Capmany recupera el conreu del nap negre que va donar fama gastronòmica al poble

Josep Pla en va fer referència constant en els seus llibres i els qualificava "d'inoblidables"



Els germans Rodà davant de la plantació de Naps de Capmany.

SANTI COLL

A Capmany, aquests darrers mesos, la notícia ha corregut com la pólvora, entre la incredulitat i la il·lusió: "Tornarem a tenir els naps que porten el nom del poble", se sentia a dir en les converses de carrer, sobretot entre la gent gran. El rumor s'ha fet realitat. Els germans Marc i Xavier Rodà han estat els artífexs de la recuperació d'aquest peculiar tubercle que durant els segles XIX i bon part del segle XX van donar fama agrícola i gastronòmica al poble.

Els Naps de Capmany, com la Ceba de Figueres, són productes hortícoles que tenen un gran predicament en els mercats i en les cuines d'arreu del país, però la realitat del seu conreu els situa allunyats del seu territori d'origen.
En el cas concret de Capmany, els naps eren comuns en els horts familiars del poble però es van convertir en un conreu extensiu quan la fil·loxera va abatre les vinyes i els pagesos van haver de buscar altres opcions per generar recursos econòmics. El Nap de Capmany aviat va expandir-se pel país a partir de la seva arribada al mercat de Figueres.

Els diaris i publicacions de l'època situaven aquest tubercle entre els que tenien més bona sortida en la venda a peu de carrer. Així, per exemple, el diari El Ampurdanés, en la seva edició del 19 de juliol de 1896, relata com entre els productes més venuts del mercat dels dijous eren "los nabos de Capmany", que es venien entre 1,75 i 2,25 pessetes el cove de 10 quilos.

La recuperació progressiva de la vinya i el fet que en un moment donat, aquests tubercles comencessin a patir una maluria que els corcava, van fer minvar aquest conreu al poble fins a l'extrem que a Capmany se'n va perdre la mena sense que el prestigi del tubercle se'n ressentís.

La casualitat va voler, mesos enrere, que els germans Rodà descobrissin l'existència de sements originals del

nap negre de Capmany en un banc de llavors. Seguint els consells de la gent gran del poble, van esperar les acaballes de l'estiu per fer-ne la primera plantada, amb l'esperança els tubercles resultats fossin els hereus de l'autèntic Nap de Capmany.

La confirmació d'aquest renaixement la van tenir djous passat, quan es va arrencar el primer exemplar. I sí, no hi ha dubte, Capmany torna a tenir el nap que li dóna nom.

"La primera cosa que vam fer, quan vam aconseguir les llavors, és preguntar a la gent gran en quin tipus de terreny es conreaven. Tothom ens va dir que havia de ser en aquest tipus de terra sorrenca de l'Albera, com el de les vinyes", expliquen Marc i Xavier.

La primera anyada ja està en camí. Els naps resultants portaran el nom de Negret, el nap negre de Capmany, ja que una de les seves principals característiques és la negror del cos principal. L'explotació agrícola no pretén ser massificada, sinó tot el contrari: "anem a poc a poc, perquè pensem que el fet important del nap de Capmany és la qualitat, no pas la quantitat".

Ressò gastronòmic

El Nap de Capmany forma part del llistat de productes històrics i preuats de la cuina catalana. Els llibres de gastronomia i els principals cuiners del país del segle XX en van lloar les seves excel·lències. L'escriptor Josep Pla els esmenta en diverses de les seves obres, com ara 'El Quadern Gris', 'Notes Disperses' i 'El que hem menjat', fins al punt d'arribar a dir: "A l'Empordà en tenim uns, els naps petits i foscos de Capmany, que són realment inoblidables".

La seva presència, per exemple, ha estat destacada, des de sempre, en el receptari del Motel Empordà. Djous, Jaume Subirós va rebre la notícia d'aquesta recuperació "amb alegria i devoció cap a aquest producte", segons les seves pròpies paraules. La seva cuina serà de les primeres a rebre ben aviat els Negrets nascuts en el mateix poble que els hi dóna nom, segons expliquen els promotors d'aquesta iniciativa.

En el Pla Estratègic dels Aspres d'Empordà

L'alcalde de Capmany, Joan Fuentes, és el primer de celebrar la bona nova de la recuperació dels naps que porten el nom del poble. "És una gran notícia i un tema que ha de fer il·lusió a tothom. A totes les cases se'n

conreaven anys enrere i era una llàstima que es pogués perdre". La recuperació del nap sota l'empara del segell Negret, el nap negre de Capmany, té també connotacions de valor afegit per al territori, ja que aquest era un dels objectius destacats en el Pla Estratègic 2013-2016 del consorci dels Aspres d'Empordà, format pels ajuntaments de Capmany, Cantallops, Espolla i Sant Climent Sescebes.

Font del document:
http://www.emporda.info/comarca/2015/11/04/capmany-recupera-conreu-del-nap/290981.html?utm_source=rss