



SABADELL

Medio Ambiente aporta 47 mil euros per a investigació agroalimentària a Sabadell

La Fundació Miquel Agustí treballa en la selecció de varietats tradicionals d'horta

La Fundación Biodiversidad, que depèn del Ministerio de Medio Ambiente, destinarà a la Fundació Miquel Agustí una aportació econòmica de 47 mil euros per les seves tasques d'investigació.

ALFONSO FERNÁNDEZ

Aconseguir fixar certes característiques organolèptiques en un producte tradicional d'horta o mantenir un rendiment que el faci viable per a l'agricultor, són algunes de les tasques que es porten a terme des de la Fundació Miquel Agustí, una entitat creada per al Universitat Politècnica de Catalunya i l'Ajuntament de Sabadell.

És precisament per això, per la implicació en la conservació de les varietats tradicionals, que la fundació que treballa al Parc Agrari de Sabadell ha rebut aquesta aportació econòmica a través de la segona convocatòria d'ajuts de la Fundació Biodiversidad.

Satisfacció

La notícia ha estat rebuda amb entusiasme entre els implicats al projecte. El regidor de Sostenibilitat i Gestió d'Ecosistemes, Ricard Estrada, ho valorava de forma molt positiva considerant que totes les aportacions són



Les tomaqueres centren bona part de les tasques dels investigadors durant l'estiu

poques en l'àmbit de la investigació. De fet, Estrada ha manifestat en diverses ocasions la «gran projecció» que pot tenir el sector agroalimentari a la nostra comarca si es treballa en productes «molt especialitzats i amb valor afegit».

Diversos projectes

Actualment la fundació Miquel Agustí disposa de nou hectàrees de camps al Parc Agrari de Sabadell, a més d'altres terrenys al terme municipal de Viladecans.

La mongeta del ganxet ha estat un dels productes en els que la fundació ha treba-

llat durant més temps. Tot i així n'hi ha d'altres com els calçots o algunes varietats

de tomàquets. En aquest sentit, els investigadors recorren sovint a experts com és el cas

dels cuiners. De fet, a la nostra comarca, els integrants de Cuina Vallès tasten cada any els tomàquets de penjar i els anomenats «pera de Girona», per tal de donar la seva opinió.

Alicia

En la mateixa línia la Fundació Miquel Agustí i la Fundació



La Fundació disposa de 9 hectàrees de camps al Parc Agrari

Alicia, amb seu a Món Sant Benet, es van comprometre a col·laborar. D'aquesta manera, els cuiners que realitzen allà la seva tasca d'investigació gastronòmica poden avaluar totes les varietats i fer les seves aportacions als que treballen al camp ■



Acte de presentació de l'estada dels estudiants, el 26 de juliol passat

La vessant més didàctica del Parc Agrari

13 estudiants que han acabat el primer curs de Secundària als instituts Vallès, Pau Vila, Agustí Serra, Joan Oliver i l'escola Sagrada Família han dedicat una part de les seves vacances d'estiu a conèixer

més de prop la producció agrària i com s'investiga en la millora d'algunes varietats de cultius. Ho han fet acompanyats per tècnics de la Fundació Miquel Agustí als terrenys del Parc. Durant la seva estada, que es va iniciar a

finals del passat mes de juliol han pogut veure com es treballa en el cultiu de mongetes, tomàquets, i vinyes, entre d'altres. Alguns d'ells van manifestar el seu interès per seguir els seus estudis en aquest àmbit.