

# La sorprenent realitat de la rosella, una espècie per al futur

01. Camp de rosella.

Qui més qui menys ha vist en comerços paquetets etiquetats com a “semillas de amapola”, aquesta flor tan comuna del paisatge mediterrani. Però segons descobrim en aquest article, aquestes llavors no són de rosella sinó de cascall, una planta que fa unes flors idèntiques i que es coneix popularment perquè se n’extreu l’opi, entre altres productes. Amb aquest mercat ja establert, podria la rosella deixar de ser considerada una mala herba i convertir-se en un cultiu comercial per poder aprofitar la seva llavor?

TEXT: MARC TALAVERA ROMA. COL·LECTIU EIXARCOLANT<sup>1</sup> - UNIVERSITAT DE BARCELONA.

La rosella, rüella, gallaret, qui-qui-ri-qui, en castellà amapola i en llatí *Papaver rhoeas*, havia estat àmpliament utilitzada tradicionalment en molts indrets de Catalunya. Concretament, en un estudi etnobotànic realitzat a la comarca de l’Anoia s’han registrat 34 cites d’ús corresponents al consum de les fulles tendres de l’espècie en amanida, però menys de la meitat d’aquestes cites d’ús es mantenen encara vigents en l’actualitat<sup>1</sup>. I atenció: no existeix tanmateix cap registre tradicional relatiu al consum alimentari de les flors o les llavors de rosella!

En un estudi sobre coneixement d’espècies silvestres comestibles fet en població metropolitana, gairebé la meitat de les persones enquestades van ser capaces de reconèixer una fotografia de la flor de rosella. La dada sorprenent és que les persones que identificaven les fulles o les flors com a comestibles no arribaven totes juntes ni tan sols al 18%; en canvi, més del 80% van dir que eren les llavors la part que es podia menjar.

Aquests resultats demostren que en les darreres dècades hi ha hagut un clar abandonament dels usos alimentaris tradicionals de l’espècie, i que si el coneixement d’aquesta planta es manté viu, és gràcies a la introducció en el mercat de llavors d’altres espècies de papaver (*Papaver somniferum*), que són adquirides i consumides amb la idea que són de rosella (*Papaver rhoeas*).

És important observar que la popularització del consum de llavors de (suposadament) rosella-*Papaver rhoeas* per part de la població, demostra la possibilitat d’incorporar en la dieta quotidiana productes provinents de plantes silvestres que són nouvinguts en el mercat.

## Rosella o cascall?

És destacable el fet que les llavors que els consumidors compren creient que són de rosella-*Papaver rhoeas*, són en realitat de *Papaver somniferum*, espècie coneguda popularment com a opi o cascall en català, i com a adormidera en castellà. La confusió es confirma per

l’atribució a la rosella de llavors que en realitat són de cascall. És, per tant, un cas flagrant d’engany als consumidors, sustentat en l’absència de legislació que obligui a incorporar el nom científic de les espècies a les etiquetes dels productes. L’engany és possible perquè les llavors de les dues espècies són a simple vista indiferenciables, i perquè en l’imaginari col·lectiu sota el nom de rosella o amapola els ciutadans s’imaginen les flors de *Papaver rhoeas* que apareixen de forma abundant als camps de conreu durant la primavera. És molt difícil que s’imaginin l’espècie *Papaver somniferum* perquè el nom popular emprat majoritàriament per referir-se a aquesta espècie no és ni rosella ni amapola, i perquè la major part de ciutadans no han vist mai aquesta espècie, la qual és molt poc present en els paisatges peninsulars. I és

1. [info@eixarcolant.cat](mailto:info@eixarcolant.cat)  
[www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)



que totes les marques analitzades que comercialitzen llavors de *Papaver somniferum* utilitzen com a nom comercial “semillas de amapola”. Cap d'aquestes incorpora el nom científic de l'espècie, i tampoc cap d'aquestes utilitza com a nom comercial “semillas de adormidera”, que seria el més correcte perquè és l'espècie a la qual corresponen les llavors.

Les llavors comercialitzades només poden ser de cascall per dos motius molt evidents i complementaris. D'una banda, perquè hi ha una àmplia documentació de cultius de cascall arreu del món que s'empren tant per a l'obtenció del làtex com també per a l'obtenció de llavors. D'altra banda, no hi ha cap rastre informatiu de l'existència de cultiu de la rosella (*Papaver rhoeas*), ni tampoc del seu comerç.

La desinformació de la qual són víctimes els consumidors i les consumidoras queda palesa en diferents portals d'Internet sobre alimentació saludable. En els diversos articles divulgatius on s'informa sobre les propietats nutricionals i usos culinàries de les “semillas de amapola”, es dona per entès que es tracta de *Papaver rhoeas*, i fins i tot en alguns casos l'article s'il·lustra amb imatges d'aquesta espècie, o directament s'utilitza aquest nom científic en el text (enfemenino.com, biotrendies.com, vitonica.com, HSN blog). Fins i tot, en el portal Botanical online es dona per entès que les llavors que es comercialitzen sota el nom d'“amapola” corresponen a *Papaver rhoeas*.

02. Cascall - *Papaver somniferum*.

03. Rosella - *Papaver rhoeas*.



## Una oportunitat per a la pagesia

Aquesta realitat té almenys tres derivades clares. En primer lloc comporta que un producte que podria produir-se localment s'importi d'altres països, principalment de la República Txeca i de Turquia. Les 13.000 hectàrees de *Papaver somniferum* cultivades a Espanya estan totes controlades per l'empresa Alcaliber i es destinen a l'obtenció de compostos per a la indústria farmacèutica, però no a la producció de llavors.

## Un producte que podria produir-se localment s'importa d'altres països, principalment de la República Txeca i de Turquia

Aquest fet no només posa en entredit la sostenibilitat ambiental del consum de les llavors de *Papaver somniferum*, sinó que representa perdre una oportunitat d'emprar la flora autòctona per dinamitzar les àrees rurals i fomentar una economia sostenible. Cal tenir en compte que l'any 2015 el cultiu de *Papaver somniferum* per a l'obtenció de llavors ocupava en l'àmbit mundial 119.000 hectàrees, amb un volum de negoci de 130 milions de dòlars.

En segon lloc, el làtex de l'espècie *Papaver somniferum* presenta elevades concentracions d'alcaloides opiacis, com la morfina i la codeïna. Aquestes característiques químiques fan que sigui molt utilitzada per la indústria farmacèutica i també per a l'obtenció d'opi, però comporten que el consum de les llavors amb finalitats alimentàries pugui suposar un risc per a la salut dels consumidors. En general el contingut d'alcaloides de les llavors no hauria de ser un risc per a la salut, però en funció de quines hagin estat les condicions de cultiu, de recol·lecció i de processament al qual s'hagin sotmès les llavors, es poden donar efectes nocius per a la salut com somnolència i dificultats respiratòries.

Aquests efectes nocius s'han documentat en diferents estudis i han estat recollits per l'Autoritat Europea per a la Seguretat Alimentària (EFSA). Tant és així, que el 2014 la Comissió Europea va emetre una recomanació d'aplicació en tot l'Espai Econòmic Europeu (Comission Recommendation 2014/662/EU, of 10 september 2014) sobre bones pràctiques per reduir i prevenir la presència d'alcaloides opiacis a les llavors de *Papaver somniferum* comercialitzades i utilitzades per la indústria alimentària. Aquest risc per a la seguretat alimentària s'evitaria en el cas que les llavors comercialitzades provinguessin de *Papaver rhoeas*, ja que no conté alcaloides opiacis. Ahlora, el canvi d'espècie no implicaria una per-



04. Imatge de càpsules de rosella, *Papaver rhoeas*.

dua de valor nutricional, ja que la capacitat antioxidant documentada en *Papaver somniferum* també es dona en el cas de *Papaver rhoeas*, gràcies a un elevat contingut de compostos fenòlics i flavonoides.

En tercer lloc, el fet que els consumidors adquireixin un producte que creuen que correspon a *Papaver rhoeas*, encara que en realitat no sigui així, fa possible que aquesta espècie ja tingui el seu nínxol de mercat sense mai haver-se comercialitzat. És a dir, no caldrà introduir les llavors de *Papaver rhoeas* en el mercat com si es tractés d'un producte nou perquè els consumidors ja creuen adquirir aquesta espècie.

### Encara més possibilitats de la rosella

En relació als pètals de l'espècie, s'utilitzen frescos en gastronomia per a la decoració de plats, i secs es poden trobar fàcilment en herboristeries per a l'elaboració d'infusions. Procedeixen de recol·leccions silvestres. Si bé el seu consum no és generalitzat, el percentatge de ciutadans que els coneixen i consumeixen no és irrellevant i és clarament superior a l'ús que aquesta part de l'espècie tenia tradicionalment, la qual cosa fa pensar que la seva demanda i consum anirà en augment en els pròxims anys.

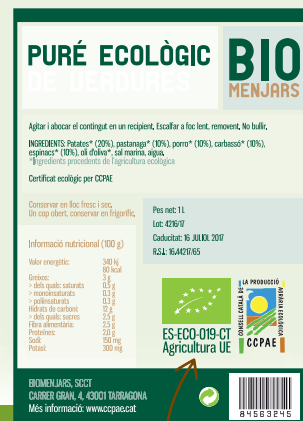
La tercera part de l'espècie amb un clar valor comercial són les fulles tendres quan els individus es troben en forma de roseta basal. Malgrat ser un ús pràcticament desconegut per la població urbana actual, la valoració organolèptica que han rebut les fulles tendres en diferents sessions de tast ha estat molt bona, amb un nivell d'acceptació similar al de l'enciam i l'escarola. Cal afegir-hi el seu elevat interès nutricional i el fet que se'n poden obtenir bones productivitats a partir de poblacions espontànies.

Malgrat les bones perspectives comercials de l'espècie d'acord amb l'esmentat fins al moment, els excel·lents resultats obtinguts en els experiments de cultiu realitzats a la comarca de l'Anoia, i la seva àmplia distribució arreu del territori català i peninsular, no existeix cap estudi que consideri convertir aquesta espècie en un nou cultiu. Ans el contrari, tots els estudis centrats a analitzar-ne la fenologia i els requeriments ambientals sota els quals es desenvolupa, consideren l'espècie com una mala herba, i tenen

com a objectiu el desenvolupament d'estratègies de control efectives, basant-se tant en el maneig agronòmic com en el desenvolupament de nous herbicides.

Per tant, cal utilitzar els resultats obtinguts en les experiències de cultiu desenvolupades a la comarca de l'Anoia al llarg del 2015 i el 2016 per iniciar un canvi de paradigma sobre la percepció de l'espècie, amb el qual deixi de ser considerada un problema per a l'agricultura i passi a ser entesa com una oportunitat per desenvolupar cultius que, amb una intervenció agronòmica mínima, puguin ser clarament rendibles econòmicament. Les dades demostren la gran adequació de *Papaver rhoeas* per ser cultivada mitjançant un sistema de mínima intervenció agronòmica en totes les àrees agrícoles on apareix de forma abundant i on suposa un problema per als agricultors. 🌱

## Aliments ecològics. Menja futur.



Troba els segells ecològics a l'etiqueta dels aliments.

[www.ccpae.cat](http://www.ccpae.cat)

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix a les zones rurals



## PRODUCTES PER A L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

### PAPER D'EMPALLAR

mimgrass by mimCord



Per inhibir el creixement d'herbes no desitjades per mètodes totalment ecològics.

Biodegradable, no cal retirar-lo del sòl.



Fàcil de col·locar, tant a mà com a màquina

Més informació: [www.mimcord.com](http://www.mimcord.com) - [mimcord@mimcord.com](mailto:mimcord@mimcord.com) - 93 851 07 66