

Horticultura ecològica

Jordi Rojas, vingut del Maresme, fa vuit anys que es va establir al Berguedà, i quatre que és a cal Codonyet Nou de l'Espunyola, per viure en plena natura, atès que la massificació de la costa li queia damunt. Tenia la intenció de dedicar-se al turisme rural, però una vegada assentat aquí es va inclinar per l'horticultura ecològica. L'ofici no li és desconegut ja que els seus avis eren pagesos. Ens explica que fer-ho al Maresme era molt complicat perquè allà hi ha molta més contaminació que aquí:

"Tot i que el meu ofici és de paleta, amb el qual segurament em guanyaria més bé la vida, vaig optar per la terra, conscient que no en trauria el mateix sou. Amb tot, treballant la terra als peus de casa, tinc molt poques despeses, ja que no m'he de desplaçar per anar a treballar, no necessito gaires eines, la inversió és mínima, visc més tranquil i faig allò que m'agrada, cosa que no pot dir tot-hom".

La finca està situada davant per davant del restaurant de cal Majoral, a pocs metres de la carretera de Solsona. Al costat de cal Codonyet Nou s'aixeca la masia de cal Codonyet Vell, encara habitada.

En Jordi, quan va començar l'experiència, cultivava 150 m² de terra, i des de fa un parell o tres d'anys, en conrea mitja hectàrea:

"El fet de dedicar-me al cultiu ecològic no és una gran novetat, ja que conec pagesos de la comarca que fa força anys que es dediquen a productes ecològics, tant d'hortalisses com de gra, i fins i tot de bestiar. Vol dir que no és tan difícil i se'n pot treure bon rendiment, el que passa és que quan es legalitza, la burocràcia se't menja".

Legalització

Fins ara, és l'únic de la comarca que ha legalitzat aquest tipus de producció. Les exigències són considerables: pagar 150 euros per registrar les terres destinades al cultiu; s'ha de declarar la quantitat plantada de cada espècie, la quantitat dels fruits que es cullen per metre quadrat, quin dia s'ha collit, on es ven i a quin preu. S'han d'omplir una colla de quaderns, que per a un pagès està fora de lloc, la qual cosa afavoreix que molta gent es faci enrera a l'hora d'aventurar-s'hi. Periòdicament i sense previ avís, passen inspectors que fan analítiques de les plantes i de la terra. Si no s'ha fet bé poden trobar-hi fins a uns dos-cents components no permesos. Naturalment que hi ha d'haver un control perquè no hi hagi frau, però la cosa curiosa és que en

l'agricultura convencional s'usen tot tipus de pesticides i insecticides, i curiosament no es controla gens, o molt poc.

Hem dit suara que el paperam priva que els pagesos s'engresquin per l'agricultura ecològica, tot amb tot, el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat ha fet un estudi d'aquest tipus de cultiu per animar la gent a dedicar-s'hi.

Hortalisses i adobs

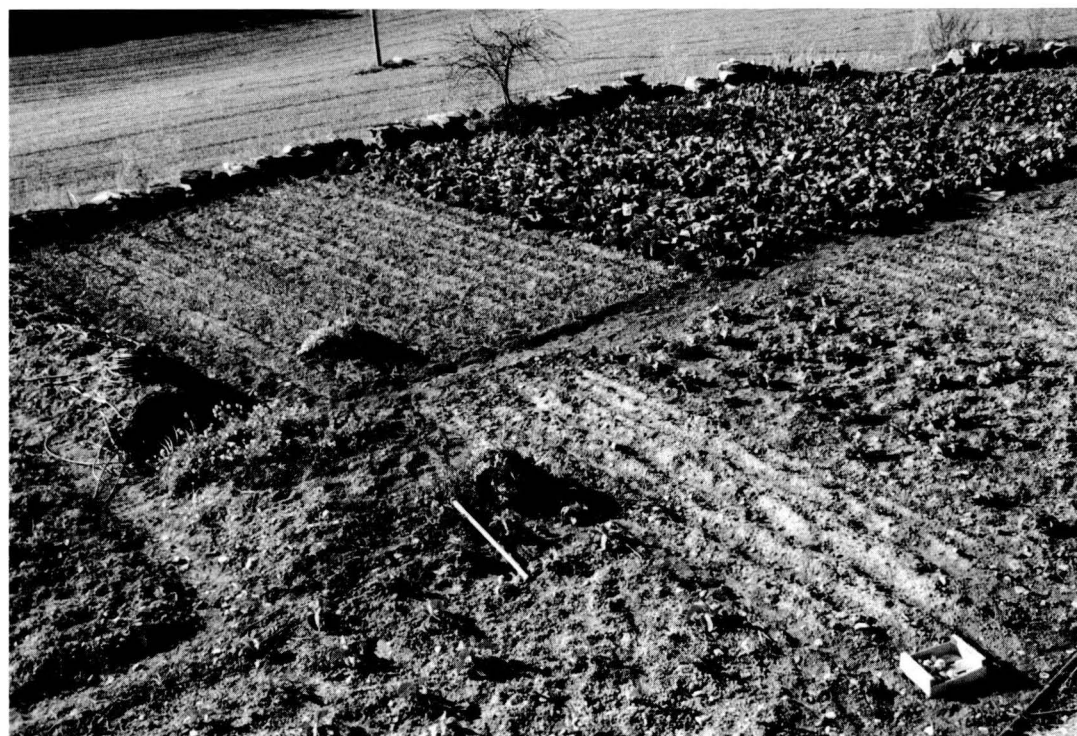
Les verdures que cultiva en Jordi són de temporada: a l'estiu, mongetes, carabassons, carabasses,

pebrots, tomàquets, enciams de tot tipus, escaroles...; i, a l'hivern, bledes, cols, espinacs, bròquil... Cal fer rotacions, perquè cada família de plantes absorbeix diferents nutrients que porta la terra.

Per adobar la terra es comença plantant fruit, després fulla, després arrels i per últim una lleguminosa. Amb aquests elements, amb les restes de la collita i triadures que surten del consum domèstic es forma el compost que adobarà les terres, a més d'aprofitar restes de paper, cartrons, fems, etc.

S'ha de procurar que una explotació ecològica produeixi ella mateixa tot el que es necessita, adobs inclosos, per no haver de dependre de matèries importades d'altres llocs, ja que això produiria un desequilibri a la mateixa explotació, perquè no se

Terres de conreu dedicades a l'horticultura ecològica, a l'hivern. R. VILADÉS





sap com ha estat tractat allò que ve de fora. Encara que sembli absurd, per estar segur que tot el que s'emplea és ecològic, s'ha de fer en un cercle tancat.

Plagues i paràsits

Per eliminar les plagues i els paràsits es fa de forma natural. Per exemple -diu en Jordi- "els cargols, els eliminem manualment així que surten, i no deixem que hi hagi un gran hàbitat per a ells. Bàsicament el conreu ecològic es basa en la preven-

ció. Si les tomaqueres es mullen per sobre, a ple estiu, segur que agafaran fongs. Si deixes créixer herbes, l'hort s'omple de llimacs i erugues. A la primavera i a la tardor, per matar l'eruga de la coliflor es fa servir un bacil que provoca un trastorn digestiu a les larves i aquestes moren. Si matem els adults, les larves sobreviuen i l'any sobre tornen a sortir".

Una altra manera d'evitar la proliferació de paràsits és espaiar les plantes, fer barreres naturals amb vegetals diferents, interca-

lats, perquè així es protegeixen els uns als altres. Per foragitar els insectes va bé tenir-hi plantes aromàtiques, i per eliminar els talps no hi ha res com un planter de gats.

Comercialització

Tot el que produeix ho ven directament al mercat dels dissabtes a Berga, a uns preus assequibles per a tothom, no com a Barcelona, per exemple, que els productes ecològics són molt cars i s'han

convertit en elitistes. En no haver-hi intermediaris es pot vendre a preus raonables. Fins ara està content de la resposta de la gent, ja que pràcticament ho ven tot. No parteix de la base d'enriquir-se, sinó d'aconseguir un sou raonable amb el qual pugui viure i no influir negativament en el medi ambient, al mateix temps que fa una feina que li agrada.

Ramon Viladés Llorens



PSG. INDÚSTRIA, 40

T. 93 821 45 23

FAX 93 822 08 00

08600 BERGA

CLAU21PS@TELELINE.ES

IMMOBILIÀRIA

Tot tipus de gestions immobiliàries: Compra, Venda, Lloguer

L'immoble que necessiti a la seva mida:

Pis, Duplex, Casa, Finca, Xalet, Parcel·la, Local, Parquing.

Si disposa d'un immoble per vendre o llogar:

Li tramitem la seva venda o el seu lloguer de la millor manera segons siguin els seus interessos i preferències. Li valorem i realitzem un reportatge amb fotografies digitals per anunciar-lo a Internet, si vostè ho vol. Truqui'ns i li explicarem el nostre mètode de treball.