

Dos emprenedors recuperen el cultiu de safrà d'Horta, molt preuat a l'edat mitjana i moderna

La producció de KIKA Safrà d'Orta es fa amb mètodes tradicionals documentats com fa cinc segles



Safrà conreat a Horta de Sant Joan (Terra Alta), ja extret de la flor | ACN

El safrà d'Horta de Sant Joan (Terra Alta), o 'Ort Safrà' com es coneixia, era un producte molt valorat i preuat a Catalunya a l'edat mitjana i moderna. Eren els productors d'Horta qui marcaven el preu del producte arreu i s'exportava a Europa. En l'època contemporània, la producció de safrà es va anar perdent al poble, però des de fa dues campanyes, **els germans Juan Luís i Isaac Estruel** l'han recuperat i el comercialitzen amb la marca **KIKA Safrà d'Orta**. El cultiven amb els mètodes tradicionals que han trobat en documents antics i l'any que ve certificaran la producció ecològica. El cultiu de safrà s'ha anat recuperant a Catalunya en l'última dècada, amb iniciatives també a la Conca de Barberà. A Santa Coloma acaben de fer-ne la plantada.

La carn de corder i la sopà de safrà va ser el menú que més van repetir la model Fernande Olivier i el pintor Pablo Picasso en la segona estada de l'artista a Horta de Sant Joan (1909). Ho explica ella en la seva correspondència amb París i és una de les curiositats que van arribar a les mans d'Isaac i Juan Luís Estruel, dos germans d'Horta de Sant Joan, durant unes jornades gastronòmiques de la Cuina dels Genis, iniciativa de la ruta turística del Paisatge dels Genis. Una

tesi de la Universitat de València també assenyalava el safrà d'Horta és un dels aliments que actualment té molta demanda però una molt escassa oferta.

Allò va despertar l'interès de Juan Luís, que és comercial, i l'Isaac, que és cuiner, i es van posar a investigar. "Som d'Horta i ens va despertar la curiositat, perquè ni a través dels meus pares o iaies ho havíem conegut". Primer van caure a les mans de l'Isaac uns documents del Centre d'Estudis Medievals de la Corona de Catalunya i Aragó amb algunes "pinzellades" del que havia estat el safrà d'Horta. Però la "casualitat" va fer que coneguessin a Vicent Subirats. "Ell havia estudiat i investigat molt i és qui més sap sobre el safrà d'Horta, com es feia, qui i per on es comercialitzava, i ens va descobrir una història, una tradició i un cultiu que havia estat molt important al poble d'Horta de Sant Joan", explica Estruel.

Al segle XV i XVI, el safrà d'Horta marcava el preu a tota Europa, que era "gairebé al món". Era tant "bo i preuat" que s'esperava la collita d'Horta per marcar el preu arreu. El cultiu es va trobar amb el problema que "és molt manual", és difícil de mecanitzar, i aquest va ser el motiu pel qual es va anar abandonant quan el sector primari es va anar industrialitzant. Tot s'ha de fer a mà, suposa moltes hores i jornals, molta feina en esbrinar-lo i cuidar-lo i s'ha de recollir cada dia quan comença la collita. "Va deixar de donar a les famílies els ingressos, tot i el preu, com per poder substituir. Es va anar perdent a poc a poc i la gent només el cultivaven per al consum propi, a casa", afirma l'Isaac.

Amb tota aquesta informació els germans Estruel van decidir posar en marxa la iniciativa. "Sense el Vicent no ho hauríem pogut aconseguir perquè ens ha acompanyat i ens ajuda a resseguir la història perquè encara ens queda per treure i per saber", assenyalava Isaac Estruel.

Enguany van registrar la marca sota la qual es comercialitzarà, Kika Safrà d'Horta. La primera collita va servir per "provar l'assecamment" i per aconseguir la qualitat que buscaven, i la segona collita es va testejar amb els clients que són consumidors de safrà per saber quina era la seva opinió. "Ens ha sorprès perquè el producte té una molt bona acceptació i tots ens diuen que es diferencia dels safrans que hi ha al mercat i això ens motiva molt més a continuar endavant amb el projecte", diu Juan Luís. La intenció és transmetre la tradició que hi havia al poble, integrant el nom antic del poble, Orta, a la marca i seguint tots els mecanismes antics i amb l'objectiu de "recuperar el prestigi que tenia el safrà d'Orta antigament".

És un producte per a "tota mena de cuina", tradicional, alta cuina, domèstica. "Esperem que el puguin provar i veure aquesta diferència de producte que estem intentant portar al mercat nosaltres", ha assenyalat Juan Luís Estruel. La producció la fan seguint els mètodes antics, de forma manual, la collita de les flors, treure els brams i fer l'assecamment. Només han pogut mecanitzar la plantació. "Ho fem com es feia fa 500 o 600 anys", destaquen.

La campanya 2020-2021 han produït 1 quilo de safrà i la previsió per enguany és arribar als 4 quilos. El negoci vol seguir creixent, ampliant la producció segons la demanda que vagi tenint, però amb un topall per capacitat de finques d'uns 20 o 30 quilos de safrà. La recol·lecta es fa a la tardor, cap a l'octubre quan la flor lila del safrà tenyeix de morat els camps.

Les iniciatives a la Conca de Barberà

Just aquest cap de setmana s'ha fet la tradicional plantada de safrà a Santa Coloma de Queralt, una acció més pensada per al gaudi del poble que no pas per a la seva explotació. Amb tot, es van reunir una trentena de participants en cadascun dels torns. Al municipi del safrà se'n fa licor d'herbes, formatges, melmelades, oli infusonat o gelea de ratafia de safrà, entre d'altres. Un petit grup de productors es va animar a cultivar-ne sota el nom 'Som Terra de Safrà', tal com explica una de les integrants, l'Angelina Nogués.

A la capital de comarca, Montblanc, l'empresa 'Espai Aromis' és un grup proveïdor de safrà amb llarga experiència. L'any 2008 va començar a fer-ne les primeres proves. En Joan Cartanyà,

impulsor del projecte, reconeix que és un cultiu laboriós i sacrificat. Li preocupa que totes aquestes experiències que van sorgint, com a les Garrigues, acabin plegant i que el cultiu del safrà quedi reduït a jornades festives puntuals. 'Aromis' treballa amb una desena de cultivadors del territori. "Tenim demanda, cal mantenir-ho", afirma.