

ELS PROTAGONISTES DEL DOCUMENTAL: què fan, què diuen...

TÈCNICS

PEP ROSELLÓ

Cites

"Els llauradors són els conservadors de la diversitat perquè forma part del seu treball diari de producció d'aliments".

"Pensem que una varietat autòctona no estarà salvada fins que no hi haja una nova aliança entre productors i consumidors. Els productors produeixen les varietats i els consumidors les reconeixen i les consumeixen »

FERNANDO AMORÓS

Cites

"El patrimoni ha patit una genètica brutal des de la revolució verda però no obstant en la Comunitat Valenciana encara tenim una important diversitat. S'ha perdut molt però encara arribem a temps a recuperar coses importants.

"El catàleg és el final del projecte: trobem "illes de l'agroecologia", llocs on encara trobem persones amb una manera diferent de fer agricultura, on les varietats encara es conserven i es preserven, ens entrevistem amb ells, traem llavor però també la informació associada a eixe aliment"

PERSONES LLAURADORES

NOEMÍ ZAMORA

Cites

"Treballem amb producte ecològic i de temporada i el venem de proximitat, no forcem el producte i intentem que la gent s'adapte, com es feia abans".

"Ens decantarem per les varietats valencianes per recuperar el producte."

"La nostra intenció es produir la nostra llavor i que es pugui traslladar de llaurador a llaurador i que no arribe a mans que no són degudes, com per exemple multinacionals que volen aprofitar-se d'este mercat i ens estan fent molt de mal".

BERNAT GRAMAGE

Cites

"Per a nosaltres, la millor manera de comercialitzar els nostres productes és vincular-nos amb els consumidors mitjançant grups de consum que busquen productes de proximitat i naturals."

"Guardar les llavors i tornar una part al projecte és tan important com plantar, per a que la llavor sempre estiga activa".

DAVID BOSCH

Cites

“La gent ha de valorar l’alimentació, i el treball del llaurador per produir aliments”.

“L’ecològic es sà, però amb les varietats autoctòctones s’aconsegueix el sabor”.

“Els nostres avantpassats ens deixaren un gran valor que varem deixar en un calaix. Hem de fer que els que venen darrere sapiguen de la seua importància i que els llauradors de cada zona lluiten pel seu producte”.

PERSONES CONSUMIDORES

LUCIA SHAW

Cites

“El compromís i el vincle entre els consumidors i els productors és fonamental.”

“Es valora moltíssim el sabor”.

“El fet de tindre tantes varietats diferents és molt important perquè t’obliga a cuinar productes nous en el seu millor moment”

CUINERS

ALEJANDRO DEL TORO (Chef valenciano)

Cites

“Para un cocinero lo más importante siempre es el producto y el catálogo ha sido un descubrimiento”.

“En la época en la que estamos es importante el kilómetro 0, el slow food, apoyar a los agricultores ecológicos y comer sano, porque lo tenemos muy cerca”.