

## EMPRESSES

## Emprenedors Concapam

# La flor de l'amor torna a Catalunya

Concapam recupera el conreu del safrà al país, primer productor europeu medieval

EVA POMARES  
MONTBLANC

A les albes de l'octubre passat, l'hora en què les flors estan obertes, Joan Cartanyà i tres pagesos més han plegat la segona collita comercial de safrà català en cent anys. L'empresa Concapam n'ha recuperat el conreu, i n'ha desplegat el potencial econòmic recolzada en una llarga tradició de comerç i cultiu a la Conca de Barberà, la Segarra i l'Urgell.

Durant la baixa edat mitjana, de safrà se'n collia a moltes zones del país, però per les seves condicions climatològiques òptimes, el conreu d'aquestes comarques va convertir Catalunya en el principal productor europeu. Des de Barcelona, s'exportava a les grans ciutats de la Mediterrània i al nord d'Europa. Se'n feien perfums, tints i s'emprava en cuina. Com ara, era una de les espècies més cares i apreciades. Aquesta empresa familiar de Montblanc, que també comercialitza vinagres aromàtics, és la impulsora de la recuperació del safrà català. El 2008 va fer-ne la primera plantació experimental, però les condicions del sòl de la parcel·la escollida no van donar el fruit esperat. Dos anys després, van traslladar la plantació a una altra finca montblanquina d'uns mil metres

quadrats, on han introduït novetats en les tècniques de conreu. Una ha estat la del reg gota a gota en aquest cultiu de secà. "Partiem de l'experiència d'uns pocs testimonis orals de pagesos ja grans", explica el propietari de Concapam, Joan Cartanyà. Aquest octubre, han fet la segona collita de bona qualitat, d'uns 100 grams. "És poc, l'objectiu és fer-ne uns dos quilos anuals, però enguany no els ha acompanyat la meteorologia", explica el propietari de Concapam, Joan Cartanyà. Segles d'història avalen, però, que la terra és l'adient. A final del segle XIX i fins als anys 20 del segle passat, a Santa Coloma de Queralt n'hi havia un mercat important. I a la veïna Rocafort de Queralt, comercialitzadors que l'exportaven a Amèrica. El safrà requereix mà d'obra intensiva només tres setmanes a l'any, quan es cull i s'esbrina manualment, i això n'encareix molt els costos. "El conreu va anar desapareixent, perquè per als venedors era més rendible el comerç de safrà de Terol, on tenien el control dels principals centres de producció, que no pas cultivar-lo aquí."

Aquesta regió espanyola és la primera productora estatal, mentre que l'Iran en té a les seves mans el 90% del mercat mundial. Les qualitats, però, són diferents.



Joan Cartanyà, amb una flor de safrà. En calen 250.000 per obtenir-ne un quilo d'espècie. JOSÉ CARLOS LEÓN

## LA IDEA



El desig de recuperar un conreu extingit però tradicional a la zona ha

guiat la iniciativa, tot cercant de crear una alternativa a la vinya i el cereal. La intenció és impulsar una agricultura de preus justos per als pagesos i consumidors, a través del control de la comercialització.

"L'aroma és el tresor del safrà, i els mateixos àrabs, que el van portar a la península, es van sorprendre perquè era millor que l'originari". Els preus, també. El 2010 el safrà es va cotitzar des dels 3 euros el gram (iranès) a un màxim de 30 (italià). En aquesta campanya, Concapam el comercialitzava a uns 15 euros. "La nos-

tra filosofia empresarial es basa en un preu just per al pagès, a partir dels costos reals de producció, que li permeti guanyar-se la vida". I també per al consumidor, quant a preu i garantia d'origen: "Mai vendrem ni un bri més del que produïm a la Conca de Barberà. No som una comercialitzadora a l'engròs". Oferirà aquesta collita a la restauració de proximitat, la interessada pel producte local -com els restaurants *slowfood* i a la botiga especialitzada.

Concapam treballa amb tres pagesos de la comarca, a qui proporciona el bulb. També s'encarrega de processar, envasar i vendre el safrà. "Són pagesos joves, professionals, que tenen altres conreus. El safrà és un complement. N'hi ha més d'interessats. El 2013 preveïem que se n'afegixin quatre més, però volem fer una ampliació controlada i exclusivament a zones veïnes".

De moment, la novetat de la re-

introducció del conreu impedeix disposar d'un segell de qualitat d'origen certificada en què acollir-se. Malgrat això, "treballem com si existís, registrant totes les tasques i amb tècniques de conreu ecològic".

Després del parèntesi secular, la

## Fa un segle, el conreu es va perdre perquè comercialitzar el de Terol era més rendible

que era anomenada "flor de l'amor" ha accentuat la bellesa del paisatge rural de Montblanc, Rocallaura i Santa Coloma de Queralt. "Partim de la il·lusió per recuperar un conreu històric, que pinta de color racons de la nostra terra, amb un producte de qualitat que pugui ser alternatiu a la vinya i al cereal."



**Subscriu-te a L'Econòmic, te'l portem a casa**

Tel. 972 18 64 80  
www.leconomic.cat

**Per només 47 €/any**

*El salmó català*

Si vostè és dels que comencen el diari per la secció d'economia perquè sap que allà hi troba les claus per entendre millor el que passa al món, L'Econòmic és el seu millor alià. El nou salmó català posa al seu abast el món de l'empresa i l'economia del nostre país, des del rigor, l'anàlisi i la reflexió.

*L'economia, més a prop*