

SUMARI

L'evolució de la petjada alimentària de Barcelona en la llarga durada. Una introducció.....	9
<i>Jordi Planas, Mercè Renom i Enric Tello</i>	

Primera part. Els mercats alimentaris de la Barcelona medieval i moderna

La xarxa de mercats al comtat de Barcelona a l'edat mitjana	27
<i>Maria Soler Sala</i>	

El proveïment de cereals a la ciutat de Barcelona durant la baixa edat mitjana.....	45
<i>Antoni Riera Melis</i>	

Governar el proveïment alimentari de la Barcelona moderna.....	65
<i>Mercè Renom Pulit</i>	

El fruïterar de la vall baixa del Llobregat: una especialització primerenca per a la demanda barcelonina, segles XVI-XVIII.....	89
<i>M. Luz Retuerta</i>	

Abastir les ciutats. La geografia de les especialitzacions agroalimentàries, 1750-1850	109
<i>Llorenç Ferrer-Alòs</i>	

El paisatge agrícola del Pla de Barcelona a partir de la cartografia del segle XIX.....	127
<i>Francesc Nadal i Meritxell Gisbert</i>	

Segona part. Processos d'especialització i ampliació de la petjada alimentària de Barcelona

L'expansió vitivinícola i els canvis en la producció bladera a la província de Barcelona entre mitjan segle XIX i mitjan segle XX	149
<i>Enric Tello, Jordi Planas, Josep Colomé-Ferrer i Raimon Soler-Becerro</i>	

Consumir i distribuir: Barcelona i el sector de l'oli d'oliva català, 1856-1936	171
<i>Ramon Ramon-Muñoz</i>	
La transformació del paisatge agrari del Maresme entre mitjan segle XIX i mitjan segle XX.....	201
<i>Lluís Parcerisas</i>	
L'especialització agrària del Baix Llobregat per al mercat urbà de Barcelona, 1860-1930.....	223
<i>Gemma Tribó Traveria</i>	
L'expansió ramadera del Vallès Oriental del començament del segle XX.....	241
<i>Jordi Planas</i>	
Tercera part. De la industrialització de l'agricultura a un nou sistema agroalimentari sostenible	
Del Born a Mercabarna: la transformació del mercat central majorista de Barcelona.....	263
<i>Manuel Guardia i José Luis Oyón</i>	
Industrialització de l'agricultura i transformació del paisatge agrari a la Regió Metropolitana de Barcelona, 1956-2009.....	289
<i>Enric Tello, Claudio Cattaneo, Vera Sacristán i Joan Marull</i>	
El proveïment alimentari de Barcelona i el seu impacte en la configuració del paisatge agrari: una visió retrospectiva.....	311
<i>Sònia Callau</i>	
Transformar el sistema alimentari urbà: l'estratègia alimentària de Barcelona.....	331
<i>Amaranta Herrero i Ana Moragues-Faus</i>	
Cloenda: cap a una geohistòria de la petjada alimentària de Barcelona en el llarg termini.....	351
<i>Enric Tello, Mercè Renom i Jordi Planas</i>	
Autors i autores del llibre	373
Índex de figures.....	379
Índex de taules.....	385

L'EVOLUCIÓ DE LA PETJADA ALIMENTÀRIA DE BARCELONA EN LA LLARGA DURADA UNA INTRODUCCIÓ

JORDI PLANAS, MERCÈ RENOM I ENRIC TELLO

Universitat de Barcelona

El proveïment alimentari és una de les necessitats més bàsiques que han tingut totes les ciutats. L'intens creixement que ha experimentat la ciutat de Barcelona al llarg dels segles —des dels aproximadament 20.000 habitants al segle XIII, quan s'articulà el govern municipal amb el Consell de Cent, fins als gairebé 1,7 milions dels nostres dies i prop de 5 milions amb la conurbació— no hauria estat possible sense un llarg recorregut de transformacions agràries, econòmiques, socials i polítiques, que van tenir efectes en molts altres territoris de fora de l'espai urbà. Per alimentar aquesta població creixent ha calgut ocupar més terreny, anar més lluny, adaptar la producció agrària i l'organització institucional i comercial, millorar els mitjans de transport, ampliar la relació de la ciutat amb altres espais rurals i urbans del seu rerepaís, fer inversions i fer polítiques, amb innovacions, fragilitats i alteració d'equilibris que han posat de manifest uns impactes territorials i ambientals —alguns insostenibles— que anomenem petjada alimentària. Perquè no només el volum de població ha crescut enormement, sinó que també s'ha produït un canvi en les dietes que han anat substituint els aliments d'origen vegetal per una alimentació rica en proteïnes animals, cereals processats i sucre, que no té en compte els límits ecològics del planeta i ens aboca a una greu crisi ambiental.

Malgrat la importància d'aquest complex procés, encara no disposem d'un relat articulat que integri aquestes transformacions i els diferents factors implicats en el fet d'alimentar la ciutat de Barcelona al llarg dels segles. Aquest llibre ofereix per primer cop una explicació integrada del conjunt d'aquestes transformacions per contribuir a estudiar i avaluar l'evolució de la petjada alimentària de la ciutat de Barcelona durant els darrers deu segles, des de l'edat mitjana fins als nostres dies.

Naturalment, un objectiu com aquest, que requereix una perspectiva d'ampli abast, aplegant aportacions de diferents disciplines, amb metodologies distintes i una cronologia de llarga durada, només pot afron-

tar-se combinant la feina de diferents especialistes. Així, aquesta obra és el resultat de la col·laboració de més d'una vintena d'historiadors i historiadores especialistes en diferents períodes, i també d'especialistes en geografia, economia, enginyeria i en polítiques agràries de diverses universitats i institucions científiques que, des dels seus camps de coneixement específics, han acceptat de contribuir a donar una visió integrada i de llarg termini de la petjada alimentària de Barcelona.

Una línia de recerca incipient

El llibre és fruit d'una recerca iniciada anys enrere. L'any 2013, des del Museu d'Història de Barcelona (MUHBA) i amb l'impuls del seu director Joan Roca es va posar en marxa el projecte “Alimentar Barcelona”, que amb una perspectiva interdisciplinària i de llarga durada va començar a construir una visió de conjunt sobre el sistema alimentari de Barcelona. Es van organitzar dues jornades —el maig de 2013 i el maig de 2014— que van comptar amb la col·laboració de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona (AHCB) —aleshores dirigit per Xavier Tarraubella— i amb el suport de l'Institut de Mercats de Barcelona. Hi van participar una trentena d'especialistes de distintes disciplines i èpoques històriques. Aquelles aportacions i debats van donar lloc a la publicació del llibre *Proveir Barcelona: el municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*.¹

El llibre va ser la base de l'exposició “Alimentar Barcelona”,² també organitzada pel MUHBA i comissariada per Ramon Pujades, Mercè Renom i Enric Tello, que va comptar amb la col·laboració de la Fundació Àlicia i es va poder visitar al Saló del Tinell entre l'octubre de 2021 i l'octubre de 2022. Amb una cronologia més ampla, amb l'adaptació dels continguts als requeriments museogràfics, i amb l'afegit d'una notable riquesa visual d'imatges i d'objectes —en part del fons del MUHBA i en part procedents de més de trenta altres institucions i particulars—, l'exposició va constituir un pas més en l'objectiu d'explicar d'una manera integrada les transformacions que ha experimentat la provisió d'aliments de Barcelona des del segle XIII fins l'actualitat.

En paral·lel a l'exposició, el MUHBA va programar la celebració de dos seminaris. El primer, sobre “Els espais del proveïment alimentari a la Barcelona del Consell de Cent”, que va tenir lloc el maig de 2022 amb la

1. RENOM, Mercè (ed.) (2016). *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, MUHBA. Posteriorment, el 2019 se n'editarà una traducció al castellà.

2. *Alimentar Barcelona: ciutat, proveïment i salut*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, MUHBA (Llibrets de sala, núm. 35; en català, castellà i anglès). Actualment es pot accedir a una visita virtual d'aquesta exposició. [MUHBA Alimentar Barcelona (bcn.cat)]

coordinació científica de Mikel Soberon i Ramon Pujades. El segon, sobre “Les xarxes del proveïment alimentari de Barcelona: una visió a llarg termini”, que va tenir lloc el setembre de 2022 amb la coordinació científica de Mercè Renom i Enric Tello. Una bona part de les comunicacions que foren presentades en aquest darrer seminari han estat reelaborades per a la publicació en el present llibre, que s’ha pogut editar amb un ajut del projecte AGROLAND finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació del Govern d’Espanya (PID2021-123129NB-C41).

Hi ha hagut altres iniciatives destinades a conèixer millor el procés de construcció i transformació del sistema alimentari de la ciutat de Barcelona, la relació de la ciutat amb el territori, el paper del govern municipal en les diferents conjuntures i el pes rellevant que alguns productes han tingut en el proveïment barceloní. Entre aquestes iniciatives, cal destacar les aportacions presentades l’any 2022 en el marc dels Diàlegs d’Història Urbana i Patrimoni del MUHBA,³ així com també la celebració del XVIII Congrés d’Història de Barcelona els dies 22-24 de novembre de 2023, que, amb la coordinació científica de Xavier Cazeneuve i Santiago Gorostiza, va portar per títol “Cap a una història ambiental de la ciutat”. Aquest ha estat el primer congrés d’història ambiental de Barcelona, i va comptar amb la conferència inaugural del president de l’European Society for Environmental History i professor ICREA a la Universitat Autònoma de Barcelona Marco Armiero.⁴ S’hi van presentar una quarantena de comunicacions des de múltiples perspectives de la història ambiental, incloent l’estudi del clima al llarg del temps i les respostes socials i institucionals a la seva variabilitat; l’anàlisi del subministrament urbà d’aigua, energia, aliments i matèries primeres en diversos períodes històrics, i les transformacions que l’expansió de la ciutat va generar en el seu entorn; les polítiques municipals en diferents qüestions ambientals, incloent la contaminació i el verd urbà, entre d’altres; i, finalment, els reptes metodològics que suposa l’ús de noves fonts per a la recerca històrica ambiental i la col·laboració amb altres disciplines.

3. Per exemple, els dedicats a la mel en temps medievals (Lluís Sales Favà, 17/10/2022), les olives i l’oli a la segona meitat del segle XVIII (Gabriel Jover-Avellà, 27/06/2022), la xocolata als segles XVIII-XX (Jordi Vilar i Xavier Jou, 13/06/2022), els edulcorants a l’època medieval i moderna (Marta Manzanera, 02/05/2022), la llet als segles XIX-XX (Jordi Viader, 21/03/2022), entre altres. [Consultables en línia: <<https://www.barcelona.cat/museuhistoria/ca/formats/dialechs-dhistoria-urbana-i-patrimoni>>].

4. ARMIERO, Marco (2023). *Història ambiental de la ciutat, història ambiental amb la ciutat* [el programa és consultable en línia: <<https://elbornculturaaimemoria.barcelona.cat/activitat/xviii-congres-dhistoria-de-barcelona-cap-a-una-historia-ambiental-de-la-ciutat/>>; les ponències i comunicacions es publicaran properament].

Quatre objectius interrelacionats

En l'elaboració d'aquest llibre ens hem plantejat quatre objectius interrelacionats. El primer és avançar en una visió integrada, que vagi més enllà d'una perspectiva només sectorial de la història de certs productes de la cistella alimentària per importants que hagin estat per al proveïment de les necessitats més bàsiques de la població (com ara el blat o la carn), o per als intercanvis exteriors i el desenvolupament econòmic català (el comerç d'aiguardents i vins). Evidentment, això també vol dir partir de tot allò que sabem de la trajectòria històrica d'aquests productes i sectors per integrar-los en una història de la petjada alimentària de Barcelona, tal com ho fan palès diversos dels capítols d'aquest llibre que, tot i centrar-se en productes específics (els cereals, el vi, l'oli, la llet o la fruita i les hortalisses), obren camí cap aquesta visió més àmplia.

El segon objectiu rau a situar en el territori aquestes trajectòries integrades dels productes alimentaris, en els diferents àmbits i escales, per entendre com aquells fluxos d'aliments han anat transformant els paisatges agraris, ramaders i forestals del país. Des del 2014 ja disposem d'un *Atlas de la industrialització de Catalunya* per al període 1750-2010,⁵ que ens ajuda a situar en el territori el procés d'industrialització català; però no tenim encara un atlas històric dels paisatges agroalimentaris, i aquest llibre vol ser un primer pas que ens ajudi a tenir-lo en el futur. Per aquesta raó, el present volum aporta un considerable nombre de mapes i fonts cartogràfiques que són un recurs cabdal per reconstruir les trajectòries dels paisatges agroforestals i ramaders de Catalunya, entesos com l'empremta espacial d'aquestes activitats en el territori que hem heretat com a patrimoni col·lectiu. Tal com va plantejar el gran ecòleg català Ramon Margalef, la capacitat d'aquests paisatges d'allotjar biodiversitat i seguir proporcionant serveis ecosistèmics de suport, regulació i culturals, juntament amb els de proveïment alimentari, depèn molt de quina mena d'agricultura, ramaderia i usos del bosc es practiquen.⁶

El tercer objectiu és aprofundir en l'estudi de com les transformacions del camp, amb els seus paisatges agraris i societats rurals, s'interrelacionen amb les dinàmiques i canvis experimentats a les ciutats on s'han concentrat proporcions cada vegada més grans de la població, de les infraestructures cabdals per al funcionament de tota la cadena del sistema de proveïment, i de les decisions polítiques claus de la gover-

5. NADAL, Jordi; BENAUL, Josep Maria; SUDRIÀ, Carles (dirs.) (2014). *Atlas de la industrialització de Catalunya 1750-2010*. Barcelona: Vicens Vives.

6. MARGALEF, Ramon (1993). *Teoría de los sistemas ecológicos*, 2a edició. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.

nança alimentària.⁷ Si volem entendre bé les dinàmiques rurals i urbanes, les hem d'estudiar a partir de les seves mútues interdependències, interrelacions, estímuls recíprocs, i també trencaments i conflictes. Ens cal avançar cap una història agroalimentària que, a més d'entrelligar camp i ciutat dins una mateixa petjada alimentària al territori, sigui també multidimensional quant als aspectes econòmics, socials, polítics i culturals. Tal com s'explica en aquest llibre, de la dieta proveïda —i dels graus de desigualtat en la distribució i l'accés als diversos components de la cistella alimentària entre diferents classes i gèneres— en depèn l'estat de salut, l'esperança de vida, i la vida mateixa de la població en qüestió. El Pacte sobre Política Alimentària Urbana de Milà,⁸ del qual forma part Barcelona, i que va celebrar el seu 7è Fòrum Global a Barcelona durant l'any de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021, és per reivindicar el paper de les ciutats en les noves formes de governança que permetin fer possible la sobirania alimentària que arreu del món reclamen els moviments pagesos i agroecològics.⁹

Finalment, el quart objectiu és abordar aquesta visió integrada multidimensional, territorial i paisatgística de la petjada alimentària de Barcelona, i en un futur també la de les altres ciutats catalanes, des d'una perspectiva històrica que pugui ampliar al màxim possible l'arc temporal considerat. En aquest volum, el recull d'evidències historiogràfiques comença a l'edat mitjana. Tant de bo en futures ocasions es puguin incloure també treballs d'època antiga o fins i tot de la prehistòria. Donar més visibilitat, continuïtat i coherència al treball historiogràfic que han portat a terme sobre aquesta qüestió els i les especialistes en els diferents períodes històrics és important, sens dubte. Però encara hi ha una altra raó per adoptar en la recerca de les petjades alimentàries una perspectiva històrica el més llarga possible en el temps. Hi ha un programa internacional anomenat PAGES,¹⁰ adreçat a estudiar els canvis globals del passat en la interacció societat-natura. El seu objectiu és millorar la nostra comprensió dels canvis històrics en el sistema terrestre per fer més precises les projeccions del clima i el medi ambient futurs, i contribuir així a l'adopció d'estratègies

7. STEEL, Carolyn (2020). *Ciudades hambrientas. Cómo el alimento moldea nuestras vidas*. Madrid: Capitán Swing; STEEL, Carolyn (2022). *Sitopia. Cómo pueden salvar el mundo los alimentos*. Madrid: Capitán Swing. Per al cas específic de Barcelona, vegeu RENOM, Mercè (ed.) (2016). *Proveir Barcelona...*

8. MILAN URBAN FOOD POLICY PACT: <<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>>.

9. IPES-FOOD I ETC GROUP (2021). *A Long Food Movement: Transforming Food Systems by 2045*. <http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/LongFoodMovementEN.pdf>; VIA CAMPESINA (2022). *Food Sovereignty Cools the Planet: Peasant's Rights and Agroecology for a Climate Just Transition*. <<https://viacampesina.org/en/la-via-campesina-call-to-action-for-the-27th-un-climate-cop/>>.

10. PAGES: <<https://pastglobalchanges.org/>>.

adients per a la sostenibilitat en la nostra societat. Dins el programa PAGES hi ha un projecte específic, anomenat LandCover6k,¹¹ que vol arribar a obtenir una estimació el més acurada possible dels canvis de les cobertes del sòl a tota la Terra en els darrers sis mil anys. El seu objectiu és proporcionar als experts en modelització climàtica del Panell Intergovernamental sobre el Canvi Climàtic (IPCC) una informació que necessiten. La millor manera d'ajudar en aquesta tasca tan ambiciosa, i difícil, és relacionar el proveïment alimentari i energètic de les poblacions de cada lloc i període històric amb l'abast i les pautes de les seves petjades ecològiques als territoris que habitaven. Hi ha, doncs, demandes molt rellevants que la societat adreça a les historiadores i als historiadors per treballar en la direcció que proposem en aquest llibre. I se'ns demana que ho fem des d'una visió a molt llarg termini.

Estructura i continguts del llibre

Hem organitzat el llibre en tres parts, seguint un ordre cronològic, a més d'aquesta introducció i d'un capítol final de cloenda. La primera part està dedicada als mercats alimentaris de la Barcelona medieval i moderna, el segon als processos d'especialització i ampliació de la petjada alimentària de Barcelona, i el tercer a les transformacions originades per la industrialització de l'agricultura, així com als plantejaments orientats a assolir un nou sistema d'agroalimentació sostenible.

El primer capítol, a càrrec de Maria Soler, presenta la xarxa de mercats del comtat de Barcelona a l'edat mitjana en una cronologia àmplia, que va des dels primers mercats de la Catalunya comtal, en el segle XI, fins a la baixa edat mitjana. Els mercats medievals eren fonamentalment llocs d'intercanvi d'aliments i la progressiva creació de mercats i fires al rerepaís de la ciutat de Barcelona al llarg d'aquests segles ens dona una idea precisa de la creixent articulació de la vida econòmica i comercial de l'època. L'estudi d'aquesta xarxa i la seva transformació al llarg d'aquests segles, acompanyat d'una magnífica cartografia elaborada especialment per a aquest llibre, ens ajuda a aproximar-nos a la producció, distribució i consum d'aliments a Barcelona, i a dimensionar la petjada alimentària de la societat de l'època. Ens permet copsar com en aquells mercats ja s'havien establert pràctiques per evitar l'especulació dels preus de venda, com ara l'obligació de "criar el vi" davant dels compradors, i també l'existència d'una àrea d'intensificació agrària propera al nucli urbà de Barcelona per a garantir el proveïment de fruita, verdura, productes frescos i vi a la ciutat, com era el denominat *Hort i vinyet*.

11. LANDCOVER6K: <<https://pastglobalchanges.org/science/wg/former/landcover6k/intro>>.

Tal com explica Antoni Riera Melis en el segon capítol, la major part de productes que es comercialitzaven en aquests mercats medievals eren queviures de primera necessitat i molt especialment cereals, en què es basava la subsistència en aquella època. El pa era en el centre de la dieta ordinària i la manca d'aliments alternatius feia necessari assegurar-ne el proveïment. Des del segle XIII totes les grans ciutats europees disposaven de mercats d'abastament protegits i van desenvolupar unes polítiques públiques complexes i costoses per tal de complementar la iniciativa privada i garantir el subministrament de gra a preus assequibles a tots els veïns. Barcelona, amb més de 25.000 habitants, era en aquella època el gran mercat internacional de la Corona d'Aragó, i el Consell de Cent va aconseguir de la monarquia una sèrie de privilegis per tal de poder establir tot un conjunt de normes i regulacions que li permetien assegurar que la ciutat no quedés desproveïda de cereals, i evitar l'especulació i els frauds en la producció de farines i en l'elaboració del pa. Bona part del blat de les àrees excedentàries de l'interior de Catalunya i de l'Aragó circulava pel riu Ebre fins arribar al mar, i havia de transportar-se després en vaixells a Barcelona. Per evitar el control que la ciutat de Tortosa establiria d'aquest tràfic, a finals del segle XIV el Consell de Cent va adquirir les baronies riberenques de Flix i la Palma, i després va invertir més de 30.000 florins d'or en la construcció de porxos a Flix i Banyoles (Tivissa) i d'un nou camí pel qual es transportava el gra amb animals fins a la platja de Mont-roig (Miramar) i s'embarcava cap a Barcelona. El consell municipal també contribuïa al proveïment cerealístic de la ciutat adquirint indirectament o directa gra en els mercats interiors o internacionals, i injectant-lo en el mercat local per frenar les alces de preu estacionals. En fases àlgides de fams podia taxar els preus. La ciutat també va aconseguir que la monarquia li transferís altres privilegis sobre la regulació del mercat i la salubritat dels aliments, i des del 1339 Barcelona aconseguí el dret a tenir mostassà, un oficial reial al servei del municipi que supervisava i marcava els pesos i mesures per evitar el frau, vigilava la qualitat i l'estat dels productes, i podia imposar multes per les infraccions i confiscar les adulteracions.

Aquestes i altres polítiques públiques per garantir la quantitat i qualitat dels aliments bàsics a "preus justos" van continuar funcionant durant l'època moderna, tal com ens explica Mercè Renom. Tanmateix, després de la derrota de 1714 les atribucions del Consell de Cent van passar a la Reial Audiència i el sistema de proveïment alimentari urbà va patir pressions liberalitzadores a partir de mitjan segle XVIII, quan començaren a aprovar-se mesures de lliure comerç de cereals, fins que la desamortització de béns municipals de 1855 en va comportar l'eliminació final. Mercè Renom també explica quines eren les estratègies del

govern de Barcelona i com variaven per cada producte bàsic segons les conjuntures en els distints espais de proveïment alimentari de la ciutat, i sobre els quals s'exercien polítiques públiques: *a)* el nucli urbà estricte, amb els seus horts i jardins; *b)* el territori de Barcelona, és a dir, un espai d'uns 30 km de radi per terra i d'uns 66 mar endins, i *c)* l'espai més enllà del territori de Barcelona, en el qual s'anaven a proveir els revedadors amb més capacitat econòmica i d'emmagatzematge, ja fos directament o mitjançant agents comercials. Sobre aquest últim espai, on hi havia la xarxa de mercats i fires d'origen medieval descrita en el capítol de Maria Soler, el virrei hi tenia més capacitat de decisió: ell era qui autoritzava importacions i exportacions, i n'ingressava les taxes. De fora de Catalunya arribaven cereals, carn i bacallà, i la balança s'equilibrava amb dificultat. El Consell de Cent incentivava, subvencionava importacions, i fins i tot protegia naus i n'enviava de pròpies, tenia instal·lacions d'emmagatzematge i de pagament de taxes, estocs reguladors que li permetien actuar sobre els preus, i el dret d'inspeccionar magatzems d'acaparadors, entre altres atribucions per assegurar el proveïment alimentari de la ciutat.

Entre el segle XIV i finals del segle XVIII Barcelona va augmentar la seva població des d'uns 30.000 habitants fins a 100.000. Tal com ens explica M. Luz Retuerta, un dels territoris que més clarament va rebre l'impacte del creixement de la demanda barcelonina va ser la vall baixa del riu Llobregat. Ja des d'època medieval, aquesta àrea enviava a Barcelona els petits excedents d'horticultura i fruita fresca de les zones regades per l'aigua dels pous de les cases i de les rieres, a més de la dels estanys i aiguadeixos produïts per les avingudes del riu Llobregat. El creixement de Barcelona durant l'època moderna va propiciar que aquesta àrea desenvolupés de manera molt primerenca una especialització en la producció de fruita fresca per al consum barceloní. Aquesta producció es va basar en les inversions en regadiu de membres de l'elit barcelonina que havien adquirit terres en aquesta àrea —alguns dels quals estaven vinculats al govern de la ciutat—, i en la intensificació del treball de la pagesia local. Més tard, a partir de l'extensió del regadiu que van permetre la construcció del Canal de la Infanta (1819) i del de la Dreta del Llobregat a mitjan segle XIX, aquest procés d'especialització en fruita fresca s'intensificaria molt més, com explica Gemma Tribó en la segona part del llibre.

Llorenç Ferrer-Alòs ens proporciona una geografia de les especialitzacions agroalimentàries entre mitjan segle XVIII i mitjan segle XIX, a partir de notícies disperses que apareixen a fonts molt diverses (des dels diaris de Francisco de Zamora al diccionari de Madoz, passant per llibres de folkloristes i d'històries locals). Es tracta d'informacions més qualitatives que quantitatives, però que ens ajuden a cartografiar

les produccions agrícoles als diferents indrets de Catalunya i permeten intuir els tràfics d'aquests productes. A més dels conreus més estesos (cereals, vinya, oliveres) hi apareixen tota una diversitat de productes que contribuïen al proveïment alimentari de la població i que han deixat molt poc rastre documental, com ara la fruita fresca, les hortalisses, les patates, el blat de moro, la fruita seca o les garrofes, entre altres molts conreus, a més dels productes ramaders. Aquesta cartografia ens ajuda a copsar la complexitat de la producció agroalimentària que es distribuïa pels circuits comercials de Catalunya, dels quals naturalment la ciutat de Barcelona era un dels vèrtexs fonamentals.

Clou la primera part del llibre un darrer capítol dedicat al paisatge agrícola del Pla de Barcelona en el segle XIX a partir de la cartografia d'època que s'ha conservat. Francesc Nadal i Meritxell Gisbert ens presenten tres tipus de documents que contenen una valuosa informació sobre els aprofitaments agrícoles: en primer lloc, els mapes elaborats per a la gestió dels recursos hídrics, com ara l'atles del Rec Comtal i els seus aprofitaments agrícoles i industrials que es va aixecar el 1836; en segon lloc, els plànols parcel·lars municipals que es van dur a terme per resoldre els problemes ocasionats per la implantació de la Contribució d'Immobles, Cultiu i Ramaderia de 1846; i, finalment, els mapes militars com ara el *Plano de Barcelona y sus alrededores*, aixecat el 1865. Aquests tres tipus de documents, descrits amb detall pels autors d'aquest capítol i alguns d'ells reproduïts en aquestes pàgines, ens proporcionen una bona imatge del paisatge agrícola del Pla de Barcelona en aquella època.

La segona part del llibre explica la intensificació dels processos d'especialització agrària que es van produir entre mitjan segle XIX i mitjan segle XX, i l'ampliació de la petjada alimentària de Barcelona, que en aquell període va multiplicar més de cinc vegades la seva població, i va arribar a superar el milió d'habitants a partir de 1930.

S'examina, en primer lloc, el procés d'especialització que va protagonitzar la vinya entre mitjan segle XIX i mitjan segle XX. Tot i que l'especialització vitivinícola havia començat dos segles enrere (i es convertí en la principal transformació agrària que obrí camí a la industrialització de Catalunya), va ser a partir de la segona meitat del segle XIX quan la vinya va tenir la màxima expansió i va arribar a ocupar la major part de la superfície conreada a la província de Barcelona. Després de la crisi de la fil·loxera, amb la replantació de la vinya amb peus americans, el conreu va recuperar l'extensió, però sense assolir els màxims anteriors i concentrant-se fonamentalment en l'àrea del Penedès. Fora d'aquesta àrea, la vinya va tenir una forta davallada a partir dels anys 1930, en benefici dels cereals, que en els anys de la postguerra franquista van

arribar a ocupar més del 60% de la superfície conreada. Enric Tello, Jordi Planas, Josep Colomé i Raimon Soler expliquen aquesta evolució, en detallen els factors biofísics, demogràfics i socioeconòmics, i posen en relleu que l'especialització vitivinícola permeté intercanvis comercials que van servir per *estalviar terra* a la província de Barcelona, i van fer econòmicament sostenibles les altes densitats de la població barcelonina amb el recurs de la importació de blat de les regions espanyoles que n'eren excedentàries.

Després dels cereals i dels productes de la vinya, el tercer producte més important de l'agricultura del Principat era l'oli d'oliva. Ramon Ramon-Muñoz analitza l'evolució d'aquest sector a Catalunya i mostra que va tenir també una expansió important a partir de mitjan segle XIX. En bona part, aquesta expansió olivarera fou deguda a la demanda de consum de Barcelona, que havia crescut molt ràpidament, tant en termes absoluts, pel creixement poblacional, com a conseqüència de l'increment del consum per capita d'oli d'oliva. Això permet explicar que, al començament dels anys 1920, Barcelona s'hagués convertit en el mercat més gran d'oli d'oliva de tota la Península, en part orientat a l'exportació. Una part d'aquest oli venia de l'entorn més proper a la ciutat, però sobretot de les comarques lleidatanes i tarragonines, que cap a finals del segle XIX concentraven més del 80% de la producció catalana d'oli d'oliva, i, amb tot, encara feia falta importar-ne de fora de Catalunya, especialment d'Andalusia.

En els tres capítols següents s'analitzen més de prop els processos d'especialització productiva que la demanda barcelonina va impulsar a les comarques circumdants de la capital catalana. En primer lloc, Lluís Parcerisas explica la transformació del paisatge agrari del Maresme entre mitjan segle XIX i mitjan segle XX, amb una gran expansió del regadiu i un creixent protagonisme dels productes hortícoles, que van arribar a ocupar gairebé el 15% de la superfície agrícola i fins a un 30% en els municipis del litoral. La proximitat amb Barcelona i la facilitat de les comunicacions, amb bons ports i connexió per ferrocarril des de 1848, expliquen en bona part aquesta transformació tan remarcable que va accentuar la funció de l'agricultura del Maresme com a rebost de Barcelona. En foren protagonistes els petits agricultors, capaços d'intensificar i transformar contínuament els seus sistemes de cultiu, i d'organitzar-se en cooperatives per facilitar el procés de canvi tècnic i la connexió de la producció amb el mercat.

Gemma Tribó analitza l'especialització agrària del Baix Llobregat per al mercat urbà de Barcelona entre 1860 i 1930. En aquesta comarca, la producció de fruita fresca ja havia iniciat un creixement remarcable a partir del segle XVI i sobretot al segle XVII, com ja havia destacat M. Luz Retuerta; però en el segle XIX, amb l'extensió del regadiu

mitjançant la construcció dels canals de la Infanta i de la Dreta del Llobregat, per una banda, i l'estirada de la demanda barcelonina, per l'altra, la producció de fruites i hortalisses va tenir una gran expansió. Tal com explica Gemma Tribó, aquesta especialització per al mercat barceloní —i també per a l'exportació cap a Europa— va constituir una de les vies de superació de la crisi agrària del final del segle XIX i molt particularment de la reculada de la vinya a causa de la fil·loxera. Com en el cas del Maresme, el cooperativisme agrari hi va tenir una contribució fonamental.

La producció de carn i llet va ser una altra especialització estimulada per la demanda barcelonina i, al començament del segle XX, va provocar una expansió de la ramaderia en algunes comarques properes a Barcelona. És el cas del Vallès Oriental on, tal com explica Jordi Planas, el nombre de vaques de llet va créixer molt ràpidament durant la segona i tercera dècada del segle XX. L'objectiu d'aquesta transformació era aprofitar la demanda de llet en fresc de la metròpolis barcelonina. La llet s'havia convertit aleshores a Barcelona en un aliment quotidià, però les vaqueries a l'interior de la ciutat eren un inconvenient, tant pel moviment de farratges per a l'alimentació del bestiar estabulat com per la quantitat de dejeccions que s'havien d'eliminar. La millora de les comunicacions —primer el ferrocarril, però a partir del començament del segle XX cada vegada més el camió per carretera— va donar l'avantatge a les comarques limítrofes, i el Vallès va aprofitar aquesta oportunitat per reorientar la seva producció agrària. Encara que hi ha alguns exemples de grans explotacions ramaderes, amb centenars de caps de bestiar (com és el cas de la Colònia Casanovas o la Ricarda al Baix Llobregat), tant al Vallès com en altres comarques el protagonisme d'aquelles transformacions va recaure en petites explotacions familiars de 8-10 vaques, que abastien de llet els propis municipis i a més enviaven llet a Barcelona per mitjà de tota una xarxa de transportistes. Foren sobretot els masovers i petits propietaris qui van iniciar aquesta especialització ramadera i la producció de farratges per alimentar el bestiar. Amb aquesta nova associació d'agricultura i ramaderia, els pagesos intensificaven la seva capacitat de treball per fer més remuneradora la seva activitat i consolidar la petita explotació familiar, una orientació productiva en la direcció contrària a la de l'agricultura industrialitzada de la segona meitat del segle XX.

L'última part del llibre analitza les transformacions en la producció i en la distribució alimentària des de mitjan segle XX fins l'actualitat, el seu impacte en els espais agraris i les perspectives de futur. Si la industrialització de l'agricultura va provocar una transformació radical de l'activitat agrícola i dels paisatges agraris, no menys importants van ser els canvis experimentats en la comercialització i en la distribució

dels aliments, que en el cas de Barcelona va comptar amb la iniciativa municipal d'organitzar la compra centralitzada —i més controlada— del proveïment de fruites i verdures, primer al Born (1921), per després situar tot el mercat central del proveïment alimentari a Mercabarna (1971).

Manuel Guardia i José Luis Oyón analitzen amb detall la transformació del mercat central majorista de Barcelona durant el segle xx i, a partir de l'estudi de la seva evolució, poden aportar dades de la procedència dels aliments com una mostra indicativa de la petjada alimentària de la ciutat. Els mercats centrals constitueixen un element fonamental en el sistema de distribució alimentària de les grans ciutats, i al llarg del temps s'han hagut d'adequar als canvis tecnològics i del sistema de transports, als canvis en les pautes alimentàries, i al creixement poblacional. L'Ajuntament de Barcelona havia decidit dedicar el mercat del Born, inicialment un mercat de barri, a concentrar la venda a l'engròs de fruites i verdures, a partir del 1921. Però el creixement de la ciutat dels anys 1950 i 1960 va fer necessària la creació d'una nova infraestructura per facilitar la comercialització i la distribució de la producció alimentària, que es va localitzar a la Zona Franca. Mercabarna va començar a funcionar l'any 1971, amb dificultats inicials, en part a conseqüència de la crisi econòmica. S'acabà consolidant amb el trasllat de l'escorxador (1979), del mercat del peix (1983) i del de la flor (1984).

Paral·lelament, en aquests anys es van haver d'adequar els mercats municipals de venda al detall. Tal com va explicar Pau Verrié en la clausura de les jornades del setembre de 2022,¹² els primers ajuntaments democràtics de Barcelona van optar per mantenir els mercats municipals i per renovar les obsoletes infraestructures que es van trobar, mentre altres ciutats europees deixaven el comerç alimentari en mans privades. Aquesta decisió ha resultat transcendental, perquè ha permès que l'Ajuntament de Barcelona mantingués una important capacitat d'intervenir en el proveïment alimentari de la ciutat gràcies a l'estesa xarxa de mercats de titularitat municipal, així com a la presència majoritària en la societat de Mercabarna, i ha convertit aquesta ciutat en un referent europeu de distribució alimentària.

Enric Tello, Claudio Cattaneo, Vera Sacristán i Joan Marull analitzen com la industrialització de l'agricultura ha transformat el paisatge agrari a la Regió Metropolitana de Barcelona durant la segona meitat del segle xx, i destaquen les conseqüències ambientals d'aquesta transformació

12. Pau VERRIÉ, "L'aposta pels mercats municipals als anys 80 dels primers ajuntaments democràtics de Barcelona", Seminari *Xarxes del proveïment alimentari de Barcelona: Una visió a llarg termini*, MUHBA Plaça del Rei, 20-21 setembre 2022, inèdit.

(contaminació, deteriorament dels sòls, pèrdua de biodiversitat). Durant la segona meitat del segle xx es produí la completa industrialització de l'agricultura amb l'anomenada "revolució verda" basada en els combustibles fòssils. En aquest període, l'agricultor ha quedat convertit en un esglaó intermedi —i el més dèbil en la cadena productiva— situat entre les empreses productores de maquinària, llavors seleccionades i productes químics (fertilitzants, pesticides, etc.) i les empreses de transformació i distribució dels aliments. Els fertilitzants químics i la maquinària han anul·lat la funció agrícola del bestiar, que ha quedat reduït a un bioconvertidor de recursos alimentaris per al consum humà (carn, llet, ous), i la importació de pinsos artificials ha desconnectat la ramaderia de l'activitat agrícola i el seu entorn, provocant un greu problema de gestió de residus. Els autors analitzen els canvis dels paisatges agrícoles, ramaders i forestals que s'han produït des de 1956, data per a la qual hi ha l'únic cadastre amb mapes parcel·lars d'usos i cobertes del sòl a tots els municipis, i que es poden comparar amb els mapes digitals de cobertes i usos del sòl als mateixos municipis elaborats amb imatges via satèl·lit el 2009. De la comparació se'n destaca una forta contracció dels espais agrícoles i ramaders, com a resultat del procés d'urbanització i del creixent abandó de l'activitat agrària, així com també la pèrdua del paisatge agroforestal tradicional en mosaic, on hi havia una alternança de camps de conreu, bardisses, pastures i boscos, que ha estat substituït per monocultius a les fondalades i la reforestació per abandonament als vessants, amb la consegüent pèrdua de biodiversitat tant vegetal com animal. Tal com expliquen els autors, aquesta transformació és el resultat de la substitució del metabolisme circular de l'agricultura tradicional per una agricultura industrial lineal que ha desacoblat els components forestals, agrícoles i ramaders de l'agroecosistema provocant greus ineficiències energètiques. La transformació del paisatge agrari de la Regió Metropolitana de Barcelona demostra, en definitiva, la insostenibilitat de l'actual sistema agroalimentari i la necessitat d'un canvi de model per afrontar la crisi ambiental global del segle XXI.

L'impacte de la transformació dels sistemes de proveïment alimentari de la capital catalana sobre els espais agraris és analitzat amb una visió retrospectiva per Sònia Callau, destacant la desvinculació gairebé absoluta que s'ha produït d'aquests sistemes urbans amb els territoris de producció més propers. El resultat ha estat l'abandonament i menyspreu dels espais agraris periurbans, sotmesos a una forta pressió del mercat immobiliari i a un oblit de les institucions públiques, així com l'increment de la superfície forestal i la creixent uniformització dels paisatges productius a les comarques barcelonines. Tanmateix, també detalla algunes iniciatives alternatives al model industrial dominant de

producció, distribució i consum alimentari que han aparegut en els darrers anys, d'acord amb el creixent reconeixement social dels valors ecològics, territorials, ambientals i paisatgístics dels espais agraris. Entre aquests, destaca la creació de parcs agraris (el Parc Agrari del Baix Llobregat, el Parc Agrari de Sabadell, l'Espai Rural de Gallecs, l'Espai Agrari de Palou, el Parc Rural del Montserrat, l'Espai Agrari de la Baixa Tordera, el Parc Agrari de la Conca d'Òdena, l'Espai Agrari Cinc sènies-Mata-Valldeix i el Parc Rural del Prepirineu català); la producció agrària ecològica, que en els darrers anys ha multiplicat el nombre de productors i actualment representa el 12% de la superfície cultivada a la província de Barcelona; l'aparició de projectes de nova empremadoria agrària impulsats per persones amb una forta vinculació a la terra i a la producció ecològica local, així com d'entitats cooperatives amb l'objectiu de fomentar el consum agroecològic, i també el major interès i compromís de l'agenda pública municipal a l'hora d'apostar pel desenvolupament d'estratègies polítiques destinades a la sostenibilitat, la participació, la salut i l'alimentació.

Amaranta Herrero i Ana Moragues-Faus presenten diverses iniciatives que, a l'àmbit metropolità de Barcelona, s'han produït en els darrers anys per promoure la transformació del sistema alimentari i impulsar una alimentació més sana, justa i sostenible. L'any 2015 Barcelona ja va ser una de les ciutats que va signar el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, on es reconeixia la necessitat de transformar el sistema alimentari global, així com el rol que poden jugar-hi les ciutats, impulsant aquestes transformacions en àmbits com la salut, els drets socials i l'ecologia. L'any següent la ciutat de Barcelona va crear una estratègia d'impuls de la política alimentària per al període 2016-2019 amb l'objectiu de situar les polítiques d'alimentació sostenible al centre de l'agenda política i social, i el 2021 Barcelona va ser reconeguda Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible. L'any següent es va aprovar l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 i es va formar el primer Acord de Ciutat per l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030. Les autores han estat implicades directament en l'elaboració del projecte, Herrero com a coordinadora del procés d'elaboració de l'estratègia i Moragues-Faus com a membre del seu consell assessor, i ens expliquen el procés de coproducció d'aquesta estratègia alimentària de Barcelona, així com la diagnosi que fa sobre el sistema alimentari de la ciutat, els reptes que identifica i els objectius estratègics que es planteja.

Creiem que d'aquesta nova visió integrada i a llarg termini de les transformacions que ha implicat el fet d'alimentar la ciutat de Barcelona

en poden emergir força aprenentatges per al nostre present i encara més per al nostre futur. Som conscients que el llibre que teniu a les mans és només un petit pas endavant en un programa de recerca que hauria de ser molt ambiciós. En qualsevol cas, us ofereix tres coses. Primer, una síntesi d'allò que sabem fins ara per fer més febaents i identificables les llacunes del que no sabem encara. Segon, la visualització d'aquestes llacunes o interrelacions pendents de ser abordades que són, alhora, oportunitats per seguir investigant. En tercer lloc, una sèrie d'informacions sobre fonts i referències, i sobre mètodes molt diferents però tots adients i complementaris per dur a terme aquesta tasca. Esperem que gaudiu llegint-lo.

Aquest llibre s'ha publicat en el marc del projecte AGROLAND finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació del Govern d'Espanya (PID2021-123129NB-C41) i amb l'ajut del Centre d'Estudis Jordi Nadal de la Universitat de Barcelona.

© dels textos: els autors respectius, 2025

© de les imatges: els autors i arxius respectius, 2025

Fotografia de la coberta: Mercat del Born en una taula del segle XVIII (© MUHBA)

© d'aquesta edició: Pagès Editors, SL, 2025

C/ Sant Salvador, 8 – 25005 Lleida

editorial@pageseditors.cat

www.pageseditors.cat

Primera edició: març de 2025

ISBN: 978-84-1303-591-8

DL: L 122-2025

Imprès a Arts Gràfiques Bobalà, SL

www.bobala.cat

— imprès a **Lleida** —

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <www.cedro.org>) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.