

PROSPECCIÓ DE VARIETATS ANTIGUES AL PARC NATURAL DEL CAP DE CREUS-III

15 de desembre del 2013



Mireia Sisquella i Montagut
Enginyera tècnica agrícola

Índex de continguts

1.	RESUM DEL TREBALL	5
2.	METODOLOGIA I DESENVOLUPAMENT DE LA PROSPECCIÓ	6
2.1	INTRODUCCIÓ	6
2.2	METODOLOGIA	8
2.3	DESENVOLUPAMENT DE LA PROSPECCIÓ	9
3.	RESULTATS	10
3.1	ELS RESULTATS	10
3.2	LES VARIETATS TROBADES	14
	Rosàcies	14
	Fagàcies	19
	Rutàcies	20
	Vitàcies	21
	Oleàcies	22
	Espècies hortícoles	23
4.	CONCLUSIONS	24
5.	BALANÇ DE LES PROSPECCIONS AL PARC NATURAL DEL CAP DE CREUS	25
	Valoracions	25
	Previsió de futures línies de treball	26
	Avaluació de les potencialitats d'algunes de les varietats	28
6.	BIBLIOGRAFIA	31
7.	ANNEXOS	32
	ANNEX-I. BASE DE DADES	33
	ANNEX-II. MOSTRA D'ALGUNES FITXES	34
	ANNEX-III. ELS INFORMADORS I LES VARIETATS	35
	ANNEX-IV. VISITES REALITZADES	36
	ANNEX-V. VARIETATS TROBADES	37
	ANNEX-VI. VARIETATS NO LOCALITZADES A TOTA LA ZONA PROSPECTADA	38
	ANNEX-VII. PUNTS DE GPS DELS FRUITERS TROBATS	39

1. RESUM DEL TREBALL

Aquest treball ha completat la prospecció de les varietats antigues del Parc Natural del Cap de Creus iniciada l'any 2010¹. Tot i que és difícil de donar per acabada una prospecció, podem dir que hem assolit l'objectiu de prospectar la zona que havia quedat per fer: la Vall de Sta. Creu i Llançà.

Ens ha sorprès que a la Vall de Sta. Creu no hi hem trobat la quantitat d'informacions que esperàvem, i en canvi a Llançà, tot i no trobar-se dins dels límits del Parc, ha estat on s'han trobat la majoria de les varietats.

En aquest cas els resultats trobats no han estat molt diferents dels recollits anteriorment, però sí que hi ha hagut alguna nova dada que ens ha servit per completar les informacions. Hem aclarit el nom de l'oliva llançanenca, que correspon a la varietat corbell, hem trobat més varietats de peres, i la figa ull de perdiu que pensàvem que ja no trobaríem per la zona.

El què realment ha costat ha estat trobar persones que encara recordessin varietats conreades antigament, i a qui poguéssim entrevistar. Això ens demostra una vegada més que amb els anys es va perdent l'aprenentatge oral de les generacions que vivien del camp i coneixien molt més tot el què hi era relacionat. Però a la vegada en fer un treball com aquest es va despertant la curiositat entre alguns veïns i hortolans que van mostrant més interès per aquells fruiters que han vist tota la vida i que podrien ser varietats antigues, però que fins ara havien passat per alt.

Així anem avançant amb l'objectiu de potenciar, conservar i recuperar varietats locals per a l'enriquiment del patrimoni genètic que es va perdent dia a dia.

¹ Veure l'informe del 30 de novembre 2010: "Prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus", i l'informe del 30 de desembre del 2011: "Prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus II".

2. METODOLOGIA I DESENVOLUPAMENT DE LA PROSPECCIÓ

2.1 INTRODUCCIÓ

Per entendre la importància de la conservació de la biodiversitat trobem molt interessant recordar la història d'en John Chapman, popularment anomenat *Johnny Appleseed*. Va ser pioner en la història de l'Oest Americà, que a la primera meitat del segle XIX va introduir les pomeres en àmplies regions de Virgínia Occidental (Pensilvània, Ohio, Indiana i Illinois) a partir de la sembra de milers de llavors.

El pla d'en Johnny Appleseed va ser plantar un viver a zones salvatges de tot el llarg d'un dels afluents del riu Ohio, amb llavors de poma que recuperava de les grans piles de bagàs que hi havia a la part del darrera de les cases.

Plantava pomes de llavor, que no s'assemblen als seus progenitors, i que en molts casos no donen fruits comestibles (per la seva amargor). Però a part d'incrementar la biodiversitat, es va descobrir que aquests fruits poc comestibles es podien beure. Així va aparèixer la sidra, la beguda alcohòlica per excel·lència d'aquella època. Es diu que per això Johnny Appleseed va poder guanyar-se la vida venent als colons d'Ohio pomes no comestibles, mentre a zones properes ja hi havia a la venda arbres empeltats que produïen fruita comestible. Va morir el 1845, descalç, vestit amb una tela de sac, però ric, deixant rere seu un patrimoni d'uns 1200 acres de béns immobles de primer ordre.

A través d'aquest personatge podem conèixer el cas concret de la poma. La poma silvestre la *Malus sieversii* creix a les muntanyes de Kazakhstan, lloc d'origen, i per tant on es troba la major diversitat de l'espècie, ja que va ser allà on va evolucionar per primer lloc i on la naturalesa va experimentar per primera vegada amb totes les possibilitats existents en aquesta fruita. “La cultura humana és el que preserva allò salvatge. No hi pot haver civilització si no existeix allò salvatge.”²

Però la poma domesticada no es va adaptar a Amèrica, perquè les condicions eren diferents: més fred a l'hivern, i gelades primaverals. Per poder sobreviure la única manera va ser mitjançant la reproducció sexual a través de les llavors. En “resilvestrar-se”, la poma va ser capaç

² Relatat per Price, 1954. Al llibre de M. Pollan. La botànica del deso, 2008.

d'immergir-se en un ampli magatzem de gens, acumulats al llarg dels seus viatges a través d'Àsia i Europa, i gràcies també a la probable hibridació amb els pomerars silvestres americans, va aconseguir la combinació precisa de característiques per sobreviure al Nou Món.

Plantar llavors enlloc de clons va suposar un extraordinari acte de fe a la terra americana. Els milions de llavors que John Chapman va plantar al llarg de milers de milles, van transformar la poma, i la poma va transformar Amèrica.

Un dels perquès de la importància de mantenir el màxim de biodiversitat ens l'explica en Phillip Forsline, encarregat de la unitat de recursos genètics de plantes al pomerar de Geneva³. “Els cultivadors segueixen recorrent al mateix pou, que cada vegada és menys profund”. Forsline pensa que el fet de cultivar grans pomerars de poques varietats clonades, les ha debilitat com a planta i podria ser aquesta una de les raons que expliquen perquè les pomeres modernes necessiten més pesticides que qualsevol altre cultiu comestible. “A la naturalesa les plantes i les seves plagues co-evolucionen contínuament. Però per a què hi hagi noves combinacions genètiques a la naturalesa hi ha d'haver la reproducció sexual, cosa que no passa quan els fruiterars es fan empeltant, i per tant reproduint els arbres genèticament idèntics. Però mentrestant els virus, els insectes, fongs i bacteries sí que van evolucionant fins que troben la combinació genètica precisa que els permet vèncer qualsevol resistència. Llavors la victòria és per les plagues, a no ser que algú vingui al rescat dels arbres a base d'armes de la química moderna.”⁴ Així doncs la solució seria ajudar-los a evolucionar artificialment a través del cultiu (de la sembra de llavors), per poder preservar la major quantitat possible de gens diferents de poma. És una qüestió de biodiversitat cultivada. Cada vegada que una vella varietat de pomera deixa de cultivar-se, un grup de gens –és a dir, un grup de característiques relatives al gust, color, textura, així com la dolçor i la resistència a les plagues –desapareix de la Terra.

Després de conèixer la història d'aquest personatge mític americà, i com ens diu Andoni Luis Aduriz⁵, ens queda més clar que “per recuperar la diversitat es fa necessari enriquir amb gens nous un panorama de productes fabricats a la carta”, fent referència a les varietats modernes que són plantacions genèticament idèntiques, provinents d'uns pocs clons.

³ Pomerar situat a Geneva (Nova York) on es mantenen unes 2500 varietats de pomeres, en una finca de 20 hec. Algunes segurament provenen de les llavors que en Johnny Appleseed va sembrar, i d'altres són exemples seleccionats dels seus parents silvestres que en Phillip Forsline va portar després de les expedicions a Àsia central, lloc d'origen del gènere *Malus*.

⁴ Pollan, M. La botànica del deso. Navarra, 2001

⁵ A la introducció del llibre de Pollan, M. La botànica del deso. Navarra, 2001

2.2 METODOLOGIA

La metodologia que s'ha utilitzat en aquesta prospecció ha estat la mateixa que en les darreres: una fase d'establiment de contactes i una fase d'entrevistes.

En aquest cas però, les dues fases han coincidit. No es partia de cap contacte previ, així que la recerca d'informants s'ha fet a camp, anant directament a la zona que es volia prospectar. Això ha suposat que una gran part del temps d'aquesta prospecció s'ha dedicat a trobar els informants, i possiblement a mancat temps per aprofundir en les entrevistes i obtenir el màxim d'informació del material vegetal existent.

La gran part de les visites les hem fet a Llançà tot i que en un primer moment pensàvem que seria a la Vall de Sta. Creu on hi trobaríem més coses.

A Llançà es va començar recorrent les diferents zones d'horts, i veient si hi havia algun hortolà o hortolana disposat a cedir-nos part del seu temps. A la Vall de Sta. Creu es van recórrer els carrers del poblet, mirant de trobar algun candidat.

Els resultats obtinguts s'han afegit a una base de dades amb la informació que hem anat recollint, i en el cas de la majoria de fruiters s'han agafat les coordenades amb un GPS per tal de facilitar la seva localització.

Foto-1. Zona prospectada del Cap de Creus l'estiu del 2013, amb els punts de Gps que indiquen la posició dels fruiters trobats



El processament de la informació trobada i detallada en l'apartat de resultats, és el mateix explicat en la memòria de la primera prospecció feta a la zona.⁶

2.3 DESENVOLUPAMENT DE LA PROSPECCIÓ

En aquesta fase del treball dels onze contactes aconseguits, hem pogut entrevistar a nou persones, i no totes amb el mateix grau d'aprofundiment. En la majoria dels casos la disposició dels informants ha estat bona, i les entrevistes a diferència de les altres prospeccions no s'han fet a les seves cases, sinó directament als horts o al camp.

Tornem a veure que l'edat dels entrevistats és d'una mitjana alta, i la majoria són homes. Alguns ja estan jubilats, i tres dels nou entrevistats encara viuen del camp. Aquests ara estaven en plena temporada de producció i de mercats, i això també ha estat un contratemps per poder fer una entrevista més llarga. Com sempre, el què hem de fer és adaptar-nos a la disponibilitat de temps dels informants.

En fer aquesta prospecció, i potser per ser una zona que a part de turística està força urbanitzada, hem vist que potser l'època de l'any per fer les entrevistes no ha sigut la més adient. Però cal dir que s'ha escollit aquesta època per poder veure la majoria dels fruits en un estat avançat de formació, si més no en algun dels casos, ja que és difícil de fer-ho coincidir tot amb les dates de la prospecció. També s'ha pogut fer una visita "extra" en un altre moment per a veure alguns dels fruits trobats ja madurs.

El cas de la Vall de Sta. Creu ha estat diferent del què es podia esperar. És un lloc on el turisme no ha fet massa estralls urbanístics, tot i que el lloc és prou singular i els segueix atraient força. Per aquest relatiu "aïllament", pensàvem que podria ser un lloc on encara es conservés força biodiversitat cultivada, o indicis de la que hi havia hagut en un temps. El poble està format per pràcticament quatre cases, i molt poques persones hi viuen tot l'any. La majoria són segones residències, i algunes es lloguen com a turisme rural. Hi ha molt poca gent de "tota la vida", i menys encara amb records de com era la vida agrícola per la zona, i per tant de les varietats que hi podia haver. Això ha dificultat trobar bons informants per la recerca.

Enmig del poble hem vist alguns fruiters, però quan hem contactat amb els seus propietaris o familiars propers, no n'hem obtingut massa informació. Això ens mostra com en aquest cas la

⁶ Veure l'apartat 5.2 de l'informe en data 30 de novembre 2010: "Prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus".

informació d'aquest patrimoni vegetal no s'ha arribat a transmetre a la generació actual, o bé els records han passat a l'oblit.

Però per altra banda, el fet de que el poble i els seu entorn estigui bastant "intoccat", ens ha deixat veure a part d'aquests fruiters als patis d'algunes cases, ametllers antics i fruiters més assilvestrats com cirerers agres, castanyers o serveres als afores del poble, mostrant part de la biodiversitat que hi havia hagut un temps enllà.

Entre les complexitat de la prospecció, caldria destacar que dels onze contactes realitzats, alguns d'ells no ens han pogut dedicar l'atenció necessària com per a una entrevista més detallada (malgrat fos segurament un bon informant). I en un cas concret hem trobat un informant que ens ha dedicat molta atenció i dedicació, però que després d'unes hores de prendre notes, i agafar dades, el propietari d'aquell terreny ens ha confirmat que tots els arbres de què havíem estat parlant eren arbres comprats de feia alguns anys, però de varietats modernes.

Com ja s'ha dit altres vegades, en una prospecció ens podem trobar de tot, i la credibilitat dels informants no és sempre fàcil de deduir. En principi no convé descartar res, però en alguns casos si es fa molt evident, és preferible no tenir en compte certes informacions rebudes que poden crear confusions en els resultats.

3. RESULTATS

3.1 ELS RESULTATS

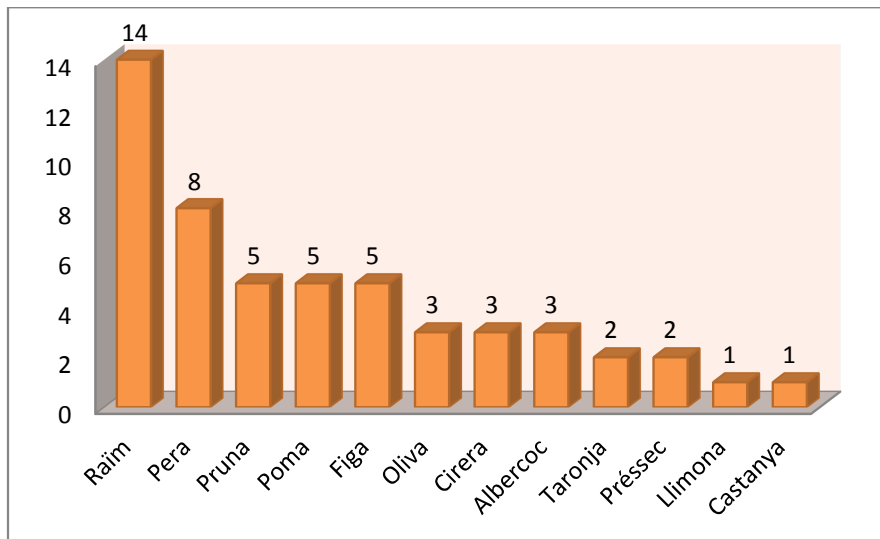
En aquesta àrea, malgrat que moltes de les varietats trobades són similars a les que hem anat trobant per les altres zones, sí que hem trobat alguna nova informació. Això sempre és una bona notícia, que ens demostra que segurament si es seguís amb una prospecció es podrien anar verificant, desvetllant i trobant informacions noves d'aquesta biodiversitat cultivada antigament. És per això que difícilment podem donar una prospecció per acabada.

Una d'aquestes troballes ha estat la figuera ull de perdiu, al marge d'una vinya de Madres. Una varietat que ens havien anomenat amb certa nostàlgia per alguna altra zona del Parc, i que ja donaven per perduda.

També hem pogut confirmar algun dels termes de nomenclatura sobre les varietats d'olives, que ens havien dut alguns maldecaps. Concretament hem sabut que en alguns pobles (sobretot a

Pau) anomenen oliva llançanenca a l'oliva corbell, perquè era la que es feia més a la zona de Llançà.

Gràfic-1. Total d'entrades de fruiters



El gràfic-1 ens indica les entrades d'informacions que hem recollit durant la prospecció. Aquestes es refereixen a les informacions recollides independentment de si estan repetides, de si la mostra és localitzable, o de si només és un record.

Pel què podem veure al gràfic-1 la fruita amb més quantitats de varietats és el raïm. Tot i així cal aclarir que el número d'exemplars de cada una d'aquestes varietats sovint es limita a un o dos ceps en una vinya.

A diferència d'altres zones del Parc, aquí la fruita dolça amb més informacions i varietats conegudes ha estat la perera. A continuació hi ha la prunera, la pomera i la figuera.

El què podem veure també en aquest gràfic-1 és que hem trobat molt poques informacions de varietats d'oliveres, però no podem dir que sigui significatiu, ja que creiem que en aquesta prospecció no hem pogut obtenir tota la informació respecte a aquesta espècie.

Pel què fa al castanyer és un dels arbres que trobem per les muntanyes i sovint una mica abandonat, però sí que podem confirmar que hi ha al menys dues varietats diferents, una de primerenca (que es collia per St. Miquel), i l'altre de "castanya ordinària". Hem trobat algun d'aquests vells exemplars, però no hem pogut aclarir de quina varietat es tractava per falta d'informació i perquè en el moment de fer la visita no coincidí amb el moment de maduració del fruit.

Taula-1 . Entrades recollides i varietats més diferenciades dels fruiters trobats.

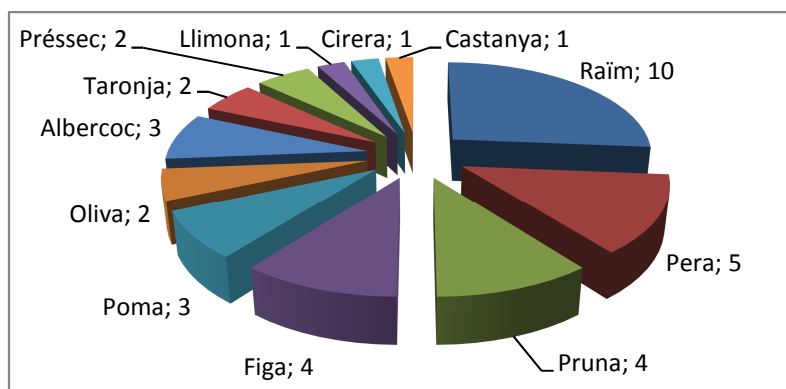
Nom Fruita	Nº entrades	Fruiters trobats	Amb nom	Sense nom	Varietats diferenciades
Raïm	14	12	12	0	10
Pera	8	6	5	1	5
Pruna	5	5	4	1	4
Figa	5	5	5	0	4
Poma	5	3	2	1	3
Oliva	3	3	3	0	2
Albercoc	3	3	0	3	3
Taronja	2	2	0	2	2
Préssec	2	2	1	1	2
Llimona	1	1	0	1	1
Cirera	3	1	1	0	1
Castanya	1	1	0	1	1
TOTAL	52	44	33	11	38

A la taula-1. Podem observar la diferència entre les informacions que ens han anat arribant de cada una de les varietats (Nº d'entrades), i els fruiters que hem pogut localitzar, o que si més no ens han confirmat que existien. D'aquests 44 fruiters trobats, la majoria han estat clarament identificats amb un nom, i els altres els hi hem posat nosaltres per tal d'identificar-los en la base de dades.

A la darrera columna s'enumeren les varietats clarament diferenciades que corresponen als fruiters trobats sense comptar duplicats d'exemplars. És aquí on podem veure (tot i que les quantitats són molt petites), que proporcionalment d'algunes espècies s'han perdut més varietats que d'altres, com és el cas del cirerer. En total en aquesta prospecció hauríem trobat unes 38 varietats de les diferents espècies.

També podem veure que espècies com els cítrics i els albercoquers, poden tenir varietats clarament diferenciades però en canvi no tenen un nom conegut, o al menys no hem arribat a trobar-ne la informació.

Gràfic-2. Total de varietats de fruiters diferenciades

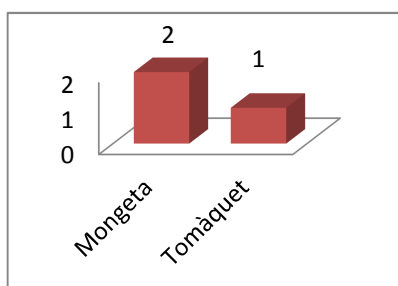


Finalment al gràfic-2 veiem les varietats clarament diferenciades, però només dels exemplars trobats, que correspon a la representació gràfica de la darrera columna de la taula-1. En aquest gràfic no es pot valorar del tot la diferència entre les informacions rebudes i les varietats trobades, però si el comparem amb el gràfic-1, veiem que el cirerer és l'espècie de la qual hem trobat més records que varietats realment existents.

La causa de que en aquesta zona no hàgim trobat massa fruiters, pot ser per les urbanitzacions que s'estenen al llarg de la costa i part de la muntanya, però també per qüestions de "desconeixement". Si els ajuntaments no coneixen la importància d'aquest patrimoni vegetal i cultural, sovint passen per alt la seva existència, i decideixen que les zones que abans contaven amb els millors horts del poble ara són les destinades a fer-hi equipaments o aparcaments municipals. Això no és nou, ja que també ho vam trobar a Cadaqués, on la zona d'horts a l'entrada del poble va anar desapareixent amb el temps, i amb ella també alguns dels fruiters i hortolans que guardaven aquest patrimoni genètic.

A nivell d'hortícoles, i passejant pels horts, hem pogut trobar un parell de varietats, però són, com en tota l'àrea prospectada, casos puntuals. Alguns dels entrevistats encara guarden llavor, però de molt poques espècies. Alguna d'aquestes varietats (com la mongeta del confit) potser no es pot recuperar perquè no sabem si les seves llavors (que han restat durant anys en un racó del congelador) hauran perdut el poder germinatiu. En un altre cas, un dels informants acabava de sembrar les últimes llavors d'una varietat de mongeta que guardava de feia temps (la Michelet), i no sabem si l'haurà pogut recuperar.

Gràfic-3. Total d'entrades d'hortalisses



En el gràfic-3 podem veure el número reduït d'espècies d'horta que hem trobat conservades. Com ja hem vist en les anteriors prospeccions, és difícil trobar avui en dia persones que guardin llavor a la zona. La facilitat de trobar planter, fins i tot al mercat local, fa que per comoditat, el comprin sense plantejar-se de fer-lo ells mateixos. Això però, recau en l'ús de varietats tradicionals, ja que molt pocs planteristes les utilitzen, i si ho fan de vegades ja són varietats comercials millorades, amb el nom de la tradicional. Cal tenir en compte, però, que hi ha qui havent provat alguna varietat de planter comprat, ha vist que no era igual com la varietat que ells coneixien de tota la vida, i l'han volgut recuperar, amb el petit esforç de fer-ne el planter. O aquells altres que per costum d'anar-se fent ells la llavor i el planter, no dubten de seguir-ho fent, per poder tenir la varietat que molt bé coneixen.

Taula 2. Varietats diferenciades de les hortalisses trobades

Nom comú	Varietats diferenciades	Amb nom	Sense nom
Mongeta	2	2	0
Tomàquet	1	1	0

Veiem que tot i el número reduït d'informacions, totes les varietats tenen un nom que les identifica, com en les anteriors espècies hortícoles trobades. Cal recordar, però que el cas dels tomàquets de penjar, és un cas especial, ja que com hem anat dient, el seu nom defineix la característica comú a diferents varietats, que totes elles es conserven penjades durant gran part de l'hivern, però que poden correspondre a varietats diferents.

3.2 LES VARIETATS TROBADES

En aquest apartat us presentem els resultats de les diferents informacions rebudes de varietats locals en la zona prospectada. Les presentem per famílies i gèneres, i incloem totes les informacions que ens han fet arribar malgrat en algun cas puguin ser una mica contradictòries.⁷

Rosàcies

Per aquesta zona la perera ha estat l'espècie de fruita dolça de la que ens ha arribat més informació de varietats diferenciades. Això podria mostrar que aquesta espècie es conreava més o que té un cicle de vida més llarg, com ens mostren els exemplars centenaris que es troben més fàcilment que en d'altres espècies de vida més curta, com seria, per exemple, el cas dels

⁷ Ja vam parlar en el primer treball de la complexitat d'una prospecció. Veure l'apartat 6.1 de l'informe en data 30 de novembre 2010: "Prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus".

presseguers. Algunes de les varietats trobades ens han arribat molt ben recordades, i fins i tot amb exemplars, i d'altres sense massa informació.

PERERA, *Pyrus communis*

Pera del bon cristià, un dels exemplars més bonics ens ha sorprès a l'entrada del poble de Llançà, a la propietat d'en Josep Bassegoda (Llançà). Són peres molt grosses que vénen al setembre. Són carnes i una mica granuloses, amb la pell fina, de color verdós. El gust és dolç, però un pèl aspre. Ara es corquen més i s'han de collir una mica verdes si es volen menjar. Segons ens diu n'Andreu Pol (Llançà) són grosses i vénen groguenques i són una mica granuloses. Per ell fa unes peres fines que es cullen entre agost i setembre, i ens comenta que abans no quedaven tan lloques com ara. Per en Josep Pau (Llançà) també es podria força i aguantava menys que d'altres. Per en Miquel Girbal (Llançà) són una mica aspres, però molt bones de gust. Es cullen a partir de mitjans d'agost i van madurant durant unes tres setmanes. Tenen la pell rústica de color verd llimona, és grossa i de forma desigual. A l'Alcover i Moll⁸ hi trobem la següent descripció “és grosseta, un poc verdosa, molt bona i madura per l'octubre (Solsona).”

Pera llimonera, no n'hem trobat cap exemplar, però n'Andreu Pol la recorda com una pera primerenca que es collia al juliol i agost de color groc, grossa i allargada. Era sucosa, granulosa i amb la pell fina. Era forta i no venia lloca.

Pera cuixeta, és per en Jaume Giralt (Llançà) la que es diferencia perquè l'arbre té un port molt vertical. Produeix molt, i ho fa a partir del juliol. Fa una pera de color verd-blanc, i la cara del sol vermellosa, mitjaneta, i aguanta força la tramuntana. Té una forma ampla de baix, la pell gruixuda, però llisa i fina. Amb la carn també fina i molt bona. Per en Josep Pau (Llançà) eren molt bones, petites i molt dolces. De color groc i vermell a la part del sol, que es collien al juliol. L'Alcover i Moll la cita, però sense dir-ne pràcticament res.. “varietat de pera que es conra a l'Empordà.”

Pera moscatella, que per en Jaume Giralt (Llançà) es diu així perquè és molt dolça. Petita, groga amb puntets i la cada del sol vermella. De forma acampanada, amb la cua molt llarga i de textura granulosa. Es cullen a finals de juliol, i amb la tramuntana cauen força. No sabem si és la mateixa que defineix Alcover i Moll és “vermella o moradencia, mitjancera, més aviat grosseta, aspra, i madura per l'agost o el setembre (Llucena).”

⁸ Alcover A. i Moll F.B, 1930

Pera de St. Joan, força coneguda arreu, i aquí en Jaume Giralt (Llançà) ens mostra l'únic arbre que coneix. Fa una pera petita i força rodoneta, amb una mica de cua. És forta i blanca de dins. Per Alcover i Moll, és "la que madura aproximadament per la festa d'aquest sant, a la darrereria de juny; es diu més o menys pertot i en alguna comarca se'n diu pera sanjoanenca (Llucena)."

Pera 'de la Salanca', és d'un perer que es troba a la Salanca, i que en Jaume Giralt (Llançà) en desconeix la varietat. Fa unes peres força grosses que queden vermelles per la part del sol, i que es cullen segurament cap a finals de juliol.

Perellons, són per en Josep Pau (Llançà) unes peres molt petites que produïen molt, i que queien soles.

PRUNERA, *Prunus domestica*

De la prunera també n'hem trobat força varietats diferents. Però el més interessant és veure que alguna d'elles està ben diferenciada i que malgrat el pas dels anys segueix estesa a totes les cases, i per tant ben conservada.

Pruna de St. Joan, és la més estesa i coneguda de totes les pruneres, i l'hem trobat a tots els llocs on hem anat. Per en Jaume Giralt (Llançà) no era rendible perquè no es conservava. Per en Josep Pau (Llançà) eren allargadetes i grogues. Per en Miquel Girbal (Llançà) quan les culls ben madures (per St. Joan) són fàcils de collir, vénen soles i sense la cua. Per en Vicenç Bonereu (Llançà), en canvi, s'aguanten bastant a l'arbre. Es comencen a collir per St. Joan i es van collint mentre van madurant, durant 15 o 20 dies. Tenen forma de llàgrima de color verd, i una mica grogues en madurar. De dins també són grogues i sucoses. La pell té un punt àcid i el pinyol és petit i pla, i queda net. Per Alcover i Moll, "és la més primerenca, grogueta, petita, no saborosa, madura pel juny o principis de juliol."

Pruna rana clota o reina Clàudia. Convé dir que el nom de "rana clota" és el més estès per aquesta zona, però que hem pogut deduir fàcilment que es tracta de la varietat Reina Clàudia que pronunciat en francès sonaria més o menys així. Per en Jaume Giralt (Llançà) també se li diu Clàudia petita. Produeix molt, i fa unes prunes ben rodones amb una part groguenca i la del sol més vermellova. Per ell és de les més dolces, i es cullen a finals de juliol.

Pruna verdal, per en Jaume Giralt (Llançà), una pera molt grossa i de color verd, que també se li diu Clàudia grossa. Per en Jaume Fa (Llançà) queda verda tirant a groc, es cull per St. Jaume, i és molt bona. Podria coincidir amb la varietat que defineixen Alcover i Moll fent referència a una pruna de Mallorca que "és de color groguet verdós, mitjancera, bastant bona, madura dins el juliol (Mallorca)."

Pruna 'gropa', d'en Joan Barneda (Vall de Sta. Creu) ve al juliol, amb la pell fina i dolça. Cal collir-les una mica verdes, perquè en ser madures de seguida cauen. Produïen molt i tenen bona resistència, ja que no agafen cucs.

Pruna japonesa, per en Josep Pau (Llançà) era la més grossa. Per falta d'informació no sabem si és la mateixa que defineixen Alcover i Moll "és vermella al principi i negrenca vermellosa quan és madura, a mitjan juny (Mallorca)."

POMERA, *Malus pumila* Mill (sin *Pyrus malus* L. *Malus domestica* Borkh)

En aquesta zona no ha estat una espècie molt representada. N'hem trobat tres possibles varietats, d'una no en tenim informació, i les altres no n'estem segurs, però possiblement corresponguin a la varietat més local que es coneix per aquí. Ens referim a la pomera de St. Joan que és una de les varietats que tot i que ens ha costat trobar-la conservada, el record és ben estès per tota la zona del Parc Natural del Cap de Creus. Aquest fet ens dóna peu a escollir-la per a ser conservada i recuperada i no deixar perdre una varietat amb característiques molt ben adaptades a la zona.

Poma de St. Joan, és la que més recorda la gent gran. Es feia per totes les vinyes, i es menjaven cuites a la brasa dels focs de St. Joan. Per en Jaume Giralt (Llançà) era una pomera baixeta, com un arbust, plantades a la muntanya. Feia pomes blanques amb una part vermellosa al sol, mitjaneres, aplatades, fermes i bones. Es collien per St. Joan i es feien cuites al caliu dels focs. Per en Josep Pau (Llançà) eren grogues i bones. No estem segurs que sigui algun dels dos exemplars que hem trobat. En un cas les pomes eren vermelloses, i en una altra vinya eren més petites i grogues, però la maduració no acaba de coincidir amb la que descriu el seu nom, ja que al setembre encara hi havia pomes i no semblaven pas madures. També podria que amb el mateix nom n'hi hagi de diferents, com diu Alcover i Moll: és "primerenca, mitjancera, molt blanquinosa, bona o regular de gust (occident, orient i Balears), en canvi hi ha una altra poma de St. Joan que és molt vermella (Xàtiva)".

Poma del ciri, la recorda en Josep Pau (Llançà) perquè la tramuntana les feia caure. Per en Jaume Fa (Llançà), eren pomes grogues allargades i es conservaven molt de temps. EN Joan Barneda (Vall de Sta. Creu) també la recorda com una poma llarga i groga. Per Alcover i Moll, "és llarguera, de color groc blanquinós, mitjancera, molt bona i madura per l'octubre i novembre."

Poma “vermella de Can Fa”, fa unes pomes entre vermelles i grogues, petites i fermes. Es cullen a finals d'agost, i és dolça amb un punt àcid. Segons n'Eloisia Sanagustí (Vall de Sta. Creu) aguanta unes setmanes un cop collides.

ALBERCOQUER, *Prunus armeniaca*

N'hem trobat tres exemplars que podrien ser dels més antics. En aquesta espècie no hem trobat cap nom varietal clarament diferenciat, i en algun cas també ens ha faltat una mica més d'informació.

Albercoc ‘petit’, per en Jaume Giralt (Llançà) eren petits, grocs, i bons. Es collien al juliol i carregaven molt. Per en Jaume Fa (Llançà) eren molt dolços i una mica sucosos. Per ell també es collien al juliol i produïen molt.

Albercoc ‘petit primerenc’, no sabem si seria el mateix que el petit, però per na M^a Teresa Feixes i l'Albert Ventós (Vall de Sta. Creu) són albercocs ben petits i rodons. Es cullen a principis de juliol. Són dolços i amb el pinyol ben rodó.

Albercoc ‘petit tardà’, l'única diferència que hi ha entre aquest i el primerenc per na M^a Teresa Feixes i l'Albert Ventós (Vall de Sta. Creu) és que aquests vénen més tard, i en fa menys.

PRESSEGUER, *Prunus persica*

De presseguers n'hem trobat pocs exemplars també. Es tracta d'arbres que no tenen una vida massa llarga i per això no es troben exemplars vells. Per sort sempre hi ha algú que em molt d'afany els va mantenint mitjançant l'empelt o per llavor, i així encara avui podem tenir aquestes varietats conservades.

Préssec primerenc, d'en Jaume Giralt (Llançà) és un préssec blanc i a la part del sol queda més vermella. Amb la carn blanca i molt sucosa, molt dolç. Es cull al juny, i un cop collit no aguanta.

Préssec ‘groc’, que trobem amb en Jaume Giralt (Llançà) al marge d'una vinya, podria ser els típics que es feien a la vinya, i que per això se'ls anomenava préssecs de vinya.

CIRERER, *Prunus avium*

De varietats de cireres ens n'han comentat tres, però pràctica i tristament només com a records. Dins la cirera agre també hi podríem haver varietats diferents, però amb la poca informació recollida no ho podem confirmar.

Cirera agre, la que hem trobat és molt vella i encara molt productiva. Per en Jaume Fa i la Maria Fàbrega (Llançà) són petites i primerenques, vénen al juliol. Però si no es cullen i els ocells no les mengen a l'agost encara en poden quedar a l'arbre.

Cirera de Sta. Creu, la recorda en Josep Pau (Llançà), que per ell no eren arbres empeltats i venien primerenques, a principis de maig.

Cirera cor de colom, també la recorda en Josep Pau (Llançà), com a cireres grosses i boníssimes. Vermella i amb una mica de forma. Es collien a finals de maig i juny. Segons Alcover i Moll, és grosseta, vermella, molt dolça i madura pel juliol.

Fagàcies

FIGUERA, *Ficus carica*

La figuera segueix sent un dels fruiters dels que encara queden arbres vells i algunes varietats diferents representades, la majoria amb un nom que les identifica. A part, i consultant al diccionari d'Alcover i Moll hi trobem una descripció d'una figa que no sabem a quina pot fer referència. Es tracta de la figa de l'Empordà que al diccionari fa referència a una figa que defineixen des de Mallorca com: "és grosseta, rodona, verdosa, bona i madura devers el setembre i octubre (Mallorca)."

Figa coll llarg blanc. És una figa molt dolça, amb un coll característic i ben vermella de dins. Per en Jaume Fa (Llançà) carrega molt. Per en Miquel Girbal (Llançà) també li diuen *coll de dama*, i arriba a finals d'agost. Té la pell més dura i una mica rasposa, però no s'esbardella, aguanten seques a l'arbre abans que no podrides. Per Alcover i Moll és blanca o negra, amb el capoll llarg, la pell gruixuda, i la molla molt vermella i dolça; és de les figues considerades com a millors; també en diuen figa coll de senyora, i coll de dama."

Figa dels tres saons, per en Miquel Girbal (Llançà) és la més primerenca i fa tres florides: la primera des de finals de juliol fins a la darrera cap al setembre. Fa una figa petita, de color verd clar i per dins d'un color rosat tirant a vermell. Té una forma una mica aplatada. És carnosa i la pell rasca una mica. S'esbardella amb l'aigua.

Figa verdal, és molt productiva i segons en Miquel Girbal (Llançà) fa una figa grossa, verda. S'obra molt si ve molta aigua. Es cull a partir de mitjans d'agost. Per Alcover i Moll és petita, de pell gruixuda i verda i de molla molt vermella i molt dolça; és primerenca i molt propensa a badar-se."

Figa ull de perdiu, una de les que ens havien anomenat varies vegades per les altres àrees, i que no havíem aconseguit trobar. Per en Miquel Girbal (Llançà) fa una figa molt dolça i molt bona. La pell és fina i verda. Té una mica de coll i molt carn, molt fina. De dins és com de color de mel. El més característic (i per això rep aquest nom), és que fa com un “ull de mel” a la base. Segons Alcover i Moll “és negra, amb la molla vermella, grosseta i molt bona, madura pel setembre (Solsona); és blanca i petita (Gandesa); és blanca o groga, esclafada, mitjancera o més aviat grossa, o molt bona, madura pel setembre (Gandia); és petita, verda blanquinosa amb un ull vermell i gros, madura per l’agost i setembre i és bona per assecar (Mallorca)”.

Figa de la carbasseta, només ens l’ha anomenat en Jaume Giralt (Llançà), que la recorda com una figa blanca amb ratlles. Per Alcover i Moll és “blanca groguenca amb ratlles verdes, grossa, bona.”

Rutàcies

TARONGER, *Citrus sinensis*

De taronges n’hem trobat un parell de varietats, però per falta d’informació i de nom, no podem confirmar que es tracti de la mateixa. En aquesta espècie i en general en la resta de la família no hi trobem noms locals ben definits, ni per aquesta zona, ni per les altres ja prospectades.

Taronja ‘dolça i sucosa’, és la que en Vicenç Bonereu (Llançà) té al seu hort i que va recuperar d’un taronger molt antic que va ser sacrificat per poder-hi edificar. Ell el va poder reproduir i la té al seu hort, encara molt jovenet. No és una taronja molt grossa. Té la pell fina amb poca pell blanca de dins. És molt sucosa, dolça, fina i sense pinyols. Tampoc té grills petits a la part interior. Es cull al gener, febrer i mentre van madurant, durant un mes.

Taronja ‘dolça’ per na M^a Teresa Feixes i l’Albert Ventós (Vall de Sta. Creu) són mitjanes i amb la pell gruixuda. Tenen força llavors i no són molt sucoses. Es cullen cap al novembre i durant uns tres mesos van donant.

LLIMONER, *Citrus Limonum*

Llimona ‘antiga’, d’en Jaume Giralt (Llançà), quasi centenari. La llimona té força pinyol i és bastant grossa. Produeix durant tot l’any.

Vitàcies

VINYA, *Vitis vinífera*

En aquesta zona la presència de vinyes no ha estat tan accentuada. Segurament per què avui en dia viure del vi ja no és tan rentable com abans, quan molta gent es feia el vi per casa i podia vendre'n directament als consumidors que cercaven un vi local i diferenciat. Avui sembla que és molt més difícil poder compatir amb els vins que s'estan fent, i que o bé mitjançant cooperatives o grans cellers tenen la comercialització a les seves mans, i per això moltes de les antigues vinyes es van anar venent i urbanitzant per obtenir-ne més benefici gràcies al turisme. Encara hem trobat un parell de vinyes actives, i alguna d'abandonada, on la quantitat de varietats és important, sovint amb només un o dos exemplars puntuals d'algunes d'elles.

Raïm lledoner o garnatxa, és el que es feia més. Per en Vicenç Bonereu (Llançà) el blanc fa un vi molt bo, tot i que es pensi el contrari.

Raïm Jaumet, per en Jaume Giralt (Llançà) venia per St. Jaume, és molt primerenc, ve ros i és dolcet. Per Alcover i Moll “és primerenc, de gra vermell, no gaire gros, dolç (Freginals).”

Raïm carinyena, per en Vicenç Bonereu (Llançà) és una varietat rústica que produeix molt cada any, i surt un vi bo.

Raïm colló de gall, segons en Jaume Giralt (Llançà) fa un raïm llargarut i negre. Fa una bona pinya, i és dolç, tot i que no tan com el moscat.

Raïm malvasia, per en Jaume Giralt (Llançà) és dels únics ceps que aguanta les zones inundables. Per en Vicenç Bonereu (Llançà) produeix molt i per ell fa un vi blanc deliciós. A Alcover i Moll en diu “és blanc, de grans petits i clars, bo per a menjar i sobretot per a fer vi.”

Raïm moscat, ja conegut per tothom, i com ens confirma en Jaume Giralt (Llançà), té mercat, perquè és un dels més bons per taula, per la seva dolçor.

Raïm picapolla, per en Jaume Giralt (Llançà) queda verd, i quan és madur també és bo per taula.

Raïm panses, així és com li diu en Jaume Giralt (Llançà) a un raïm que collien a mitjans d'octubre, el penjaven a un lloc fosc, quedava pansa, i fins Nadal encara en podies menjar. És més petit que un moscat, però ple. Això sí, de poca producció. A l'Alcover i Moll hem trobat: “raïm molt dolç, però més bo per assecar-lo i fer-ne panses que per menjar-lo quan és fresc.”

Raïm 'de guardar', en Vicenç Bonereu (Llançà) no recorda el nom, però sí que era blanc, allargadet i que s'assecava bé. Es collia, es penjava i al gener encara en tenies per menjar. No sabem si podria ser el raïm picapolla, o si coincidiria amb el que en Jaume Giralt anomena raïm panses.

Raïm Jaquez, és per en Vicenç Bonereu (Llançà) un raïm molt petit, però bo i amb uns forts tanins. Per ell és un peu resistent a la fil·loxera.

Oleàcies

OLIVERA, *Olea europaea*

D'olivars en aquesta zona no n'hem trobat molts, i com en el cas de les vinyes, no podem dir que sigui significatiu per manca de més informació en aquesta prospecció. Però el que sí que hem pogut aclarir és alguna qüestió de la denominació d'alguna de les varietats.

Oliva argudell, és la que es fa arreu. Per en Jaume Giralt (Llançà) té força alternança. També és més “senyora” i vol ser plantada en llocs més bons. L'oliva fa una corba al final característica. Per en Josep Pau (Llançà) es feia més al pla. Porta més oli i és una oliva més grossa, amb una mica de corba a la punta. Per Alcover i Moll és “la millor per a la producció d'oli, que dona en gran abundància (Empordà).”

Oliva corbell, és la que es feia més a la zona de Llançà. En Jaume Giralt (Llançà) ens explica que rep el nom de Llançanenca a pobles com Pau. Per ell es feia en llocs més dolents perquè aguantava més ve que les altres. Produïa cada any, i l'oliva és més fosca que l'argudell. Per en Josep Pau (Llançà), també són les que produeixen més, i fa una oliva més petita. Per ell és la que es feia a la muntanya, i s'avançava una mica més que l'argudell, per això van patir més l'any de la fred. Per en Vicenç Bonereu (Llançà) també és la que es feia més per aquí i és resistent a la tramuntana. Fa una oliva molt llarga, mitjaneta que no té molta carn i sí un pinyol gros. No té molt de rendiment, però fa un oli fi. En el diccionari d'Alcover i Moll no n'hem trobat massa referències, però la que s'hi assembla més és l'oliva corivell, que en diu “oliva menudona (Llofriu).”

És interessant repassar aquí la informació recollida a la zona sud del Parc⁹ sobre la varietat corbell, així com de la varietat Llançanenca. Ens trobem que hi ha informacions que

⁹Veure l'informe del 30 de desembre del 2011: “Prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus II”, (pàgines 22 i 23)

coincideixen amb el què hem trobat aquí a Llançà, però d'altres que són contradictòries. Comprovem així la complexitat de les prospeccions, i la necessitat d'ampliar al màxim la recollida d'informacions per poder arribar a aclarir i confirmar les descripcions de cada varietat. Entre les informacions coincidents (a Pau, Vilajuïga i Roses) podem resumir i destacar que l'oliva llançanenca o corbell (a Llançà), és una olivera que produeix molt però que dóna poc rendiment d'oli, tot i que aquest és molt fi. Fa una oliva primerenca, més grosseta que l'argudell i amb el pinyol gros.

Espècies hortícoles

Com en tota la recerca les espècies hortícoles per la zona han estat molt poques. Només queden varietats representades d'aquelles espècies més fàcils de guardar i reproduir la llavor.

Mongeta del confit, ha estat una troballa, però no sabem si la podrem recuperar o si l'haurem de trobar per altres vies. N'Andreu Pol (Llançà) ens n'ha donat un grapat que conservava al congelador des de fa uns anys. Per ell produeix molt i la tavella du força grana. De mata baixa i per sec. Recorda que es cultivava força per la zona fa més de 80 anys. No sabem si és la mateixa que anomena Alcover i Moll *mongeta de confit* (Mallorca), “llegum de l'espècie *Phaseolus sphaericus*, que és gros i rodó com un confit; cast: *judías de Orleans*. Hi ha mongetes de confit blanc (de color blanc i amb dos pic negres a l'ull), i de confit vermell (de fons vermell i un pic blanc a l'ull).”

Mongeta Michelet, per en Jaume Giralt (Llançà) potser no és una varietat local, però és de les que es va estar fent durant molts anys, vinguda de França. No sabem si està conservada, ja que la única llavor que hi havia estava sembrada. De mata baixa i per sec. Molt bona, no tarda en coure's, i tampoc s'esclorella. La sembraven després de collir la patata (juliol), i es collia cap a finals d'agost.

Tomata de penjar d'en Vicenç Bonereu (Llançà) suca molt i es guarda moltíssim i en bon estat. És rodonet, vermell poc intens i de dins carnós, gustós i sucós. No té molta grana amb la pell dura però fina. Fa molts ramells. Ell fa el planter al gener-febrer, i les trasplanta tard, a la darrera de maig. Els comença a collir al setembre, però en general quan maduren no cauen. Com descriu Alcover i Moll, “varietat de tomàtiga petita, però que es congria en ramells molt nombrosos i es conserva molt de temps penjada.”

4. CONCLUSIONS

Amb aquest treball s'ha acabat de prospectar l'àrea del Parc Natural del Cap de Creus, concretament estudiant la zona de la Vall de Sta. Creu i de Llançà. Tot i que hem trobat força varietats locals i la majoria d'elles ja identificades en les altres prospeccions fetes, n'hem trobat alguna de nova, destacant trets diferencials entre pobles. Això ens fa veure que les varietats antigues s'anaven estenent per les àrees properes i amb diferents criteris s'anaven seleccionant i adaptant a cada entorn. Per això no totes les espècies les hem trobat igual de representades ni totes reben el mateix nom als diferents municipis del Parc Natural.

En aquesta zona podem destacar, a diferència de les altres, un nombre més elevat de varietats de pereres. Algunes només són records, o amb escassos exemplars i d'altres ben esteses com la pera del Bon Cristià, de les quals encara sobreviuen alguns exemplars generalment força envellits.

També podem destacar varietats de pruneres força esteses arreu com la pruna de St. Joan, que està ben conservada i es troba a moltes de les cases, o la Rana Clota, nom que com hem deduït fa referència a la Reina Clàudia, i que encara n'hi ha algun exemplar.

De figueres també n'hem trobat però no tants exemplars com en les altres zones. Però contents de saber que encara queda al menys un exemplar de la figa ull de perdiu, que en la darrera prospecció donàvem per perduda al Parc.

En varietats d'oliveres i de raïm no hi ha hagut aportacions noves. Però sí que hem aclarit que l'oliva llançanenca se li diu a la Corbell, sobretot en pobles com Pau.

La presència d'aquestes varietats locals ens dóna a conèixer una vegada més part del patrimoni vegetal que ha existit, però la poca informació trobada o el poc interès mostrat per aquestes varietats ens delata el perill imminent de pèrdua si no es valoren i es conserven.

En molts llocs el fet de no trobar massa informació de les varietats antigues, segurament ha estat per la rapidesa en què els valors patrimonials i culturals s'han deixat de transmetre de generació en generació, degut a la situació i bon accés de la zona que l'ha dut cap a una modernització i creixement turístic accelerat.

Possiblement per aquesta raó, alguns dels mateixos avis que han vist perdre aquest patrimoni, creuen que ara ja no val la pena ni dedicar esforços per a recuperar-lo perquè ja no confien en que es pugui valorar com passava abans. I això és el què trameten als seus fills i néts. La

modernització de l'agricultura i el turisme han actuat com a desencadenants d'aquesta pèrdua de valor d'un patrimoni que abans era conservat per a cobrir les necessitats de les famílies, i per l'estreta connexió que hi havia amb els fruits que s'obtenien de la natura.

Però en d'altres casos, i a través d'un treball de conservació com aquest, s'ha vist com la mentalitat d'alguns dels informants ha canviat en positiu cap a l'interès de no deixar perdre el patrimoni genètic i cultural de la zona, de valorar-lo i d'anar-lo conservant.

Agrair des d'aquí a totes les persones que ens han dedicat el seu temps i els seus coneixements i amb els que hem pogut anar descobrint part del nostre patrimoni quasi oblidat.

5. BALANÇ DE LES PROSPECCIONS AL PARC NATURAL DEL CAP DE CREUS

Valoracions

El 2010 vam iniciar el treball de prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus amb la intenció de veure què hi havia per la zona. Es va dividir l'estudi en vàries etapes, començant per Cadaqués i el Port de la Selva.

El primer any, i veient la quantitat de varietats locals i d'informants que encara podien col·laborar, es va fer palesa la necessitat de seguir amb la recerca. Un any més tard, es va fer una segona prospecció per poder arribar a més municipis, prospectant la zona sud, des de Roses a Vilajuïga. I finalment en aquesta darrera fase, i després d'un any sense activitat, s'ha pogut reactivar el treball prospectant la darrera zona que quedava: la Vall de Sta. Creu i Llançà.



En general podem dir que la pèrdua de varietats locals i de fruiters ha estat generalitzada a tot el Parc. Els motius d'aquesta pèrdua, tot i que poden variar d'un lloc a l'altre, són bàsicament els mateixos: la desaparició dels fruiters per causes naturals (sobretot per focs) i l'abandonament de finques on s'haguessin pogut anar conservant; la modernització de l'agricultura que amb la introducció de noves varietats ha fet desaparèixer les que eren més locals; i les causes de

l'accelerat procés de modernització dels pobles i de la introducció del turisme. Però a part d'aquest generalitzat procés de pèrdua, encara hem pogut trobar força varietats locals, sobretot de fruiters, i creiem que encara n'hi deuen quedar per descobrir.

Pel què fa als informadors, cal dir que en general hem tingut una molt bona resposta i acollida. De seguida ens han facilitat el poder-los fer una entrevista per escoltar els records i coneixements que tenen sobre les varietats que ja feien els seus avis. La majoria d'entrevistats a tota la zona han estat d'una mitjana d'edat avançada, i sobretot a la darrera fase, a Llançà, veiem que la transmissió oral s'ha anat perdent, i que ja són pocs els que recorden la diversitat cultivada que hi havia un temps enllà.

Els casos de les varietats d'hortícoles conservades ja són molt més escassos, sobretot en el número d'espècies de les que es guarden llavors. Com hem dit, a quasi tot arreu la facilitat i bon accés per obtenir planter ja fet (permetent avançar uns dies de sembra i assegurar més la plantació), fa que la majoria d'hortolans optin per aquesta opció. Són casos excepcionals els que decideixen guardar-se les llavors un any per l'altre, per sembrar les varietats que ells desitgen, com s'havia anat fent sempre en l'agricultura tradicional.

Per poder dur un treball d'aquest tipus ens cal l'aportació d'informació dels entrevistats. El coneixement dels fruiters i/o llavors antigues està en mans de persones ja molt grans i no sempre han tingut la possibilitat de transmetre aquesta informació als seus descendents. És un toc d'atenció per mantenir vius treballs d'aquest tipus davant la possible pèrdua de les fonts d'informació.

Previsió de futures línies de treball

- 1- Una de les propostes de continuïtat de la feina feta fins ara és *començar a recuperar algunes de les varietats trobades* (vives o mig abandonades) per evitar que acabin de desaparèixer. Això es podria fer de diferents maneres com ja vam proposar en els darrers treballs: *in situ*, o creant un fruiterar de salvaguarda.
- Recuperació del material vegetal *in situ*
 - Cuidant els arbres existents localitzats, fent neteja de brancatge mort, podes de rejuveniment, neteja dels voltants, i les necessitats que en funció del seu procés d'abandó puguin necessitar.
 - Ajudant a que les finques que encara conserven alguns exemplars d'aquestes varietats puguin seguir mantenint-les.

- Reproduir el material trobat a alguna finca, creant un “fruiterar de salvaguarda” on s’empeltin i es mantinguin aquestes varietats.

Cal dir que l’opció més sostenible és la de la recuperació in situ, pel seu menor cost i perquè permetria la implicació dels seus propietaris, que en la majoria dels casos encara són els millors coneixedors de les necessitats de cultiu i utilització de cada varietat. D’aquesta manera estarien més sensibilitzats i s’implicarien en el projecte de recuperar el patrimoni genètic que tenen a les seves mans.

Per a què aquesta conservació sigui el màxim de fructífera, caldria fer una feina de sensibilització, revaloració i formació en aquest tema a les persones interessades, especialment a aquells propietaris o coneixedors d’aquestes varietats, perquè ens ajudin a la seva conservació. De fet aquesta feina ja s’ha començat indirectament a través de la prospecció, on es va donant a conèixer la importància que ha tingut, que té i que tindrà aquest patrimoni genètic per a garantir-nos varietats adaptades a les futures i noves condicions. A partir d’aquí ens agradaria arribar a ser cada vegada més gent conscienciada i implicada en aquesta conservació, esperant que es puguin anar despertant de l’oblit el màxim de varietats locals de cada zona.

- 2- Una altra línia de treball seria *aprofundir en algunes varietats concretes* per arribar a treure’n més informació, i poder conèixer el valor afegit que se li podria donar. En aquest sentit es podria analitzar l’oli obtingut de diferents varietats d’oliva locals, o fer el mateix amb el vi, ja que podríem recuperar alguna varietat que ja antigament donava uns vins ben característics i diferents de la resta. Per a realitzar aquest treball es podria proposar a estudiants que han de fer pràctiques o projectes finals de carrera, ja que podrien dedicar-se plenament a la recerca i obtenir informacions més concretes d’algunes varietats. Una prospecció com la que s’ha fet, tan general, fa que sovint quedin moltes informacions per recollir o confirmar, ja que l’abast de les preguntes en les entrevistes és molt extens.
- 3- A part d’un treball com l’anterior es podria revalorar alguna varietat local. Ja sigui pel valor afegit que se li pot donar, per la popularitat que tenia un temps enllà, com per anar associada a una forta tradició a la zona. Això ens ajudarà a que els seus propietaris o conservadors la vulguin seguir conservant, i d’aquesta manera possiblement es desperti l’interès de valorar i recuperar-ne d’altres. Es podria fer a través de tastos i jornades per compartir experiències i coneixements, i anar recuperant aquests sabors i qualitats ja oblidades.

- 4- Una altra proposta és recuperar varietats descrites però que no s'han arribat a trobar¹⁰. Aquestes cada vegada són més, i tot i que a la zona poden haver desaparegut, possiblement es trobin representades en altres àrees del país (segurament amb un altre nom), però que es podrien re-introduir al Parc per recuperar part d'un patrimoni perdut. Per a això convindria no adormir-se ja que la informació d'aquestes varietats està al record de gent gran, i els anys van passant, cosa que ens fa veure que aquests coneixements sí que estan en "perill d'extinció".
- 5- I la darrera línia, i seguint amb l'anterior seria animar als municipis (a través dels Ajuntaments, associacions...) a fer trobades entre els seus veïns, sessions informatives o creant algun espai obert al públic per recollir informacions que de ben segur se'ns poden haver escapat amb les prospeccions. Així cada vegada que algú recordés o trobés informació d'alguna varietat de les que hem anat parlant, o de les que es donen per perdudes o oblidades, podria dirigir-se a aquest "espai" i proporcionar la informació, ajudant a clarificar, contrastar i potenciar la conservació d'aquestes varietats.

Avaluació de les potencialitats d'algunes de les varietats

Amb la prospecció feta és difícil de decidir quines són les varietats amb més potencial. El que cal entendre, de fet, és que per assolir l'objectiu de conservació de la biodiversitat cultivada totes elles són iguals d'importantes. En aquest sentit és important recordar la història d'en Johnny Appleseed¹¹, per veure que el que ens interessa és conservar el màxim de variabilitat, encara que molts dels fruits dels arbres sembrats de llavor, pràcticament no siguin comestibles. És necessari recuperar el màxim de material genètic perquè és d'aquí on sortiran més combinacions de gens i més varietats que s'aniran adaptant a les condicions canviants del nostre entorn.

Conservar aquest patrimoni genètic, no vol dir només conservar aquelles varietats que considerem "bones" segons els criteris de mercat actual, sinó conservar-ne el màxim ja que a nivell de biodiversitat totes són iguals d'importantes.

Cal dir però, que ara els consumidors hem de fer una feina de re-aprenentatge o reeducació pel que fa a l'alimentació. La modernització i l'accelerada industrialització de l'agricultura, ha fet que ens alimentem de molt poques varietats, i que haguem perdut la noció entre d'altres coses, del seu lloc d'origen o del moment idoni de collita. En aquest sentit és interessant destacar

¹⁰ Llistades a l'Annex-VI

¹¹ Veure l'apartat 2.1

també, les campanyes que ja fa uns anys s'han anat iniciant per a potenciar el consum de productes locals i de proximitat.

Per a la introducció i foment de les varietats locals, sovint menys productives i menys "perfectes" o homogènies, és preferible començar a potenciar algunes de les que o bé han estat més populars i esteses a la zona, o bé mostraven un interès gastronòmic, associades a una cultura (tradicions, receptes..).

Podríem dividir les varietats amb potencial per a ser conservades en diferents grups¹²:

1- Les que hem trobat molt poc representades i per tant amb més prioritat, ja que no voldríem que acabessin de desaparèixer. En aquest cas destaquem, tot i que n'hi ha moltes més, la poma de St. Joan, la figa d'ull de perdiu, alguna varietat d'albercoc, préssec o cirera, i dins les espècies hortícoles, la mongeta de la neu.

La poma de St. Joan. Pel què hem anat recollint en les entrevistes és una varietat que formava part d'una forta tradició en tota l'àrea prospectada del Parc Natural: es menjava cuita a les brases dels focs de St. Joan. També cal valorar una de les seves característiques per la que s'adaptava molt bé: és una pomera que no creix massa, i que per això pot resistir més bé la forta tramuntana que bufa per la zona. N'hem trobat molts pocs exemplars, però molts records.

En el cas de les hortícoles, la *mongeta de la neu*, sembla ser una varietat local de Cadaqués, i l'interès mostrat per aquesta la fa ser potencialment bona per a conservar-la. Cal dir que des de l'Associació l'Era, vam ressemar algunes de les llavors que ens havien passat l'any 2011, i hem comprovat que és una mongeta molt productiva amb una floració de diferents colors, i que de moment ja en tenim una part reproduïda. En aquest cas, convindria però acabar-la d'estudiar amb un altre any de plantació i poder-la valorar més.

2- En el segon grup tindríem les que encara es mantenen més o menys vives i cultivades, i que convindria cuidar i mantenir per a què no s'acabin perdent, i revalorar el seu consum. Entre aquestes destaquem la pera del Bon Cristià, la pruna de St. Joan, la reina Clàudia (o rana clota), la figa blanca, o les diferents varietats de tomàquet de penjar

La pera del Bon Cristià. És la més popular per tota la zona del Parc. Pràcticament a tots els pobles i a totes les cases és coneguda, i encara es conserven alguns vells exemplars. En aquest

¹² Veure el llistat de les varietats que no hem pogut localitzar o que han estat molt poc representades, a l'Annex-VI.

cas seria interessant conservar els arbres que hi ha, i revalorar el seu consum de nou, tenint en compte que si era tan estesa per totes les cases devia ser per tenir alguna qualitat que ara potser no acabem de veure.

Pel què fa a les varietats hortícoles, seria important que no es perdés la conservació de les diferents varietats de *tomàquet de penjar*. Totes elles tenen la característica comú que poden aguantar collides durant l'hivern, i permeten l'elaboració del tradicional pa amb tomàquet. A part, és una de les espècies que la recollida de les llavors és fàcil i encara hi ha molta gent que l'ha mantingut, fent la seva pròpia selecció i per tant creant encara més diversitat.

3- Per altra banda hi hauria les varietats d'olives i de raïm, que com ja hem dit el que proposaríem és poder fer un estudi més detallat de cada una de les varietats, fent mostres d'oli o de vi mono varietals i poder comparar les diferents varietats locals per poder-les valorar posteriorment. Això es podria fer com ja hem dit, amb algun treball més concret. En aquest cas caldria estudiar les més locals com l'oliva grossal, la corivell, i varietats de raïm com el carinyena, el malvasia..

Cal tornar a dir que totes les varietats trobades són iguals d'importants per a conservar el màxim la biodiversitat cultivada.

En tot cas, per decidir quines varietats interessa potenciar i segons quines línies de treball es vulguin seguir, ja s'estudiarà en més profunditat la informació recollida en les tres prospeccions fetes al Parc. Com es pot veure hi ha moltes opcions i feina a fer, i ens agradaria poder animar al màxim de gent a seguir amb el treball ja iniciat per a la conservació d'aquest patrimoni genètic.

6. BIBLIOGRAFIA

- ALCOVER A. I MOLL F.B. Diccionari Català-Valencià-Balear. Palma de Mallorca, 1930
- W.D. HALEY. El hombre que plantaba manzanos. La historia de Johnny Appleseed. José J. De Olañeta, Ed. Palma, 2012. (Text publicat originalment el 1871, al Harper's New Monthly Magazine, n°258)
- MICHAEL POLLAN. La botànica del deseo. El mundo visto a través de las plantas. Navarrorum Tabula, S.L, Donostia, 2008.

7. ANNEXOS

ANNEX-I. BASE DE DADES

ANNEX-II. MOSTRA D'ALGUNES FITXES

ANNEX-III. ELS INFORMADORS I LES VARIETATS

ANNEX-IV. VISITES REALITZADES

ANNEX-V. VARIETATS TROBADES

**ANNEX-VI. VARIETATS NO LOCALITZADES A TOTA LA ZONA
PROSPECTADA**

ANNEX-VII. PUNTS DE GPS DELS FRUITERS TROBATS