



ELS DISSABTES, CIÈNCIA

Els tomàquets d'Eurovegas

El Baix Llobregat té un potencial enorme per a la indústria agroalimentària i s'ha d'aprofitar

PERE

Puigdomènech

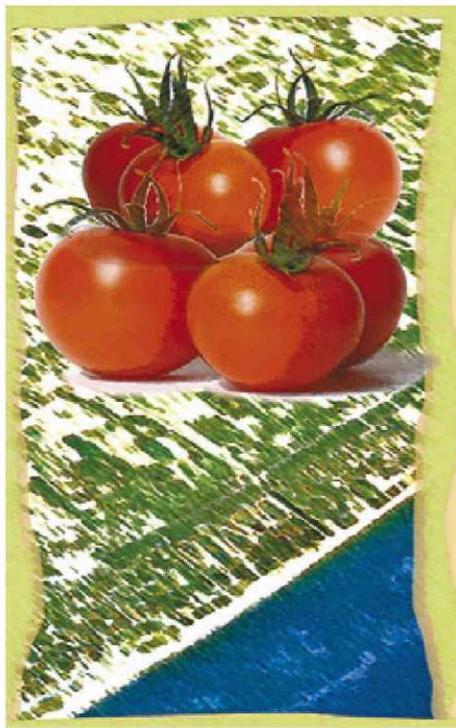
El projecte d'Eurovegas no es farà a Catalunya. Si es fa en un altre lloc ja es veurà, però els terrenys del Baix Llobregat no seran ocupats per aquest projecte. La seva construcció hauria destruït una de les millors zones agrícoles de Catalunya. Pot ser que sigui una utopia aprofitar l'avinentsa per plantejar alternatives a l'ús del territori o a la manera com enfoquem la nostra producció d'aliments. Per definició, una utopia és el producte d'un somni. Com ho pot ser tenir uns tomàquets perfectes.

QUAN parlem de les noves tecnologies aplicades a l'agricultura, la primera pregunta que ens formulen és per què els tomàquets no tenen el gust que tenien. La resposta ha de ser llarga per força. El tomàquet és un producte de l'acció dels humans sobre una espècie que es trobava a l'altiplà andí i que els europeus van portar de Mèxic. Va costar que els europeus adoptessin aquest fruit saborós que progressivament vam anar adaptant als nostres gustos. Actualment és el producte hortícola amb més valor econòmic i del qual coneixem millor la genètica. Podríem dir que en podem fer el que volem. Si n'hem fet un producte criticat és en part perquè l'hem de cultivar lluny del lloc on el consumim.

Si hagués vingut a Catalunya, Eurovegas s'havia de construir al Baix Llobregat en terrenys que estan ma-

yoritàriament dedicats a usos agrícoles. Són, possiblement, uns dels millors terrenys agrícoles de Catalunya i estem a menys de cinc quilòmetres de Mercabarna. Això vol dir uns terrenys on es poden cultivar productes frescos amb un rendiment i un valor econòmic molt acceptables. La construcció d'Eurovegas hauria acabat amb aquestes terres de manera irreversible. És clar que diran que no es pot comparar amb els llocs de treball que es podrien crear amb els casinos i hotels, i tenen, en part, raó.

Però també tenen raó els que diuen que hi ha tomàquets que tenen menys gust que abans, però no tota. Abans de res hauríem d'anar al mercat. En aquests moments de finals d'estiu hi trobem fàcilment una desena de varietats de tomàquets. I tot són productes tecnològics avançats. En uns casos s'han buscat varietats molt productives i que es conservessin per facilitar-ne el transport, i en altres s'han buscat varietats adaptades a la producció de pasta i salses perquè el 70% del tomàquet té aquest destí. I també tenim varietats per sucra pa, per a l'amanida, etcètera, amb preus molt diversos. Els de temporada poden acostar-se a 10 euros el quilo però n'hi ha per menys d'un euro el quilo que són un excel·lent producte en aquests moments de crisi. És clar que no tots tenen la mateixa aroma ni textura, però la majoria de les seves propietats



MONRA

nutricionals són semblants i tots han de ser igual de segurs i sans.

Vivim en un món on la majoria de la gent viu en ciutats que són cada cop més grans. Hem d'anar pensant a estalviar energia, aigua i molts altres recursos. I hem de mirar de menjar de la manera més equilibrada possible i que ho fem la gran majoria. En aquest context, destruir bones terres sembla un error, i si són a prop d'una gran ciutat encara més. Però els que les treballen s'hi han de poder guanyar la vida de manera comparable als seus veïns que treballen en la indústria o els serveis. I també ho han de fer aquells que viuen més lluny. Per això han de coexistir diferents

maneres de produir el menjar. Pot haver-hi un menjar de proximitat especialitzat i cal que hi hagi una producció intensiva que respongui a les necessitats generals.

Ara que sabem que Eurovegas no ve podríem aprofitar per donar valor al producte del Baix Llobregat, que en tenen molt. Hi ha regulacions que permeten definir marques de productes ben definits, d'alta qualitat, d'origen controlat i que es pot basar en varietats tradicionals, que sovint no tenen més de cent anys. Perquè la tradició es crea, es destrueix i es transforma i per protegir-la cal molta tecnologia. Ho hem fet amb els vins i ho han fet altres països amb molts productes. La proximitat de bones terres a Barcelona o a la Costa Brava o a Tarragona i sens dubte a les planes de Lleida és un tresor que cal conservar. És possible que la producció agrícola no pugui competir amb casinos i hotels, però la indústria agroalimentària és la primera indústria catalana, espanyola i europea i la que ocupa més mà d'obra.

A CATALUNYA hi ha una pagesia informada, viveristes i empreses de llavors, escoles d'agricultura i centres de recerca de qualitat que poden desenvolupar les tecnologies necessàries i una gastronomia i una indústria turística que poden ajudar a valoritzar aquests productes, siguin tomàquets, carxofes o maduixes. I tots plegats podem deixar a les generacions que vénen un territori ben integrat amb tot allò que necessitem, com és una producció de fruites i verdures sanes i saboroses. ■

Director del Centre d'Investigació Agrigenòmica (CSIC-IRTA-UAB)