

amb el peu al tros

L'horta d'en Rafel Amat

TEXT I IMATGES: JAUME BRUSTENGA I ALBA GROS

Per aquest número 50 teníem ganes de parlar amb un horticultor professional perquè ens expliqués com s'organitzava la feina i com se n'anava sortint dels maldecaps que a vegades poden donar els cultius. Després de parlar-ne amb l'ADV del Baix Llobregat vam anar a raure a Ullastrell, al Vallès Occidental, a casa d'en Rafel Amat, pagès de 40 anys que porta horta i també alguns fruiters i oliveres. En total són set hectàrees repartides en tres zones diferents al voltant del poble.

1. L'ADV Fruiters del Baix Llobregat, la Generalitat de Catalunya i el Parc Agrari del Baix Llobregat van publicar a principis del 2012 una presentació on s'explicava com prendre mesures profilàctiques com, per exemple, fer captura de mosques a l'hivern per fer baixar la població i dificultar la seva reproducció impedit que trobi aliment disponible. El trobareu fàcilment a www.agrocultura.org

En Rafel es va decidir a dedicar-se plenament a l'agricultura fa aproximadament catorze anys, després d'una infància i una joventut vinculades a la terra, ajudant a veremar, a collir fruita i el que convingués. Va començar al costat de la seva mare –que actualment no pot destinar-hi tant de temps– i ara ha contractat una persona que ajusta la seva dedicació al moment de l'any.

La terra que treballa en Rafel, com tota la d'Ullastrell, té franges de sòls de diferents menes. Només arribar al primer camp, on hi ha els cirerers, ja s'observen diferències a simple vista, amb vetes menys pedregoses que la resta. En aquesta zona, és on en Rafel va invertir els diners de la incorporació agrària que atorga la Generalitat de Catalunya. Amb la subvenció va poder treballar el terreny per fer-hi bancals i explica que “Van intentar deixar la terra bona a dalt, però era difícil i ara veig diferències entre els arbres que estan a la zona reomplerta, que donen més problemes, i la resta. Estem intentant esbrinar què està passant però és probable que es tracti d'un fong que es trobi millor a les franges de terra més argiloses però que es vagi escampant. Si realment és aquest el problema, ja estic avisat que l'única solució és arrencar-ho tot i fer un canvi d'orientació que no inclogui fruiters o esperar

uns anys i plantar amb peus adequats”. El fet que abans hi hagués hagut vinya pot haver facilitat l'expansió del fong, que probablement es troba igual de bé en peus de diferents tipus d'arbres.

Des d'aquesta finca albirem la part meridional del poble. Són bancals ben orientats on en Rafel aprofita per fer-hi els cultius d'hivern perquè és la zona que queda més airejada i assolellada. Té organitzat el reg per degoteig, tot i que és un reg de suport bàsicament. Mentre passem per un dels bancals i observem els forats que han anat deixant les baixes d'alguns cirerers, en Rafel ens confessa que “la farda se'ns menja”. Per l'herba dins la filera utilitza un cavasoques acoblat al darrera el tractor i l'herba del camí tan sols la pica i no llaura la terra. Mentre fem l'observació a en Jaume li ve una vivència a la memòria: “Els meus veïns, quan jo era un nen, no llauraven pas mai sota els cirerers, però recordo un any que van fer fer una llaurada. Els cirerers estaven en flor i l'endemà de la llaurada tota la flor era marcida. Probablement l'explicació és que l'arrel del cirerer pot ser molt superficial, i si no hi ha reg per degoteig poden arribar a explorar molt l'àrea del carrer; és fàcil fer-les si es llaura”. Almenys aquest any els cirerers no han patit la Suzuki (*Drosophila suzukii*), una mosca de la mateixa família que la mosca del vinagre (la que volta els fruits en descomposició) que l'estiu del 2011 va fer perdre molta collita arreu de Catalunya, sobretot en maduixots i cirerers¹.

A més de cirerers, en aquesta finca també s'hi fan presseguers, algun perer, figueres, ametllers, oliveres i horta. Ens enfilem marge amunt per veure les oliveres joves que hi ha plantades i ens parem al davant d'una construcció de planta simple quadrada i d'uns dos pisos d'alçada que sembla abandonada. Aquesta torre, com d'altres que hi havia en el terme, s'utilitzava per a tirar coets de iodur de plata que, en teoria, servien per prevenir la pedregada.

Agafem un moment el cotxe per desplaçar-nos a l'altra àrea on té bàsicament l'horta. Només arribar ja hi veiem les primeres tomaqueres enfilades. Les més tardanes les ha fetes per Sant Joan. En fa de rosa ple, rosa buit i poma. Els tomàquets de penjar no els emparra sinó que els deixa créixer a terra, sobre una malla geotèxtil que els protegeix de fer-se malbé en contacte amb la humitat del sòl, i un cop collits els desa en caixes.

Els espinacs és un dels cultius que fa en solcs. Primer obre els solcs i hi escampa una mica de

01. En Rafel Amat al peu de les mongeteres.



01

fem. Després passa el motocultor d'uns 35 centímetres perquè quedi més pla, sembra i torna a passar el motocultor per enterrar la llavor. A continuació munta les mànegues de reg, que anirà movent perquè mulli tot l'ample del solc. D'aquesta manera, la llavor queda més concentrada i si plou l'aigua no se l'emporta. No els desherba.

El motocultor és una de les eines que utilitza, però també en té d'altres, com una plantadora, un bufador –que reconeix que no utilitza, encara que seria una bona manera de controlar les herbes que s'avancen a la naixença de la pastanaga– i una biciaixada, que *“em va molt bé, sobretot per la ceba”*.

Les mongeteres estan emparrades en una malla de plàstic

Fa diferents menes de mongetes, per menjar tendres i per menjar seques, i entre aquestes darreres la que té més èxit al mercat és la del ganxet, que en el poble i l'entorn es coneix com *“la filaire”*. Una característica del cultiu de la mongetera és que estan emparrades en una malla de plàstic de forat ample i quadrat que s'aguanta gràcies a varetes clavades tot al llarg de la filera. Aquest sistema té l'inconvenient que si fa gaire vent pot segar el fil de la malla en contacte amb la vareta metàl·lica i que difícilment es pot aprofitar la malla per la temporada següent, ja sigui per altres mongeteres o per a pèsols i cogombres, que emparra de la mateixa manera.

Les malures les tracta sobretot amb sofre i coure, però l'aranya roja que li ataca la mongetera és un cas especial perquè no sembla que n'hi hagi prou amb el tractament habitual de sofre. Aquesta temporada ha provat amb oli d'estiu i Sofocrop, un extracte comercial de *Sophora falvencens*, que ha aplicat setmanalment *“però no m'ha anat bé i la veritat és que tant per tant prefereixo tornar al sofre. Potser podria provar de mullar la mongetera cada matí, que diuen que no agrada a l'aranya, però per fer-ho hauria de muntar el reg per aspersió i aquí no tinc prou pressió. A més, com que les haig d'anar canviant de lloc per no esgotar el sòl, tot plegat es complica”*. Les cull seques quan la planta encara és verda. Ha provat de deixar-les assecat i collir-les amb malla i tot però reconeix que és més complicat, *“a més, si plou s'ennegreixen”*.

En Jaume aporta la seva experiència a l'Escola Agrària de Manresa: *“Nosaltres fa dues o tres temporades que estem fent un fesolet que no és una Phaseolus vulgaris, és a dir, no és de l'espècie de mongetes que van arribar en el seu dia d'Amèrica, sinó que és una Vigna unguiculata. N'estem encantats perquè és molt rústica i no agafa res. Tot i que evidentment, el preu de venda no seria el de la mongeta del ganxet”*.

Sol adobar una vegada l'any els arbres i, a l'horta, la mesura la marca el cultiu: *“Sempre en tiro on haig de fer les patates, tomàquets i cultius exigents, tot i que depèn de la feixa perquè si té una terra fèrtil no en tiro. Alguna vegada a les tomaqueres no n'he tirat i han anat igual de bé, sense tenir problemes de pugó, però per exemple allí on faré espinacs i bledes, no en tiraré”*. A més, procura no fer els cultius més exigents al mateix lloc, malgrat que no té

establertes unes rotacions clares perquè *“cada feixa és diferent i jo programo més o menys la mateixa quantitat de cada cultiu any rere any”*, cosa que evidentment dificulta la planificació. *“M'hi miro més amb els cultius principals amb què hi tens més a perdre”* i controla millor les zones on té problemes de nematodes.

El sistema de degoteig, tub amb goter integrat cada 35 centímetres és d'una mida de 16. Anteriorment n'havia utilitzat de 12, però sembla que s'embussava més. És un sistema que és car, però efectiu. De moment el sistema de reg no ha patit l'atac dels lladres perquè a més dels maldecaps típics de qualsevol hortolà, en Rafel hi ha de sumar dos paràmetres més: el porc senglar i els furts. Davant del porc senglar ha posat un pastor elèctric en les zones on és possible i s'ha carregat de paciència. I amb els furts notem que també s'ha carregat de paciència i ha tancat els camps, cosa que no és garantia de res perquè aquest estiu, unes meloneres al costat del camí van cridar tant l'atenció que els lladregots o lladregotes fins i tot van tombar la tanca per collir-los.

En Rafel destina bona part de la seva producció a la venda directa al Mercat de la Independència de Terrassa, els matins de dimarts, divendres i dissabte. En Rafel confessa que quan es va posar de pagès, seguint la tradició familiar, va pensar que deixaria el mercat, però ara està segur que és necessari mantenir-lo malgrat que, segons explica, les vendes han baixat i la gent tendeix a buscar les ofertes de grans superfícies i altres tipus de comerços: *“Qui ve és perquè et fa confiança i no el pots decebre”*. ■



demeter

LA PRODUCCIO AGRARIA ECOLOGICA
CONSEJO REGULADOR DE CAL VALLS
CCPAE

els nostres fruits
“Cal Valls”

gaudeix-ne! www.calvalls.com
Camí la Plana, s/n 25264 Vilanova de Bellpúig
CATALUNYA (ESPAÑA)