

Bolet Ben Fet presenta els primers bolets comestibles frescos autòctons cultivats a Catalunya

L'empresa de Sant Antoni de Vilamajor treballa en espècies pròpies com el fetge de vaca, el pollancre autòcton, la gírgola de bruc o la sabatera de faig, entre d'altres



Carles Díaz Tarragó, director de Bolet Ben fet, amb un exemplar de fetge de vaca | Bolet Ben Fet

L'empresa **Bolet Ben Fet**, una granja de cultiu ecològic de bolets que la cooperativa **TEB Verd** té a **Sant Antoni de Vilamajor**, ha presentat al **Fòrum Gastronòmic de Barcelona** els primers bolets comestibles frescos autòctons cultivats a Catalunya. Abastir el mercat de bolets catalans frescos tot l'any sense espoliar els boscos ni dependre del clima, comença a ser una realitat. Bolet Ben Fet és la primera en liderar el cultiu de bolets comestibles autòctons, després d'una investigació amb científics de l'**IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries)** de Cabrils i de la **Universitat de Barcelona (UB)**.

Després de 24 anys conreant bolets com el xiitake i el maitake -gírgola de castanyer- de manera ecològica i sostenible, ara Bolet Ben Fet ha fet un nou pas endavant. El projecte pilot és subvencionat per la Unió Europea -**Associació Europea per la Innovació** en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles- i pel **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural** de la Generalitat de Catalunya. El programa es va engegar al novembre de 2019 i tot just ara està donant els primers fruits, amb resultats molt prometedors.

Després de molts assajos, s'han obtingut les primeres collites d'alguns bolets encara no cultivats

al món com ara el **fetge de vaca** (*Fistulina hepàtica*), **bolet de noguer** (*Cerioporus squamosus*) i "s'ha pogut comprovar com els exemplars de cultiu tenen una textura més agradable que la dels silvestres", segons detalla el director de Bolet Ben Fet, el biòleg **Carles Díaz Tarragó**. El seu equip té grans expectatives amb la **gírgola de bruc** (*Lyophyllum decastes*) "pel seu suau sabor i el delicat aroma de bosc que emana" i la **sabatera de faig**.

Al Fòrum, el cuiner **Karlos Sánchez**, del restaurant L'Avenc de Tavertet, ha elaborat un tast amb fetge de vaca, pollancró i bolet de noguer i els assistents han valorat l'aspecte, l'aroma, la textura i el sabor, en cru i cuinats.



Karlos Sánchez cuinant bolets autòctons de Bolet ben fet al Fòrum Gastronòmic Barcelona Foto: Bolet Ben Fet

[h3]Cuiners implicats[/h3]

Bolet Ben Fet ha involucrat una colla de cuiners catalans referents que abasten tots els tipus de cuina, des de la japonesa fins a la tradicional catalana, passant per la cuina de mercat, la vegetariana o la més creativa. Des de les respectives cuines, els xefs estan tastant els nous bolets autòctons i investiguen la manera més saborosa de cuinar-los i treure'n el màxim partit.

En paral·lel, es treballen d'altres varietats que ja es cultiven actualment, però es busquen soques autòctones que puguin millorar en sabor a les actuals. Com per exemple el **pollancró** (*Agrocybe aegerita*), el **bolet de card** (*Pleurotus eryngii*), o la gírgola de **castanyer o maitake** (*Grifola frondosa*),

[h3]El projecte, pas a pas[/h3]

Per tirar endavant el projecte, s'ha creat un Grup Operatiu on a més dels dos centres de recerca - IRTA i la UB- hi participen la **Societat Catalana de Micologia**, el **Gremi de la Fusta** i dues empreses cultivadores: Bolet Ben Fet i Bolets de Soca.

