

MERCAT tant de gust

TEXT ÀNNIA MONREAL - FOTO RAFAEL LÓPEZ-MONNÉ



SAFRÀ DE MONTBLANC, L'ELIT DE LES ESPÈCIES

QUÈ Una espècia exquisida i delicada que torna a Catalunya

El safrà és una de les espècies més apreciades, una delicadesa a la cuina, al paladar i també al camp que tenyeix de groc els plats i els aporta un toc dolç molt característic. "Té un sabor molt particular. Arrodoneix els plats", indica Joan Cartanyà, que és al capdavant de la cooperativa ConcaPam.



QUI Un matrimoni decidit a diversificar l'agricultura de la Conca

En Joan i la seva dona són els responsables de ConcaPam, empresa que va començar com a cooperativa l'any 2008, amb l'objectiu de plantar herbes aromàtiques i espècies a la Conca de Barberà. "Volíem buscar alternatives a la vinya, i al cereal, uns conreus molt estesos, a la comarca."

ON A Montblanc, una població molt lligada al safrà durant segles

Els camps on en Joan conrea safrà són d'unes finques familiars, a Montblanc i la Guàrdia dels Prats, i d'uns amics, també a la zona, que, en conjunt, sumen 2.500 metres quadrats dedicats a l'espècia vermella. La Conca de Barberà va ser terra safranera des del segle XV fins a principis del XX.

[ON COMPRAR] ConcaPam. Mestre Cabré, 9. Montblanc (Conca de Barberà).
Tel. 977 86 09 10. info@concapam.com. www.aromis.cat.

PER SABER-NE MÉS

En Joan també ens ha explicat

UNA FLOR DE TARDOR

La planta del safrà neix d'un bulb i l'espècia s'obté dels brins de la flor, que s'han d'extreure a mà. "És un conreu que hiverna a l'estiu", explica en Joan, "i que s'ha de plantar a finals d'agost o principis de setembre. Les primeres flors surten al cap d'un mes i mig, abans que les fulles, i s'han de collir durant els quinze dies de floració". La recol·lecció és manual, perquè són molt delicades, un fet que ha contribuït a situar el safrà entre l'elit de les espècies. Un bon safrà "ha de ser vermell ataronjat. Com més vermell, més pur", assegura l'expert.

QUALITAT MÉS QUE QUANTITAT

"Només volem arribar a vendre el safrà que produïm." Amb aquest principi, en Joan ha decidit fer una aposta per un conreu on la qualitat mana per damunt de la quantitat i respectuós amb el medi ambient. "És relativament freqüent que es barregin safrans de procedències diverses o que es combinin amb cúrcuma, que és més econòmica. Nosaltres no produïm per al gran consum." El projecte es proposa augmentar els conreus de safrà amb l'adhesió de pagesos de la zona. Ara per ara, ja són quatre productors i, de moment, la venda es fa per internet.

PAGÈS i DRUÏDA

A més de safrà, en Joan Cartanyà conrea tota mena de plantes aromàtiques i medicinals. És pagès i druïda, perquè aprofita les propietats de les herbes que cultiva per fer rams d'olor, vi especiat i, ben aviat, també farà xarops. "De vi especiat ara en tenim fins a set fórmules diferents. Vam començar amb una que vam trobar al monestir de Poblet, però era massa fort i ja no en fem", recorda en Joan. Es tracta d'una beguda molt popular a l'Europa central, amb una base de vi, mel i canyella, a la qual s'hi afegeix gingebre, clau d'espècia, nou moscada i altres espècies, al gust del productor.