



LLavors d'ací
Associació per a la promoció i la conservació de la
biodiversitat agrària

C/ Quart núm.80
46008 València
646136184
llavorsd@llavorsdaci.Org
www.llavorsdaci.Org

Llavors d'ací posa en marxa una campanya de promoció de varietats locals en botigues d'alimentació

València, 4 d'octubre del 2011. Del 5 al 8 d'octubre es posarà en marxa una campanya de promoció de varietats locals en algunes botigues d'alimentació de la ciutat de València i d'Alberic. Aquesta acció s'ha inserit en la Setmana Estatal de la Lluita per la Biodiversitat Agrícola, una campanya per la defensa de les varietats tradicionals i les llavors lliures promoguda per la Xarxa de Llavors "Ressebrant i Intercanviant", amb més de 40 activitats descentralitzades a nivell estatal (<http://www.siembratusderechos.info/>). La Campanya, baix el lema "*Cultiva diversitat. Sembra els teus drets*", té com a objectiu conscienciar a la societat civil de la necessitat de recuperar el patrimoni genètic agrícola per a assegurar la qualitat i la sobirania alimentària i de pressionar al Govern central i a les comunitats autònomes perquè desenvolupen polítiques actives que tornen les varietats tradicionals i locals al medi rural i propicien una legislació que doni llibertat als agricultors per a produir i comercialitzar les seues pròpies llavors.

L'organització d'aquesta activitat de promoció en botigues va a càrrec de Llavors d'ací i l'Associació Acsud-Las Segovias País Valencià, dins del projecte **Equilibrà**.

Les varietats tradicionals es troben en greu perill de desaparició, entre altres coses perquè els agricultors han deixat de cultivar-les i perquè ja no és fàcil aconseguir-les en les botigues i els mercats. El principal objectiu d'aquesta campanya és promoure una sèrie de varietats típiques valencianes, perquè tornen a ocupar un espai en les botigues d'alimentació, i el consumidor pugui reconèixer-les i valorar-les i incloure-les en la seua compra diària. Els establiments col·laboradors són les botigues de productes ecològics de la ciutat de València: Herbolari Navarro, Eco-Organic, Biobàsic i Natural Biomercado, una parada en el mercat de Castella i la Cooperativa AiguaClara d'Alberic.

Durant aquesta setmana, es posarà a disposició dels consumidors distintes verdures típiques valencianes com la carabassa de torrar, la carabassa de cacauet, la bleada del terreny, l'albergina llistada de Gandia, l'albergina negra, el pimentó dolç del País, el fesol "de la manteca" i la ceba de *gra*, caracteritzades per ser, totes elles, varietats antigues de llavors multiplicades pels agricultors de l'Horta i de la Ribera. Per a poder identificar-les, s'han elaborat unes fitxes explicatives perquè tinguen destacada presència en les estanteries de les dites botigues i els consumidors puguen identificar-les, conèixer les seues característiques organolèptiques i alguns consells sobre els seus possibles usos culinàries. Afegit a açò, es repartiran uns tríptics informatius per a sensibilitzar sobre la problemàtica de les pèrdues de biodiversitat agrària, destacant el paper fonamental que tenen els consumidors en la promoció de l'ús de varietats locals.

Per a conservar aquestes varietats i que no caiguen en l'oblit, és necessari fer un treball conjunt amb els distints actors de la cadena alimentària. No sols és fonamental el treball amb els agricultors, perquè continuen millorant-les, cultivant-les i multiplicant-les, també és necessari acostar-les al consumidor, perquè siga capaç d'identificar-les, valorar-les i posteriorment exigir-les en els seus establiments de venda habituals.

Amb aquesta acció el que es pretén és promoure el consum i la utilització normalitzada de les varietats tradicionals entre consumidors i agricultors ecològics. Les pràctiques dels agricultors han anat canviant des de l'aparició de l'agricultura industrial i les llavors híbrides, i els consumidors s'han acostumat a tota una gamma de productes homogenis i estandarditzats que arriben de tot el territori nacional i de l'estranger, però en contrapartida se'ns estan oblidant els productes originaris i genuïns que caracteritzaven la gastronomia típica dels nostres territoris. Com a aspecte a destacar d'aquest ampli ventall de verdures que s'oferiran, és que totes elles s'han produït a menys de 20 km de distància dels punts de venda, per agricultors locals i ecològics de Picassent, Náquera, Bétera i Alberic.

Més informació:

Llavors d'ací
Marta Ribó
Presidenta
646136184
llavorsd@llavorsdaci.Org
www.llavorsdaci.Org