

Diàleg

AVUI+
Des del 1976

CORPORACIÓ CATALANA
DE COMUNICACIÓ S.L.

ANTONI CAMBREDÓ, president executiu
JOAN ODINA, conseller delegat
CARLES FLO, director general
IVAN GRAU, director financer
ORIEL GALLISSÀ, director comercial
ALBERT VENGUET, director de màrqueting i subscripcions
JOAN SERRA, director de producció
PATRÍCIA TARRIDA, cap de distribució
QUICO DOMINGO, cap de sistemes

**GASTRONÒMICAMENT
ÉS MOLT APRECIADA**

Ramon Tremosa
i Balcells



Professor de teoria econòmica a la UB
ramontremosa.cat

VITA BREVIS

Prosperar

Tòfona, diamant negre

Així que hem arribat a Areny de Noguera a passar les vacances un bon amic ens ha dut a buscar tòfones silvestres. Per bé que ja som fora de temporada (la tòfona *estivium* es troba principalment entre abril i juny), enguany la primavera ha estat molt plujosa a la Terreta i també hi han caigut alguns intensos xàfecs d'estiu, per la qual cosa a primers d'agost encara se'n poden trobar algunes. Travessant el pont d'Orrit sobre el riu Noguera Ribagorçana hem entrat a Catalunya i cerquem alguns dels obacs més humits de la comarca. El gos ha flairat i escatinyat ràpidament sota uns roures envoltats de xops (*clops* en català ribagorçà), a prop d'un barranc, diferents indrets on en pocs minuts hem trobat una dotzena de tòfones. Unes petjades de porc senglar ja ens ho indicaven: per als porcs senglars la tòfona és molt preuada pels seus efectes afrodisíacs. El nostre amic es mou amb gran agilitat i respecte en el frondós medi que trepitgem i coneix cada arbust i cada arbre sobre els quals li demanem detall. També amb el seu gos, especialment ensinistrat i reservat per a la recerca de tòfones, hi té una relació especial, de tu a tu, carinyosa però sobretot mercantil: per cada tòfona dues pastilles de pinso. M'ha recordat el meu avi d'Areny, que es movia per la comarca totalment inserit en el medi natural: és com si l'hagués vist per un instant rejevenit trenta anys.

DE TORNADA FEM UNA LLARGA VOLTA fins a l'encimbellada Sapeira, travessant uns indrets totalment solitaris on s'alternen grans rouredes amb camps de conreu. Passem a la vora de la roureda d'Aulàs, la roureda en extensió plana més gran del Prepirineu català (157 hectàrees) i on conviuen roures vells de grans dimensions amb clapes de bosc jove, tot alternant el roure martinenc i el roure de fulla petita. Aquests immensos paratges inhòspits del Pallars Jussà, que es van obrint així que hi avances, enganyen molt visualment perquè no s'intueixen pas pujant per la carretera N-230 camí del Pont de Suert. Passem davant de la Torre del Senyor, una masia que és potser el millor indret que he vist mai per a una casa de turisme rural. El nostre amic ens parla de cada indret pel qual passem i, especialment, de la seva gran passió: el conreu de la tòfona negra. Ha fet cursos per Internet sobre aquest conreu i ja té algunes plantacions de roures específicament dedicades al conreu intensiu de la tòfona negra. Ell mateix la inocula als roures que cria en un viver amb un alt percentatge d'encert. Qui ho diu, que no es pot combinar tradició amb modernitat?

EL CONREU DE LA TÒFONA NEGRA (*Tuber melanosporum*) pot suposar per al món rural una important font de riquesa, ja que pot complementar les feines agràries tradicionals i diversificar l'economia rural. Juntament amb el conreu de la vinya (que amb les noves tecnologies de producció es pot personalitzar i adaptar a cada tipus de terreny per així maximitzar-ne el resultat), la tòfona negra és un dels conreus potencialment més rendibles que es poden fer avui a pagès. L'evolució dels mercats de tòfona negra mostren un descens de la producció silvestre i un gran augment de la demanda: gastronòmicament és molt apre-



CARLES DE MIGUEL

“El conreu de la tòfona negra (*Tuber melanosporum*) pot suposar per al món rural una important font de riquesa, ja que pot complementar les feines agràries tradicionals i diversificar l'economia rural”

ciada pel seu intens aroma i se l'anomena “el diamant negre” de la cuina. L'aptitud tofonera d'una zona és determinada per les seves condicions climàtiques i geogràfiques. Pendants moderats per evitar entollaments, alçades entre 600 i 1.200 metres, exposició als vents dominants, terrenys pedregosos per facilitar la ventilació del subsòl, arbres hostes propicis per al cultiu (roures, alzines, garrics, avellaners)... Comença a haver-hi literatura que analitza amb detall totes les característiques idònies del conreu de la tòfona. Un bon resum en català es pot trobar a la *Guia tècnica per al cultiu de la tòfona negra*, escrit per diversos autors i editat pel Centre Tecnològic Forestal de Catalunya l'any 2005.

EL GOVERN D'ARAGÓ ESTÀ SUBVENCIONANT el conreu de la tòfona negra a les comarques de muntanya, atès que s'intueix el seu potencial impacte econòmic i de reequilibri territorial. Aquest fet explica que a l'Estat espanyol, que encara és molt lluny de les produccions de França o Itàlia, sigui a l'Aragó on hi hagi les plantacions més grans de tòfona negra: avui s'hi estimen unes 3.000 hectàrees plantades, per només 100 a Catalunya. Els ajuts del govern aragonès fan que alguns emprenedors catalans instal·lin plantacions de tòfona negra a l'altra banda del riu Noguera Ribagorçana, que entre el Pont de Suert i el Montsec fa de frontera entre Catalunya i Aragó. Quina diferència entre presidents socialistes! Marcelino Iglesias, que prové del Pirineu, és molt sensible a l'alta muntanya i al seu desenvolupament econòmic present i futur. Maragall, en canvi, va rebutjar de considerar la instal·lació d'una presó a Tremp perquè “era massa lluny de Barcelona”.

EN TORNAR A ARENY DE L'EXCURSIÓ hem posat tres tòfones a la nevera. Les hem posat dins d'un tàper amb mitja dotzena d'ous i, tot i que l'hem tancat, la flaire de tòfona és molt intensa al frigorífic. Al cap de dos dies hem menjat uns excel·lents ous ferrats acompanyats amb un bon cabernet de la Vila Corona de 2004, un celler del Pallars Jussà. El rovell d'ou té un gust de tòfona deliciós i sorprenent: el simple contacte físic ha fet que l'ou ferrat (ou estrellat, que en diuen a Areny) sigui, a més d'un plat senzill i funcional, una menja exquisida.

Jordi
Graupera



Les prioritats de molts dels milloristes que es manifesten pel preu de l'habitatge han canviat respecte de les dels seus pares. Hi ha moltes altres coses que per a un jove passen per davant de guanyar prou diners per pagar una casa o de destinar gran part del sou a pagar els terminis d'una hipoteca. Després hi ha el lament d'alguns pares que diuen que, per primera vegada en moltes generacions, els seus fills no viuran millor que ells, que no prosperaran. És fals: la idea de prosperitat, el que avui s'entén per una vida plena i digna, no és el mateix que fa vint o cent anys. Ja tenim aigua corrent, ja tenim sanitat pública i escola gratuïta, atur, drets laborals, vacances pagades, vols a baix cost. Ja tenim accés a la informació i dret a vot, ja tenim moltes coses que els nostres pares no tenien. Passa molt per davant d'una casa gran i amb finestrals tenir una feina estimulante, vocacional, encara que sigui cobrant menys (al capdavant, falten lampistes, que cobren molt), tenir un horari que permeti temps lliure, tenir accés a qualsevol andròmina tecnològica nova, prendre mil copes el cap de setmana, Internet, televisió per cable, canviar de vestuari cada any, comprar llibres i discos, anar al teatre, a concerts; estudiar un màster o una segona carrera humanística. La prosperitat per a molts joves, es manifestin o no, passa per cobrar menys de mil euros, treballar menys que els seus pares i viure a prop de qualsevol de les formes de la cultura i del plaer. És el fruit del vostre esforç, és el que ens heu ensenyat. Si visquéssim com vivien els nostres pares i avis, segur que podríem pagar una casa. Qui no la té és perquè no vol, no és la seva prioritat.

www.jordigraupera.cat