

L'all de Belltall, un all d'alçada

L'all de Belltall experimenta una demanda creixent i en la seva festa anual exhaureixen tota la collita.



L'all de Belltall, de grill vermell, es caracteritza per ser gustós i coent, però sense repetir, i alhora fort, que aguanta d'un any per a l'altre, característiques que li propicia el seu conreu de secà a 800 metres d'alçada.

Actualment, l'all de Belltall experimenta una demanda creixent. L'Agrupació de Productors d'all de Belltall creada fa deu anys perquè no es perdés aquest conreu de secà no dona l'abast i ja té pràcticament emparaulats el miler de forcs de la collita d'enguany, que és d'una qualitat excel·lent, segons els agricultors. "I més que en tinguéssim!", diuen. De fet, el passat cap de setmana van celebrar la XII festa de l'all, després que l'any passat s'hagués de suspendre per la covid-19, i es van preparar 150 forcs per posar-los a la venda.

L'elevada demanda i **la modesta producció d'all de Belltall converteixen aquest cultiu de secà en un producte molt apreciat tant per particulars com restauradors i comerços**. L'agrupació de productors cada any fa net. Han de fer mans i mànigues per reservar-ne per a la festa anual. "Hi ha clients molt fidels, alguns forcs ja tenen nom i cognom assignats", afirma, rient, la presidenta de l'entitat, **Montse Sánchez**.

També els productors són **fidels a un cultiu que es remunta al segle XVIII**. Així, se sembla fent servir els grans d'all -de 100 i escaig forcs en sortiran entre 800 i 1.000. La plantació es realitza

durant els mesos de novembre i desembre. Més endavant, comença el procés d'escugolar - arrencar el cúgol, una tija verda tendra que també se'n treu rendiment a la cuina. Aquest procés es fa perquè l'all es formi més gros. Al juny s'arrenquen els alls un a un.



Emforcatge de l'all de Belltall. Foto: Agrupació de productors d'All de Belltall.

El darrer procés passa per enforçar els alls, procés pel qual es necessita sègol, prèviament en remull durant hores, que serveix per lligar les cabeces i trenar-les, formant dues comes. Un sol forc requereix mitja hora de feina. Se'n fan de llargs -de 50 cabeces- i de curts -26 cabeces- que, al seu torn, poden ser de mida gran, mitjana o petita, a uns preus que oscil·len dels 17 als 40 euros. N'hi ha per a tots els gustos i butxaques, però cada any s'exhaureixen tots.

?L'elevada demanda d'aquest all d'alçada motiva l'agrupació a seguir buscant nous productors. Una quinzena de cases d'aquest petit poble a cavall de la Conca de Barberà i l'Urgell s'han animat a conrear-ne, seguint els consells dels pagesos de tota la vida, de forma manual i tradicional. Volen augmentar la producció, però amb els que són no n'hi ha prou. L'agrupació fa una crida a gent jove, com una possibilitat de mitjà de vida. També insten l'administració que aposti per revaloritzar el món rural -banc de terres, habitatges, serveis, etc.

En paral·lel, **es fan estudis per millorar encara més la qualitat d'un all que es cultiva des de més de 300 anys.** L'estudi tècnic que porta a terme la Fundació Miquel Agustí, vinculada a l'UPC, analitza les dificultats de la productivitat d'aquest all per millorar-la i en selecciona les poblacions de més qualitat, tal com també fa amb el calçot de Valls.