



EL BLAT FORMENT

Aquesta varietat antiga de blat va ser una varietat de blat dur força estesa al Lluçanès durant molts anys. La seva baixa productivitat enfront de varietats millorades va fer, però, que aquest blat fos abandonat pels pagesos per a utilitzar altres tipus de blat millorats. Des de fa uns anys, un pagès provinent del Lluçanès que actualment viu a Gurb, ha anat recuperant aquesta varietat que enguany es conrearà de nou al Lluçanès.

Alguns pagesos i flequers del Lluçanès, amb el suport del Consorci del Lluçanès, han engegat una iniciativa per a produir blat forment i fer-ne ús per a fer pa. Actualment, i amb el suport del Gremi de Flequers d'Osona, s'està treballant en l'elaboració d'un pa elaborat amb blat forment.

El principal ús del blat forment és la farina que serveix per a fer pa, ja sigui barrejat amb altres farines convencionals, o com a farina única. Aquesta farina, és una farina amb menys força i és més digestible.

El blat forment, però, també es pot consumir en forma de blat escairat. Es tracta del gra de blat pelat de la seva clofolla i deixat assecar alguns dies. El blat escairat, es pot consumir en diversos plats ja sigui amb verdures substituint l'arròs, en amanides o d'acompanyament d'alguns plats.

Per a cuinar el blat escairat, n'hi ha prou en deixar-lo en aigua d'un dia per l'altre i coure'l amb aigua abundant.

FITXA TÈCNICA

Nº REGISTRE

TAXON	<i>Triticum turgidum</i> subsp. <i>turgidum</i>
NOM COMÚ	forment d'Artés
ORIGEN	Barcelona
PROCEDENCIA	CRF

DESCRIPTOR	DESCRIPCIÓ	VALOR
PALT	Alçada de la planta	150
BRUG	Rugositat de les arestes	1
BCOL	Color de les arestes	4
BLON	Longitud de les arestes	4
ELON	Longitud de l'espiga	70
EDEN	Densitat de l'espiga	2
EESPNUM	Numero de espiguetes per espiga	24
GVELL	Vellositat de la gluma	2
GCOL	Color de la gluma	2
SCOL	Color de la llavor	2





PROCEDÈNCIA HISTÒRICA

El forment del llatí *frumentum* es un blat nu tetraploide *T.turgidum* subsp *turgidum*, resultat d'una hibridació natural entre dos blats silvestres *T. monococcum* subsp *boeoticum* x *T. Ae speltoides*.

Aquest esdeveniment va ocórrer fa milers d'anys a Mesopotàmia. Des d'aquest punt geogràfic a través de les diferents civilitzacions es va anar escampant per tot el món, adquirint les característiques que coneixem ara, després de passar per diferents mutacions, aclimatacions i pressió per selecció del home.

El forment com a nom genèric està extensament documentat des del segle XI fent referència a blat en general, és a partir de les classificacions botàniques dels primers autors, que a finals de 1800 agafa una identitat diferenciada per les seves característiques morfològiques, agronòmiques i panificables essent mencionat en nom propi per diversos autors.

Las denominacions són diferents depenent de la regió de cultiu i la nomenclatura del moment de la seva classificació, però tots fan referència al blat forment.

B. Aragó en el llibre “*El Trigo y demás Cereales*” editat l'any 1881 el menciona sota el nom de “redondillo lampiño rojal “. Soler i Coll en el llibre “*El Servei de Terra Campa i la Cerealicultura Catalana*” editat l'any 1935 també el menciona com un blat resistent al bolcat. “*Los Trigos de la Ceres Hispanica*” d'Alonso Peña i Tellez Molina, recopilació del material botànic de Lagasca 1846 mencionen el redondell de “Vich,” el blat rojal, i el forment.

Al llibre “*Los Trigos Españoles*” de Manuel Gadea (1954) estan documentats el forment d'Artés , forment de “Vich” i “el redondell encarnado de las Llosas”