

EDICIÓ OSONA I RIPOLLÈS

ESPÀI OBERT

EDICIÓ PAPER

 RSS

portada

política i societat

economia

cultura i oci

esports

agenda

classificats

fotoç

PUBLICITAT

DESCOBREIX QUE



La Garriga conserva una vintena de varietats antigues d'horta

L'ambientòleg Jordi Puig ha estudiat i inventariat les varietats a tota la comarca

última actualització: 13-12-2012 (10:00)

La Garriga conserva una vintena de varietats antigues d'horta. Segons va certificar l'ambientòleg Jordi Puig en una conferència del cicle Pedra, Aigua i Terròs, aquestes vint són varietats que s'han anat conreant en més o menys mesura durant els darrers 60 anys a les hortes garriguenques.

Les mongetes, en les seves moltes variants, són el producte que més apareix referenciat en el terme de la Garriga i en molts d'altres pobles del Vallès Oriental.

Jordi Puig ha estudiat i inventariat les varietats antigues d'horta en gran part de la comarca i hi ha trobat

constància d'unes 120 llavors que s'han anat cultivant durant més de trenta anys. Amb tot, l'ambientòleg considera que per parlar amb propietat de varietats antigues, i per tant molt arrelades a un territori, han de tenir uns seixanta anys.

De les varietats antigues que encara es fan en el terme de la Garriga, ni que sigui en petites quantitats, va esmentar-ne unes quantes: la col pell de galàpat, l'escarola de cabell d'àngel, l'escarola de perruqueta –que conserva Salvador Cañellas–, l'enciam escaroler, l'enciam orella d'ase, la col Saboy King, la ceba bavosa blanca d'hivern, la ceba vigatana, la mongeta de la neu –molt pròpia de la Garriga–, la mongeta del ganxet mig –que des de 1947 cultiva Josep Ferrer Mas–, la mongeta genoll de Crist, la mongeta llaminera tendra, la mongeta perona de mata alta, l'espinaç llarg d'hivern, el tomàquet pometa –sortit de les antigues plantacions de llavors de Can Pona de la Garriga–, el tomàquet de Montserrat, el tomàquet rosa i l'escarxofa morada.

Una constatació del treball que va presentar Puig a Can Raspall fa uns dies és que les grans explotacions agràries del poble han estat les que menys varietats antigues han conservat: “És normal, el que es dedica professionalment a la pagesia busca rendiments alts i bons que potser moltes de les varietats antigues no tenen”. I afegeix que a la Garriga, el creixement urbanístic ha anat arraconant les terres de cultiu “que ara es troben bàsicament entre els 200 i els 400 metres d'alçada”.

Jordi Puig va agrair la feina activa de recuperació de llavors antigues feta pel cuiner i pagès Pep Salsetes i va dir que caldria un pla de recuperació d'aquestes varietats garriguenques i comarcals abans que no es perdin del tot.



Una zona d'hortes a prop del nucli urbà de la Garriga

RAMON FERRANDIS