

ALIMENTS TRADICIONALS



LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA, FLEXIBILITAT I MÈTODES TRADICIONALS DE PRODUCCIÓ D'ALIMENTS

La pansa a les Comarques Centrals Valencianes

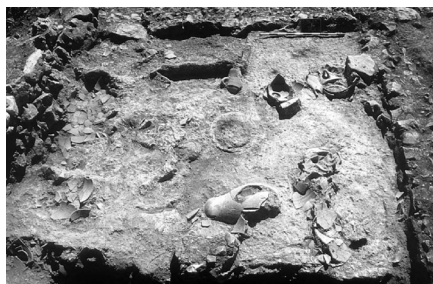


Una dona prepara raïms i els estén sobre el canyís (foto: Mateu Sanchis Aznar).

Imatge superior: Panses artesanes de raïm moscatell ja escaldades i seques, seleccionades i llestes per al consum.

En un context determinat per l'augment de la població al món —segons **Nacions Unides**, d'haver-hi 4.000 milions de persones en 1970, passarem a 9.000 milions en 2050—, per la necessitat de produir aliments saludables i suficients, i pel desafiament de conservar el medi ambient i l'estabilitat climàtica, la Unió Europea considera els mètodes tradicionals de producció d'aliments un patrimoni valuós i insubstituïble. I, per a protegir-los, atendre les necessitats dels xicotets productors i facilitar el comerç de proximitat, contempla una certa flexibilitat en l'aplicació d'allò que, dins de la seua pròpia legislació, es coneix com a **paquet d'higiene**. Així, per a garantir l'ús de mètodes tradicionals, i sempre que no es pose en perill la seguretat alimentària, es contemplen excepcions relatives a materials i equips, instal·lacions i/o entorn.

A més, hi ha situacions en què la **legislació** pot adaptar-se a requisits locals molt particulars i específics. L'assecat del raïm al sol i a l'aire lliure en el cas de la producció tradicional de la pansa a les Comarques Centrals Valencianes (CCV) n'és un exemple. Així i tot, en 2017 la Comissió Europea va verificar que a Espanya no s'estava aplicant la flexibilitat prevista en la normativa. En resposta a aquesta manca, els **Reials Decrets 1086/2020 i 1021/2022**, estableixen excepcions i adaptacions dels requisits del paquet d'higiene i fan possible que els establiments alimentaris xicotets i els que elaboren productes tradicionals puguin aconseguir els objectius.



Un poc d'història

A l'**Alt de Benimaquia (Dénia)**, un poblat emmurallat del període ibèric antic (segles VII i VI a. C.), s'han trobat botes, àrees de premsatge, àmfores, magatzems i milers de llavors de raïm amb les quals elaborar vi. És el jaciment més antic de la península ibèrica on s'ha documentat la producció de vi, i el més antic trobat a Europa occidental.

A la Hispània romana, el cultiu de la vinya, estès per tota Dianium, estava vinculat a la producció de vi, a pesar que ja s'elaborava pansa escaldada. En canvi, els àrabs, que eren abstemis, transformaven quasi tot el raïm en atzebib, pansa en àrab. Així i tot, l'època daurada va arribar més endavant. Entre els segles XVIII i XX, la gran demanda de pansa per part d'Anglaterra va provocar l'expansió del cultiu de la vinya de moscatell fins a convertir-lo en el monocultiu de la Marina Alta. La producció de la pansa va ser el motor econòmic d'aquesta zona durant més de dos-cents anys. Des del port de Dénia eixien cada any milers de tones de panses cap a Anglaterra, els Estats Units, el Canadà, França... Per això, la pansa elaborada en aquestes comarques es coneixia popularment com pansa de Dénia. Al començament del segle XX, la plaga de la fil·loxera i la competència de la pansa d'altres països van ocasionar l'abandó de la gran majoria de les vinyes i una important crisi econòmica.

Imatge superior: Espai domèstic amb llar central. S'aprecien restes d'àmfores fenícies i les seues imitacions ibèriques (foto: Pierre Guérin, Wikipedia).

Què és un aliment tradicional

Atesa la normativa legal, un aliment amb característiques tradicionals és aquell que s'inclou dins d'algun d'aquests tres apartats:

- Està reconegut com a producte tradicional: conservat en una zona durant un període mínim de 30 anys —temps suficient per a permetre la transmissió generacional— o recuperat d'una tradició interrompuda.
- Està produït segons un mètode tradicional escrit o transmés oralment, en el qual la matèria primera està produïda pel mateix productor, o altres de procedència local, i mitjançant un procés manual o poc mecanitzat.
- Està protegit per una norma comunitària, nacional, regional o local.



Als darrers anys, la recuperació de l'escaldà com a esdeveniment festiu forma part de la tasca de preservació del patrimoni lligat a aquesta tradició artesana (fotos: M. Sanchis Aznar).

EXCEPCIONS I ADAPTACIONS DELS REQUISITS LEGALS EN LA PRODUCCIÓ DE LA PANSA DE DÉNIA

La llista d'excepcions per als aliments amb característiques tradicionals va ser aprovada en la Comissió Institucional de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN) en desembre de 2020. Així, per al cas concret de l'elaboració tradicional de la pansa de Dénia i pel que fa a materials i equips emprats en la preparació o l'envasament, es permet que l'olla d'escaldar siga de ferro colat; la cassà, de ferro; la superfície on s'escampa el raïm per a estendre-la al sol, de canya natural, i els cabassos on s'arplega la pansa, d'espart. D'altra banda, pel que fa als processos d'higiene de les instal·lacions, s'accepta que els locals, superfícies, equips i utensilis grans es netegen exclusivament amb aigua a pressió. Dos anys més tard va entrar en vigor una modificació del RD 1086/2020 per la qual es permet comercialitzar determinats aliments tradicionals després d'haver sigut assecats a l'aire lliure, com ara la pansa, a condició que la seua Activitat de l'Aigua (Aw) siga inferior a 0'7.



LA RECOMANACIÓ

El raïm s'ha de collir quan haja assolit la maduresa adequada, valorada per factors com el color i la textura. Cal rebutjar les parts danyades o que presenten defectes, fongs visibles, podridura, etc.

El sequer i els voltants es deuen mantenir sense matolls, sense focus potencials de contaminació i lliures de plagues. Durant l'assecat, la fruita deu exposar-se al sol sobre una superfície elevada i neta; mai directament a terra, sobre el sòl.

A fi d'evitar la proliferació microbiana i fúngica, **l'assecat** ha de ser un procés de baixada ininterrompuda i gradual de la humitat i durar el mínim temps possible. En els 2 o 3 primers dies cal arribar a nivells d'Aw inferiors a 0'9, inhibint la proliferació d'aflatoxines, i al final del procés s'han d'aconseguir nivells inferiors a 0'7, impedit el creixement de microorganismes patògens i alteradors. Si tot va bé, el raïm perdrà més del 70% de l'aigua i les panses seran estables a temperatura ambient durant molt de temps. No obstant això, el control de la humitat i les condicions higièniques s'han de mantenir també en les etapes d'emmagatzematge i conservació d'aquests productes, ja que, amb els nivells d'Aw indicats, els microorganismes patògens i les toxines no poden proliferar però sí romandre vius. Un augment de la humitat en aquestes etapes pot ser causa de contaminació del producte final.

L'utilitatge ha d'estar en condicions adequades tant de manteniment com d'higiene.

EL COSTUM

A les CCV, els hòmens veremaven i les dones aclarien els penjolls llevant les parts defectuoses (estisorar).

A diferència d'altres zones, on el raïm es deposita directament a terra, a les CCV s'estén al sol sobre uns canyissos.

A les CCV, per a evitar la humitat de la rosada, a poqueta nit els canyissos plens de raïm s'arreceren dins dels riu-raus, o bé es cobreixen amb lones o veles, i de matí s'exposen de nou al sol. Però, salvaguardar el raïm escaldat dels efectes de les pluges, tan habituals a finals de l'estiu, és més complicat. Eixos dies són vitals, puix que la collita de tot l'any s'ha d'escaldar i assecat de mitjan agost a mitjan setembre. La rellevància de *l'escaldà* radica en el fet que minimitza eixe risc: amb el sol de les darres setmanes de l'estiu, el raïm escaldat pot esdevindre pansa després d'estar entre sis i huit dies en el sequer, mentre que sense escaldar necessitaria vora un mes d'exposició al sol. Abans de l'emmagatzematge, es fa una última tria manual de la pansa.

En *l'escaldà*, l'olla i la cassa són de ferro, material no fàcilment atacable per la sosa. Els mesos que estan en desús, tots els utensilis —olles, casses, didals, canyissos, cabassos— s'emmagatzemen en locals tancats i en condicions idònies de conservació. Després de retirar les panses, i abans de reutilitzar-los amb nou raïm, els canyissos s'espolsen o netegen i s'assequen a fi que no acumulen la càrrega fúngica d'assecats anteriors. A més, per a afavorir-ne la neteja, la canya dels canyissos es pela abans de ser utilitzada.



Raïms estesos sobre el canyís (foto: M. Sanchis Aznar).



Caldera i cassa (foto: M. Sanchis Aznar).

LA RECOMANACIÓ

L'espessor de la capa de fruita deu ser reduït i uniforme en tota la superfície exposada en el sequer, i durant l'assecat el raïm deu girar-se amb la freqüència adequada. Amb aquestes mesures s'aconsegueix mantindre un nivell d'humitat constant i innocu i que el procés dure el mínim temps possible.

Les herbes panseres són colorants naturals que aporten el color típic de les panses.

La sosa càustica o hidròxid de sodi és un additiu alimentari (E524) que s'utilitza en aliments com mermelades, xocolates, gelats i cereals per la seua activitat estabilitzant i reguladora de l'acidesa i del pH. Encara que a nivell legal no té dosi màxima especificada, segons la concentració pot irritar la pell i les membranes mucoses.

EL COSTUM

En l'*escaldà*, després de traure el raïm de la caldera, s'aboca sobre els canyissos i s'escampa amb uns didals o unes canyetes. Si hi ha algun singlot massa gran, se subdivideix en uns altres més xicotets (dessinglotar) perquè resulte un mantell uniforme. Als dos o tres dies d'estar en el sequer, el raïm es gira. Es pot fer a mà, singlot a singlot, però la tècnica més habitual consisteix a posar un canyís buit sobre un altre ple de raïm i subjectar-los amb unes gafes o pinces. El conjunt es gira hàbilment entre dos persones, de manera que tot el raïm del canyís, vora dos arroves o 25 quilos, queda girat d'una vegada. Per a poder accedir a tots els canyissos sense xafar la fruita, aquests es col·loquen en el sequer deixant corredors d'accés.

A les CCV s'utilitzen l'artemisa, botja rossa o botja pansera, la jolivarda i la sorrosca. També hi ha qui afeg herbes aromàtiques com el romer i el fenoll.

En l'*escaldà*, la sosa càustica s'utilitza per la seua capacitat de clavillar la pell del raïm, afavorint-ne la pèrdua d'humitat i accelerant-ne l'assecat. El punt més important del procés és encertar la dosi exacta per a aconseguir el nivell adequat de clavillat. D'acord amb la tradició, tant a la Marina Alta com a la Vall d'Albaida, la dosi de sosa que ha d'afegir-se a la caldera, mesurada a ull, està entre 6 i 7 grams per litre d'aigua, a pesar que cal ajustar-la en cada *escaldà* perquè depèn de factors com la mida dels grans o el grau de maduresa del raïm. A l'inici de cada procés, l'expert valora visualment el clavillat i regula la concentració afegint més sosa o més aigua. També es pot aconseguir el mateix efecte ajustant el temps d'immersió del raïm. Antigament, en comptes de sosa càustica, s'utilitzava el lleixiu o l'encovenada, que es feia artesanalment mesclant dins d'un llibrell cendra de sarments, calç, herbes panseres i aigua.



Imatges (de dalt a baix): El moment de l'*escaldà*; raïms ja escaldats i estesos a assecar; pila de canyissos, i sosa càustica i herbes panseres (fotos: M. Sanchis Aznar).



L'escaldà

La principal singularitat de l'elaboració de la pansa a les Comarques Centrals és el fet que el raïm, abans d'exposar-se al sol, s'escaldà. Aquesta tècnica, documentada ja a l'època romana, es va declarar Bé d'Interés Cultural Immaterial del Patrimoni Valencià en 2018. Tradicionalment, el procés començava l'endemà de la Mare de Déu d'Agost: el raïm, veremat poques hores abans, es col·loca en una cassà i s'introdueix uns segons dins d'una caldera amb aigua bullint, herbes panseres i sosa càustica. En eixir de la caldera, el raïm escaldat s'escampa sobre els canyissos i es posa a assecar a l'aire i al sol en els sequers fins a fer-se pansa. L'experiència de cada artesà és fonamental per a decidir el moment en què els fruits s'hi han de retirar a fi que les panses no es queden ni massa molles, perquè es floririen, ni massa seques, perquè s'enduririen.

L'olla i la cassà usades en l'escaldat del raïm són de ferro, material resistent a la causticitat de la sosa (foto: M. Sanchis Aznar).

La declaració de la producció artesana de la pansa com a Bé d'Interés Cultural reconeix també el valor patrimonial de l'utilatge emprat tradicionalment (foto: M. Sanchis Aznar).

La Unió Europea ha reconegut la necessitat de permetre l'ús dels mètodes tradicionals de producció d'aliments, ja que són una prova de la diversitat cultural i un llegat valuós que cal mantindre.

LA PANSA A HORES D'ARA

A la Marina Alta queden molt pocs elaboradors de pansa. El volum de producció comercial és bastant reduït i les vendes les realitzen directament al consumidor final o a establiments locals de comerç al detall. També hi ha famílies que mantenen el costum d'elaborar pansa per a ús domèstic. A més, tant a la Marina Alta com a la Vall d'Albaida i la Safor, es dona un moviment col·lectiu i popular molt actiu, protagonitzat per investigadors, associacions i institucions, i acompanyat amb interès per la ciutadania, que treballa en l'estudi i la recuperació del patrimoni relacionat amb la cultura de la pansa. S'han escrit llibres i articles tècnics, celebrat ponències en congressos, gravat documentals, recopilat cançons i dites de la memòria oral, catalogat els riurats que encara queden drets, dissenyat itineraris turístics, recuperat receptes antigues fetes amb panses... A alguns pobles, s'està intentant rescatar el cultiu del moscatell, i s'ha recuperat l'escaldà com a activitat festiva. En aquestes *escaldaes*, a més de l'escaldat del raïm, es realitzen activitats artesanals relacionades amb l'elaboració de la pansa, com tallers d'elaboració de canyissos i cabassos d'espart o de llasta.



RESISTÈNCIA I DIVERSITAT CONTRA LA GLOBALITZACIÓ

L'alimentació s'ha homogeneïtzat en haver passat d'uns ecosistemes molt diversificats a uns altres altament especialitzats i integrats en grans sistemes de producció agroalimentària globals. Amb això, la producció mundial d'aliments augmenta alhora que desapareixen nombroses varietats vegetals i animals que tradicionalment havien constituït la base de dietes més o menys localitzades. A hores d'ara, la part essencial de l'alimentació de qualsevol país ve de sistemes de producció i distribució d'aliments d'escala mundial, fins al punt que els gastrònoms adverteixen de la pèrdua d'autenticitat i identitat de les cuines locals.

Arran de prendre consciència de la globalització dels cultius i els sistemes de producció, de la pèrdua de la biodiversitat i els desequilibris que això genera als ecosistemes, de l'estandardització del consum alimentari i la desaparició dels productes locals, s'han mamprés autèntiques estratègies de resistència mitjançant operacions de rescat de varietats vegetals i de races d'animals, així com de protecció de la diversitat d'aliments, especialment dels productes artesanals i de proximitat.

La Unió Europea ha reconegut la necessitat de permetre l'ús dels mètodes tradicionals de producció d'aliments, ja que són una prova de la diversitat cultural i un llegat valuós que cal mantindre. I per això ha previst una certa flexibilitat en l'aplicació dels requisits legals i l'adaptació d'aquests a situacions locals concretes, sense posar en perill la seguretat alimentària. L'objectiu és impulsar el desenvolupament agroalimentari artesanal, l'economia rural i sostenible, i el manteniment de les terres en plena producció.

La normativa estatal, en aplicar les directrius europees, facilita que els elaboradors de productes tradicionals complisquen els objectius dels reglaments d'higiene, alhora que promou els canals curts de comercialització, el consum de proximitat i el desenvolupament de sistemes agroalimentaris més sostenibles i d'una alimentació més saludable, afavorint la viabilitat i la subsistència d'explotacions familiars i de xicotets productors agroalimentaris, així com el manteniment de la població a les zones rurals. En concret, el Reial Decret 1086/2020 afirma en el preàmbul que els aliments amb característiques tradicionals formen part del patrimoni cultural.

La producció tradicional de productes com la pansa, la qual implica el cultiu local del raïm moscatell i l'elaboració amb tècniques manuals i artesanals, és essencial per al manteniment del paisatge, alhora que contribueix a la conservació del medi ambient, la diversificació i la sostenibilitat de les zones rurals. En els últims anys, a les CCV s'ha recuperat l'escaldà com a celebració festiva i didàctica i s'ha aconseguit preservar el patrimoni material i immaterial al voltant d'aquesta realitat, però no ha augmentat la superfície productiva ni el nombre d'elaboradors de pansa. Tenint en compte l'envelliment de la població agrària i l'escassa incorporació de joves al sector, serà molt difícil mantindre els pobles vius i el territori en equilibri. Potser, a més de reconèixer el valor estratègic del sector primari i de potenciar la pervivència de mètodes tradicionals d'elaboració d'aliments, s'ha d'abordar el repte de facilitar l'accés a la terra i procurar el relleu generacional.



Les escampadores s'encarregaven de disposar uniformement sobre els canyissos els singlots de raïm escaldat (foto: M. Sanchis Aznar).

>Autora de l'article:

Àngela Guixot Escrivà

Conselleria de Sanitat. Centre de Salut Pública de Dénia.

guixot_ang@gva.es