

Lo que se conoce por el Alt Anoia reúne a 12 pueblos del norte de Anoia que tienen unas peculiaridades distintas del resto de la comarca. Es una tierra rural, de secano, aún poco industrializada. Produce básicamente cereales y existen muchas granjas de gallinas, conejos y cerdos. Los agricultores de Calaf, Els Prats de Rei, Sant Martí Sese-gaióles y Puigalt han cultivado desde siempre un tipo de garbanzo, el *cigronet*, con unas características propias. Era una tradición que pasaba de padres a hijos: los payeses guardaban parte de la cosecha para la siguiente siembra y lo que producían les servía únicamente para el consumo propio.

Fue hace dos años cuando el Consorcio de Promoción Turística del Alt Anoia empezó una campaña para promocionar, y sobre todo preservar, ese garbanzo de gusto exquisito. Se instalaron campos de prueba y después de la cosecha cada productor llevaba un kilo de sus garbanzos para compararlos. Se creó la Asociación de Productores y Elaboradores del Cigronet,

que garantiza la calidad del producto y certifica que el garbanzo se ha cosechado en esta zona y con la semilla que lo acredita como *cigronet*.

Las tierras de secano del Alt Anoia son una de las claves para que exista legumbre se haya adaptado tan bien a la tierra. Se trata de un garbanzo más pequeño que los otros, aunque una vez cocido aumenta hasta tres veces su volumen y nunca se deshace. Tiene la piel lisa y fina y un sabor intenso. Una

ALIMENTOS CON APELLIDO

El 'cigronet'

ISABEL OLESTI

Se trata de un garbanzo más pequeño, aunque una vez cocido aumenta hasta tres veces su volumen y nunca se deshace

vez en la boca su textura no es harinosa y se funde muy pronto. Ahora ya se cultiva en extensiones más grandes y ha pasado a ser un producto alternativo al cereal.

Existen 15 productores, la mayoría gente joven que lucha por sacar adelante el producto y que ha devuelto el entusiasmo a los viejos payeses. El garbanzo se introdujo en Cataluña gracias a los árabes. Es una legumbre que aguanta muy bien la sequedad, se planta en enero o febrero y se recoge en

julio, cuando el fruto está bien seco. Seguidamente se limpia de la paja y se vende crudo. Se destina principalmente a los restaurantes de la zona o se comercializa cocido y envasado en las tiendas y en centros de turismo rural. Hasta ahora el *cigronet* se podía comprar en Igualada y los pueblos del Alt Anoia, pero a partir del próximo septiembre, y gracias a una campaña de promoción, se venderá en toda Cataluña. La campaña lleva por título *La tardor del cigronet*, y consistirá en una feria y unas jornadas gastronómicas y de debate en Igualada y Els Prats de Rei, además de la Festa del Cigronet, que se celebrará en algún pueblo del Alt Anoia.

Con todo ello se pretende que el *cigronet* sea un producto agrícola de renombre, a la vez que rentable. Aunque el proyecto, dirigido por el Consorcio de Promoción Turística del Alt Anoia, va mucho más lejos: estudiar las posibilidades del producto, seleccionar las semillas, solicitar la indicación geográfica protegida (IGP) y detener el despoblamiento de los núcleos más pequeños de población.