



## Invasores: bon profit!

Cèsar Blanché

BioC-GREB, Laboratori de Botànica, Facultat de Farmàcia, Universitat de Barcelona, Av. Joan XXIII s/n, 08028 Barcelona. [cesarblanche@ub.edu](mailto:cesarblanche@ub.edu)

Publicat *on-line*: 19 de juliol de 2012

Per fer front a l'expansió d'espècies invasores, i tenint en compte que en molts casos es tracta d'espècies comestibles a llurs països d'origen, ha sorgit la nova iniciativa "*Eat the Invaders*": simplement, mengem-nos-les !



Segons Andreu *et al* (2006) i Andreu & Vilà (2007), a l'entorn del 15% de la flora catalana actual no és autòctona i un grup important d'espècies al·lòctones pot arribar a ser problemàtic (potser més de 100 espècies?), fins i tot en espais naturals protegits, que compten amb instruments de gestió més potents que no pas les zones no protegides.

Aquests autors destaquen els impactes negatius de les espècies invasores més agressives sobre la biodiversitat vegetal. Tot i que el *Llibre Vermell* atorga només un 2,4% del pes dels factors de risc sobre la flora amenaçada a la competència amb flora al·lòctona a escala de Catalunya (Sàez *et al.*, 2010: 738), no hi ha dubte de l'impacte de les invasions sobre la flora en general, així com de l'impacte ecològic (alteració de mutualismes, ocupació i modificació d'hàbitats), de l'impacte paisatgístic (transformació de paisatges autòctons en formacions americanes de cactus amb *Opuntia* o de pampes argentines amb *Cortaderia*) o, fins i tot, de l'impacte sobre la salut (de tipus al·lèrgic, sanitari i d'alimentació d'animals, sense anar més lluny, per exemple, tal com especifica l'[Alerta 2010 de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició](#) "relativa a los posibles efectos que sobre la salud pública, la salud animal y el medio ambiente puede tener la propagación en la UE de malas hierbas de la especie *Ambrosia*").

I, encara, no podem passar per alt els efectes de tipus econòmic. Per exemple, els de cost de gestió i control de flora invasora, que ja superen els 50 milions d'euros a tot l'estat (*cf.* Andreu i Vilà, 2007), majoritàriament invertits en erradicació per mètodes d'extirpació mecànica. I tots aquests diners no s'han invertit en plans de recuperació d'espècies amenaçades, que a Catalunya no han rebut ni un sol euro, però la gestió de *Senecio inaequidens* ja n'ha rebut més de 25.000!

## MENGEM-NOS-LES!

Doncs bé, en els darrers mesos s'està difonent una nova iniciativa per combatre la flora al·lòctona: per què no ens la mengem? *Taraxacum officinale*, *Portulaca oleracea* o *Chenopodium album*, són espècies europees que es capturen com a invasores a Amèrica i que ja fan part dels [menús d'invasores](#) del projecte **Eat the Invaders**, juntament amb algues, crancs, musclos, iguanes, peixos, tortugues, cucs i tota mena d'organismes amb característiques d'invasores als Estats Units, susceptibles de ser cuinats com a purés, sopes, gelats, rostits...

Segons com, és una lluita "a mossegades" una mica bèstia, però... ben mirat, per què no?



*Taraxacum officinale* forma part de les receptes d'invasores de "Eat the Invaders", com ho fa dels nostres enciams de muntanya (Font: Viquipèdia)

El projecte **Eat the Invaders** és impulsat per **Joe Roman**, que actua com a editor del [bloc d'internet](#), que es presenta com a la revista digital de "cuina d'invasores", per lluitar contra les invasores "a mossegades"!

J. Roman és investigador en Biologia de la Conservació al Gund Institute for Ecological Economics (University of Vermont). Una breu presentació en vídeo del nou cicle "**Conservation Remix**" a càrrec del mateix Joe Roman (*Invasive Species Cuisine*) potser ens pot acabar de convèncer



Invasive Species Cuisine by Joe Roman

**Conservation Remix** - [Veure vídeo](#)

Què en pensem, ara? És clar que poca cosa podem menjar a casa nostra dels ja omnipresents *Ailanthus* (que ja han estat reportats com a tòxics per al bestiar) i que han de ser atacats a través de desbrossaments combinats amb tractaments amb glifosat, però potser sí que podem pensar en “sobreexplotar-los” emprant-ne la fusta o aprofitant la seva aplicació en homeopatia...



Soca d'ailant tractat amb glifosat dins del programa de gestió del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Foto: C. Blanché)

Ara bé: els *Carpobrotus* prou que tenen fruits que són comestibles en cru o en pastissos a Sudàfrica (*C. edulis!*) i així també, espècies d'*Opuntia* (figues de moro) o de *Yucca*, que també podrien tenir utilitat per a l'obtenció de productes farmacèutics (esteroides). I també els *Eucalyptus* i tantes d'altres. Podríem acostar-nos així a celebrar l'extinció local d'espècies invasores que haurien fet el seu darrer servei a casa nostra?

Podríem fer una llista d'espècies invasores al nostre país que puguin fer part de receptes noves i creatives? Els cuiners catalans d'èxit mundial ajudarien a imaginar nous plats? Per a la carn, segur que també hi ha moltes alternatives!

## BIBLIOGRAFIA CITADA I MÉS INFORMACIÓ

Andreu, J., M. Vilà & J. Pino (2006). Anàlisi preliminar de la percepció i la gestió de les invasions vegetals en espais naturals protegits de Catalunya. *Butll Inst Catal Hist Nat* 74: 145-164

Andreu J. & M. Vilà (2007) Análisis de la gestión de las plantas exóticas en los espacios naturales españoles. *Ecosistemas*. 2007/3 ([ENLLAÇ PDF](#))

Eat the Invaders – [Web del projecte](#)

Sàez, L., Aymerich, P. & C. Blanché (2010). *Llibre Vermell de les plantes vasculares endèmiques i amenaçades de Catalunya*. Argania editio, Barcelona. 811 pp.

Web de Joe Roman - <http://www.joeroman.com/>

**Editat per:** E. Aguilar

**Citació recomanada:** Blanché, C. 2012. *E-Opinió núm. 27: Invasores: bon profit!* Portal de Biologia de la Conservació de plantes. Laboratori de Botànica, Facultat de Farmàcia, Universitat de Barcelona. URI: <http://hdl.handle.net/2445/32975>

Aquesta obra està subjecta a una llicència de [Reconeixement-NoComercial-SenseObraDerivada 3.0 Espanya de Creative Commons](#)

