

## **Grau diu que el pes de Catalunya en investigació agroalimentària és un aval perquè Barcelona sigui la futura seu de l'Agència de Seguretat Alimentària Europea**

El conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Josep Grau, ha dit avui que el pes de Catalunya en centres d'investigació agroalimentària que són referents a molts dels països membres de la Unió Europea, "és un aval perquè la ciutat de Barcelona sigui la futura seu de l'Agència de Seguretat Alimentària Europea".

Grau, que ha presentat conjuntament amb el Catedràtic de la Universitat de Barcelona, Antoni Riera, l'estudi d'investigació que el Grup d'Estudis Alimentaris (GEA) d'aquesta Universitat ha fet sobre els productes tradicionals de la cultura rural catalana, i que s'ha recollit en el llibre "Productes de la Terra" ha explicat que el sector agroalimentari català, tant en el seu procés de producció, com en els de transformació i comercialització, compta amb una comunitat científica que està donant suport a aquests sectors en la millora de la qualitat i en garantir les exigències dels consumidors.

Grau ha explicat que aquest treball se suma a les diferents actuacions que es porten a Catalunya en investigació agroalimentària, i ha recordat que Catalunya compta amb el centre de referència estatal de la carn de Monells, anomenat centre de competència de productes càrnis (CECOC), del Centre de Recerca en Sanitat Animal de la UAB (CRESA) i el centre de Genètica Molecular de Barcelona (Consorci CSIC-IRTA). Grau ha dit que "això ens fa ser punters en investigació agroalimentària".

Neix l'inventari dels productes de la terra

L'inventari de productes de la terra, que s'ha presentat avui al Palau Robert de Barcelona, amb format llibre, recull de manera exhaustiva la gran varietat i riquesa dels productes agroalimentaris típics i tradicionals de la cultura rural catalana. Aquest estudi es fruit d'un conveni entre el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i la Universitat de Barcelona - en concret amb l'equip d'investigació dirigit pel Doctor Jesús Contreras i Hernández, del Grup Estudis Alimentaris (GEA).

Segons ha explicat el Catedràtic de la Universitat de Barcelona, Antoni Riera, l'objectiu de la realització d'aquesta publicació és la de protegir i preservar el patrimoni etnoalimentari de Catalunya. Es tracta d'una recopilació exhaustiva dels productes agroalimentaris típics i tradicionals de la cultura rural catalana, que en la majoria dels casos, només es coneixen localment.

L'estudi neix amb l'objectiu de ser una eina de desenvolupament rural, ja que pot millorar-se la seva comercialització i poden contribuir a ser un atractiu turístic de les diverses comarques de Catalunya.

En aquesta publicació es relacionen 240 productes agroalimentaris amb personalitat i denominació pròpies agrupats en set espais geogràfics que no reflecteixen cap unitat administrativa concreta, però que tenen una història i una cultura comunes respecte a la tradició en l'elaboració dels productes. Aquestes zones són Pirineus, les comarques gironines les comarques de Ponent, les comarques centrals, les comarques metropolitanes, les comarques Tarragonines, i les comarques de les Terres de l'Ebre.

També existeix un grup de productes que no estan adscrits amb suficient intensitat a cap espai geogràfic definit, si no que, pel contrari, la seva producció i elaboració es troba disseminada per tot Catalunya. Aquests productes han estat agrupats en un mateix capítol, en tres categories. embotits, formatges i productes relacionats amb el pa i la pastisseria. Finalment, l'últim capítol s'ha destinat a les denominacions d'origen de vins i cava.

Barcelona, 7 d'octubre de 2003