven les experiències de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiana Lutea (França) i del Centro de Excelência para a Valorização dos

Recursos Mediterrânicos, situat a Portugal. «La missió de l'associació francesa apunta que hi ha alguns recursos que no es poden tocar perquè estan en perill d'extinció», segons Roser Cristóbal. Pel que fa a projecte portuguès, s'encarrega d'ordenar el cultiu «d'un

territori gran, per donar serveis transversals a les petites produccions, com ara el d'assecatge», continuava Cristóbal en declaracions a Regió7. Després de dinar, els assistents van portar a terme un taller de treball sobre la valorització dels recursos silvestres.



L'espígol i l'all rosa són finalistes del treball grupal

► «L'espígol o lavanda presenta un ampli ventall de possibilitats de mescla per acabar sent comercialitzada de moltes formes diferents», explicava el grup de treball encarregat de debatre sobre aquesta planta aromàtica i medicinal en finalitzar la jornada. Ami Almeida, de Matamargó, ha començat projectes de cultiu d'espígol i de safrà. A més, Almeida es planteja la possibilitat de començar un projecte socioterapèutic relacionat amb les dues plantes.

L'altre grup present a la sala es va encarregar de parlar dels pros i els contres de l'all rosa, «una planta ornamental preciosa, i medicinal pel que fa a usos domèstics i comercials», segons van dir les membres del grup. Una de les necessitats que presenta és la falta de formació i informació «bibliogràfica, etnobotànica i farmacològica», van concloure. A. PUJOL

SOLSONA

«Si les petites produccions volen mirar a nous mercats, s'han d'associar»

El fruit que menja la guineu a l'hivern, ple de vitamina C

El gerent de Fundanatur ha explicat les experiències dels darrers anys portades a terme a Andalusia

A. P. SOLSONA

■ El gerent de la Fundación Andanatura, Julio Campos, es desplaça ahir, dimarts, des d'Andalusia fins a Solsona per explicar el Pla estratègic comercial de plantes aromàtiques andalusos, desenvolupat conjuntament entre la fundació i el Consell Mediamiental de la Junta d'Andalusia.

A part de com organitzar la recollida de plantes a la muntanya per tal que no es posi en perill la regulació natural, Campos va explicar la seva experiència a l'hora de portar les petites produccions de plantes aromàtiques i medicinals andalusos al mercat internacional. «Hem vist com l'accés al mercat està capat per a les petites empreses per la potència per a comparar que tenen les multinacionals. Tot i així, hem vist que és summament important, per als petits, formar consorcis», continuava Campos.

El gerent de la fundació Andanatura va explicar que una de les solucions pràctiques per fer més



Julio Campos al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal a Solsona

fàcil la comercialització a Europa va ser anar directament a botigues especialitzades i un cop trencades abans les barreres del llenguatge en l'etiquetatge del producte, explicar la història de l'elaboració tradicional i pensar les millors formes d'empaquetar.

«Ens vam trobar que els consumidors europeus necessiten referències o certificats conforme els productes compleixen els estàndards de qualitat. No n'hi ha prou amb explicar-los l'elaboració tradicional o d'on prové el producte, per tant, una de les conclusions és que hem d'avançar pel que fa a la certificació», afegia Campos abans de reconduir la seva po-

nència cap a les experiències en relació amb les plantes aromàtiques al sector alimentari. «En aquest punt hem d'adaptar els sabors andalusos, que poden ser més forts, als dels territoris on volem comercialitzar», conclougué.

Destil·lació

A part de formar consorcis entre les petites produccions de plantes aromàtiques i medicinals, Julio Campos va dir que, en el cas d'Andalusia, una de les demandes a l'administració és la compra de més maquinària per fer destil·lacions, ja que els petits productors no poden comprar-ne i així els podrien compartir.

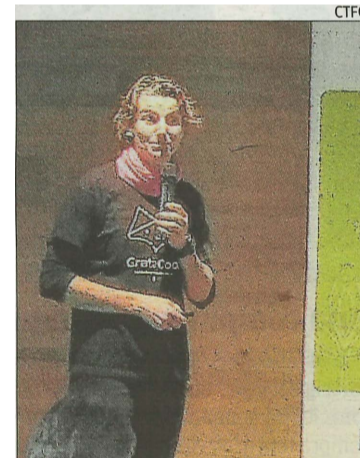
Emma Roca ha presentat la seva empresa Gratacool, que comercialitza la polpa de la gavrera o gratacul

A. P. SOLSONA

■ Una de les ponents de la jornada organitzada al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Solsona ha estat Emma Roca, que, juntament amb dos socis més, ha creat l'empresa Gratacool a Bellver de Cerdanya. S'encarreguen de la comercialització de la gavrera o gratacul, el fruit del roser silvestre o rosa canina. Els seus creadors l'anomenen «la vitamina C de la muntanya».

Roca, que és bioquímica i corredora de muntanya, relata que la idea de comercialitzar la polpa de la gavrera els va venir arran d'un descobriment dels pagesos de la Cerdanya, que es van fixar que la guineu ingereix el fruit durant els períodes hivernals.

La ponència d'ahir va situar l'empresa Gratacool dins del paraigua del projecte Clúster Sol dels Pirineus, que va ser oficialment constituït al gener del 2018, però sis anys abans ja havia començat a fer els primers passos. Es tracta d'una iniciativa trans-



Emma Roca, durant la jornada

fronterera entre els Pirineus catalans i francesos, amb l'Alta i la Baixa Cerdanya, el Capcir i l'Alt Conflent. El projecte té, com a centre de l'activitat, la creació i venda de productes i serveis relacionats amb la salut i el benestar.

La intervenció d'Eva Roca, d'una durada de trenta minuts, va precedir la de Marc Talavera, del col·lectiu Eixarcolant. Talavera va explicar el seu projecte de recuperació de plantes oblidades. Un dels seus objectius és apropar de nou aquelles plantes utilitzades abans en la gastronomia, tornar-les a portar a les cuines per fer plats de quilòmetre zero, «recuperant valors dels nostres avis».