



EL TRITORDEUM, UNA ALTERNATIVA DE CULTIU QUE S'AFIANÇA A EUROPA

Aquest 2018 és el cinquè aniversari de la introducció d'un nou cereal amb una sèrie de beneficis interessants tant per l'agricultor com pel consumidor: el Tritordeum. Cultivat des dels inicis a Catalunya, el Tritordeum es conrea també a altres països de l'àrea mediterrània i els seus productes –que destaquen per les grans propietats nutricionals- s'estan fent un forat altres països de la Unió Europea.

CONEIXEM-LO DE PROP

El [Tritordeum](#) és un nou cultiu mediterrani que destaca per les seves propietats nutricionals, agronòmiques i organolèptiques. No es tracta d'una nova varietat de blat sinó d'una nova espècie registrada a la Unió Europea. Tot un assoliment sense precedents en el món agroalimentari, ara ja convertit en una realitat a les nostres terres de cultiu i als forns de pa.

Estem davant d'un gran exemple de transferència de tecnologia. El Tritordeum va ser desenvolupat l'any 1977 per un equip d'investigadors del IAS-CSIC de Còrdova mitjançant tècniques tradicionals de millora (creuament i selecció) i sense fer ús de tecnologia transgènica. Tal i com va succeir amb el blat fariner fa 10.000 anys enrere o amb el triticle a finals del segle XIX, es tracta d'una hibridació de dues espècies diferents.



De la combinació d'un blat dur (*Triticum turgidum*) i un ordi salvatge procedent de Xile i Argentina (*Hordeum chilense*), sorgia una nova espècie cerealista amb trets realment diferencials. En 2013, es presentava en societat el primer cereal creat per l'home que arribava a consum humà de la mà d'[Agrasys](#), empresa creada pels mateixos investigadors del projecte i l'encarregada d'introduir aquest cereal tan beneficiós en el mercat i posar-lo en disposició de la societat.

AVANTATGES DEL TRITORDEUM

La necessitat d'apostar per cultius robustos i capaços de fer front el canvi climàtic ha coincidit amb l'augment de la demanda per part del consumidor de productes més saludables, responsables i amb una millor empremta ecològica. Per aquestes i altres avantatges, el Tritordeum està aconseguint fer-se un forat com a cereal alternatiu entre els agricultors i els consumidors europeus.

Nutricionalment, el Tritordeum és molt saludable perquè conté més fibra, luteïna i àcids grassos de tipus oleic que el blat comú. El seu gluten és més digerible i -tot que no és apte per a celíacs -pot ser una alternativa per a persones que volen reduir la ingesta de gluten. A dia d'avui, es pot trobar una ampla gama de productes elaborats amb aquest cereal com: pa, pastes, galetes, cervesa... La revolució d'aquest cereal tan saludable i sostenible s'està estenent per Espanya, Itàlia, França, Suïssa, Alemanya, Països Baixos, Dinamarca, Suècia i Turquia.

Pel que fa al cultiu, és un cereal fort i adaptat a les inclemències climatològiques derivades del canvi climàtic actual. És un cereal mediterrani amb rendiments similars al blat dur, entre 4-5 ton/ha aproximadament. Destaca per fer un bon aprofitament de l'aigua, ser resistent a la sequera i a les malalties pròpies del camp -com el rovell bru, el rovell groc i la septòria-. Per aquesta raó, és un cereal amb una millor empremta ecològica que necessita menys fertilitzants i fitosanitaris.

Un altre avantatge per a l'agricultor és que el Tritordeum té un preu just i fixe, que no varia ni depèn de les llotges dels cereals. Els agricultors disposen d'un contracte i tenen assegurada la recompra, fet que dóna molta tranquil·litat. A més, el Tritordeum va ser incorporat el 2015 com a cereal alternatiu en els sistemes de rotació de la PAC, permetent als agricultors demanar ajudes pel seu cultiu.

Per la temporada que ve, hi ha 770 hectàrees repartides entre tres països: Espanya, Itàlia i França. Tot i que la gran majoria del gra es cultiva a Catalunya, Aragó, Andalusia, Castella- La Manxa i Castella i Lleó. Actualment, el 70% de la producció actual és de certificació ecològica



PROJECTES LOCALS A CATALUNYA

Catalunya ha estat pionera en el cultiu del Tritordeum, des de l'inici, gràcies a Cooperativa Actel.

Actualment, a les comarques gironines també s'està cultivant el Tritordeum dins del projecte de Farina de Girona: una iniciativa que vol potenciar -amb la col·laboració de l'[IRTA](#) - un pa de qualitat fet amb una farina molturada per farineres gironines i uns blats conreats a casa nostra (de km 0).

L'empresa Agrasys, encarregada de la introducció del cereal en el mercat i de controlar tota la cadena de valor, continua amb el seu objectiu d'augmentar les hectàrees cultivades i ampliar la xarxa d'agricultors locals a Catalunya.

