

Primers resultats del projecte de recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

Activitat desenvolupada en el marc del projecte
Penedès Landscapes, economia del paisatge

20 de desembre de 2023
Consorci de Promoció Turística
(Vilafranca del Penedès)



El projecte està impulsat pel
Consell Comarcal de l'Alt Penedès, amb el suport de
la Diputació de Barcelona, en el marc del programa:

Penedès Landscapes, economia del paisatge



CONSELL COMARCAL
ALT PENEDES



Diputació
Barcelona



Collectiu
Eixarcolant



Recuperem les **varietats agrícoles tradicionals** i tornem a posar en valor les **plantes silvestres comestibles** per transformar el sistema agroalimentari.



EL PROYECTO

OBJECTIU

Recuperar les **varietats
agrícoles tradicionals**
de l'Alt Penedès

QUÈ SÓN LES VARIETATS AGRÍCOLES TRADICIONALS?

local $\approx$ tradicional $\approx$ autòctona

En general, són varietats que s'han cultivat:

- Ininterrompudament.
- En els últims 30-50 anys.
- De forma generalitzada en l'àmbit d'estudi.



PATRIMONI
ETNOBOTÀNIC

VARIABILITAT
GENÈTICA

TRETS
PARTICULARS

DIVERSIFICACIÓ
DELS CULTIUS

OBJECTIU

Recuperar les varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès:

- Per preservar aquest llegat agrícola, cultural i gastronòmic.
- Per tal que tornin a ser cultivades i siguin accessibles per la població local.

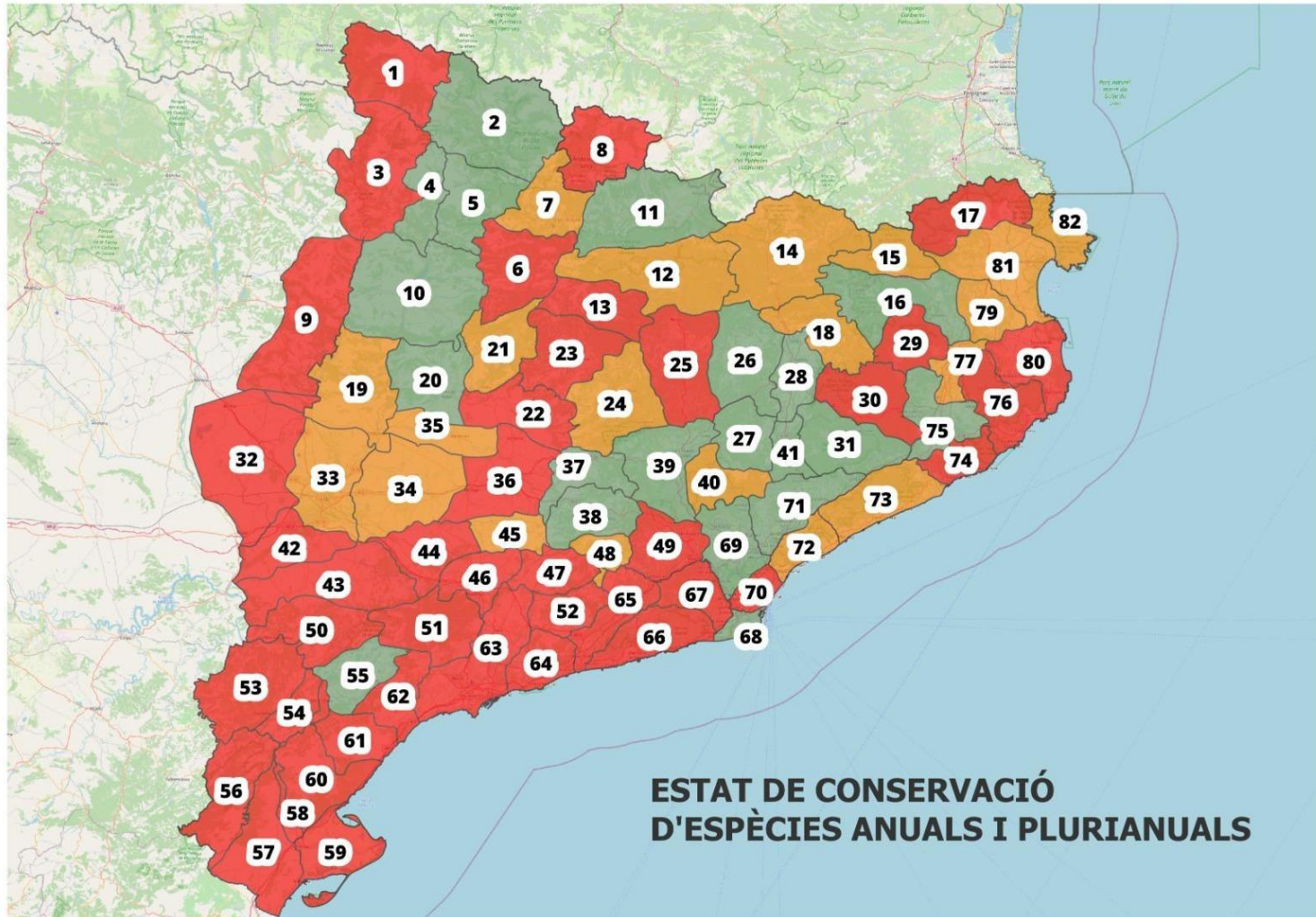


Com ho fem?

Mitjançant la
**PROSPECCIÓ
ETNOBOTÀNICA**

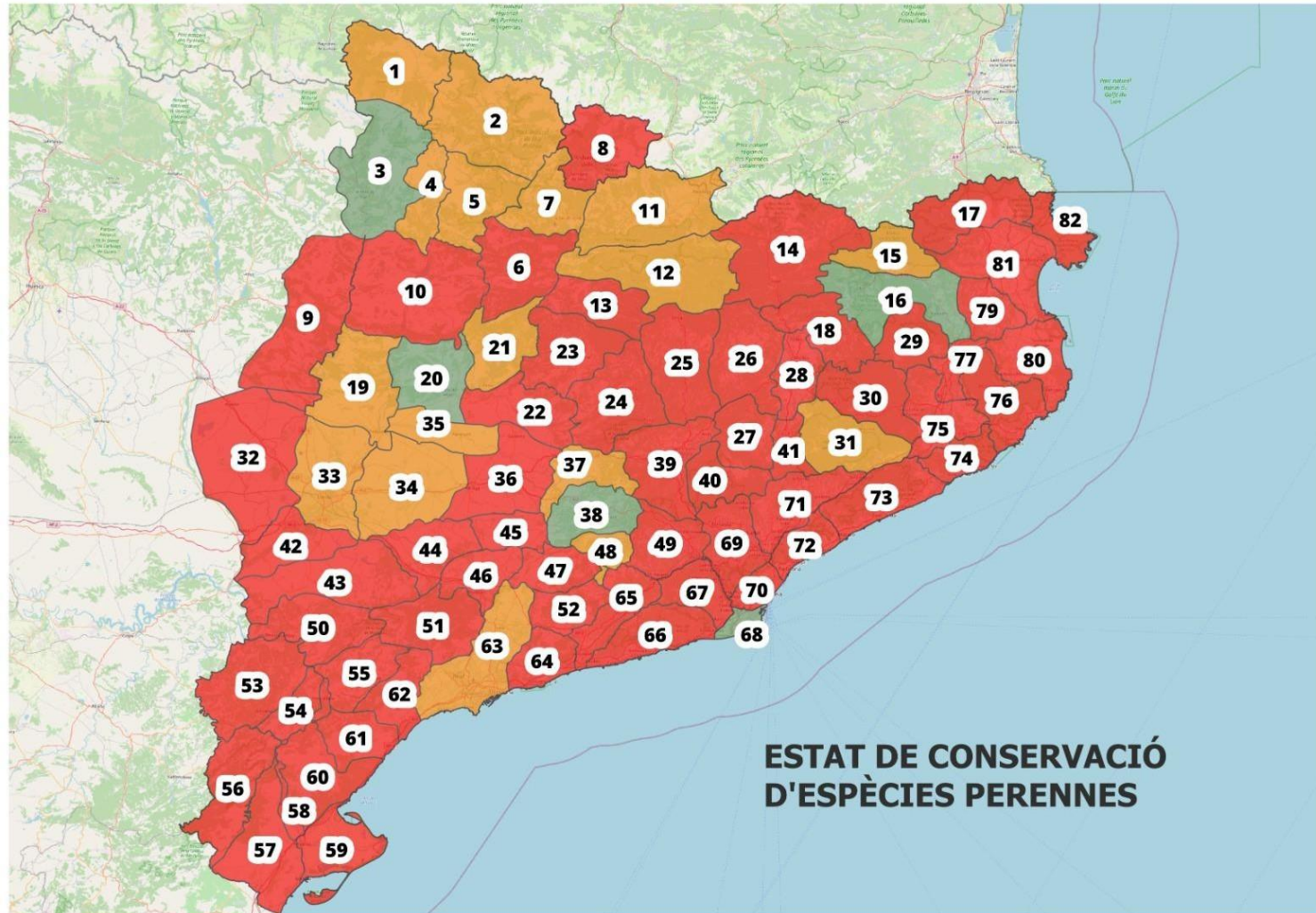
Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

ESTAT DE LA PROSPECCIÓ ETNOBOTÀNICA A CATALUNYA (Anuals)



Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

ESTAT DE LA PROSPECCIÓ ETNOBOTÀNICA A CATALUNYA (Perennes)



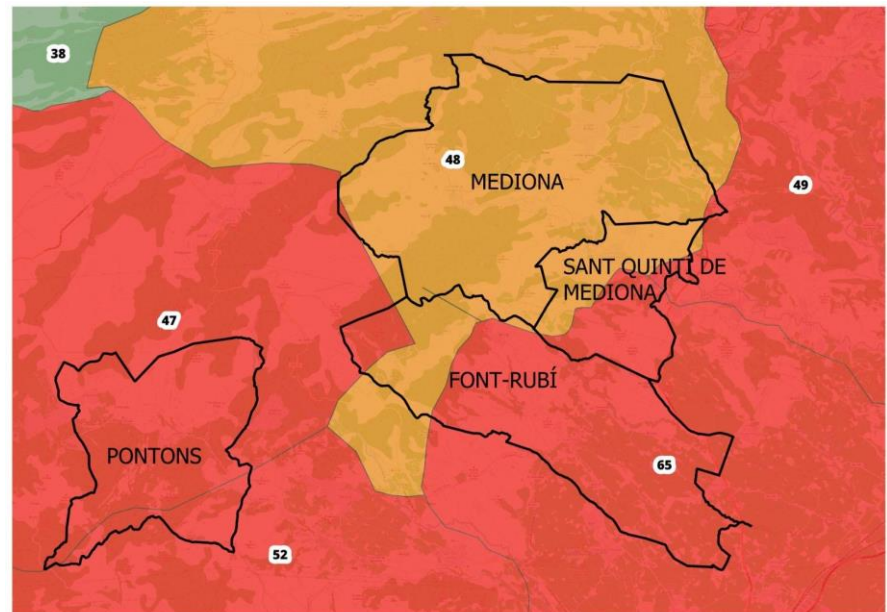
OBJECTIU

Recuperar les varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès:

- Per preservar aquest llegat agrícola, cultural i gastronòmic.
- Per tal que tornin a ser cultivades i siguin accessibles per la població local.

ÀREA D'ESTUDI

- Pontons
- Font-Rubí
- Mediona
- Sant Quintí de Mediona



Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

PROSPECCIÓ – Entrevistes a informants (25)



Ca la Cèlia (St. Joan) – 1943



Ca la Pauleta (St. Quintí) – 1931



Cal Pardal (Can Castellví) – 1933

PROSPECCIÓ – Entrevistes a informants (25)



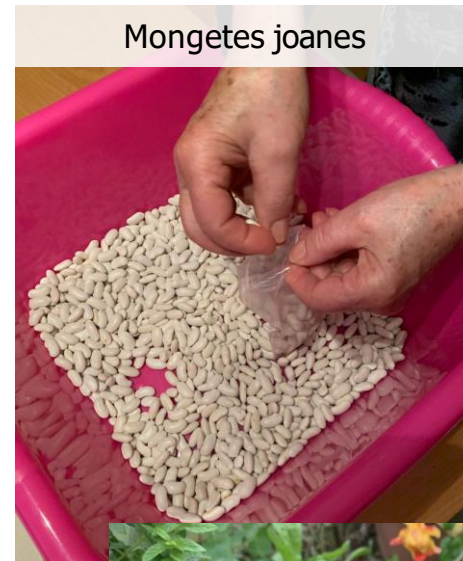
Cal Ros de la Quadra (St. Quintí) – 1949



Ca l'Estelita (St. Quintí) - 1952

Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

PROSPECCIÓ – Recol·lecció de llavors tradicionals



Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

PROSPECCIÓ – Recol·lecció de llavors tradicionals



Entrades codificades de les varietats agrícoles tradicionals recollides durant la prospecció



Tomacó de diferents cases de l'Alt Penedès
(*Solanum lycopersicum*)

PROSPECCIÓ – Recol·lecció de llavors tradicionals

De moment hem recollit:

59 entrades
de llavors de varietats
agrícoles tradicionals.



Les que més es repeteixen, són:

- **Bitxo**
- **Carbassa**
 - de fer farines
 - de cabell d'àngel
- **Col d'hivern**
- **Mongetes:**
 - del ganxet
 - joanes
 - del carai
- **Tomàquet:**
 - de la creu
 - de Montserrat
 - del Pare Benet
 - de penjar (tomacó)

Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

Carbassa, carbassa de fer farines o carbassa del país



Carbassa, carbassa de fer farines o carbassa del país



Recepta de les farinetes

Agafava la carbassa, treia tots els filets de la llavor i la closca, i llavors talla'-la, a trossets no gaire grossos.

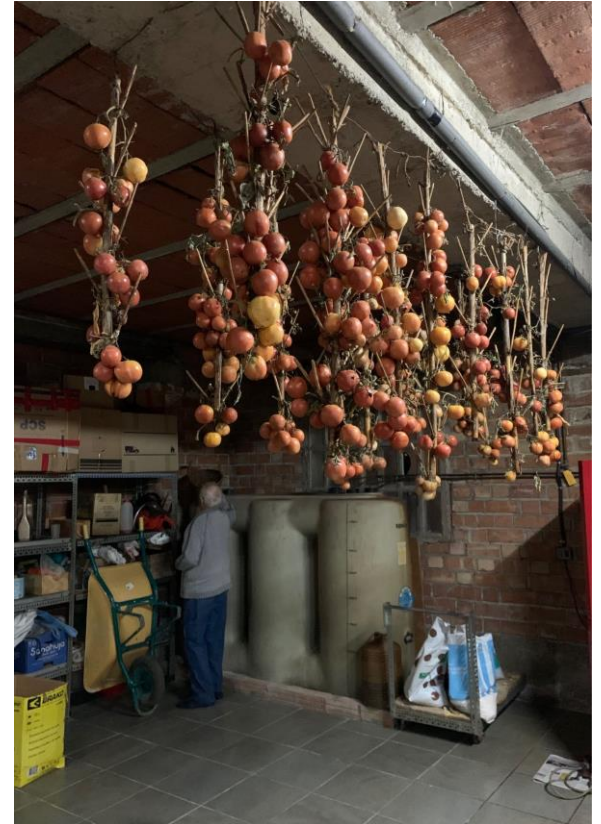
La poso a la cassola, bueno, en una olla, li poso aigua, que passi dos dits o així l'aigua, i que bulli, i una mica de sal. Quan està cuita, allavòrens, com que no sé si quedarà clara o espessa, trec una mica d'aigua i la poso en un pot net i la deixo allà.

Allavons, amb el minipimer la trituro. En un altre pot agafo una mica de farina, amb una mica d'aigua freda, la desfaig ben desfeta i llavòrens la vaig tirant aquí en el triturat i ho vaig triturant també, que quedi ben barrejat, i la faig bullir 10 minuts més. Que no es pot deixar de remenar perquè quan hi ha la farina s'enganxa a sota, aleshores no pots deixar de remenar, però perquè es cogui, 10 minuts que bulli i ja està.

Si veig que queda molt espessa, hi afegeixo l'aigua que havia reservat i, si veig que ja està bé, que ja m'agrada, pos ja està. I m'encanten així!

Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

Tomacó



PROSPECCIÓ – Varietats agrícoles citades

- Col verge, caminal o geganta
- Col de la paperina
- Col de l'ull gros

- Mongeta del cuc
- Mongeta del 29
- Mongeta de la floreta o ull de perdiu

- Enciam negre o moreno
- Enciam orelles de ruc
- Enciam de l'oca

Tomàquet palosanto

- Escarola cabell d'àngel o de la perruqueta
- Escarola de la fulla ampla

PROBERS
PASSOS

FASES DEL PROJECTE



Prospecció etnobotànica

- Entrevistes a informants.
- Recull d'entrades de llavors per al futur banc de llavors de l'Alt Penedès.

FASES DEL PROJECTE



Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

DINAMITZACIÓ – Multiplicació de llavors (HC)

Ex: Projecte al PN Cadí-Moixeró



Carbassó de branca de Músser (HC a Nas)



Fent planter a Jorba



Enciam de Cava (HC a Montellà)



Tomàquet d'Arsèguet (HC a Martinet)



Fesol afartapobres (HC a Aransa)

Recuperació de varietats agrícoles tradicionals de l'Alt Penedès

FASES DEL PROJECTE



OBJECTIU FINAL

Banc de llavors tradicionals de l'Alt Penedès
COMPLETAT i VIU



Permetrà que les varietats tradicionals
es tornin a conèixer, cultivar i consumir

=

**VARIETATS AGRÍCOLES TRADICIONALS
RECUPERADES**

Contacte:

ajimenez@ccapenedes.cat

[@ccaltpenedes](#)



CONSELL COMARCAL
ALT PENEDÈS



Diputació
Barcelona



Collectiu
Eixarcolant