

# Recuperada la carxofa morada de Palou, una varietat que es donava per desapareguda

[somgranollers.cat/noticia/74719/la-carxofa-morada-de-palou-torna-a-florir](https://somgranollers.cat/noticia/74719/la-carxofa-morada-de-palou-torna-a-florir)



Una carxofa morada com antigament es cultivaven al Vallès

Després d'un període de més de 80 anys i de quedar-ne només un parell de soques, la carxofa morada del Vallès, originària de Palou, ja torna a florir. Pot fer-ho gràcies a la feina de recuperació que ha fet la consultoria agrícola l'Espigall, de l'Ametlla, que ha pogut replantar una estaca d'aquesta varietat, avui pràcticament desapareguda i que ja s'esmenta en documents del segle XIX.

Les soques originàries es van trobar en una prospecció el 2012 a Llicà de Vall, conservades per dues persones grans que n'havien mantingut la producció cada any des de feia dècades. La varietat es va trasplantar aleshores en un altre camp, però una plaga de talpons menja-soques va arrasar la producció. "Jo ja donava la varietat per desapareguda", diu Jordi Puig, de l'Espigall. Finalment, però, en un racó d'aquest mateix camp va continuar brotant una carxofera, de la qual ara se n'ha pogut fer una estaca que ha permès rescatar in extremis aquesta varietat.

Malgrat que hi ha altres carxofes morades en altres punts del país, aquesta, originària del Vallès, té unes característiques pròpies. Es caracteritza per tenir les fulles glauques, amb lòbuls dentats i dividits, i disposades en roseta. La part superior és de color verd clar i la inferior és blanquinosa. La flor té aigües vermelloses i és plana en la part superior. A més, la planta pot fer fins a 60 cm de llargada i 30 cm d'ample.

Segons explica Puig, aquesta varietat es cultivava antigament per tot Catalunya, però la seva producció era molt baixa i per això es va deixar de produir. "Envelleix molt ràpidament –al prelitoral, per exemple, només creix de març a maig–, i no podia competir amb la clàssica carxofa de Tudela, que es cultiva al Prat". No obstant això, diu Puig, "aquesta varietat té un gust molt més intens; molt més interessant".

A l'hort, les estaquetes es fan a l'abril –en aquesta fase s'ha de trasplantar amb fulla– i a l'agost –les estaquetes no tenen fulles i les gemmes estan a punt de brotar–. En tots els casos, s'han de fer les operacions en lluna vella per incrementar-ne l'arrelament. El seu consum es fa majoritàriament en fresc i es menja sobretot el cor de la carxofa.

Una opció per mantenir aquesta planta és mitjançant el banc de llavors del Vallès Oriental, actualment amb 256 varietats conservades, tot i que en aquest cas és més difícil perquè les carxoferes no es reproduïxen per llavors, sinó per estaquetes. "Per això la millor manera de conservar-ne la varietat és assegurant que les plantes siguin al camp, en contacte amb les condicions ambientals, i que es vagin cultivant contínuament", diu Puig.

Per aconseguir-ho, la voluntat és fer estaquetes que puguin aprofitar altres pagesos. "A més de l'estoc que s'emmagatzema en congeladors, el banc de llavors és també una xarxa de productors que hem de mantenir vives aquestes espècies".