

COL·LECCIÓ LA TALAIA, 14

Tornar a pagès

Edicions Sidillà SL
Carrer Catalunya, 4
La Bisbal d'Empordà 17100
info@edicionssidilla.cat
www.edicionssidilla.cat
© dels textos: Nil Barceló
© Il·lustracions: Judit Roma
© d'aquesta edició: Edicions Sidillà
Idea original: Edicions Sidillà
Disseny: J. Pujadó
Correcció: Xavier Cortadellas
Primera edició: febrer 2020
L'edició d'aquest llibre ha obtingut una subvenció de la Diputació de Girona



Diputació de Girona

ISBN: 978-849492-81-9-2

Dipòsit legal: Gi 125-2020

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 932720445 o cedro-cat@cedro.org

NIL BARCELÓ

Tornar a pagès

Manual pràctic d'horticultura





Il·lustracions de Judit Roma








edicions
Sidillà


La Bisbal d'Empordà, 2020





Índex




11	 El fruit d'una llavor
14	 Pròleg
18	 1.- El clima
19	Factors climàtics
21	Tipus de clima
22	Els sòls
23	Tipus de sòls a Catalunya
24	Tipus de sòls per a l'agricultura
26	Com ho faig per identificar el tipus de terra?
27	Coneixement de la terra
28	Terra per a l'hort urbà
30	 2.- Muntar l'hort
30	On el faig?
30	Hort urbà
32	Hort tradicional
33	Bancals
34	Cavallons
35	Parades en crestell
36	Taules de cultius
37	Rotació de cultius
37	Quines són les rotacions més adequades?
38	Protecció de l'hort: la manta agrícola
39	Com es col·loca una manta agrícola?
39	Com i quan es treu una manta agrícola?
40	Llavors o planter?
42	La llum durant l'any
43	Es poden tenir plantes a l'ombra?

44	Cultivar l'hort amb llum artificial
44	Reg
45	Cada quan es recomana regar les nostres plantes?
46	Tipus de reg
49	Captació d'aigua: la bassa
50	Emplaçament
50	Disseny de la bassa
52	Tipus de material
53	Construcció
54	Fertilització i compostatge
56	Fems animals
57	Adobs vegetals
58	Compostatge
59	Com afecta la lluna
60	Lluna minvant i lluna creixent
61	Eines per a l'hort
68	 3.- Les hortalisses
69	Arrels
70	All
72	Calçot
73	Ceba
75	Pastanaga
76	Rave
79	Fruits
80	Albergínia
82	Carbassa
83	Carbassó
85	Cogombre
87	Maduixera
89	Meló
91	Pebrot

93	Síndria
94	Tomàquet
98	Fulla
99	Api
100	Bleda
101	Enciam
103	Escarola
105	Espinac
106	Porro
108	Llegums
110	Fava
110	Mongeta
112	Pèsols
115	Tija
116	Bròquil
117	Carxofa
118	Col
120	Coliflor
122	Tubercles
123	Patata
125	Calendari de sembra i de collita
127	 4.- Plagues i malalties
128	Plagues
148	Malalties
150	 5.- Remeis ecològics
157	Més plantes insecticides
158	Plantes repel·lents
162	 6.- Plantes aromàtiques i remeieres
187	Flors comestibles
191	 7.- Cereals
192	Arròs

193	Blat
196	Blat de moro
197	Civada
198	Ordi
199	Sègol
200	Sorgo
203	 8.- Arbres fruiters
205	Albercoquer
206	Ametller
207	Avellaner
208	Cirerer
209	Codonyer
210	Figuera
211	Llimoner
212	Magraner
213	Nesprer europeu
214	Perera o perer
215	Pomer o pomera
216	Presseguer
217	Prunera
218	Taronger i mandariner
220	Arbres no productius
220	Alzina
221	Bambú
221	Canya
222	Lledoner
223	Pollancre
224	Roure
225	Xiprer
226	Fruits silvestres
226	Arbocer o cirerer d'arboç

227	Esbarzer
228	Gerbera
229	Ginjoler
229	Maduixera
230	Nabiu
231	Empelts
234	 9.- Olivera
249	 10.- Vinya i parres
267	 11.- Producció ecològica
272	 12.- Transformació dels productes
272	De la vinya al vi
275	Olives en conserva
277	D'oliva a oli d'oliva
279	Cervesa artesana
285	Tomàquets de penjar, alls i cebes
286	Conserva de verdures i hortalisses
286	Ensitjament
287	Recobriment de terra
287	Suspensió en xarxes
287	Assecatge
288	Bolets
288	Conserva de fruites
289	Fruita confitada
290	<i>Chutney</i>
291	Melmelada
292	Llet
293	Mató (brossat)
293	Iogurt
295	Formatge
296	Mantega
297	Recuit

299	 13.- Aprofitament del bosc
300	Eines per al bosc
301	Productes del bosc
302	Com tallar un arbre?
304	S'han de tallar els arbres morts?
304	Fusta per fer llenya
306	 14.- Producció pecuària
306	Conills
310	Gallines ponedores
312	Pollastre
313	Gall dindi (Indiots)
314	Ànecs
315	Oques
316	Ovelles
317	Cabres
318	Cavalls i eugues
319	Rucs
320	Vaques
321	Cargols
322	Coloms
326	 Bibliografia

El fruit d'una llavor

Quan voltem pel país sovint ens trobem gent provinent del món urbà que, en algun moment de la vida, va decidir que volia viure a pagès, que volia treballar la terra o menar ramats. També coneixem gent que viu en entorns urbans i que aprofita balcons i terrats o la petita meravella de les cases amb pati per plantar uns quants enciams o quatre tomaqueres allà on pot. Vivim en un entorn rural on cada cop queden menys pagesos, tot i que les terres es continuen treballant.

De llibres sobre agricultura o sobre ramaderia n'hi ha un quants. Molts d'aquests llibres, però, són traduccions d'altres llengües i sovint estan poc adaptats al nostre clima (un clima, val a dir, força variat perquè la geografia catalana també ho és) i allunyats dels usos, dels costums, i de les varietats de sòls i d'hortalisses o d'arbres fruiters de casa nostra. És per això que vam pensar a editar un llibre que fos una guia pràctica per tornar a pagès, és a dir, un llibre que servís per saber com sembrar, com plantar, com tenir cura del que hem plantat i sembrat, i, finalment, per poder menjar els propis aliments, plantats a la terrassa, al tros de terra que hi ha darrere de casa, o en un mas de tota la vida. Viure el procés de sembrar una llavor i al cap d'unes setmanes poder-ne menjar els fruits continua essent un privilegi, continua constituint una il·lusió ben plausible.

Per tirar endavant aquest llibre vam contactar amb els membres d'Agroprés (Associació de Periodistes i Escriptors Agraris de Catalunya), una associació formada per professionals que viuen de la terra i per a la terra. Els volem agrair els contactes que ens van facilitar, especialment els dels autors d'aquest llibre, en Nil Barceló i la Judit Roma. També els volem agrair les hores que han esmerçat corregint, revisant i aportant el seu coneixement a les planes d'aquest llibre.

En Nil Barceló, vinculat familiarment al món de pagès, ha bastit una guia detallada de tot allò que necessiten per començar a fer de pagès o per aprofitar els espais que tinguin a casa seva per sembrar tota mena d'hortalisses. Ens explica com reconèixer el tipus de sòl que tenim a l'abast, què podem fer per millorar-lo, quins adobs podem fer servir, com afecta la lluna als conreus, quines eines necessitem i com podem construir una bassa per aprofitar l'aigua de la pluja. Repassa també les varietats d'hortalisses que podem plantar i ens resol els dubtes que puguem tenir quan iniciem un hort, sigui de les dimensions que sigui: en quines èpoques hem de sembrar cada varietat, quan tarden en germinar les llavors, quines plagues les poden afectar i quan i com les hem de regar, quanta terra necessitem si les plantem en testos, en bancals o feixes. A *Tornar a pagès* hi trobaran també tot de solucions ecològiques per combatre les plagues i malures més freqüents: l'oli de *neem*, el purí d'ortiga, la caputxina o la cua de cavall... Hi trobaran un llistat exhaustiu de plantes repel·lents d'insectes que ens ajudaran a mantenir els nostres horts i els nostres conreus en un estat òptim.

També hi trobaran tot d'indicacions si el que volen és plantar arbres fruiters. Quin és el millor tipus de sòl per a cada arbre? Quines podes els han de fer? Cal empeltar-los? Quin tipus d'empelts hi ha? Quins arbres es poden empeltar? En Nil Barceló ens parla de totes les plantes medicinals que podem plantar i de les plantes silvestres que trobarem a bosc. Quins fruits podem recol·lectar, en quins moments

de l'any i com els podem fer servir. També ens parla de l'olivera, de la vinya i dels cereals, conreus inherents a qualsevol casa de pagès i en la qual, després, es transformen —o es transformaven— en vi, en oli, en cervesa o en pa. Com que el llibre està pensat com un manual pràctic, en Nil ens explica també com podem conservar els productes que hem recol·lectat: Com podem extreure l'oli de les olives? Com s'elabora el vi? Com dessequem les fruites? Com les podem confitar?

A *Tornar a pagès* hi trobaran també unes quantes indicacions sobre animals de granja com ara galls, gallines, conills, ovelles, vaques o, fins i tot, cargols, que poden contribuir a fer sostenible i autosuficient un mas d'avui.

Esperem que *Tornar a pagès* ajudi a tots aquells i aquelles que volen tornar a la terra i a tots aquells i aquelles que volen reconquerir petits espais urbans per gaudir del plaer de menjar els seus propis aliments. I també per anar un xic més a la contra d'aquesta societat de consum tan poc nostra.

ELS EDITORS

L'activitat agrària és una tasca professional que vol produir productes i aliments originats pel conreu de cultius, d'espècies arbustives i del maneigament d' animals, per tal de treure'n un rendiment econòmic o un gaudi familiar, tot respectant un entorn natural i ambiental.

L'agricultura i la ramaderia (sector primari) són l'origen de la nostra alimentació i s'ubiquen al món rural. Tot i que aquest llibre es centra en l'activitat econòmica agrícola i ramadera i no, en el món rural, és important saber que la ruralitat es defineix per la baixa densitat demogràfica i pels espais dominats pels camps de conreu, boscos, granges, pastures, rius, muntanyes... I podríem pensar que aquest entorn pot limitar l'accés a certes tecnologies i a certs coneixements, a diferència del que passa a les zones urbanes o a les ciutats, però avui la diferència entre camp i ciutat cada vegada s'escurça més.

En 50 anys s'ha passat de treballar la terra amb mules a fer-ho amb tractors d'última generació, de regar a dojo al reg per degoter, que es pot engegar amb el mòbil... El sector ha millorat molt la productivitat amb la substitució de mà d'obra per capital, s'ha establert una forta indústria agroalimentària i la societat agrària s'ha identificat molt més amb les formes de fer de les societats industrials i urbanes.

Catalunya té una balança comercial de productes agroalimentaris positiva, és a dir, el valor de les exportacions supera el de les importacions.

El factor humà ha estat substituït per màquines, ordinadors i aplicacions, i les tasques menys qualificades les fan majoritàriament immigrants, mentre que la direcció va a càrrec de persones cada vegada més ben formades, tant tècnicament com empresarialment. Són una gent que utilitza fluxos d'informació tècnica, comercial, empresarial, de mercat, que està permanentment connectada a la xarxa, disposada a viatjar i a negociar amb proveïdors i amb l'administració.

Les activitats econòmiques i l'estructura social tenen una diferenciació geogràfica important, així les activitats agrícoles de la zona de l'horta del Maresme se centren en les flors i plantes ornamentals; la zona del Penedès, en la viticultura; Osona, en bestiar, etc... Tot això denota una variabilitat geogràfica important i a la vegada una concentració que té, en alguns casos, efectes negatius, com per exemple a la comarca osonenca l'excés de purins dels porcs. L'estructura cooperativista s'ha mantingut i modernitzat en els darrers anys. S'han consolidat cooperatives de segon grau i algunes d'elles han entrat directament a la distribució.

L'agricultura catalana és complexa i té molts subsectors ben diferenciats, i en general mostra una capacitat d'adaptació, malgrat que no sigui igual per a totes les explotacions. Actualment, després d'una forta davallada, sembla que el nombre d'explotacions s'està estabilitzant al voltant de les 60.000 explotacions. En conjunt, ocupen només un lleuger dos per cent de la població activa total i contribueixen al PIB català només amb un tímid 0,8%.

Aquells que som de pagès o que hi hem viscut a prop, sabem que la vida a pagès és tan extraordinària com difícil, i potser això és el que la fa tan interessant. Seguir el curs de la mare natura i lligar-lo amb el creixement vegetatiu de les plantes, amb el comportament

dels animals, amb l'estat d'ànim de les persones que hi treballen i hi viuen és una ciència que només pot dominar qui s'estima de veritat els limitats recursos naturals de què disposem. Cuidar d'aquests recursos és una tasca de tothom, tot i que, aquell qui en viu i que hi viu, n'és el més interessat. I així ho fa, lluny de les crítiques de la ignorància il·lustrada.

Entendre la floració, saber quan cal plantar les patates, com fer un formatge de llet de cabra... són coses que qualsevol que pugui i vulgui pot fer. Això no va en contra del negoci del professional del sector, ans al contrari, la divulgació i l'interès per les coses les fa més visibles i les magnifica.

Aquest llibre vol donar a conèixer com és aquesta vida pagesa, envoltada per l'entorn rural que la caracteritza i vol fer-ho sense oblidar la globalitat del sector primari. Conèixer com i què s'ha de fer per conrear, per cuidar els animals o per elaborar els productes bàsics de la nostra alimentació converteix la vida pagesa en una vida més sana i natural i, a més, més propera.

AGROPRÉS té, entre altres, l'objectiu de mostrar i defensar aquesta vida a pagès i d'entendre el món rural, amb els seus valors, genuïns i autèntics. Citant el gran Ciceró, que va definir l'activitat agrària com aquella feina més pròpia d'un savi, més digna d'un senzill i més adequada a tot ser lliure, agraïm, des d'Agroprés l'esforç d'Edicions Sidillà, d'en Nil Barceló, de la il·lustradora Judit Roma i de tots els que han revisat aquesta edició. La col·laboració de totes aquestes persones ha estat molt important en aquest gran projecte. Moltes gràcies a tothom.

MIQUEL RUSIÑOL I TARRÉS
AGROPRÉS

2.- Muntar l'hort

És molt important tenir en compte diferents factors a l'hora de preparar un hort. S'ha de saber quina és la millor ubicació, quantes hores de llum al dia hi ha a la zona escollida, com es regaran les hortalisses, quin tipus de terra farem servir i els materials específics que necessitarem. També s'han de tenir present els diferents entrebancs que ens sorgiran per muntar l'hort i les dificultats que haurem de superar per aconseguir que les hortalisses creixin com més bé millor.

On el faig?

Primer de tot, haurem de valorar si tenim prou espai a casa per poder fer un hort urbà o bé si disposem d'un terreny que reuneixi les característiques necessàries per fer un hort. El més important és que la zona tingui molta llum i que tinguem un accés fàcil a l'aigua.

Per tant, és fonamental escollir una bona localització que garanteixi el màxim de llum solar a diari i on no sigui complicat muntar un bon sistema de reg, ja que, sobretot en els mesos d'estiu, és molt probable que hàgim de regar diàriament les nostres plantes.

Hort urbà

En el cas que ens decantem per muntar un hort urbà, també és molt important escollir un bon contenidor per a les nostres hortalis-

ses. Es poden fer servir tot tipus de jardineres o de torratxes i, fins i tot, de recipients que hàgim construït amb materials reciclats de la nostra llar.

Hi ha algunes propietats que són indispensables per a qualsevol contenidor: que tingui un bon drenatge per evitar les inundacions i els excessos d'aigua, que sigui de material lleuger per tal que es pugui canviar de lloc i moure fàcilment, que el recipient sigui força voluminós i que el contenidor rebi com més llum solar millor. Això significa que no és gens aconsellable col·locar jardineres en diferents pisos, atès que no es podria utilitzar la planta inferior perquè no hi arribaria mai llum. Ni tan sols no s'hi pot fer planter.

Si tens poc espai: hort vertical.

Moltes persones relacionen el concepte hort urbà amb tenir un balcó o una terrassa. Tot i que generalment és així, es pot fer un hort encara que no se'n tingui. De fet, hi ha altres alternatives. Una, és col·locar les plantes a la paret i crear un hort vertical. Per poder tenir aquest tipus d'hort, només necessitem que en el lloc escollit hi hagi força llum natural. El reg haurà de ser a través d'un circuit d'aigua tancat i, per tant, només ens cal situar un petit dipòsit als peus de la instal·lació que pugui encabir l'aigua sobrant. D'aquesta manera no només aprofitem l'espai, sinó que reciclem ja que l'aigua es podrà fer servir una altra vegada.



Hi ha tantes possibilitats per fer un hort com imaginació i enginy tingui cada persona. Per això, tot i que hi ha alguns models d'hort vertical que s'han popularitzat, cadascú és lliure per decidir amb quin material fa l'hort i com s'ho enginya per poder conrear els seus cultius. Palets, estructures de metall, barres amb torratxes penjades, lleixes... Qualsevol instal·lació és vàlida per tirar endavant el projecte. Només fan falta ganes, inventiva i iniciativa.

Hort tradicional

En el passat l'hort era un pilar fonamental per a la subsistència de les famílies. S'obtenia menjar per poder-se alimentar tot l'any i també se'n podien comercialitzar els excedents. Els humans ho sabien tot sobre com fer aliments i sobre quines tècniques eren les més adequades per a cada producte i cada moment. Ara bé, els canvis socials de mitjans del segle passat van provocar que el lligam entre els homes i la terra s'anés deteriorant fins a dia d'avui, en què un gran nombre de la població ha delegat la tasca de produir els aliments a tercers.

Si per qualsevol motiu teniu ganes de tornar als orígens, hi ha diferents nocions bàsiques que cal saber abans de posar-se a treballar: la zona escollida ha d'estar orientada cap al sud, ha de tenir accés fàcil a l'aigua i hi ha d'haver un mínim de 6 hores de sol diàries.

El pas següent és fertilitzar la terra i alimentar l'humus. Això es fa amb els fems madurats dels animals, amb adobs vegetals de plantes que es tallen i que es deixen al terra i amb compost. Aquest últim estaria bé que fos la base de la fertilització ja que és l'encarregat de fer augmentar la quantitat d'humus que es troba en el sòl any rere any. L'humus és un entramat de matèries orgàniques on es guarda l'aliment, l'aire i l'aigua per a plantes i éssers vius subterranis.

Per últim, abans de començar a treballar només ens cal eliminar tota les herbes i males herbes que hi hagi en el nostre terreny. Això es pot fer amb el motocultor, que les tritura i barreja, o amb l'aixada que requereix més temps i esforç.

Un cop tinguem la terra remoguda i barrejada amb els fertilitzants arriba el moment de decidir de quina manera volem cultivar les nostres hortalisses. Hi ha diferents maneres de fer-ho. Les podem adaptar a l'espai, als coneixements i a les preferències de cadascú.

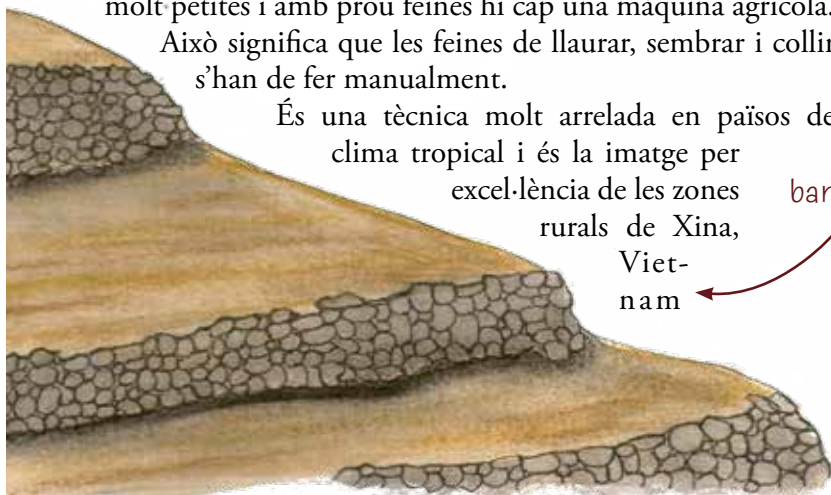
Bancals

Conegut com a cultiu en feixes, és un tipus de conreu on el terreny està repartit en terrasses. Normalment s'utilitza com a solució en superfícies costerudes o en zones de muntanya on hi ha un gran desnivell o, fins i tot, diferents nivells en el camp. La idea és crear unes feixes planes i horitzontals que permetin conrear amb normalitat. Ara bé, el principal inconvenient és que sovint les parcel·les són molt petites i amb prou feines hi cap una màquina agrícola.

Això significa que les feines de llaurar, sembrar i collir s'han de fer manualment.

És una tècnica molt arrelada en països de clima tropical i és la imatge per excel·lència de les zones rurals de Xina, Viet-nam

bancals



o Indonèsia. Però això no vol dir que no es pugui practicar aquest tipus de conreu a casa nostra. Si bé presenta alguns problemes, també hi trobem alguns avantatges substancials. És ideal per lluitar contra l'erosió del sòl i també permet la irrigació per inundació. Podríem dir que és un mètode excel·lent per al cultiu d'arrosseres ja que es pot conservar l'aigua i ajuda a intensificar el treball sobre la parcel·la. Com a contrapunt tornem a trobar que es necessita una atenció constant i, tal com hem comentat anteriorment, molta mà d'obra.

Cavallons

També reben el nom de crestalls i és una manera essencial de conrear la terra si es vol regar per inundació. Els cavallons són un espai elevat que a primer cop d'ull sembla una petita muntanya. S'ha d'intercalar un cavalló amb un canal per on farem circular l'aigua. Aquesta estructura és ideal perquè evita que les plantes quedin més elevades del terra i també perquè en facilita el reg ja que l'aigua arriba a les arrels més aviat.

Per fer els cavallons necessitarem una aixada. Cal anar traient la terra a banda i banda de manera que quedi una estructura més eleva-



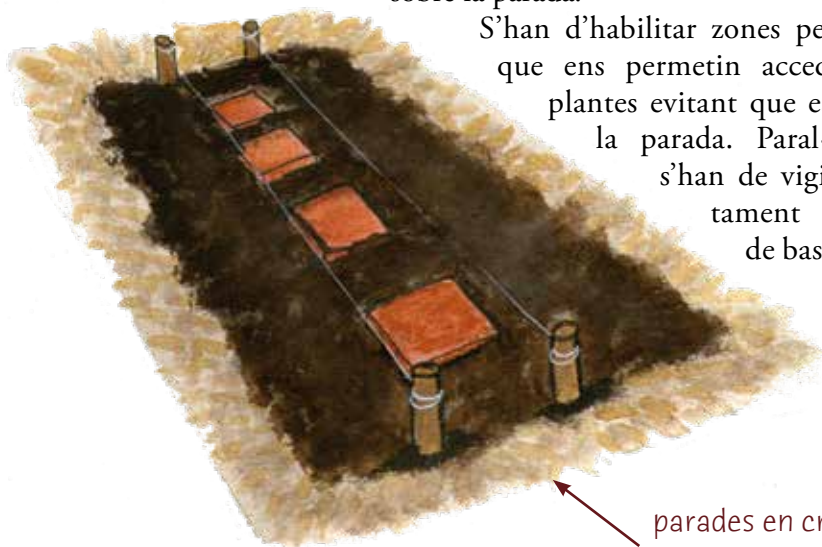
da, que és on aniran les plantes. Cal tenir present que és una feina pesada i esgotadora. S'ha d'intentar evitar fer-la en les hores amb temperatures més altes. També s'ha de vigilar la postura perquè, si no es treballa adequadament, l'esquena i l'espatlla poden veure's afectades.

Parades en crestell

Aquesta manera de conrear les hortalisses va ser ideada per l'horticultor Gaspar Caballero a principis dels anys 90. La seva tècnica es basa en la lògica, utilitzar de manera raonada l'aigua i el sòl, la senzillesa i, el que és més destacat de tot, el rebuig absolut davant de qualsevol producte fitosanitari. Aquest mètode té diferents punts clau:

La parada és un rectangle de terra que fa un metre i mig d'ample. La llargada varia segons la seva funció, però normalment és entre els 3 i els 6 metres. En crestell significa posar el compost (fems de bassa) sobre la parada.

S'han d'habilitar zones pel voltant que ens permetin accedir a les plantes evitant que es trepitgi la parada. Paral·lelament s'han de vigilar atentament els fems de bassa ja que, si se'ns assequen completa-



parades en crestell