

Projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó: producte de qualitat i singular d'un territori

Els productes agroalimentaris de qualitat associats a un territori poden generar riquesa, no només a través del valor de la comercialització del propi producte, sinó també per la repercussió que poden tenir sobre la imatge d'una zona i la promoció de la seva gastronomia local. Poder garantir que el millor producte pot trobar-se en una determinada zona, incrementa el valor afegit d'aquest territori i dels seus agents productius.

Entre els productes que poden fer aquesta funció hi trobem algunes varietats tradicionals, que pel seu caràcter singular, són apreciades i s'han mantingut fins avui en dia.

La ceba de Coll de Nargó és una d'aquestes varietats que ha perdurat gràcies a unes característiques que la fan singular i molt apreciada per a qui l'ha tastat alguna vegada. Es reconeix perquè es tracta d'una ceba de mida considerable i forma allargada, amb la pell i la polpa del bulb de color morat, dolça i poc picant. Les poblacions actuals que es continuen cultivant d'aquesta varietat, però, presenten força variabilitat per a alguns d'aquests trets, com el color de la pell, el color i la forma del bulb o la picantor, probablement degut a encreuaments espontanis amb altres varietats de ceba. Aquesta barreja, fa difícil la identificació de la varietat i els trets que la fan singular i, de retruc, n'impedeix el vincle mental amb Coll de Nargó i amb la seva varietat tradicional de ceba.

D'altra banda, en oposició a les seves virtuts, la ceba de Coll de Nargó presenta una característica desfavorable, la seva curta vida postcollita. El potencial de conservació és una característica que es pot corregir, ja que no només depèn de la varietat, sinó de factors pre i postcollita com són el maneig del cultiu, les condicions d'assecat o les condicions d'emmagatzematge, entre d'altres.

Un projecte iniciat l'any 2018 planteja accions i estratègies per recuperar i documentar les característiques originals de la ceba de Coll de Nargó i allargar-ne la seva vida postcollita, a més d'impulsar-ne el seu consum i ús arreu del territori.

El projecte prioritza l'obtenció d'una varietat de ceba homogènia pel que fa a les característiques singulars de la ceba de Coll de Nargó, la descripció morfoagronòmica i de la qualitat nutricional i sensorial de la varietat, des del vincle producte-territori, i la identificació de solucions per corregir la conservació postcollita. Però, també treballem per dinamitzar i enfortir els actors locals del territori implicats en la producció agroalimentària, la restauració i la promoció econòmica.

Principals actuacions del projecte

ACTUACIONS INICIALS	Col·lecta de germoplasma tradicional de Ceba de Coll de Nargó
MILLORA AGRONÒMICA I SELECCIÓ	Programa de selecció per a l'obtenció d'una varietat homogènia a partir del germoplasma tradicional (considerant característiques morfològiques, agronòmiques i de qualitat)
DESCRIPCIÓ DEL VINCLE PRODUCTE-TERRITORI	Descripció morfològica, agronòmica i de qualitat nutricional i sensorial associades a la zona de cultiu
ESTUDI DE CONSERVACIÓ	Estudi de factors de conservació pre i postcollita
DINAMITZACIÓ SECTORIAL	Dinamització del sector agroalimentari i la

restauració
Difusió, divulgació i transferència del
projecte

Any 1: 2018_Comencem a treballar! Què es va fer?

- Primera col·lecta de germoplasma tradicional de Ceba de Coll de Nargó, cultivat actualment a Coll de Nargó.
- Caracterització morfològica i de qualitat sensorial dels bulbs de les poblacions col·lectades.
- Selecció de bulbs de les poblacions tradicionals*, per obtenir la 1a generació de selecció de la varietat.

Resultats:

PDF resum resultats 2018

Any 2: 2019_La varietat va de camí. Què es va fer?

- Segona col·lecta de germoplasma tradicional de ceba de Coll de Nargó en estadi de plàntula dirigida a la millor població tradicional estudiada l'any 1 (una segona col·lecta s'explica pel caràcter biennal de l'espècie).
- Estudi del comportament postcollita de la ceba de Coll de Nargó.
- Avaluació de l'efecte de les condicions d'emmagatzematge sobre la conservació postcollita de la ceba de Coll de Nargó.
- Caracterització agronòmica i morfològica de plantes i bulbs, i de qualitat sensorial de bulbs, de la ceba de Coll de Nargó.
- Obtenció de la llavor de la 1a generació de selecció de la varietat.
- Distribució de llavor la 1a generació de selecció de la varietat.
- Selecció de bulbs de les poblacions tradicionals*, per obtenir la 2a generació de selecció de la varietat.
- Presentació del projecte a la 25ena Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell.

Resultats:

PDF resum resultats 2019

Any 3: 2020_La COVID-19 modifica el pla de treball... malgrat tot, seguim endavant. Què farem?

- Avaluació de la llavor de la 1a generació de selecció de la varietat.
- Prova pilot del comportament comercial de la 1a generació de selecció de la varietat.
- Obtenció de la llavor de la 2a generació de selecció de la varietat.
- Selecció de bulbs de la 2a generació de selecció*, per obtenir la 3a generació de selecció.
- Presentació del projecte a la Setmana dels Geoparcs Europeus.

* d'acord amb els criteris morfològics i de qualitat sensorial de l'idiotip de la ceba de Coll de Nargó