



TEXT I IMATGES: XÈNIA TORRAS, ESPORUS, CENTRE DE CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT CULTIVADA.

Els cereals són cultius bàsics per a l'alimentació animal i humana. Si bé els primers esforços d'Esporus van anar en la direcció de preservar les varietats horticoles, els últims anys s'ha començat a treballar per mantenir i ampliar les varietats de cultius de secà que hi ha al banc. L'ordi és un dels cereals més ben adaptats als sòls catalans. Més resistent que el blat, les varietats que tenim es diferencien, sobretot, per la seva adaptació als distints paratges de Catalunya, des del pla de Lleida, fins al litoral, passant per les muntanyes del Pirineu.

Hi ha dues menes d'ordis que en determinen l'ús. Per una banda tenim l'ordi de dos rengs, *Hordeum distichum*, és el que tradicionalment s'ha usat per fer cervesa o per a consum humà (se'n menjava el gra sencer bullit). Després hi ha l'ordi de sis rengs, *Hordeum hexastichum*, que és fa servir per a consum animal. Ambdues menes es poden agrupar sota el nom *Hordeum vulgare*. A Esporus tenim set varietats d'ordi i en destaquem:



Ordi d'Artés

Varietat d'ordi de la zona del Bages. Molt adaptat als freds hiverns d'Artés i a les primaveres seques. L'espiga té les glumel·les (bràctea que protegeix la flor i, per tant, el gra de les gramínies) llargues i aspres, la qual cosa fa que no sigui tan atacada pels ocells. És una varietat amb una bona producció per hectàrea, i que tradicionalment s'ha usat tant per a consum humà com per a consum animal.



Ordi de Begues

Varietat per sembrar en zones més càlides, té el cicle més curt que altres varietats d'ordi i per tant es pot sembrar entrat el mes de novembre. La seva espiga és més llarga que la de la resta, d'una mitjana de dotze granes, cosa que li confereix una bona producció per hectàrea. Principalment usat per al consum humà.



Ordi de Granera

Granera és una població del Moianès situada a 768 metres d'altitud. L'ordi va arribar a Esporus el 2006, cedit per una família que el cultivava de tota la vida. Varietat de tija llarga, que es pot tombar en èpoques plujoses, i d'espiga també llarga (deu granes). Tot plegat fa que tingui molta massa vegetal i, per tant, que sigui apta per a la producció de farratge. Està molt adaptada a la climatologia local del Moianès.



Ordi de Granollers

Varietat amb unes característiques franges de color rogenc al gra, que confereix un color diferent als camps sembrats amb aquesta varietat. Està adaptada a les planes del Vallès, amb un gra més gran que el de les altres varietats. És de sis rengs i tradicionalment s'ha usat per a consum animal, com a farratge i, sobretot, en gra.



Ordi de Gironella

Varietat d'ordi que es va recollir barrejada amb espigues de dos rengs i espigues de sis rengs. El seu propietari usava el gra tant per a consum humà com animal, i no considerava interessant la seva separació. A Esporus hem guardat les dues varietats per separat, i en mantenim les dues línies.

