



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

EL SAFRÀ D'ORTA



ANTON MONNER
Cronista de Gandesa

Crònica

Un producte molt preuat. Aquesta població terraltina fou la llotja o taula on s'establia el preu del safrà de tot Europa, on era molt consumit

Em refereixo a la població d'Orta, situada al sud de la Terra Alta, que avui la coneixem com a Horta de Sant Joan, segons la nomenclatura que es va oficialitzar al segle passat. I l'anomeno així perquè en tots els documents, fins al segle XVIII, sempre apareixia Orta, i aquesta població fins a mitjan segle XV fou la llotja o «taula» on s'establia el preu del safrà de tot Europa i sobretot pels dominis territorials i comercials que Catalunya disposava per la Mediterrània, on era consumit i molt preuat a les taules més exigents. Per aquells dies es parlava i s'escrivia «safrà d'Orta» i per això el rememoro al títol de l'article.

La Terra Alta actual, que durant el segle XII i XIII, fins a la primera dècada del XIV, es coneixia per la Batllia de Miravet, en temps del domini de l'Orde del Temple, i que posteriorment passà el nom a Castellania d'Amposta en temps de l'Orde de l'Hospital, fins a principis del segle XVIII, era un dels centres productors de safrà més significats del món. El seu conreu provenia de l'illa de Creta i se suposa que fou importat a la nostra comarca pels frares templers on hi tenien el ple domini territorial atorgat pel comte-rei Ramon Berenguer IV. El nostre clima era adequat per al conreu del safrà; necessita estius secs per no podrir els bulbs, primaveres abundoses d'aigua i alguna tempesta de pluja al setembre i octubre abans de la recol·lecció. Suporta el fred i la calor, i s'adequa perfectament al nostre clima mediterrani, amb calor ferma i escasses precipitacions a l'estiu, refrescada a les nits amb els vents arribats del mar conegut per «garbinada», i no sobrepassar els -10 °C a l'hivern.

Al meu llibre, *Història de Gandesa, cruïlla de camins*, explico la importància del safrà i exposo el següent: el safrà ha estat sempre una de les espècies agrícoles més cares del món, ja que necessita una gran quantitat de matèria primera per obtenir-ne un pes apreciable: per obtenir un quilogram d'estigmes secs són necessàries unes 150.000 flors. En el segle XIV hi havia diferents varietats i entre les quals destacaven les



Detall del safrà que actualment es conrea a Horta de Sant Joan. FOTO: JOAN REVILLAS

EL NOSTRE CLIMA ERA ADEQUAT PER AL CONREU DEL SAFRÀ, AMB ESTIUS SECS I PRIMAVERES ABUNDOSSES D'AIGUA

d'Orta, conegudes per «lo contado», «lo mercader» i «el lescat». L'elaboració i torrefacció del safrà d'Orta i dels pobles de la comarca, juntament amb la varietat de «zima» dels Abruços, població italiana de domini català de Sicília i Nàpols durant l'edat mitjana, eren considerats els de més qualitat d'Europa.

El nostre safrà era exportat i molt preuat i per aquest motiu els diputats legislaren al Parlament, a partir del 1452, «que tots los conreadors de dits safrans haïen quascun any a fer la terça part,

poch més o menys, dels dits safrans a manera d'Orta, ço és acolorats ab la sola florassa e ab poc greix». Aquests safrans, doncs, estaven considerats modèlics per la seva qualitat i, per tant, la Generalitat els posava com a model i lluitava contra tot tipus de frau amb l'objectiu de vetllar per la qualitat i exercia un exhaust control sobre els punts de venda i el funcionament del mercat safraner. Disposava dels «veedores de safrà», coneguts a la nostra comarca per «mostassafs» i que ja exercien com a supervisors del producte l'any 1319.

Aquests eren els encarregats de controlar la bona qualitat i la venda del safrà als mercats interiors i els controls de garantia per a l'exportació. A més els nostres diputats optaren per regular els preus mínims i els mercats interiors on es podien vendre. Entre els anys 1431 i 1461 existien 63 mercats autoritzats a tot Catalunya, entre els quals trobem tots els pobles de l'actual Terra Alta. Aquest comerç es va veure estancat a conseqüència de la Guerra Civil catalana (1462-1472), que va provocar el desplaçament de les llotges i «taules de comerç» a Saragossa i València. Acabat el conflicte, Ca-

talunya va intentar recuperar el lideratge però el safrà aragonès ja n'havia pres el relleu. No obstant això, a les Corts de Montsó del 1553, es disposà que el safrà d'Orta havia de passar i ser supervisat per la «Taula de Batea».

A partir del segle XVIII, comença la decadència a conseqüència dels nous productes agrícoles arribats d'Amèrica, i conreats als nostres horts, com el pebrot i el tomàtec, entre altres. Però malgrat això trobo documents a l'Arxiu Parroquial de Vilalba dels Arcs considerables produccions de safrà. Uns d'aquests documents diu: «Item altra part dos tornalls de cafra la Tossal Gros». «Dos tornalls» significa que el conreu era intensiu i no de tipus familiar i, per tant, per vendre-ho a l'engròs. Actualment, a la nostra província se'n conrea a diferents municipis de la Conca de Barberà i novament s'ha restablert el conreu a Horta, amb uns pagesos innovadors i agosarats que prefiguren retornar a la població el cultiu del safrà, que tanta importància tingué en temps medievals. Pot significar una nova sortida per incrementar la potencialitat del sector agrícola i l'economia de la localitat.

