

# Descobreixen dues noves varietats per produir el màxim de calçots

*És el resultat de set anys d'estudi i experiments per a la millora genètica del cultiu*



*Calçots etiquetats amb la IGP Calçot de Valls. Foto: delCamp.cat*

Dues noves varietats de calçot permetran multiplicar la producció d'aquest conreu. Els pagesos utilitzen tradicionalment la ceba blanca tardana de Lleida. Enguany els productors de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Calçot de Valls provaran aquestes varietats específiques, amb la sembra de 10 quilos de llavors, que germinaran en 2,5 milions de cebes, de les quals en sortiran fins a 15 milions de calçots, un volum tan gran com tota l'actual producció de la IGP. Aquestes varietats són fruit de set anys d'estudi i experiments, recollits en una tesi doctoral. Les conclusions d'aquesta tesi arriben just quan ja es cullen els primers calçots tendres d'una temporada que es preveu millor que l'anterior.

Segons la Cambra de Comerç de Valls, la IGP Calçot de Valls, que acull una cinquantena de productors de calçots -amb etiqueta- de quatre comarques tarragonines, Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès i Baix Penedès, aquesta temporada, té previst collir entre 10 i 12 milions de calçots, i la resta de productors no inscrits a la IGP Calçot de Valls, poden recollir uns 60 milions més de calçots, encara que no estan enregistrats. És a dir, s'estima que, en total, es produiran més de 70 milions de calçots. La temporada de calçotades arrenca a mitjans novembre i s'allarga fins al mes d'abril.

## Una tesi sobre la millora genètica del calçot

Tot i que des de la IGP Calçot de Valls es donarà oficialment per iniciada la collita de cara a finals d'aquesta segona setmana de novembre, els restaurants de l'Alt Camp i rodalies, amb més pressa que els pagesos, ja fa dies que ofereixen calçotades. L'inici de temporada enguany ha coincidit amb la finalització d'una llarga i exhaustiva recerca per a la millora genètica del cultiu. Fruit d'una demanda dels mateixos productors de la IGP, que havien detectat una progressiva disminució del nombre de calçots per planta, es va engegar un programa de millora per revertir aquest procés.

Sobre el cultiu del calçot, fins ara només se n'havien dut a terme alguns experiments per part de l'IRTA, bàsicament per provar adobs. L'encàrrec de la IGP va ser l'excusa perquè un biòleg barceloní, resident a Terrassa, Joan Simó, amb 28 anys acabats de complir, se n'apropiés com a tesi doctoral, sota l'empara la Fundació Miquel Agustí, dedicada a la recuperació de productes agrícoles tradicionals catalans. Unes terres de la Masó (Alt Camp) han estat el seu camp base d'experimentació, tot i que també ha fet proves a Valls, Altafulla, Rubí i al pol científic-tècnic Agròpolis a Viladecans.

### **'Roquerola' i 'montferri', els cultivars més productius**

Els pagesos sempre han fet servir un tipus de ceba bàsica que es planta i, quan apareixen els grills, futurs calçots, es van calçant -tapant amb terra. Les varietats descobertes ara són específicament 'dissenyades' per fer calçots -i no per fer cebes, com les emprades fins ara, sobretot la blanca tardana de Lleida. Denominades amb topònims del territori, les varietats 'roquerola' -amb un desenvolupament primerenc- i 'montferri' -més tardana, però alhora més productiva-, permeten obtenir entre 6 i 10 calçots per mota, més que duplicant la producció habitual.

«Per fer aquest estudi hem provat fins a catorze varietats de cebes de prestigi espanyol, i la de Lleida, d'entre totes, realment és la millor», constata Simó. «Les noves varietats descobertes provenen de creuar les millors motes, tal com feien els avis i rebesavis, iestic content perquè no s'han quedat a l'armari i ja s'estan plantant», explica el jove biòleg. «Sempre hem estat en contacte amb els productors i el seu 'feedback', per saber si anàvem per bon camí, ha estat fonamental per fer la tesi, que s'ha allargat pel fet que el calçot és un cultiu bianual», remarca Simó.

### **Gran desconeixement del cultiu**

Ja fa un parell de temporades que els pagesos planten les dues noves varietats, però enguany ja es farà de forma massiva, fins suposar la totalitat de la producció de tots els pagesos de la IGP. Més d'enllà d'aquesta aplicació pràctica, el treball també ha tingut un vessant acadèmic, amb la publicació de fins a cinc articles en revistes científiques internacionals, sobre els darrers descobriments d'un conreu sobre el qual no es disposava de pràcticament cap informació prèvia i que ara obren una via d'investigació en aquest camp. «Partíem d'un full en blanc», afirma Simó.

Entre els articles publicats, destaca una anàlisi sensorial del calçot. També revelen detalls curiosos fins ara desconeguts, com ara la relació proporcional de la mida de la ceba amb el volum de calçots que produirà, fins a un topall màxim de 80/100 grams -a partir d'aquest pes, no afecta la producció. O que els ulls o anelles d'una ceba indica la meitat dels calçots que acabarà donant la planta. «Ni tan sols es tenien xifres oficials de producció de calçots a Catalunya, que ara hem pogut establir en uns 48 milions d'unitats l'any passat, un 15% dels quals s'etiqueten sota la marca IGP Calçot de Valls».

### **Pròxim objectiu, la qualitat**

Aquest futur primer doctor en el cultiu dels calçots, que presentarà les més de 130 pàgines de la seva tesi en enginyeria agroalimentària i biotecnologia aquest dijous al campus de la UPC, no vol aturar-se en l'estudi de la millora del cultiu i, després d'haver aconseguit millorar-ne la quantitat, el repte ara serà la qualitat. «Tenim un projecte que hem anomenat 'Calçot 2020', amb l'objectiu d'aconseguir, per a l'any 2020, varietats objectivament més bones de calçots, i una de les principals línies de treball és com modificar l'ambient en favor de la qualitat del calçot», conclou Simó.