

PROSPECCIÓ D'INFORMADORS/ES DE VARIETATS LOCALS D'HORTA A LA PLANA DE VIC I LA COMARCA DEL LLUÇANÈS



HERMINIA SERENTILL SERRANO

NOVEMBRE I DESEMBRE DEL 2011

Associació l'Era, Espai de Recursos Agroecològics

C/Ramon Iglesias, 5-7 (Edifici FUB) 08242- Manresa

Tel.938787035; Fax.938771634

www.associaciolera.org; info@associaciolera.org

Manresa, desembre del 2011

*Guardar llavors és el nostre deure;
compartir-les, la nostra cultura.*

(Vandana Shiva. Manifest per la democràcia de la terra. Justícia,
sostenibilitat i pau, 2006)

*Vull fer un especial agraïment a les
persones que han tingut l'amabilitat
d'obrir-me les portes de casa seva i
compartir la seva saviesa, experiència i
emoció.*

Gràcies a tots i totes

INDEX

Introducció	1
Justificació	2
Objectius	2
Metodologia	3
Descripció de la zona	4
Les llavors locals	6
Informadors/es	8
Fitxes dels Informadors/es	9
Valoració de la prospecció	25
Conclusions	26
Fonts consultades	28

INTRODUCCIÓ

L'inici de l'agricultura es data entre el 7000 i el 4000 aC i amb aquesta comencen també la ressebra, la selecció i l'intercanvi de llavors. Hom guardava les granes d'aquelles plantes que havien mostrat les característiques desitjades i alhora també es practicava la permuta tant de llavors com dels seus coneixements associats. Així, a força de temps, paciència, aixada i observació, han arribat fins als nostres dies varietats amb una sèrie de virtuts que les fa úniques en cada racó de món. Són granes que contenen valors com els culturals (per la tradició que porten associada), els organolèptics (color, olor, aroma, tast i textura), no oblidem els emotius (sentiment d'identitat i reconeixement), també genètics (heterogeneïtat, diversitat, adaptació a la zona, sostenibilitat) i per descomptat agronòmics (adaptació a les condicions locals, resiliència).

Però, malauradament, als anys seixanta sorgeix la mal anomenada Revolució Verda que porta uns grans canvis en l'agricultura a gran i petita escala. Apareix com una gran promesa però que comporta una dependència implícita de l'ús intensiu de productes químics de síntesis i la compra de les llavors híbrides resistents a l'aplicació d'aquests. En un primer moment l'oferta era impossible de rebutjar ja que aquestes granes semblen més productives i d'una comoditat extraordinària, adaptant-se a les necessitats dels nous sistemes de distribució agroalimentaris. Poc a poc la majoria dels agricultors i planteristes deixen de fer les seves tries per guardar les millors granes i incorporen les de les cases comercials, oblidant i deixant de banda el gran patrimoni agrícola, social i cultural que tenien en les seves mans.

Segons la FAO, des d'aleshores, han desaparegut al voltant d'un 75% de les varietats vegetals a nivell mundial. Estem patint una greu erosió genètica que porta als sistemes agraris a ser febles, tenir molt poca resiliència, ser totalment dependents d'inputs externs i patir una gran uniformització en els productes de la terra.

JUSTIFICACIÓ

El programa Con-eix pretén donar valor al saber i la cultura tradicional pròpia del territori, i sensibilitzar la població sobre la importància de la pagesia local, els productes ecològics i els oficis tradicionals i artesans.

Un dels plantejaments que s'inclou dintre aquest marc, és la manca d'informació sobre varietats locals a la zona. Tot i la popularitzada ceba vigatana i el recent impuls al cigró d'Oristà, no hi ha cap recerca profunda feta al territori. Així doncs, el Consorci del Lluçanès, l'Oficina de Promoció Empresarial de Manlleu (OPE) i el Museu Industrial del Ter (MIT) han tingut la iniciativa d'encarregar a l'Associació l'Era:: Espai de Recursos Agroecològics una recerca de varietats locals a la Plana de Vic i la comarca del Lluçanès.

OBJECTIUS

- ➔ Generar una base de dades d'informadors/es
- ➔ Establir contacte i vincle amb els informador/es
- ➔ Fer un inventari de les varietats locals que conserven i/o recorden, que serveixi com a base i punt de partida per investigar sobre les varietats locals en una segona prospecció
- ➔ Facilitar l'inici d'una propera prospecció en temporada d'estiu per poder valorar els cultius a camp i determinar els seus trets diferencials
- ➔ Llistar les varietats trobades perquè se'n comenci a parlar i fer difusió

METODOLOGIA

S'ha començat per una sèrie de contactes facilitats per l'OPE i el Consorci del Lluçanès. D'aquests han sorgit altres, alhora que també s'ha trucat als Ajuntaments i s'ha fet prospecció sobre el terreny picant portes, preguntant a la gent del poble, demanant informació pel mercat de la Plaça Major de Vic, visitant o trucant planteristes, botigues, productors/es inscrits a la Gastroteca...

Amb el temps disponible s'ha intentat cobrir el màxim de zona. Com es pot veure al mapa de la zona en el següent punt o al de l'annex, hi ha una alta concentració als voltants de Vic degut a la tradició hortolana concentrada a les riberes del Mèder i el Gurri. A la comarca del Lluçanès el perfil és d'hort per autoconsum a les masies, per això els punts són més dispersos.

El perfil d'informadors/es trobats més interessants, són la població rural de major edat (de 70 en amunt), que aprengueren l'ofici abans de la Revolució Verda així com gent més jove que tenen motivació per les varietats locals i que aporten una informació d'un altre caire, però també molt útil.

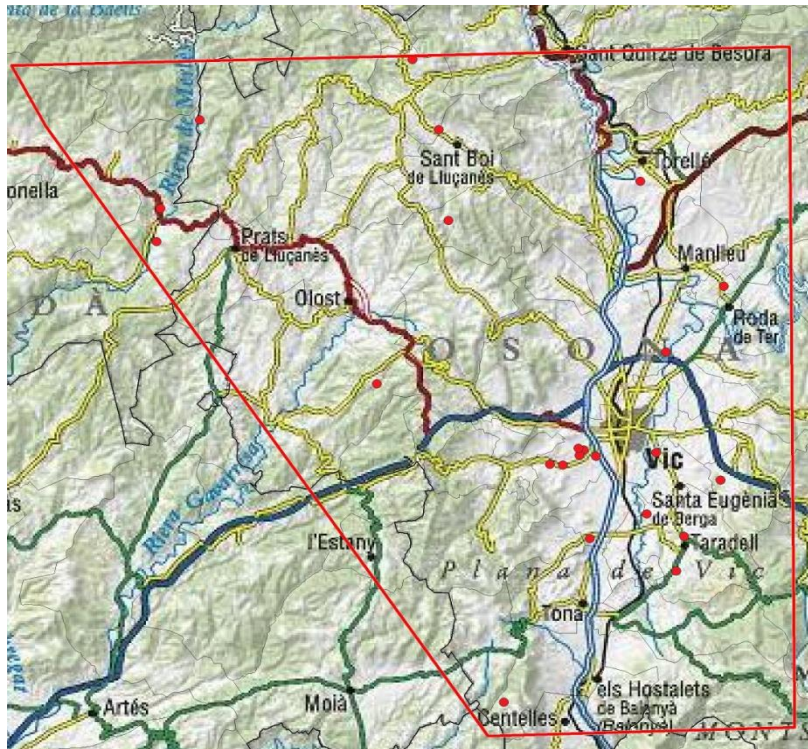
En les entrevistes s'ha demanat informació sobre aquelles granes que recorden de tota la vida i que han guardat sense barrejar amb cap llavor comercial. També per les que recorden i pensen que s'han perdut. Alhora s'ha aprofitat per parlar sobre costums i maneres de fer d'abans, tradicions culturals, agronòmiques i culinàries associades a les varietats i el seu maneig.

Per fer assequible i entenedora la gran quantitat d'informació recollida, s'ha realitzat una fitxa de cadascun dels informadors/es que conserven varietats. Alhora s'han triat les varietats més rellevants de la zona i s'han fet unes fitxes on es pot trobar la informació recollida. Les entrevistes senceres es poden consultar en l'annex.

DESCRIPCIÓ DE LA ZONA

La zona prospectada inclou la comarca del Lluçanès i la Plana de Vic.

En el següent mapa (escala 1:500.000), surt delimitada amb un requadre vermell la zona que s'ha abastat. Els punts vermells són els horts visitats.



El Lluçanès forma part de la Depressió Central Catalana, excepte en la seva part nord que es considera del Sistema Prepirinenc. Està situat entre les conques del Llobregat i del Ter. El clima és de muntanya mitjana mediterrània amb trets continentals. Hiverns durs amb

una mitjana de cinquanta dies de glaçades amb mínimes absolutes properes als cinc graus sota zero. Els estius venen marcats per un contrast elevat entre les temperatures diürnes i nocturnes. El maig sol ser el mes més plujós seguit dels mesos de tardor. L'estació més seca és l'hivern tot i que se solen presentar algunes nevades, i la boira coneguda com "la Lluçanesa", que hi és molts pocs dies a l'any però quan li trobem és molt espessa i persistent. Les precipitacions solen ser més importants a llevant i al nord del Lluçanès al ser les zones de més altitud i on encara es pot percebre la influència dels núvols humits provinents del mar, en canvi al sud del Lluçanès, a Oristà i Sant Feliu Sasserra, les precipitacions són molt més escasses. En global, les precipitacions anuals oscil·len entre els 600 i els 900 mm.

El paisatge del Lluçanès transmet la impressió de que és un territori humanitzat. Hi ha àmplies zones de cultiu de farratges i cereals i prats de pastura entremig dels boscos. Prop de les àrees de cultiu es troba la masia, que ha promogut la humanització del territori. Compta amb una mica més de 8000 habitants en 400 km². No és una terra de producció hortícola, però sí que hi ha tradició de tenir hort pel consum familiar.

La Plana de Vic, el cor de la comarca d'Osona, està delimitada per les serres de Bellmunt i Curull (Pre-Pirineu), al nord; el Collsacabra (Serralada Transversal), de nord a est; les Guilleries i el Montseny (serralada Pre-Litoral) i l'Alt Congost, d'est a sud; i l'altiplà del Lluçanès, a l'oest. El riu Ter és el principal element natural de la Plana de Vic, que juntament amb els seus afluents (Ges, Gurri, Sorreig) i el riu Congost a la part meridional han conformat el relleu de la Plana (fondalada amb turons testimoni). Té un clima sub-mediterrani humit de tendència continental, amb oscil·lacions de temperatura importants i abundants boires a l'hivern, a causa de la inversió tèrmica. La temperatura mitjana és de 13,7° però les mitjanes mensuals tenen una àmplia variació. La pluja està repartida majoritàriament entre els períodes de primavera i tardor, sent el mes més plujós el setembre. La precipitació mitjana anual del període 1996-2005 es de 738.0 mm.

La Plana de Vic la conformen un paisatge planer saltejat de camps de conreu, viles i pobles. La capital de comarca, Vic, representa el nucli neuràlgic i la part més cosmopolita de la zona. A la vora, en pobles com La Guixa o Santa Eugènia de Berga es concentren les hortes que malauradament van tenir de marxar de la ciutat per la pressió urbanística. Cada dimarts i dissabte, a la plaça Major hi ha el mercat on es poden trobar hortolans/es de diferents punts de la plana. És una fira de molta tradició, hi ha "ordinacions" a l'Arxiu Municipal que daten del segle XV:

"De la fruita i verdura: Item que alguna persona no gos metre la ma en alguna fruyta que aportaren a la dita ciutat per testar ni per legir ni en ninguna altra manera o rahó sens licencia del venedor"

LES LLAVORS LOCALS

Al 1983 a la Conferència de la FAO s'aprova el Compromís Internacional sobre Recursos Fitogenètics. Aquest va ser el primer instrument internancional relatiu a la conservació i utilització sostenible dels Recursos Fitogenètics per a l'Agricultura i l'Alimentació (RFGAA)

El novembre del 2001 la Conferència de la FAO va prendre una decisió que molts consideren històrica en adoptar, sense cap vot en contra, el Tractat Internacional sobre els RFGAA. Els objectius són la conservació i utilització sostenibles dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura, i la distribució justa i equitativa dels beneficis derivats de la seva utilització per a una agricultura sostenible i la seguretat alimentària en harmonia amb el Conveni sobre la Diversitat Biològica. El Tractat és jurídicament vinculant i abasta tots els recursos fitogenètics importants per a l'alimentació i l'agricultura. ¹ Espanya el signa el 6/6/2002 i el ratifica el 31/3/2004. En l'article 5 queda palès que *"les parts firmants han d'estudiar i inventariar els recursos fitogenètics per l'alimentació i l'agricultura, prenent en consideració l'estat i grau de variació de en les poblacions existents"*

Seguint l'Estratègia Global de Conservació de Plantes adoptada per la Convenció per la Diversitat Biològica (CBD), l'Estratègia Europea de Conservació de Plantes 2008-2014 inclou l'objectiu de *"Preparar un inventari Europeu de varietats de cultius locals, tradicionals"* objectiu al que s'hauria d'arribar l'any 2014.

Al Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya de 18 d'abril del 2011 es fa referència a l'article 64 a la necessitat de protegir les varietats cultivades que s'han originat a Catalunya, o que hi tenen arrelament tradicional.

Fa 10 anys, a nivell estatal, comença a treballar La Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando" (RdS), una organització descentralitzada de caràcter tècnic, social i polític, que ha treballat en conjuminar esforços entorn a l'ús i conservació de la biodiversitat agrícola en el context local, estatal i internacional. En tot el territori hi ha xarxes locals de llavors i grups vinculats que gestionen l'ús i la conservació de la biodiversitat agrícola en el seu territori.

¹ Esquinas-Alcázar, José T

A casa nostra, estan treballant, amb molta força en el tema la Xarxa Catalana de Graners (XCG) (<http://xarxacatalanadegraners.mundoalternativo.org/>) que aglutina 12 bancs de llavors de varietats d'horta i fruiters. Un dels integrants és Esporus:: Centre de conservació de la biodiversitat cultivada (www.esporus.org) que està dintre de l'Associació l'Era, entitat que elabora aquesta prospecció.

Per finalitzar el punt, fer esment a la pagesia, que és qui té i ha heretat la saviesa de les llavors locals i que durant tants segles ha fet i encara fa, la gran tasca de la conservació de les llavors in situ.

INFORMADORS /ES

S'han realitzat entrevistes a 25 persones de les quals 16 conserven llavors que podrien ser de varietats locals.

S'ha sintetitzat la informació recollida dels informadors/es que conserven granes en 16 fitxes. En aquestes es pot veure la següent informació:

- Nom de l'informador/a i nom de la casa
- Foto de la casa
- Edat, important per situar a quin context agrícola pertany l'informador/a
- Localització: terme municipal al que pertany
- Mapa topogràfic. La situació de la casa està marcada amb un punt groc
- Dedicació, es concreta la vinculació amb l'agricultura
- Varietats que conserven: són aquelles que es guarden llavor. Les que tenen dos asteriscs (**) fa referència a que hi ha fitxa hortícola a l'annex. Les que van seguides de s/n es refereixen a aquelles que no tenen un nom diferenciat.
- Varietats que recorden: dada interessant que en un futur pot servir per concretar i ampliar informacions de varietats.
- Observacions: algunes puntualitzacions i referències a informacions més àmplies que es poden trobar en l'annex d'entrevistes.

A l'annex estan les 24 entrevistes senceres on es poden trobar les informacions sobre les varietats, així com les dades culinàries, culturals i folklòriques que s'ha recollit.

1

BENET ESCALÉ

HORTA ESCALÉ MUNTANYÀ



<p>Edat: 80 anys (1931)</p>									
<p>Localització: La Guixa (Sentfores)</p>									
<p>Visites: 2/11/2011 9/11 2011 6/11/2011</p>									
<p>Dedicació: és planterista. Part de les llavors les reproduïx i també utilitza varietats comercials.</p>									
<p>Varietats que conserva:</p> <table border="0"> <tr> <td>➔ Ceba Molins de Rei **</td> <td>➔ Mongeta del Carne **</td> </tr> <tr> <td>➔ Col pell de galàpet **</td> <td>➔ Escarola perruqueta del Prat</td> </tr> <tr> <td>➔ Ceba dolça llarga vigatana</td> <td>➔ Col aloma de fulla</td> </tr> <tr> <td></td> <td>➔ Col aloma de cabdell o de Pasqua</td> </tr> </table>		➔ Ceba Molins de Rei **	➔ Mongeta del Carne **	➔ Col pell de galàpet **	➔ Escarola perruqueta del Prat	➔ Ceba dolça llarga vigatana	➔ Col aloma de fulla		➔ Col aloma de cabdell o de Pasqua
➔ Ceba Molins de Rei **	➔ Mongeta del Carne **								
➔ Col pell de galàpet **	➔ Escarola perruqueta del Prat								
➔ Ceba dolça llarga vigatana	➔ Col aloma de fulla								
	➔ Col aloma de cabdell o de Pasqua								
<p style="text-align: center;">Col pell de galàpet</p>	<p style="text-align: center;">Ceba Molins de Rei</p>								
<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ceba agra ➔ Enciam escaroler ➔ Col gegant 									
<p>Observacions: la col aloma de fulla i la col aloma de cabdell les continua reproduïnt perquè no es perden, però no tenen sortida comercial i segons diu no ho seguirà fent gaire temps.</p>									

2

JOAN PEIRÓ

CAL PEIRÓ



<p>Edat: 84 anys (1927)</p>	
<p>Localització: Santa Maria de Merlès</p>	
<p>Primera visita: 14/11/2011</p>	
<p>Dedicació: l'hort és per autoconsum. Es guarden la majoria de les granes.</p>	
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ceba plana ➔ Ceba llarga dolça ➔ Bleda s/n ➔ Mongeta del carai ➔ Escarola amb canyot ➔ Col gegant ➔ Col tripa de vaca ➔ Enciam orella de ruc ➔ Enciam de fulla rodona ➔ Pèsol negre 	<p>En Joan amb la col gegant</p> <p>Escarola amb canyot</p>
<p>Varietats que recorden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mongeta morada de Morells 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mongeta afartapobres
<p>Observacions: la seva dona es diu Rosalia i també ha anat afegint informació. Caldria fer una visita per valorar si la ceba llarga dolça és la vigatana i parlar dels cultius d'estiu que ara no els tenia gens presents. La col gegant no és la local.</p>	

3

JOSEP CODINACHS

LA TRUMFA O MAS CODINACHS



<p>Edat: 80 anys</p>		
<p>Localització: Granollers de la Plana.</p>		
<p>Visites: 7/11/2011 6/12/2011</p>		
<p>Dedicació: l'hort sempre ha estat una afició molt important en la seva vida.</p>		
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Estirabecs ➔ Ceba vigatana ➔ Mongeta del Carne ** 		
<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Col gegant ➔ Carbassa de ferro ➔ Carbassa dels porcs 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mongeta del volant ➔ Mongeta baieneta ➔ Ceba agra ➔ Enciam vinagrer 	
<p>Observacions: sembla una de les poques persones que no ha substituït la mongeta del Carne per la varietat comercial Buenos Aires tintada. A la segona visita es va fer intercanvi de llavors</p>		

4

MARIA PUNTÍ
LLUÍS ROVIRA

LA CODINA NOVA



<p>Edat: 83 i 84 (1929 i 1928)</p>	
<p>Localització: La Guixa (Sentfores)</p>	
<p>Visites: 9/11/2011 6/11/2011</p>	
<p>Dedicació: són hortolans. Fan mercat de la Plaça de Vic.</p>	
<p>Varietats que conserven:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Carbassa s/n ** ➔ Bleda s/n ➔ Escarola de fulla ampla ** ➔ Col pell de galàpet ** ➔ Ceba vigatana ➔ Ceba molins de rei ** ➔ Enciam escaroler ➔ Enciam vinagrer 	
<p style="text-align: center; color: blue;">Carbassa s/n</p>	<p style="text-align: center; color: blue;">Escarola fulla ampla</p>
<p>Varietats que recorden: Mongeta del Carme</p>	
<p>Observacions: la millor manera de contactar-los és anar a veure a la Maria al mercat setmanal de Vic. Disposats a donar llavors.</p>	

5

JOAN MACIÀ

EL MACIÀ



<p>Edat: 71 anys (1940)</p>		
<p>Localització: Santa Eugènia de Berga</p>		
<p>Visites: 16/11/2011 22/11/2011</p>		
<p>Dedicació: hortolà. Ve de generacions i de sempre han venut al mercat de la Plaça de Vic.</p>		
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ceba vigatana. ➔ Bleda groga ➔ Col de pell de galàpet ** ➔ Enciam vinagrer 	<p>Col pell de galàpet</p>	
<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Col gegant ➔ Ceba agra ➔ Carbassa de ferro ➔ Col d'estiu ➔ Col de brotons ➔ Enciam maimó ➔ Enciam escaroler ➔ Escarola d'hivern ➔ Escarola d'estiu ➔ Api s/n, pastanaga s/n, meló s/n 		
<p>Observacions: Ha explicat moltes coses del mercat antigament. Veure annex entrevistes</p>		

6

JOSEP MOLIST

CASA LLOPART




<p>Edat: uns 65</p>	
<p>Localització: Sant Julià de Vilatorrada</p>	
<p>Visita: 19/11/ 2011</p>	
<p>Dedicació: sempre ha fet hort i s'ha guardat les granes.</p>	
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Carbassa de ferro ** → Mongeta del Carne ** → Cigrons s/n 	
<p>Josep amb la carbassa de ferro</p>	<p>Cigrons s/n</p>
<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Ceba agra de guardar → Tomàquet poma ple 	
<p>Observacions: va ser una entrevista molt curta. Caldria tornar perquè segur que pot aportar un munt de coses més.</p>	

7

JOAN BAGUERIA

CAL SALGOT



<p>Edat: 61 anys (1950)</p>	
<p>Localització: La Guixa (Sentfores)</p>	
<p>Primera visita: 17/11/2011</p>	
<p>Dedicació: L'hort és una afició, però s'hi dedica molt.</p>	
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Carbassa de les vaques ➔ Carbassa de Sant Jaume ➔ Favas s/n ➔ Col pell de galàpet ** ➔ Herbacol 	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  <div data-bbox="635 1323 935 1357" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Carbassa de les vaques</div>  </div>	
<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Col de pell fina d'estiu ➔ Carbassa dels porcs 	
<p>Observacions: Criat a pagès a L'Esquirol. Tot i ser jove, té molta cultura de tradició hortolana i culinària. Caldria mantenir el contacte ja que té molta inquietud pel tema i fa cerca pel seu compte.</p>	

8

JAUME BIGAS

CASA CLAVEGUERES



<p>Edat: 77 anys (1934)</p>	
<p>Localització: actualment a Malla</p>	
<p>Primera visita: 22/11/2011</p>	
<p>Dedicació: per ell l'hort és una afició, però ho cuida molt. Ha estat a pagès (casa Clavegueres de Munta) fins fa pocs anys.</p>	
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ceba Molins de Rei, ceba Clavegueres, ceba d'Osona ** ➔ Carbassa de ferro: per ell és la carbassa de les vaques 	
<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Enciam maimó 	
<p>Observacions: la seva dona es diu Mercè. Ell li dona qualsevol dels tres noms a la seva ceba. El seu principal interès està en que no es perdi.</p>	

10

JOSEP RAURELL



CAL RAFEL O CASETA DE CLARÀ

<p>Edat: 75 anys (1936)</p>	
<p>Localització: La Guixa</p>	
<p>Primera visita: 17/11/2011</p>	
<p>Dedicació: Hortolans de tota la vida. Venen al mercat de la Plaça Major de Vic.</p>	

Varietats que conserven:

→ Ceba d'osona, ceba clavegueres **



Observacions: és cosí del Jaume Bigas. Visita molt curta. S'hauria de fer una més llarga per concretar més detalls sobre la ceba i el que recorden d'altres cultius.

11

JORDI COSTA

LA PENYORA



<p>Edat: uns 40 anys</p>	
<p>Localització: Santa Maria de Merlès</p>	
<p>Primera visita: 16/11/2011</p>	
<p>Dedicació: tasques diverses, però tenen molta dedicació per l'hort.</p>	
<p>Varietats que conserven:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mongeta del Ramon de Graells ➔ Mongeta de mata baixa ➔ Tomàquet gros rodó ➔ Tomàquet verd ➔ Tomàquet llarg ➔ Tomàquet quatre cantos ➔ Tomàquet buit ➔ Tomàquet republicà ➔ Tabac s/n ➔ Cascall s/n 	
<p style="text-align: center;">Mongeta s/n</p>	<p style="text-align: center;">Hort de la Penyora</p>
<p>Observacions: Porten anys buscant varietats locals de tot tipus: horta, animals, fruiters. Han anat fent la seva pròpia prospecció i es guarden les llavors. S'ha quedat en fer intercanvi de llavors.</p>	

12

SANTI SERRABASSA

MAS LA RIERA



Edat: uns 40 anys

Localització: La Guixa.

Primera visita: 12/11/2011

Dedicació: L'hort és per autoconsum. Segueixen pautes de permacultura



Varietats que conserven: fa 25 anys que es guarden les llavors de tomàquet. Tenen 4 varietats. S'han guardat sempre la grana i han aconseguit que tinguin la pell molt fina. Sanitàriament els funcionen molt bé i aguanten molt bé el clivellat.

- ➔ Tomàquet gros
- ➔ Tomàquet pebrot
- ➔ Tomàquet de Montserrat
- ➔ Tomàquet cor de bou



Observacions: la seva dona es diu Maria. S'hauria de valorar els cultius a l'estiu.

13

MIQUEL ROVIRA

MAS TERRICABRAS



<p>Edat: uns 40 anys</p>	
<p>Localització: Oristà</p>	
<p>Primera visita: 7/11/2011</p>	
<p>Dedicació: ramaders i menen terres. L'hort és afició, però ho cuiden molt.</p>	
<p>Varietats que conserven:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Tomàquet verd d'Oristà ➔ Cigró d'Oristà 	
<p>Varietats que recorden: Ceba de Clavegueres</p>	
<p>Observacions: són molt actius i tenen molts contactes. Gràcies a ells es van obrir un munt de portes. Molt motivats pel tema de les llavors locals.</p>	

14

JOSEP MAS

CAL SIMON



<p>Edat: 67 anys (1944)</p>	
<p>Localització: Barri l'Alou de Sant Agustí del Lluçanès.</p>	
<p>Primera visita: 15/11/2011</p>	
<p>Dedicació: Ramaders. Sempre han estat a pagès i han fet hort.</p>	
<p>Varietats que conserva: Pebrot groc</p>	<p>Varietats que recorda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Pebrot morro de vedell i ➔ Pebrot en punta ➔ Col pell de galàpet ➔ Col gegant ➔ Enciam carxofeta ➔ Enciam del país ➔ Enciam vinagrer
<p>Observacions: Ha passat llavors del pebrot groc però caldria posar-se en contacte amb el seu consogre que és qui li va facilitar.</p>	

15

JOSEP M^a
GAMISANS

MAS SERRA-RICA



<p>Edat: uns 50 anys</p>	
<p>Localització: La Guixa</p>	
<p>Primera visita: 16/11/2011</p>	
<p>Dedicació: horticultor ecològic. Ven a mercat a la Plaça Major de Vic els dimarts i dissabtes.</p>	
<p>Varietats que conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Espinac gegant ➔ Carbassa del bon gust ➔ Ceba vigatana ➔ Fava mora <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div data-bbox="263 1451 627 1727" style="text-align: center;"> <p>fava mora</p> </div> <div data-bbox="826 1317 1356 1709" style="text-align: center;"> <p>carbassa de ferro</p> </div> </div>	
<p>Observacions: A l'annex es pot trobar informació gastronòmica que va facilitar l'Assumpta Codinachs (la seva mare)</p>	

16 ORIOL I MONTSE

CAL MIRAMBELL



<p>Edat: uns 30 anys</p>	
<p>Localització: Centelles. Urbanització Puigsagordi.</p>	
<p>Primera visita: 7/11/2011</p>	
<p>Dedicació: L'hort és una activitat principal. Els agrada molt tot el tema de les llavors locals i es guarden les granes.</p>	
<p>Varietats que conserven: → Carbassa de Centelles</p>	<p>→ Carbassa de La Guixa**: és com li diuen a la carbassa de la Maria del mercat</p>
<p>Carbasses variades</p>	<p>Carbassa de Centelles</p>
<p>Observacions: s'hauria de fer una altra visita per conèixer els cultius sobre el terreny i per anar a veure a un pagès de la zona que guarda llavors i és qui els va passar la carbassa de Centelles</p>	

VALORACIÓ DE LA PROSPECCIÓ

D'inici, s'havia parlat amb els/les promotors/es de l'estudi fer 18 o 19 visites. Finalment s'han visitat 25 persones, a 3 d'elles se'ls ha fet una segona visita. S'han fet també incomptables trucades i s'ha anat quatre cops al mercat de la plaça Major de Vic.

Tot i havent superat les expectatives, cal destacar algunes dificultats que han marcat que el ritme de la prospecció no fos el desitjat:

- ➔ En aquesta època els dies són molt curts i la gent tendeix a recollir-se més d'hora, limitant el nombre de visites que es podien fer per la tarda. El tema de les fotografies, en molts casos quan ja s'havia aconseguit la confiança de l'informador/a per retratar la casa i l'hort, era fosc. Aquest tema s'ha solventat afegint l'ortofotomapa on surt la casa
- ➔ S'han pogut veure pocs cultius a camp, alguna col o escarola i alguna hortalissa d'estiu però en un estat molt precari
- ➔ En alguns casos els/les informadors/es parlen d'alguna persona que guardava la llavor d'alguna varietat concreta però que per desgràcia ja es va morir i la següent generació no continua amb l'hort
- ➔ Algunes granes que conserven provenen de varietats comercials amb el mateix nom. Molts cops no li donen cap importància i cal insistir discretament per assegurar que no és el cas. Requereix temps i més d'una visita.

Afegir que ha quedat gent contactada que no s'ha pogut anar a veure i gestions que s'han obert que seria bo donar-les continuïtat.

No voldria acabar aquest apartat sense fer referència a la bona acollida per part de la gent entrevistada i la bona acceptació de la tasca que s'està realitzant. La resposta general ha estat molt bona i les ganes de seguir col·laborant estan assegurades.

CONCLUSIONS

Un cop realitzada la prospecció a les dos comarques i analitzades les dades, es pot concloure que hi ha una gran quantitat de varietats d'enorme interès així com persones que atresoren coneixements de gran valor.

Igualment, també ha quedat palesa l'erosió genètica a la zona, en veure les varietats que recorden i ja no existeixen i les que guardava la grana alguna persona que ja va morir.

Cal tornar a veure als 16 informador/es en una època més productiva i continuar amb el ventall de contactes iniciats. No s'hauria de deixar passar gaire temps per no refredar el vincle que s'ha creat i per evitar perdre algun informador/a. S'ha de tenir en compte que l'edat dels contactes que tenen una informació cultural molt valuosa es situa per sobre els 70 i 80 anys.

S'ha vist que hi ha varietats com la carbassa de ferro, la ceba vigatana, la ceba Molins de Rei, la ceba d'Osona, la ceba Clavegueres, l'enciam del país i l'enciam escaroler entre d'altres, que tenen característiques diferents depenent de l'informador/a. És una tasca també per la propera prospecció saber què recorden altres persones i profunditzar en els motius per poder caracteritzar-les.

A les escoles pertanyents a la Mancomunitat La Plana s'està fent recerca de llavors. Seria interessant conjuminar esforços i resultats. També es podria portar aquesta inquietud a escoles d'altres zones.

El 13 de desembre del 2011 s'assistí a la reunió anual d'Esporus, Centre de la Conservació de la Biodiversitat Cultivada, on tot l'equip gestor valora l'entrada de noves varietats al banc de llavors, per la seva conservació i difusió. Es van presentar les varietats considerades interessants per preservar i es va acceptar l'entrada de :

- Carbassa de la Codina Nova
- Carbassa de ferro de Casa Llopart
- Col aloma de fulla

- Col aloma de cabdell o Pasqua
- Enciam vinagrer
- Mongeta del Carme

Tot i la feina que s'ha fet, només ha estat un primer acostament a la situació de les llavors locals del territori. Hi ha potencial i s'ha d'aprofitar, no es poden deixar perdre ni les llavors, ni el patrimoni cultural i folklòric que porten associades i que els pagesos i les pageses de la zona estan disposats a compartir molt amablement.

S'ha de fer una important tasca de difusió i conscienciació de l'ús de llavors locals. És important que s'entengui que no pot seguir la greu erosió genètica, i que sembrar aquestes granes adaptades al medi no porta altra cosa que molts beneficis a nivell sanitari, a nivell organolèptic i a nivell productiu. Són una de les bases de la sobirania alimentària. No es poden quedar en l'oblit.

FONTS CONSULTADES

BIBLIOGRAFIA

Esquinas-Alcázar, J.T. *El Tractat Internacional sobre els recursos fitogenètics per a l'agricultura i l'alimentació: una contribució important per a la construcció d'un planeta sostenible i sense fam*. DAR

Roselló i Oltra, J. 2003. *Cómo obtener tus propias semillas: manual para agricultores ecológicos*. La Fertilidad de la Tierra Ediciones

Solà i Sala, J.M. 2005. *Els Hortolans a la Plaça de Vic. La petita història del mercat hortícola en el temps*. Cooperativa Plana de Vic

Varis autors. 2008. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo, frutales y leñosas*. Red Andaluza de Semillas

WEBS CONSULTADES AL DESEMBRE DEL 2011

Llavors locals

Associació per a la promoció i la conservació de la biodiversitat agrària del País Valencià. <http://www.llavorsdaci.org/>

Cultures Trobades. <http://www.culturestrobades.cat/>

Esporus:: Centre de conservació de la biodiversitat cultivada. <http://www.esporus.org>

Hort sostenible. Espai d'agrodiversitat. <http://www.hortsostenible.jimdo.com/>

Llavors exiliades de l'horta. Reportatge. <http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/>

Petición Pública. Recogida de firmas Manifiesto por el derecho de los agricultores y agricultoras a vender sus propias semillas de variedades tradicionales. <http://www.peticionpublica.es/PeticaoVer.aspx?pi=siembra>

Programa abcd10000ef. Protecció dels recursos genètics domèstics i protecció social de la cultura agrícola. <http://www.abcd10000ef.org/>

Red de semillas. Resembrando e intercambiando. <http://www.redsemillas.info>

Les Refardes-Gaiadea. <http://www.lesrefardes.com>

Xarxa Catalana de Graners. Preservant la Biodiversitat. <http://xarxacatalanadegraners.mundoalternativo.org/>

Espai i territori

Ajuntament de Manlleu: <http://www.opemanlleu.cat/>

Ajuntament de Vic. <http://www.vic.cat/>

ConSORCI del Lluçanès: <http://consorci.llucanes.cat/>

C trencada. Lluçanès cultural i actiu. <http://www.ctrencada.net/>

Gastroteca. L'aparador de la gastronomia i els productes agroalimentaris locals: <http://www.gastroteca.cat/>

Idescat. <http://www.idescat.cat>

Institut cartogràfic de Catalunya. ICC. <http://www.icc.cat/>

Meteo Roda. <http://www.svt.es/meteoroda/>

Vic Fires. El portal de les fires de la ciutat de Vic. Mercadal versió original 2011. http://www.vicfires.cat/pdfs/noticia_fira159.pdf

Legislació de llavors

Agroteritori. Eines i estratègies per la preservació, desenvolupament i gestió de l'espai agrari periurbà. www.agroteritori.org/agroteritori.php

Butlletí oficial del Parlament de Catalunya. N°57. 18/4/2011. www.parlament.cat/activitat/bopc/09b057.pdf

FAO. Comisión de Recursos Genéticos para la Agricultura i la Alimentación. <http://www.fao.org/nr/cgrfa/es/>

Grain. <http://www.grain.org/es>