

# Els salsafins: el gust de la terra

**Un tubercle de cultiu lent i de cuina pausada,  
que transmet el romanticisme i l'estima al territori**

Productors, comerciants i restauradors ja fa uns quants anys que s'esforcen per reactivar el cultiu d'aquesta arrel tradicional de les comarques gironines seguint una producció artesanal, que del tros a la taula ajuda a preservar-ne el gust autènticament gironí.

Text i fotos > FRANCESC FUSTÉ, doctor en turisme i comunicació

**E**l salsafí, en alguns llocs referenciat com a *salsifí* atès el seu origen francès, és una arrel similar al nap que es cultiva a les terres gironines des de fa segles. Els salsafins es poden trobar en alguns mercats municipals, en botigues especialitzades i en restaurants. Sobretot, en destaca la producció per part dels pagesos de les comarques del Gironès i la Selva, on es duen a terme accions per revitalitzar-ne el conreu i el consum.

El salsafí és una arrel allargada, amb una forma semblant a una pastanaga, i amb un color exterior marró terra. La textura interior és tova i té un sabor suau, la qual cosa fa que tingui una bona acollida entre els consumidors. Entre les propietats del salsafí, que bàsicament conté aigua, cal destacar que es tracta d'una font de fibra i minerals, que es pot utilitzar per exemple en substitució de la patata (ateses les poques calories que aporta), i que, per tant, pot ser un producte adient per a diabètics o en dietes per ajudar a mantenir la forma. Els salsafins tenen una longitud d'uns 20 centímetres i un diàmetre petit, que no arriba als 3 centímetres, i es conreen durant la primavera. La primera collita té lloc des de mitjan juliol fins a finals d'agost, i s'allarga fins a mitjan novembre, abans de l'arribada del fred hivernal. La temporada de venda dels salsafins

s'estén al període de Nadal i pot arribar fins a finals de febrer.

El nombre reduït de pagesos que planten i cultiven el salsafí es deu al fet que es tracta d'un producte el conreu del qual presenta dificultats associades a uns alts costos de producció i una consegüent baixa rendibilitat. Pep Berga, agricultor de Salt i productor de salsafins, destaca que, com a producte típic dels horts gironins, és un producte romàntic. Tot el procés de conreu, manteniment i collita dels salsafins és artesanal, de manera que és una planta que es treballa de manera individual (els salsafins es cullen i netegen un per un).

## **El negre és més rendible**

Tot i que aquest procés totalment manual i no mecanitzat el fa un producte molt atractiu per als consumidors, cada vegada hi ha menys productors que en cultivin, ja que les dificultats a l'hora de conrear-lo han fet que pagesos arreu substituïssin el salsafí tradicional pel salsafí negre (conegut com a *escurçonera*, i que és el que es pot trobar envasat en alguns supermercats), que és més llarg, més gran, sense tantes arrels, més fàcil de netejar i molt més rendible econòmicament. A mercats com la Boqueria de Barcelona també hi arriben salsafins d'altres països com Holanda, amb una aparença ben diferent del producte procedent dels horts gironins.



>> Salsafins collits a Salt.



>> Salsafins netejats després d'haver-los collit a Salt.

Gràcies al seu gust neutre, els salsafins tenen una gran versatilitat a la cuina i es poden consumir estofats, fregits, guisats o com a acompanyament en amanides o plats de carn i peix. Així, entre les receptes tradicionals més habituals destaquen l'ànec amb salsafins, la vedella amb salsafins o l'arrebossat de salsafí, que pot servir d'aperitiu o per acompanyar un altre plat. D'aquesta manera, un dels pilars en el procés de recuperació i valoració del cultiu dels salsafins és la promoció i la comercialització a través de les fires i els restaurants de la regió. D'una banda, destaquen les jornades gastronòmiques dels salsafins que tenen lloc el mes de novembre a Vidreres i el mes de desembre a Cassà de la Selva. De l'altra, l'Associació d'Hostaleria de la Selva enllaça, a través de la Ruta del Salsafí, una oferta de restaurants que posen a l'abast dels consumidors plats que tenen aquesta arrel com a ingredient imprescindible. Alguns dels exemples que s'hi poden trobar són l'amanida tèbia de formatge de cabra amb salsafins, la sopa de peix amb bastonets fregits de salsafí, el remenat de bolets i salsafins, o el pastís de poma amb cruixent de salsafí, que combinen productes típics de les comarques gironines, sempre com a resultat de mirar tant al mar

com a la muntanya. Una altra proposta gastronòmica que pot ajudar a ampliar l'horitzó dels salsafins és la mermelada de salsafins, amb funcions culinàries semblants al codonyat.

El salsafí és un producte lent que passa molt de temps a la terra, però que també necessita temps a l'hora de manipular-lo, tant a l'hort com en el procés d'elaboració a la cuina. Això, en el món ràpid actual, és un bon motiu per consumir-ne, i fa que n'hi hagi una demanda consolidada. A la vegada, aquesta dedicació que requereix fa que sigui un producte tant romàntic com selecte, ja que no es posa a taula cada dia. Aquests processos artesanals que envolten els salsafins els converteixen, doncs, en un producte molt apreciat pels consumidors, i que fa

**El salsafí és un producte que demana temps a la terra, en el procés de manipulació i en la seva elaboració a la cuina**

que n'hi hagi més demanda que oferta, tal com destaca la Carme, paradista del mercat del Lleó.

#### **Recuperar plats**

En definitiva, els salsafins mostren el sentit d'autenticitat de les comarques gironines. Pep Berga, que també disposa d'una parada al mercat municipal de Salt, menciona que «és un producte que econòmicament no resulta, però la gent que el coneix i l'ha cultivat sempre, el continuem fent. Hi ha el sentiment, amb l'objectiu de recuperar plats». El salsafí de Girona és un producte fresc que, collit i consumit al cap de pocs dies, manté les propietats i el gust. La promoció del salsafí, en la qual uneixen esforços els diferents agents implicats (productors, comerciants i cuiners) fa que aquest tubercle, a poc a poc, pugui ser conegut per aquells consumidors que encara el desconeixen. Portar-lo al mercat ja és un pas important. «La gent el transmet amb el boca-orella, i es diuen "Tasta'l perquè és boníssim". És un producte molt local i qui el coneix el dona a conèixer, tant el producte com els plats que se'n fan», conclou Pep mentre una clienta li'n demana mig quilo per cuinar un plat de rap amb salsafins.