

AGRICULTURA

Dos emprenedors recuperen el cultiu del safrà a Horta de Sant Joan seguint tècniques tradicionals

Horta de Sant Joan ACN

El safrà d'Horta de Sant Joan, o 'Ort Safrà' com es coneixia, era un producte molt valorat i preuat a Catalunya a l'edat mitjana i moderna. Eren els productors d'Horta qui marcaven el preu del producte arreu i s'exportava a Europa. En l'època contemporània, la producció de safrà es va anar perdent al poble, però des de fa dos campanyes, els germans Juan Luis i Isaac Estruel l'han recuperat i el comercialitzen amb la marca KIKA Safrà d'Orta. El nou safrà terratí es cultiva amb els mètodes tradicionals que han trobat en documents antics i l'any que ve certificaran la producció ecològica.

Juan Luis, que és comercial, i l'Isaac, que és cuiner, es van posar a

investigar sobre la història del safrà a l'Ebre. **"Som d'Horta i ens va despertar la curiositat, perquè ni a través dels meus pares o iaïos ho havíem conegut"**. Primer van caure a les mans de l'Isaac uns documents del Centre d'Estudis Medievals de la Corona de Catalunya i Aragó amb algunes **"pinzellades"** del que havia estat el safrà d'Horta.

Al segle XV i XVI, el safrà d'Horta marcava el preu a tota Europa, que era **"gairebé al món"**. Era tant **"bo i preuat"** que s'esperava la collita d'Horta per marcar el preu arreu. El cultiu es va trobar amb el problema que **"és molt manual"**, és difícil de mecanitzar, i este va ser el motiu pel qual es va anar abandonant quan el sector primari es va anar industrialitzant. Tot s'ha de fer a mà, suposa



El safrà cultivat a Horta de Sant Joan pels germans Estruel. / ACN

moltes hores i jornals, molta feina collir cada dia quan comença la collita. **"Va deixar de donar a les famílies**

els ingressos, tot i el preu, com per a poder substituir. Es va anar perdent a poc a poc i la gent només el cultivaven per al consum propi, a casa", afirma l'Isaac.

Amb tota esta informació els germans Estruel van decidir posar en marxa la iniciativa. Enguany van registrar la marca sota la qual es comercialitzarà, Kika Safrà d'Horta. La primera collita va servir per a **"provar l'asseccament"** i per a aconseguir la qualitat que buscaven, i la segona collita es va testejar amb els clients que són consumidors de safrà per a saber quina era la seua opinió. **"Ens ha sorprès perquè el producte té una molt bona acceptació i tots ens diuen que es diferencia dels safrans que hi ha al mercat"**, diu Juan Luis. En la campanya 2020-2021 han produït 1 quilo de safrà i la previsió per a enguany és arribar als 4 quilos. El negoci vol seguir creixent, ampliant la producció segons la demanda que vaja tenint, però amb un tope per capacitat de finques d'uns 20 o 30 quilos de safrà. ■