

1. Llegeix atentament aquest text i fes les activitats següents:

El blat de moro és considerat per la FAO (Organització d'Alimentació i Agricultura de les Nacions Unides) com a «primera matèria alimentària» mundial, és a dir –segons la definició d'aquesta organització–, un aliment que es menja amb regularitat i en quantitats prou significatives per representar una proporció substancial del subministrament total d'energia. Aquesta definició continua essent vàlida per a bona part d'Amèrica, d'on és originària la planta. La majoria d'indis atribuïen un origen diví a aquest autèntic regal dels déus, que continua essent la base de plats diversos, dels Estats Units i Mèxic al Perú. Als Països Catalans, el blat de moro –dit també moresc, dacsa o panís– es va començar a cultivar a una certa escala cap al segle XVIII. Però tradicionalment, s'ha utilitzat més per a l'alimentació animal que no pas humana. Fins i tot, el consum d'algun dels seus derivats, com la farina o farro, en algunes comarques, que després de la guerra espanyola es va haver d'augmentar per la manca d'uns altres aliments, a vegades és associat a temps de fam i misèria. Certs vegetarians han posat de moda la polenta italiana, a base de farina de blat de moro, i han oblidat la tradició catalana en aquesta matèria. En síntesi, la utilització tradicional del blat de moro, panís (terres de Ponent) o dacsa (País Valencià) –només d'antics cereals– entre nosaltres ofereix tres formes: panotxes tendres, blat de moro en gra i farina de blat de moro (farro). Les panotxes tendres, fetes normalment a la brasa, es fan al País Valencià i es mengen com un entreteniment de carrer. També al País Valencià són tradicionals les roses de dacsa, el bonic nom tradicional de les crispetes de blat de moro. Se'n fa, a Crevillent i a les Valls del Vinalopó, un torró casolà deliciós, amb sèsam i ametlles.

Jaume Fàbrega, El Temps, 26 de gener de 2010

1. Digues de quin tema es parla en cada paràgraf.
2. Tenint en compte el que has respost a la pregunta anterior, elabora un resum.
3. Amb quina situació certa gent relaciona la farina de blat de moro o farro, segons l'autor?
4. Per què la majoria d'indis devien atribuir un origen diví al blat de moro?