

# “Fem un esforç de conservació d'un producte autòcton que té poc premi”

Pionera en la recuperació del fajol, un producte emblemàtic a la Garrotxa i que havia desaparegut a mitjan segle passat, mentre a altres països com ara el Japó és fonamental

---

El conreu del fajol, el 'trigo sarraceno' en castellà, conegut també com blat negre, blat sarraí o cairut, havia desaparegut del tot a Catalunya i a la resta de l'Estat. Com és que va decidir recuperar-lo? El meu pare va ser un dels últims que van plantar fajol en aquesta zona. Al mateix camp hi feien naps, blat de moro i fajol, i fins i tot en alguns casos, a més, hi sembraven el fenc pel mig. Ho va deixar a mitjans dels anys seixanta. Van passar vint anys en què ningú parlava del fajol. S'havia abandonat completament. A mitjans dels vuitanta ho vam recuperar una mica per casualitat i gràcies a una saca de llavors que varen trobar a casa. Les vam sembrar i en van néixer pocs, però ja es va iniciar el procés, i d'aquells 4 quilos en van sortir 25 o 30, que han estat els que han recuperat la producció. Es pot parlar d'un conreu consolidat? Els conreus van a més i també han servit, gràcies a la fira anual, perquè la gent conegui Batet de la Serra. Tot i això, no crec que se'n facin més de 4 o 5 hectàrees per aquests voltants, que és on més ha agafat. Hi ha camps a altres indrets de la Garrotxa però són de poca superfície. Fora d'aquí no se'n fa enlloc més de l'Estat espanyol. Es va intentar a Cantàbria a través d'una universitat, però no va acabar de sortir bé. També en van plantar per Tarragona i a Berga, però ho han deixat estar. A fora es produeix en grans quantitats al nord de França (la famosa crep bretona és de fajol), a Rússia i, sobretot, al Japó, on és un dels menjars més populars. El fajol pelat que es troba als herbolaris sol venir del Japó. Una planta del país que s'ha tornat exòtica? S'havia fet tota la vida aquí i ara l'hem d'importar del Japó, i el més fotut és que molts el volen fer passar per fajol del país. Amb els japonesos hi hem tingut contactes, ells han vingut a la fira i nosaltres havíem d'anar al Japó just quan va passar el terratrèmol i el tsunami de Fukushima, ara fa uns vuit anys. El treballen de moltes maneres, però són molt gelosos dels seus secrets. Hem intentat aconseguir una màquina per pelar-lo com les que tenen ells i no hi ha hagut manera. No les deixen sortir del país, però quan venen aquí ho fotografien tot. Diuen que els japonesos són tan blancs i fins gràcies al fajol. S'ho mengen com l'arròs o com la pasta, però en fan moltes més coses, fins i tot te. Vosaltres, de què en feu? Antigament la gent el plantava, especialment per al bestiar, godalls i polla, però també en feien pa i les farinetes de fajol, el producte més emblemàtic de tots els que fem. Amb la farina es fan macarrons, pasta seca, sèmols etc. Ens han ajudat molt a promocionar-ho els restaurants integrats en la cuina volcànica, que s'han abocat als productes autòctons, entre ells el fajol. A partir d'aquí el fajol és molt més conegut. Farinetes, crespells de fajol, farina per arrebossar, pasta de canaló, farro amb fajol, etc. Els molins de pedra que tenim no permeten fer la sèmola més granada i ho aconseguim a còpia de garbellades. Nosaltres fem les farinetes, la sèmola i la farina, i a partir d'aquí la gent s'ho elabora. El plat estel·lar del dia de la fira acostumen a ser els macarrons. El nostre mercat és molt local, de pocs quilòmetres a la rodona. És una planta molt delicada? Se sembra pel Carme, floreix pel Tura i es recull a partir de Sant Lluç. Té un cicle molt curt, d'un tres mesos. Si en aquesta època no plou, fotut. És una planta molt fràgil. Es trenca sovint i la boira també l'afecta. Podríem dir que és una planta molt delicada i poc productiva. El meu pare sempre deia que de cada deu anys, n'hi ha dos de bons. Amb tants problemes i la poca productivitat que té, com és que heu decidit reactivar-lo? És una qüestió sentimental, i seria una llàstima perdre tot el que hem aconseguit fins ara. És un esforç de conservació d'un producte autòcton que té poc premi. Ara, gràcies a la Fira del Fajol de Batet podem dir que està salvat. La fira li ha donat renom. I no han anat a trucar a algunes portes per aconseguir ajuda oficial? El fajol el consideren un

segon conreu i no hi ha cap tipus d'ajuda. A banda d'això, som tan pocs els que ens hi dediquem que ja en fem prou procurant que la fira surti bé. La principal ocupació de l'Associació d'Amics del Fajol de Batet és l'organització de la fira. No som gent de pidolar. Com va anar la fira d'aquest any? Molt bé. Calculem que van venir unes sis mil persones, que per al poble de Batet és una xifra enorme. Els de la Cuina Volcànica que van venir van tenir molt d'èxit amb els tastets de productes amb fajol. Fins i tot hi va haver pastissos.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 18-03-2019, Pàgina 52

-El Punt Avui. Nacional 18-03-2019, Pàgina 40

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1569734-fem-un-esforc-de-conservacio-d-un-producte-autocton-que-te-poc-premi.html>