

Un grup de persones voluntàries recupera varietats d'horta tradicionals del Parc Natural de Montsant

- En el marc del projecte Biodiversitat Cultivada, s'ha constituït el grup de conservació de l'agrobiodiversitat 'La Safranoria', integrat per una dotzena de persones, que conrearan en 8 horts de la Serra de Montsant i el Priorat alguna de les més de 30 varietats tradicionals recuperades
- L'objectiu és conservar l'agrobiodiversitat local i reivindicar el seu valor com a patrimoni natural, paisatgístic, cultural i econòmic d'aquesta àrea



El grup de conservació de l'agrobiodiversitat "La Safranoria", en la seva presentació a La Morera de Montsant, amb els cartells promocionals d'algunes de les varietats. Foto: FMA.

Un grup de persones voluntàries recuperarà varietats tradicionals d'horta del Parc Natural de Montsant i el Priorat. En el marc del [projecte Biodiversitat Cultivada](#), s'ha constituït el grup de conservació de l'agrobiodiversitat "La Safranoria", integrat, de moment, per una dotzena de persones. Conrearan en 8 horts de diferents poblacions del voltant de la Serra de Montsant i de la comarca del Priorat alguna de les més de 30 varietats tradicionals recuperades dins del projecte. Entre aquestes varietats d'horta es troba l'enciam del sucre,

■ **Comunicat de premsa** ■

el pebren de la Bisbal, el tomàquet de Còrsega o la Safranòria morada. D'aquesta manera, es dona un pas més en el projecte de recuperació de la diversitat de cultius tradicionals de l'entorn del Parc Natural de Montsant, impulsats des del parc, amb el suport del Consell Comarcal del Priorat.

La missió del grup és conrear varietats originàries de l'entorn del Parc Natural de Montsant per a obtenir-ne llavor i donar-les a conèixer, per a conservar l'agrobiodiversitat del Priorat. D'aquesta manera, l'objectiu és afavorir el retorn d'aquestes varietats al seu territori d'origen i promocionar el seu coneixement entre la població de la comarca i les persones visitants.

Recol·lecció de llavors i informació

En una primera fase del projecte, l'any 2017 es van col·lectar llavors i informació etnobotànica de 39 varietats d'horta, que inclouen, entre altres, tomàquets, faves, pebrot, enciams, carbasses o la curiosa safranòria morada. En una segona fase del projecte, aquest material va ser traspassat a la Fundació Miquel Agustí, que des del 2018 ha conreat, estudiat i produït llavor d'aquestes varietats als camps experimentals d'Agròpolis-UPC, a Viladecans. Aquestes llavors han estat incorporades al banc de llavors que l'entitat gestiona juntament amb l'Escola Superior d'Agricultura (ESAB-UPC), on seran emmagatzemades en condicions òptimes per a la seva conservació.

Per a retornar aquest llegat ecològic al seu territori d'origen, la Fundació Miquel Agustí ha enviat més de 7.500 llavors a persones interessades de la comarca del Priorat, que seran cultivades durant aquesta temporada. A més, a l'abril es van repartir 2.800 plàntules de les diferents varietats entre més de 50 assistents a [una jornada](#) que va servir també per compartir instruccions sobre com obtenir i guardar llavor de manera controlada per evitar la degeneració d'aquestes varietats.

De cara als mesos d'estiu, quan aquests cultius estiguin a punt per al consum, es preveu organitzar diferents activitats, tastos i tallers de formació oberts a productors, restauradors i públic general, a fi de donar a conèixer les qualitats d'aquests productes exclusius de la comarca i garantir-ne la conservació per molts anys més.

14 de juny de 2019