

Cultiu d'enciams sota con

L'ús de cons per poder tenir enciams en ple hivern és una idea molt fàcil d'aplicar, molt rendible i molt satisfactiu quan el dia s'escurça i volem continuar menjant del nostre hort el màxim possible. Mans a la feina!

TEXT I IMATGES: REDACCIÓ

1. Vegeu l'article "Principis de disseny d'hivernacles eficients" a l'Agrocultura núm. 43. Disponible a www.agrocultura.org

01. El con de l'esquerra té enciams petits, el de la dreta conté els més grans, que ja es poden menjar. Quan s'acabin es començarà a collir els del con del mig.

02. Els cons tapats amb mantes per protegir-los del fred.

Ja sabem que les plantes que creixen dins d'un hivernacle són plantes poc resistents que pateixen deficiències importants d'interacció amb els elements naturals com l'aigua de la pluja, el sol, el vent!... i que per tant ens aporten una alimentació deficitària. Però a l'hivern també s'agraeix poder menjar algun enciam cultivat en hivernacles o sota túnels. Si l'hivernacle està ben dissenyat i/o el clima és prou suau, és possible que, sense que hi entri més escalfor que la que aporta el sol, les plantes continuïn el seu creixement durant tot l'hivern. En canvi, els enciams que plantem sota túnel ja han d'arribar crescuts a la temporada de temperatures baixes. Això fa que, si volem cultivar tots els enciams de l'hivern, necessitem tenir un túnel ben llarg, d'on els anirem collint a mesura que els necessitem, però sense esperar que creixin durant la temporada freda.

L'avantatge del cultivar sota cons és que no ens cal preveure quants enciams necessitarem, sinó que podem anar-los plantant segons les necessitats. Dins dels cons, en els dies de sol, es genera un microclima calent i humit que permet que les plantes continuïn creixent malgrat que la temperatura exterior sigui baixa.

Hem fabricat els nostres cons amb fibra de vidre que hem retallat segons les mides de la Figura 1, amb unes estisores aptes per tallar metall o amb una serra de les mateixes característiques. Hi hem fet uns forats que ens han servit per unir els dos laterals amb uns reblons (Figura 2). Dins de cada con s'hi poden plantar de 10 a 12 enciams, de manera que amb tres cons plantats esglaonadament és possible cultivar els enciams que una família necessita per passar l'hivern. Els cons poden ser més grans o més petits i, si es guarden les proporcions, funcionen igual de bé, però trobem que aquesta mida dona molt joc. Per tal que a dins s'hi creï l'atmosfera adequada és imprescindible que la base del con s'insereixi al sòl, o es tapi amb ter-

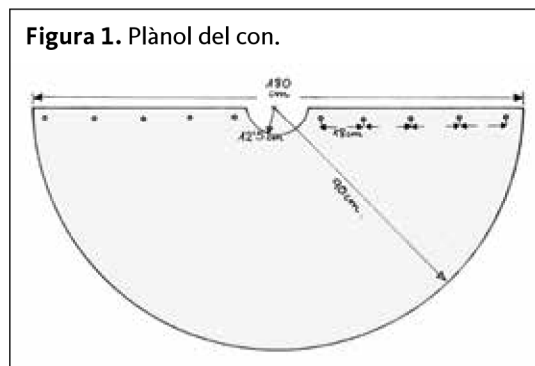
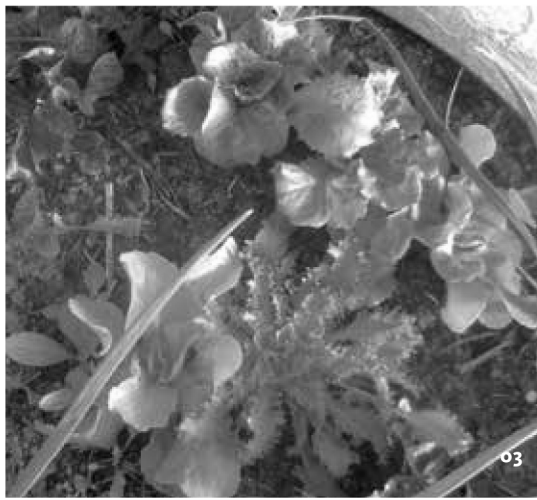


Figura 1. Plànol del con.



Figura 2. Muntatge del con.

03. Dins del con a finals de novembre.



04. Dins del con a mig gener.



ra, per evitar l'efecte xemeneia que ens assecaria l'interior. Veurem que el con està funcionant si a les parets interiors s'hi condensa humitat. Si es mantenen seques és que tenim alguna fuga i cal repassar la base. Només s'ha de regar les plantes al moment de plantar-les. Això sí, la fibra de vidre no és suficient per aturar del tot les gelades, de manera que en les nits fredes cal tapar els cons amb una manta per exemple.

En arribar a la primavera, si fa molt bo, cal treure el con durant el dia perquè si no les plantes s'hi rosteixen. Un cop acabada la temporada els cons es poden apilar un sobre l'altre i guardar-los a l'ombra. ✿



CELLER COOPERATIU DE SALELLES, S.C.C.L.

Secció ecològica

Pinsos compostos per a tot tipus d'animals, fitosanitaris, adobs i netejadora de cereals per a la ramaderia i l'agricultura en producció ecològica.

Ctra. Igualada, s/n. Manresa.
Tel. i fax: 93 872 05 72
coopsalelles@coopsalelles.com
www.coopsalelles.com

Búbulus
Fruit & Bubbles

Refresc Saludable

"Suc 100% natural amb bombolles. Un nou refresc de Cal Vallès sense sucres afegits amb vitamines i minerals propis de la fruita. Antioxidant i digestiu."
★



Bonapasta és una pasta ecològica de gran qualitat, produïda artesanalment a Moià.

Està feta amb cereals conreats al Moianès, utilitzant motllos de bronze, premsada a baixa pressió i assecada lentament a baixa temperatura.

No conté additius ni conservants i té una producció a petita escala, totalment artesana.



TASTA LA BONAPASTA, la pasta ecològica del Moianès

TENIM UNA ÀMPLIA GAMMA DE PASTA DE BLAT I D'ESPELTA, TANT BLANCA COM INTEGRAL TASTA-LA, NO T'EN PENEDIRÀS



WWW.BONAPASTA.CAT
Bonapasta és un projecte de Natureco, s.l.
info@bonapasta.cat