



EL PROJECTE DE LES BASSELLES ES NODREIX DEL CURS D'HERBARTIS

TEXT: Roser Carol Casas i Ferran Obiols Galí, IMATGES: Eva Moré

*El curs de producció artesanal de productes alimentaris a base de plantes d'HERBARTIS va marcar un abans i un després a Les Basselles. Els continguts teòrics, les sessions presencials, les videoconferències amb productors locals i -molt especialment- la mobilitat transnacional van constituir experiències summament gratificants i enriquidores. Quedem a deure molt a la gent del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC) i de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
Us expliquem el perquè!*

El projecte de Les Basselles, el Jardí Etnobotànic de la Vall de la Coma, fa set primaveres que s'arrossega pel món de les plantes aromàtiques, medicinals i culinàries, talment com un cargol, a poc a poc, però amb determinació i tenacitat. Lo caragol, aquest fitòfag empedreït que juga un paper destacat a l'imaginari col·lectiu de les Terres de Ponent, dona nom als habitants de la vila de l'Albi i ha esdevingut indefugiblement l'animal totèmic de Les Basselles. El mot tòtem s'introduí al llenguatge popular en forma d'anglicisme durant la primera meitat del segle XX, provinent de l'etnografia consagrada a l'estudi del poble ojibwa, tribu algonquina del nord dels Grans Llacs. El neologisme emprat arreu del món deriva de la veu odoodem, que assenyala l'existència d'un lligam consanguini, d'una ascendència comuna. Cada un dels diferents clans és identificat i anomenat pel seu animal totèmic, el seu



Foto de grup a MÚSES, Accademia Europea delle Essenze de Savigliano, a la regió italiana del Piemont.

doodem, que constitueix la marca del grup. Els caragols, de forma simbòlica, formen part de la nostra parentela.

Els ojibwa són cèlebres detentors d'un extens llegat etnobotànic profusament documentat i estudiat de forma continuada des de principis del segle passat [1] fins a l'actualitat [2]. Començant per l'extracció de la resina de *Pinus strobus* per tal d'elaborar una trementina de propietats antisèptiques, diürètiques, rubefaents i vermífugues, fins a la utilització d'*Amanita muscaria* com a embriagant en contextos xamànics, podríem configurar una llarguíssima tirallonga d'espècies vegetals emprades en l'etnofarmacopea ojibwa: *Agrimonia gryposepala* per a combatre problemes urinaris, processos febrils i diarrea; *Viola canadensis* per a la inflamació de la bufeta; *Ribes glandulosum* per al mal d'esquena i els dolors mensuals, etc.

Aquesta petita disquisició al voltant del sistema etnomèdic ojibwa quedaria fora de lloc si no fos perquè una de les potes que sustenta la nostra iniciativa és la divulgació etnobotànica. Tenim una ferma vocació local i ultralocal, però també global i holística, a fi de possibilitar en tot moment comparacions etnològiques entre diferents societats, pobles i cultures. La nostra proposta té un marcat caràcter didàctic i un fort accent antropològic. Empreu el regne vegetal com un fil roig que ens permet parlar de plantes i receptes, de remeis i principis actius, de

poemes i molècules; però també d'història i llegendes, de ciència i mitologies, de grans llibres i tradicions orals, d'art museístic i cultura material popular, d'ocis i negocis, etc. La nostra intenció és posar en relleu el fet que, a casa nostra, malgrat que estiguem inserits en el marc d'una societat occidental postindustrial altament tecnificada, també posseïm un vast i riquíssim patrimoni etnobotànic que val la pena conèixer i preservar, en tant que forma part essencial de la identitat col·lectiva. Amb aquest objectiu vàrem concebre Les Basselles, el seu itinerari i el discurs que l'acompanya.

Les altres dues potes que apuntalen el Jardí Etnobotànic de la Vall de la Coma són igualment importants. Per una banda, hem desenvolupat un compromís incorruptible i rotund amb el territori, configurat per la comarca de Les Garrigues i encontorns, al qual ens sentim plenament empeltats. De l'altra banda, trobem la vessant productiva i comercial, que sense dubte constituïa la cama de la qual més coixejàvem. El *Curs de producció artesanal de productes alimentaris a base de plantes* va presentar-se com una possibilitat immillorable de perfeccionar certs aspectes d'aquest darrer puntal; així es cobria una necessitat concreta de la nostra iniciativa. Feia molts anys que ens sentíem mancats d'una formació específica, tant imprescindible com àmplia i diversa. Vam llençar-nos-hi de cap, entusiasmats, confiant plenament en les entitats locals



Maquinària a les instal·lacions de l'empresa Valverbe. Piemont.

involucrades en el projecte HERBARTIS, a saber, el CTFC i l'IRTA. El programa presentava un panorama molt seductor, amb un temari que anticipava una mirada teòrica i pràctica, profunda i exhaustiva, a tots i cada un dels procediments i processos necessaris per poder tirar endavant un projecte de producció, manipulació, transformació i comercialització de productes elaborats amb plantes aromàtiques, medicinals i culinàries. La llarga experiència del CTFC i de l'IRTA a l'hora de contribuir a la modernització i a la competitivitat del sector agroforestal, amb l'objectiu de fer efectiva una transferència de coneixements i tecnologies que propiciïn un desenvolupament rural sostenible i respectuós amb el medi ambient, fou un factor decisiu en la configuració de les nostres elevades expectatives, puix que mai vam dubtar del rigor científic ni de la meticulositat del curs.

Pel que fa a la producció, a les Basselles ens hem especialitzat en el cultiu de timó o farigola, espècie molt abundant a la comarca. De moment, cultivem més de sis espècies del gènere *Thymus* provinents de viver amb certificat ecològic, i l'ecotip autòcton de la vall, reproduït a partir d'esqueixos silvestres. Hi hem de sumar també multitud d'híbrids inesperats, que proliferen aquí i allà, de forma espontània.

Amb la mateixa naturalitat que *lo caragol de la Vall de la Coma* va esdevenir el nostre tòtem, el timó s'erigí com a espècie icònica del jardí, sense contendent que li pogués qüestionar el lloc d'honor. De fet, el de les farigoles és l'únic cultiu que realitzem de forma intensiva, afilerades, per a produir a l'engròs. La resta de producció és la pròpia dels més de vint-i-cinc parterres que vertebreren el jardí visitable, estructurat en tres feixes diferents, cada una representativa de grans àrees geogràfiques del món. Pacientment, al llarg de la temporada de recol·lecció, anem collint manualment plantes autòctones (*Satureja montana*, *Salvia officinalis*, *Origanum vulgare*, *Rosmarinus officinalis*, *Lavandula angustifolia*, etc.) i d'altres d'origen remot (*Ocimum basilicum*, *Ocimum purpurascens*, *Aloysia citriodora*, *Stevia rebaudiana*, *Echinacea angustifolia*, etc.), al·lòctones o no, en petites tongades que no requereixen un gran assecador, ni mètodes d'aire forçat. La nostra producció és, doncs, totalment artesanal, familiar i conseqüentment menuda. Mai no hem tingut la voluntat de produir grans quantitats: aquesta no és la nostra intenció; al contrari, volem aconseguir un producte a base de planta aromàtica i medicinal d'altíssima qualitat. No tenim excedents, docs al cap de l'any pràcticament fem net de totes les espècies comercialitzades. No esmicolem la planta ni fem cap mena de procés industrial que pugui sobreescalfar-la innecessàriament o malmetre'n la cobejada matèria primera, disminuir-ne els nivells i alterar-ne la naturalesa dels compostos orgànics volàtils i d'altres principis actius, en detriment de gustos i aromes, així com de llur activitat farmacològica. Venem la nostra producció, processada i empaquetada per nosaltres mateixos, directament al consumidor, sense cap mena d'intermediari o distribuïdor. Bàsicament realitzem fires a la comarca i rodalies i fidelitzem un ventall de clientela força homogeni, conformat per vilatans i, en menor mesura, per turistes rurals. Els nostres compradors habituals ens coneixen personalment i són conscients de l'excel·lència dels nostres productes, puix que assegurarem que es tracta de planta de l'any, sense picar ni molturar, tan sols desfullada. Així hem esdevingut firaires, una activitat ancestral que ens porta a complir un atapeït calendari, any rere any, gràcies al qual podem donar sortida a la nostra producció, amb un valor afegit, a la vegada que promocionem la nostra activitat didàctica i divulgativa.

Tot això que acabem d'explicar possibilitarà que el lector pugui fer-se càrrec de la idoneïtat del curs Herbartis per als interessos de la nostra humil iniciativa, de la qual ens sentim molt orgullosos. Per començar, en fer-nos càrrec personalment de tot el procés productiu, incloent-hi cultiu, elaboració i distribució, el sol fet de poder disposar d'un material didàctic unificat ja va significar un gran avenç. Dividit en quatre mòduls, el programa s'ocupava d'un llarguíssim reguitzell de qüestions bàsiques, de forma sintètica, però exhaustiva, així com també d'aspectes concrets. El primer mòdul abordava la producció i la qualitat de les plantes, les tècniques de collita i postcollita, les bones pràctiques agrícoles i de recollida silvestre, així com aspectes econòmics relacionats amb la gestió de la producció, tenint en compte la planificació i el control de costos. El segon mòdul estava centrat en el processament d'herba, en fresc i dessecada. En el cas de la planta seca, que és el que ens interessa a nosaltres, es feia especial esment als diferents mètodes d'assecatge, així com al control i la gestió de la qualitat, l'empaquetatge i l'emmagatzematge. Tot per optimitzar l'organització i la transformació de la matèria primera. El tercer mòdul exposava les tècniques i procediments necessaris per a l'elaboració de diferents productes alimentaris a base de plantes, fent especial atenció als espais destinats al processament i envasament, així com també a qüestions relatives al control de qualitat i seguretat alimentària. Finalment, el quart i últim mòdul girava a l'entorn d'aspectes relacionats amb la comercialització i venda dels productes, en el marc d'aquest sector productiu que ha de trobar un espai entre la tradició i la innovació. En aquest darrer apartat, lògicament, hi apareixien tasques pròpies de l'etiquetatge, la promoció empresarial, la imatge corporativa i el màrqueting, sondejant diferents estratègies de negoci, com ara el mercat en línia i l'ús de xarxes socials, però també cal destacar la incorporació d'una interessantíssima unitat centrada en substàncies vegetals.

Ara bé, per sobre de tot el material teòric, de la ingent informació en àrees tant diverses com el cultiu, la transformació, les normatives i legislacions



Extensa col·lecció de sàlvies a les instal·lacions de l'Institut Crea-Fso de San Remo. Ligúria.

(nacionals, europees i internacionals), més enllà del valor de compilar i transmetre totes aquestes dades, coneixements i tècniques, des de Les Basselles volem destacar allò que per a nosaltres fou el veritable punt fort del curs Herbartis, a saber, el factor humà. En aquest sentit, les activitats presencials i la mobilitat transnacional van esdevenir el millor del curs. No podem acabar sense agrair molt especialment l'accessibilitat, proximitat i amabilitat de l'Eva Moré (CTFC), *alma mater* i cara visible del projecte a casa nostra, sempre amatent a les necessitats i requeriments dels alumnes. Personalment, va ser tot un plaer poder conèixer, compartir experiències i travar amistat amb ella i amb en Josep Comaposada (IRTA), a l'ídil·lic marc de la Ligúria italiana. Penso que tots els alumnes estaran d'acord en assenyalar que les trobades no virtuals i els intercanvis internacionals van constituir un caldo de cultiu, tant necessari com fructífer per al futur del sector. Francesos, italians, portuguesos i catalans planten plantes a quatre mans!

Salut i herbes!

Roser Carol Casas i Ferran Obiols Galí són els impulsors de Les Basselles, el Jardí Etnobotànic de la Vall de la Coma, ubicat al terme municipal de la vila de l'Albi, comarca de Les Garrigues (Lleida). Més sobre [R. Carol](#) o sobre [F. Obiols](#).

BIBLIOGRAFIA

- [1] Smith, H. H. 1932. *Ethnobotany of the Ojibwe indians*. Butlletin of the public museum of the city of Milwaukee, 4 (3), 327-525.
- [2] Fleurentin, J., Pelt, J. & Mazars (dir.) 2002. *Des sources du savoir aux médicaments du futur*. IRD Éditions, Société française d'ethnopharmacologie, Marseille.