

CATÀLEG D'HORTALISSES LOCALS I ADAPTADES (HLA)

Recuperació i posada en valor
del patrimoni hortícola de les
Hortes de Santa Eugènia

Finançat per



Un projecte de



Catàleg d'hortalisses locals i adaptades (HLA)

Recuperació i posada en valor del patrimoni hortícola de les Hortes de Santa Eugènia

Pla de sostenibilitat turística en destinació Menja't Girona

DL Gi 59-2024

Fotografia portada: Ajuntament de Girona. CRDI (Joaquim Curbet Hereu)

Fotografia contraportada: Ajuntament de Girona. CRDI (Salvador Crescenti Miró)



Índex

4	INTRODUCCIÓ
6	METODOLOGIA I PROCÉS DE LA RECUPERACIÓ D'ESPÈCIES I VARIETATS PER A L'ELABORACIÓ DEL CATÀLEG
8	CATÀLEG DE VARIETATS LOCALS I ADAPTADES
8	LES VARIETATS MÉS REPRESENTATIVES
10	1. Albergínia. (<i>Solanum lycopersicum</i>)
12	2. All (<i>Allium Sativum</i>)
14	3. Bleda (<i>Beta vulgaris</i>)
16	4. Carbassa (<i>Cucurbita</i> sps., <i>Lagenaria</i> sps.)
18	5. Ceba (<i>Allium cepa</i> L)
20	6. Col (<i>Brassica oleracea</i>)
22	7. Enciam (<i>Lactuca sativa</i> L)
25	8. Mongeta (<i>Phaesolus vulgaris</i> L. <i>Phaesolus coccineus</i> L. <i>Vigna unguiculata</i>)
28	9. Fava (<i>Vicia Fava</i>)
30	10. Patata (<i>Solanum tuberosum</i>)
32	11. Pebrot (<i>Capsicum annuum</i>)
34	12. Pèsol (<i>Pisum sativum</i>)
36	13. Salsafi (<i>Tragopogon porrifolius</i>)
38	14. Tomàquet (<i>Solanum lycopersicum</i>)
41	ALTRES VARIETATS
41	1. Boniato (<i>Ipomea batatas</i>)
42	2. Bròquil (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>)
42	3. Cacauet (<i>Arachis hypogaea</i>)
43	4. Carbassó (<i>Cucurbita pepo</i>)
44	5. Carxofa (<i>Cynara cardunculus</i> var. <i>scolymus</i>)
44	6. Cogombre (<i>Cucumis sativus</i>)
45	7. Escarola (<i>Cichorium endivia</i>)
46	8. Espinac (<i>Spinacia oleracea</i>)
46	9. Maduixa (<i>Fragaria vesca</i>)
47	10. Meló (<i>Cucumis melo</i>)
47	11. Nap (<i>Brassica rapa</i>)
48	12. Pastanaga (<i>Daucus carota</i>)
48	13. Porro (<i>Allium ampeloprasum</i> var. <i>porrum</i>)
49	14. Remolatxa (<i>Beta Vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>)
49	15. Sindria (<i>Citrullus lanatus</i>)
50	ESPÈCIES NATURALITZADES
50	1. Xaiota (<i>Sechium edule</i>)
50	2. Giló (<i>Solanum gilo</i>)
51	3. Okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>)
51	4. Karela (<i>Momordica charantia</i>)
51	5. Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>)
52	6. Yagatú (albergínia africana) (<i>Solanum aethiopicum</i>)
52	7. Pak Choi (bleda xinesa) (<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i>)
52	8. Rave cua de rata (<i>Raphanus caudatus</i>)
55	GLOSSARI

Introducció

Les Hortes de Santa Eugènia actualment formen part indissoluble de la ciutat de Girona. Amb el creixement de la zona urbana i la creació del carril bici Girona-Olot, les Hortes han esdevingut un espai completament encarat a la ciutat; que actua com a zona d'esbarjo, esport i pulmó verd. Ja queden molt enrere els temps on Santa Eugènia de Ter era un municipi independent i els nuclis urbans de Girona i Salt eren llunyans. Curiosament, tot i aquesta interacció cada vegada més acusada entre les Hortes i la ciutat, aquestes encara són unes grans desconegudes pels gironins. Les Hortes, des del segle XIX han estat un motor econòmic de Girona i Salt. Produïen una quantitat important d'aliments que se subministraven a la regió, i els seus productes es venien força més enllà: arribaven a Vic, a muntanya, a Barcelona... A més, era una de les zones planteristes més rellevants de Catalunya.

Tot això avui en dia ha canviat. Les Hortes estan en transformació constant: el pes de l'agricultura professional ha retrocedit dràsticament, i els productors es poden comptar amb els dits d'una mà. De planteristes professionals, gairebé no en queda cap. Però ha augmentat molt l'horticultura d'autoconsum, i també l'ús de les Hortes de col·lectius provinents de la immigració.



Ajuntament de Girona. CRDI (Josep Jou Parés)

Tots aquests canvis s'afegeixen a la conjuntura en la qual es troba actualment el sector agrari, ja no català ni europeu sinó mundial. S'està patint una uniformització en tots els aspectes de les produccions agràries, que té la seva arrel ja en la Revolució Verda dels anys seixanta. Tot això provoca una sinergia que fa que tota la cultura etnobotànica⁽⁵⁾ i el patrimoni genètic acumulat a les Hortes durant tots aquests anys hagi patit una espectacular davallada.

D'altra banda, és important destacar que es disposen de pocs estudis i poques prospeccions sobre l'activitat purament agrícola de les Hortes. Segurament el fet abans apuntat de què la ciutat i l'horta estiguin juntes, però d'esquenes l'una de l'altra també hi tingui a veure. Però el resultat és que la ciutat de Girona i la seva àrea d'influència té un patrimoni agrícola molt valuós que des de sempre ha estat poc reconegut. Aquest patrimoni ja fa temps que està en perill, i una part d'ell ja s'ha perdut irremissiblement. Moltes varietats tradicionals⁽¹⁴⁾ agrícoles i molts coneixements aplicats ja han desaparegut abans que ningú hagi pogut recollir-los. Això representa una pèrdua des del punt de vista biològic, (pèrdua de biodiversitat vegetal) i cultural (pèrdua de coneixements etnobotànics). L'etnobotànica, al cap i a la fi, és el coneixement humà ancestral que s'ha extret de la biodiversitat.

L'objectiu d'aquest document és intentar recollir les varietats⁽¹⁵⁾ hortícoles més implantades a les Hortes i les pràctiques agrícoles que s'hi porten a terme. D'aquesta manera, contribuïm a posar en valor l'existència de les Hortes, amb les seves funcions ambientals, socials, culturals i de salut; i també salvaguardar, en la mesura del possible, una part d'aquest patrimoni que està caient en l'oblit.

Aquest catàleg forma part del projecte de recuperació i posada en valor del patrimoni hortícola de les Hortes de Santa Eugènia, dins del Pla de sostenibilitat turística en destinació 'Menja't Girona' de l'Ajuntament de Girona, en el marc de l'Estratègia de sostenibilitat turística en destinacions del Pla de recuperació, transformació i resiliència - finançat per la Unió Europea - NextGenerationEU.

Metodologia i procés de la recuperació d'espècies i varietats per a l'elaboració del catàleg

El procés d'elaboració del catàleg va començar amb la recerca de dades bibliogràfiques i documentals. Cal dir que ha estat una recerca poc fructífera, ja que la informació disponible sobre les Hortes de Santa Eugènia està més enfocada en el vessant històric i social i molt poc en l'agrícola. Tot i això, s'han pogut treure algunes conclusions.

Gairebé tota la informació útil aconseguida ha vingut per les prospeccions i entrevistes fetes sobre terreny, i en grau més baix, de l'experiència prèvia de l'Associació Milfulles i la Fundació Emys. S'han fet prop de trenta contactes d'hortolans, dels quals s'ha recollit informació útil de 20 entrevistats. La resta de descartats han estat per informació poc significativa o redundant o per manca de col·laboració. S'ha procurat que els vint entrevistats tinguessin una variabilitat la més acusada possible, però hi ha hagut un èxit limitat en aquest aspecte, ja que la majoria d'entrevistats són homes jubilats que fan horta d'autoconsum. S'ha de dir, però, que aquest és el perfil majoritari dels usuaris de les Hortes, juntament amb el perfil d'immigrant extracomunitari, que està en auge en els darrers anys. D'agricultors professionals cada cop en queden menys, i de planteristes (que havia estat una professió important a les Hortes), aquest any ja no en quedarà cap que es faci el seu propi planter, degut principalment a la falta de relleu generacional.

Amb tota la informació recollida, s'ha pogut fer una tria de les hortalisses més representatives de les Hortes, ja sigui perquè tenen una implantació més majoritària, per tradició o per què són susceptibles de tenir un creixement sostingut en els pròxims anys.

Així doncs, s'ha fet un catàleg amb els següents apartats:

- **Un apartat amb les 14 espècies més representatives de les Hortes.**
- **Un apartat amb 15 espècies existents a les Hortes, però que no es consideren especialment rellevants.**
- **Un apartat amb 8 espècies "naturalitzades", és a dir, espècies d'origen forà i d'introducció relativament recent, però que ja es cultiven aquí i, per tant, hi són adaptades.**

En l'apartat de les 14 espècies més representatives a les Hortes, es descriu la informació tècnica del cultiu i un apartat de varietats per a cada espècie, per una banda (59 varietats en total), i la història i la informació etnobotànica per una altra. Pel que fa als detalls tècnics del cultiu, només s'hi ofereix una informació bàsica, ja que no és l'objectiu principal del catàleg, i hi ha moltes altres fonts molt més específiques per a obtenir aquesta informació (llibres i webs especialitzats). En algunes de les espècies, s'ha afegit un apartat anomenat "des de les Hortes", on s'explica una varietat particularment interessant, coneguda de primera mà durant les prospeccions, i que molt sovint ve acompanyada de la coneixença de l'hortolà que l'ha conservat que, al cap i a la fi, són els veritables protagonistes de tot el relat.

El criteri d'importància emprat ha estat forçosament subjectiu, i pot variar segons la percepció de cadascú, però bàsicament s'han tingut en compte 3 factors: **l'abundància del conreu, l'arrelament i tradició al territori i les previsions de les Hortes pel que fa a la seva utilització.** Hi ha espècies hortícoles cultivades de fa temps a Catalunya, com el meló, que a les Hortes estan molt poc implantades, ja que les terres llimoses⁽¹²⁾ i el clima normalment humit a causa de la presència del riu, fa que aquest cultiu no maduri bé. Per aquest motiu, no està descrita com a varietat principal. En canvi, hi ha espècies molt locals, poc abundants, però tradicionals a la comarca, com el salsafi, que tenen prou caràcter per a ser incloses en el catàleg com a espècie principal. També hi ha espècies que avui en dia són minoritàries, com per exemple l'okra, que si es manté la progressió en l'ús de les Hortes per part dels col·lectius provinents de la immigració, passaran a ser cultius molt importants en el territori. A més, alguns d'aquests cultius poden tenir molt potencial pel que fa a l'adaptació al canvi climàtic.

Característiques de les fitxes de les espècies:

- **Identificació**
- **Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori**
- **Informació etnobotànica**
- **Varietats presents a les Hortes**
- **Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba**
- **Característiques agronòmiques**
 - Distància de sembra
 - Necessitat de sòl, sol i reg
 - Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)
 - Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació
 - Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció
 - Viabilitat i conservació de les llavors
- **Fotografies de l'espècie**
- **"Des de les Hortes"**



CATÀLEG D'HORTALISSES LOCALS I ADAPTDES (HLA)

Catàleg de varietats locals i adaptades

LES VARIETATS MÉS REPRESENTATIVES



1. Albergínia

– Identificació

Nom comú: Albergínia | **Nom científic:** *Solanum lycopersicum*
Família: Solanàcies | **Altres denominacions:** Aubergínia

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

L'albergínia és una hortalissa ancestral a Catalunya i també a les Hortes de Santa Eugènia. Es creu que la van introduir els àrabs des de l'Orient. Les varietats més tradicionals⁽¹⁴⁾ a Catalunya sempre han estat les llargues, les albergínies més rodones van ser introduïdes més recentment. Continua sent una hortalissa molt cultivada a les Hortes.

– Informació etnobotànica

L'albergínia s'ha cultivat sempre a les Hortes i es continua cultivant sovint en l'actualitat. La varietat més cultivada encara és la morada (llarga o rodona). L'albergínia es pot conservar assecat, tallant el fruit en talls prims i deixant-los assecar en un lloc ventilat, fresc i sec. També es pot fer conserves cuites com la samfaina, que degudament tractada tèrmicament es pot conservar mesos. Tot i això, el consum de les albergínies és en fresc, sempre cuinada. L'escalivada és el plat més típic, tot i que les lasanyes i els plats d'origen forà com la moussaka, d'origen grec, tenen cada vegada més protagonisme.

– Varietats presents a les Hortes

Les varietats més comunes d'albergínies a les Hortes són la llarga, la rodona, la bigarrada i la blanca. També s'ha trobat alguna altra varietat com l'albergínia d'Almagro.

1.1. Albergínia llarga

Planta vigorosa, fa unes mates altes i molt carregades de fruits allargats i negres.

1.2. Albergínia rodona

Aquesta varietat fa plantes d'una alçada d'uns 120 cm, molt ben ramificada i les fulles són d'un verd clar. Els fruits són ben arrodonits, la carn és molt blanca i la pell d'un negre intens. És força productiva i durant molts mesos. La conservació postcollita és excel·lent.

1.3. Albergínia bigarrada

Planta de creixement erecte, amb una alçada de 75 cm, amb fruits lleugerament més llargs que gruixuts, amb la pell blanca amb ratlles violeta i polpa blanca.

1.4. Albergínia blanca

Planta poc vigorosa, fruits bombats i blancs. Gust molt suau, gens picant. Òptimes per escalivar o farcir, ja que la pell és un pèl gruixuda. Es conserva menys bé que la resta de varietats descrites, perquè es panseix i s'estova ràpidament. Tradicional a la Catalunya Central, sobretot al Bages, i Litoral.

1.5. Albergínia verda

Tipus d'albergínia acostellada⁽¹⁾ i que agafa forma de pera, de gust molt suau i untuós.



Albergínia llarga



Albergínia rodona

– **Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba**

Necessita sòls rics en matèria orgànica, profunds. Prefereix sòls lleugerament àcids, amb textura no massa argilosa⁽¹⁰⁾. Necessita calor per a desenvolupar bé la planta (fulles i arrels), i té uns requisits d'aigua molt importants.

– **Característiques agronòmiques**

S'acostuma a fer planter als mesos de febrer o març. La germinació de la llavor és més lenta i desigual que per exemple la tomaquera. A finals d'abril o maig es pot fer el trasplantament a l'emplaçament definitiu. La collita s'inicia a finals de juny, i pot continuar fins a l'arribada del fred a la tardor, amb la temporada bastant avançada. En èpoques de molta calor, la planta entra en parada vegetativa, i es reactiva al setembre, que és quan es produeix normalment el pic de producció. Quan les plantes superen els 30 cm es poden enasprar⁽²⁾ amb canyes, si la tija no és massa erecta. No cal efectuar poda.

→ **Distància de sembra**

El marc de plantació és variable, però es pot fer 70/60 x 60/50 cm.

→ **Necessitat de sòl, sol i reg**

És una espècie extraordinàriament exigent amb l'aigua, necessita reg abundant i constant. També necessita el sòl molt ben fertilitzat, i és un cultiu que esgota la terra.

→ **Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)**

Millor evitar la patata. Associació favorable amb el pebrot i l'espínac.

→ **Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació**

Pel que fa a plagues, l'escarabat de la patata es mostra molt voraç amb l'albergínia. L'aranya roja també acostuma a ser un problema, així com els fongs. Pel tractament de fongs, en aquest cas millor aplicar sofre com a preventiu, ja que el coure perjudica l'albergínia. També es pot aplicar infusions de cua de cavall i llet fermentada.

→ **Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció**

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter		X	X									
Sembra/tras.				X	X	X						
Floració					X	X	X					
Recol·lecció						X	X	X	X			



Albergínia bigarrada



Albergínia blanca



Albergínia verda

→ **Viabilitat i conservació de les llavors**

Les llavors d'albergínia tenen una durada mitjana d'uns sis anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya, menys l'albergínia verda.

– **“Des de les Hortes”:**

→ **Albergínia blanca de l'Àngel Valentí**

L'Àngel Valentí, que té l'hort als comuns de Salt, cultiva una albergínia blanca de fa una quinzena d'anys, de gust molt suau. Actualment, l'albergínia blanca està molt estesa pel territori i es pot trobar fàcilment en varietat comercial, però aquesta planta en el seu dia era poc comuna a les Hortes.

→ **Albergínia verda d'en Quim Tarrés**

En Quim Tarrés va portar aquesta llavor d'albergínia de França fa 35 anys, i des d'aleshores s'ha cultivat ininterrompudament a Salt. Té un gust diferent de la resta d'albergínies, molt melosa i suau al paladar. Tot i que va venir d'un origen completament diferent, té molta similitud, si no és la mateixa, que l'albergínia verda de Falset.

2. All

– Identificació

Nom comú: All | Nom científic: *Allium Sativum* | Família: Liliàcies

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

L'all és originari de l'Àsia Central, i és present al Mediterrani i a les nostres contrades de temps immemorial. A les Hortes hi és present, tot i que prefereix zones menys humides.

– Informació etnobotànica

L'all té una importància capital en la cuina catalana i per extensió mediterrània. Té múltiples propietats saludables, i es pot consumir sec o tendre. Si es consumeix tendre, la conservació és molt curta i cal consumir-lo ràpidament. Per contra, si vols conservar l'all sec, cal esperar que la planta assoleixi el final del seu cicle, i quan el bulb arriba a la seva màxima grandària, es cull i s'enforca, per guardar-se en un lloc fresc i sec, on es podrà conservar mesos. A les Hortes sempre es té tendència a consumir-lo tendre, ja que a causa de la humitat, l'all sec presenta problemes de conservació.

A partir de l'all es pot preparar un extracte insecticida per a protegir altres plantes de l'hort. Es deixen macerar les cabeces d'all aixafat en aigua durant 24 hores. Després es posa un raig de sabó i es pot polvoritzar directament a la planta.

– Varietats presents a les Hortes

La varietat més comuna a les Hortes és l'all blanc, tot i que n'hi ha d'altres.

2.1. All blanc

És de llarg la més comuna a Catalunya. Presenta uns bulbs de mida mitjana, blanc, i molt regulars.

2.2. All violeta de Banyoles

All vermell molt típic del Pla de l'Estany i de la Garrotxa, molt adequat per guardar sec. la carn és molt blanca i la pell d'un color vermellós. La conservació postcollita és excel·lent.

2.3. All elefant o porrer (*Allium ampeloprasum*)

No és un all pròpiament dit i es relaciona botànicament més amb el porro. Presenta una cabeça molt més gran que un all normal, i té un gust molt més suau.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Normalment, se sembra durant l'hivern, directament a terra, enterrant un gra d'all amb la punta amunt a pocs centímetres de la superfície. S'acostuma a fer un marc de plantació de 20 cm.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

Es fertilitza molt poc. Es pot aportar potassi mitjançant l'aplicació de cendres de fusta. Té molt poca necessitat d'aigua: en un any de pluviometria normal pràcticament no cal regar-los. De fet, un excés d'aigua els hi és molt perjudicial.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

Interaccions desfavorables amb la mongeta i el pèsol. Favorables amb la patata i el tomàquet.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

És molt poc procliu a l'atac d'insectes, però sí que l'afecten els fongs i els virus. El problema sanitari més important és el rovell de l'all, d'origen fúngic, evitable amb tractaments preventius antifúngics. També hi poden haver podridures, originades molt sovint per l'excés de matèria orgànica poc descomposta.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.	X									X	X	X
Floració					X	X						
Recol·lecció					X	X	X					

→ Viabilitat i conservació de les llavors

L'all se sembra a partir dels grans d'alls de les cabeces guardades l'any anterior, enterrant el gra directament al sòl. Si els grans han estat conservats en càmera, no creixeran bé i, per tant, no és en absolut recomanable. Sempre s'ha dit que és molt important sembrar els alls en lluna vella.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya, excepte l'all porrer.



Desquerra a dreta: all elefant o porrer, all blanc i all violeta de Banyoles

3. Bleda

– Identificació

Nom comú: Bleda | Nom científic: *Beta vulgaris* | Família: Quenopodiàcies

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

La bleda és una planta d'origen europeu, sobretot de l'arc mediterrani, península ibèrica i nord d'Àfrica. Ja es cultivava en temps dels grecs, romans i àrabs, i ha estat consumida ininterrompudament des d'aleshores. Sempre s'ha fet a les Hortes, ja que és una planta agraïda de cultivar, en requerir poques atencions i ser molt productiva en quantitat i llargada del temps de recol·lecció.



Bleda verda



Bleda vermella o morada

– Informació etnobotànica

La bleda té multitud de propietats nutritives, conegudes des de l'antiguitat. Tenen molta potència antioxidant gràcies a la seva riquesa en vitamines A, C, E, K, àcid fòlic i betacarotens; així com de minerals com el calci, el ferro, el fòsfor, el potassi i el magnesi. Mai ha tingut especial predicament culinari, però darrerament s'està potenciant el seu consum, sobretot degut a les propietats nutritives abans esmentades.

De forma general, només es consumeix en fresc.

– Varietats presents a les Hortes

Existeixen algunes varietats de bledes, i poden ser d'hivern o d'estiu. A les Hortes la bleda acostuma a ser un conreu més aviat d'hivern.

3.1. Bleda verda

Varietat amb la penca (nervi de la fulla) ampla i de color blanc. Que aguanta bé el fred.

3.2. Bleda groga

També dita de Lió, és una varietat molt productiva, amb fulles de coloració verd groguenc. Li costa espigar, per tant, és indicada per a implantar avançada la primavera.

3.3. Bleda vermella o morada

S'acostuma a cultivar com a hortalissa d'hivern. Les fulles de la bleda vermella són grans i amples, amb un sabor suau i lleugerament amarg.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

A les Hortes la bleda es desenvolupa bé, ja que li agrada la humitat, i els sòls profunds i fèrtils. També li agrada però la terra argilosa i fins i tot calcària. Amb la calor té tendència a espigar ràpidament, i per això a l'estiu no acostuma a cultivar-se.

– Característiques agronòmiques

La bleda és una planta bianual. Si es vol guardar llavor, cal esperar al segon any i recollir-la a finals del cicle. Pel que fa a la recol·lecció, es poden anar tallant fulles, i consumir-les, fins a un màxim de 2 o 3 cops. Es pot fer planter previ si es vol implantar a finals d'hivern. Si es vol implantar a l'estiu, es pot fer sembra directa.

→ Distància de sembra

S'acostuma a deixar uns 40 cm entre planta.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

A la bleda no li agrada la calor, i requereix una humitat constant del sòl, si bé no és extraordinàriament exigent. Li agraden els sòls fèrtils i profunds, però tampoc té grans requisits.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

Interaccions favorables amb la ceba, la col i la mongeta.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Les afectacions més importants són fúngiques, principalment el rovell i podridures. Es pot combatre amb els remeis típics per a fongs: coure, sofre, infusions de cua de cavall, fungicides d'origen làctic, etc. Pel que fa als insectes, com moltes hortalisses de fulla un dels principals enemics és el puçot.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter		X	X			X	X					
Sembra/tras.			X	X				X	X			
Floració					X	X	X					
Recol·lecció				X	X	X			X	X	X	

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de bleda tenen una durada mitjana d'uns sis anys. Tenen una notable facilitat per a la germinació, a molts llocs de vegades es donen sembres espontànies, és a dir, que la llavor per si sola pot germinar sola en determinades condicions.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya, menys la groga.

– “Des de les Hortes”:

→ Bleda de can Burra

En Jordi Oliveras, ha fet tota la vida de pagès, tant de ramader (explotació d'oví) com d'agricultor (conreus extensius, horta). Sempre ha estat un pagès avançat al seu temps. És fill de Granollers de Rocacorba, i fa molts anys que és masover de la Finca Mas Ribot de Salt. Ens va explicar que al mas de Can Burra, a Salt, hi creixia una bleda a prop d'una figuera. Aquesta bleda s'anava reproduint espontàniament cada any, no se sembrava. Una vegada en va recollir la llavor, i sempre l'ha anat fent a casa seva. Es tracta d'un tipus de bleda verda, de penca molt ampla i molt blanca, i fulles de color verd molt intens i brillant.

4. Carbassa

– Identificació

Nom comú: Carbassa | **Nom científic:** *Cucurbita sps.*, *Lagenaria sps.*

Família: Cucurbitàcies | **Altres denominacions:** Carabassa

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

Es tracta d'un conreu originari del centre i de Sud-amèrica, molt implantant de fa anys a casa nostra. A les Hortes és un cultiu molt estès i popular, ja que pel clima i sòl hi creix particularment bé.

– Informació etnobotànica

Es poden distingir dos grans grups de carbasses: les destinades a usos alimentaris, ja sigui per consum fresc, per fer confitures o per alimentar al bestiar, i les utilitzades com a recipients o per a ús decoratiu (gènere *lagenaria*). A les Hortes hi són comunes totes. Pel que fa a les carbasses "decoratives", molta gent les cultiva des del punt de vista lúdic, només per veure si surten formes diferents, i guardar-les i ensenyar-les.

La carbassera s'ha utilitzat moltes vegades per a intercalar-se amb altres cultius, també llenyosos com l'olivera, ja que en ocupar grans extensions de sòl, actua també com a control d'herba adventícia⁽⁶⁾.

– Varietats presents a les Hortes

Tal com passa habitualment amb el nom de les varietats, hi ha problemes de sinonímia. En el cas de les carbasses, hi és present de forma acusada, ja que les denominacions de carbasses de rabequet, violí i cacauet es troben creuades. Les varietats més comunes trobades a les Hortes són:

4.1. Carbassa de cacauet o de violí

La planta presenta uns fruits de mida mitjana, amb una forma que recorda a la forma d'un cacauet, si bé la part inferior és més ampla que la part superior. Té una pell llisa, suau i de color taronja. La carn és de color taronja, de textura ferma. Utilitzada sobretot per a fer cremes o al forn.



Carbassa cacauet



Carbassa del bon gust

4.2. Carbassa del bon gust

És un nom genèric per diferents tipus de carbasses semblant. Carbassa d'entre color verd fosc, gris i groc apagat o taronja intens. De forma ovalada amb un marcat acostellat⁽¹⁾. El pes oscil·la entre els 10 i els 50 kg.



Carbassa del pelegrí (o d'aigua)

4.3. Carbassa cabell d'àngel

Fa uns fruits d'uns tres quilos, de pell blanca i verda. Té la carn blanca filamentada, i de llavors negres. Es conserva tot l'hivern. S'utilitza per fer confitura amb els filaments de la polpa de la carbassa.

4.4. Carbassa del pelegrí

També es coneix per carbassa vinatera o carbassa d'aigua. Són carbasses amb una constricció al mig del fruit, però poden fer formes molt diverses. Té una coberta resistent i prima. És comestible quan és jove, però normalment es fa servir per a contenir líquids, per decoració o com a flotador si es deixa assecat i se'n buida la polpa.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

Com la majoria de les cucurbitàcies no suporta massa bé el fred, però es pot trobar en zones de muntanya.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

De mitjana 2 x 2 metres.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

Necessiten força fertilització. A diferència de moltes altres hortalisses, suporta molt bé el fem fresc sense compostar. Normalment, es fa un clot amb matèria orgànica o compost fresc, i es planta la llavor allà. Necessiten força aigua, especialment quan es comencen a formar els fruits.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

Associació favorable amb la col, el pèsol, la mongeta, la ceba. Desfavorable amb la patata i el rave.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Pel que fa als fongs, el mildiu, oïdi (cendrosa) i fongs que provoquen marciment poden ser molt perillosos pel cultiu. Es poden aplicar els tractaments habituals: llet fermentada, cua de cavall, o tractaments amb coure o sofre. El pugó, que provoca l'aparició a més del virus del mosaic, també és freqüent. Es pot controlar amb sabó potàssic.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.				X	X							
Floració						X	X	X	X			
Recol·lecció										X	X	

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de carbassa tenen una durada mitjana d'uns 5 a 8 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya.

5. Ceba

– Identificació

Nom comú: Ceba | Nom científic: *Allium cepa* L | Família: Liliàcies

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

Es tracta d'un cultiu extraordinàriament antic, present a la Mediterrània des d'abans de l'imperi romà. Ha estat sempre un conreu molt important fins avui dia al nostre país. A les Hortes és un cultiu habitual, però només alguns tipus de varietats.

– Informació etnobotànica

Com s'ha dit abans, el cultiu de la cebra ha tingut una importància capital de temps immemorials, i les implicacions que aquesta hortalissa té en el consum, l'alimentació i la gastronomia segurament no són superades per a cap altra hortalissa d'aquest país. Es pot consumir tendra o en sec.

Si es vol guardar en sec, la cebra "s'enforca", és a dir, es fan trenes agafant la cua de les cebes i es penjen posteriorment en un lloc fresc i sec, on s'assequen i poden aguantar temps. Una curiositat és que, com més fertilització nitrogenada s'ha aplicat al cultiu, menys temps es guarda abans de fer-se malbé.

– Varietats presents a les Hortes

Dins de l'àmbit de les Hortes, la cebra es cultiva per a ser consumida tendra, ja que la cebra per guardar no es conserva bé per culpa de la humitat ambiental. Molts hortolans entrevistats han fet aquesta afirmació. Fora de l'àmbit estrictament de les Hortes, com el Pla de Salt, Domeny, etc. sí que la cebra seca és perfectament viable.

5.1. Cebra bavosa o blanca

Cebra de bulb en forma de fus, dolça però una mica picant i de color blanc. Aguanta bé el fred, però creix una mica més lentament que altres varietats. Va venir del País Valencià, i és apta per a fer-ne calçots.

5.2. Cebra morada

Cebra dolça de color lila, que es pot consumir en fresc o guardar-la per assecar.

5.3. Cebra de Figueres

Varietat de mida gran, de color blanc-lila, ideal per a fer en sec.



Cebra de Figueres



Cebra bavosa o blanca



Cebra morada

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

La cebra es fa arreu de Catalunya, i està molt ben adaptada al territori. Hi ha les varietats d'hivern, que se sembren a principis de tardor i es comencen a collir per a cebra tendra cap al març, i les que es sembren a principis d'any (gener i febrer), que es cullen a principis d'estiu.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Es deixen uns 20 cm entre cada planta.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

Les cebes que es planten tardanes necessiten humitat constant però no excessiva. Els entollaments els hi són molt perjudicials. Les d'hivern són menys exigents. Cal parar atenció amb la fertilització, ja que un excés de fertilització nitrogenada pot provocar problemes. Si cal fertilitzar s'ha de fer amb compost molt madur. En tot cas, no són massa exigents. D'altra banda, com la majoria de les espècies del gènere *Allium*, requereix rotacions llargues per a tornar a plantar. No tenen un requisit de tipus de sòl específic.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

S'aconsella cultivar la cebra amb cultius que tinguin un creixement horitzontal (tomàquets, albergínies, pebrots, enciams, melons), per tal d'optimitzar espai. No s'aconsella cultivar la cebra juntament amb plantes de la mateixa família (els alls i els porros), ni amb altres llegums com les faves i els pèsols.

La cebra, amb la seva particular olor, actua com a repel·lent de molts insectes.

Es molt coneguda l'associació entre la pastanaga i la cebra, ja que la cebra repel·leix la mosca de la pastanaga, i les 2 espècies busquen nutrients en estrats diferents. La cebra també repel·leix cargols i llimacs en enciams i bledes.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Pel que fa a insectes, la mosca de la cebra i els trips són el principal problema. Pel que fa als fongs, el mildiu és el més perillós. Es pot controlar amb els habituals tractaments de preparats de coure, sofre, cua de cavall i llet fermentada.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X						X	X			X	X
Sembra/tras.		X	X							X	X	
Floració						X						
Recol·lecció			X	X	X	X						

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de cebra tenen una durada mitjana només de 2 anys, amb temperatura ambient (ambient fresc i sec).

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya, menys la bavosa.

6. Col

– Identificació

Nom comú: Col | Nom científic: *Brassica oleracea* | Família: Crucíferes

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

Té el seu origen a la Mediterrània oriental, segurament al Llevant peninsular. Al llarg de tota la Història ha estat una de les hortalisses més cultivades a Europa i també al país. De fet, era una de les bases de l'alimentació abans de l'arribada de la patata. Una mostra de la seva importància és que una part de l'actual Rambla de la Llibertat de Girona era anomenada al segle XV plaça de les Cols, i era un emplaçament de mercat. Es continua fent avui dia a les Hortes.

– Informació etnobotànica

Tot i que abans tenia molts més usos que avui en dia, encara queda a la cultura popular moltes reminiscències i referències a la col. A les Hortes encara és un cultiu important, si bé no tan ni de bon tros com ho era cinquanta anys enrere. Abans molta part anava per a alimentació animal, però ara es cultiva gairebé tota per a consum humà. Només alguna petita producció, o bé les restes del cultiu, van a parar als animals, gairebé sempre gallines.

En Quim Tarrés, hortolà de Salt que tota la vida ha treballat a les Hortes, ens explica que hi havia un tipus de col aloma que es feia aquí, abans molt utilitzada pel consum animal, que espigava 2 anys després de la sembra. Aquesta varietat s'ha perdut, i només hi ha actualment la que espiga el mateix any.

– Varietats presents a les Hortes

La col, en ser un cultiu tan antic i resistent, i ser també objecte de fàcil hibridació, (es pol·linitza de forma al·logama⁽⁸⁾) presenta múltiples varietats. Bàsicament, es poden distingir 2 grans grups, les que formen cabdell i les que només formen fulla. Les varietats més reconeixibles que es cultiven a les Hortes són:

6.1. Col d'hivern

Col sense cabdells que té les fulles de forma ovalada de color verd clar amb un suau lobulat. És llisa amb lleugeres ondulacions entre nervi i nervi. Les fulles són molt grans.

6.2. Col aloma

Col sense cabdells, abans destinada a alimentació animal.

6.3. Col de set setmanes

Varietat de cabdell, de cicle curt. D'aquí ve el nom de "set setmanes".

6.4. Col de paperina o de Pasqua

La col de paperina forma cabdell, però, a la vegada té grans fulles també. Té les fulles de color verd clar. Li costa espigar.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

La col sempre ha estat un cultiu molt vinculat a terres amb molt de fred. Hi ha varietats hivernals, com la col de pell de galàpet, que estan perfectament adaptades a les glaçades. És més, es diu que la col que ha patit una glaçada està "tocada pel fred", i que concentra més el sabor. Tot i això, també creix bé en climes temperats, tot i que no suporta la calor.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Es pot sembrar a 50 x 50 cm, les de cicle llarg preferentment una mica més, fins a 60 x 70 cm.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

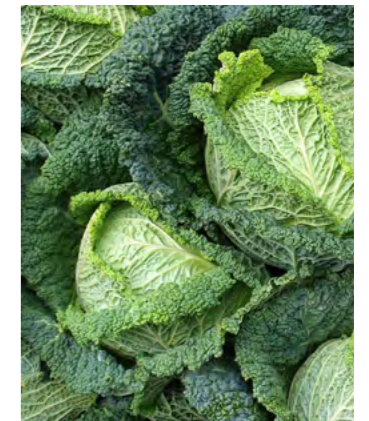
És relativament exigent en el reg, tot i que les varietats de tardor i hivern, amb una pluviometria normal, només cal regar al principi del cicle.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

S'associa bé amb la mongeta i amb la majoria de les solanàcies, sobretot la patata i el pebrot. També amb l'enciam i l'api. Té una marcada associació desfavorable amb la maduixa i amb l'all.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Les plagues més comunes són l'eruga o blanqueta de la col i la xinxa de la col (xinxa roja). Es pot tractar amb *Bacillus Thuringensis*, bacteri que ataca l'aparell digestiu dels insectes i que es pot trobar de forma comercial. El puçot també afecta, sobretot si hi ha altres crucíferes a prop i també la mosca de la col. Pel que fa als fongs, el mildiu també és un problema, que es pot tractar amb infusions de cua de cavall, llet fermentada o sofre.



Col d'hivern



Col de paperina o de pasqua

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X						X	X	X		
Sembra/tras.	X	X							X	X	X	X
Floració						X	X	X				
Recol·lecció	X	X	X	X								X

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de col tenen una durada mitjana d'uns 5 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

Tenen molta facilitat d'hibridació, per tant, si es vol guardar llavor, és convenient deixar molt d'espai entre varietats (mínim 800-1000 metres).

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya.



Enciam meravella



Enciam cua d'oreneta

7. Enciam

– Identificació

Nom comú: Enciam | **Nom científic:** *Lactuca sativa L.*

Família: Asteràcies | **Altres denominacions:** Lletuga

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

L'enciam prové de l'antic Egipte on s'utilitzava les llavors per a fer oli i per a l'ús comestible de les fulles. Posteriorment, es va estendre a través dels grecs i romans, va seguir sent utilitzada també a l'edat mitjana. Durant als segles XVI i XVIII, es van començar a desenvolupar varietats i a ser freqüent als horts. Actualment es consumeix a escala mundial. El cultiu d'enciam està extraordinàriament estès a les Hortes.

– Informació etnobotànica

L'enciam és segurament una de les hortalisses més comuna de les Hortes. Hi ha hortolans que compren directament planter, però molts altres es guarden la llavors i la fan any rere any.

Els enciams de les Hortes són per consum humà, i de forma general només es consumeixen el fresc. D'altra banda, tampoc té sentit la conservació de l'enciam perquè es pot cultivar gairebé tot l'any.

– Varietats presents a les Hortes

A les Hortes es cultiven múltiples varietats d'enciams, tal com s'ha exposat a l'apartat anterior. Tot i això, les varietats que segons les prospeccions efectuades, es passen a llistar les varietats més implantades a les Hortes són les següents:

7.1. Meravella d'estiu

Varietat que forma un cabdell bastant compactat i fulles ovalades, de 17 a 20 centímetres de llargària, de consistència mitjana i amb una marcada ondulació al marge, que té un doble dentat. Quan és madur, al final de les fulles s'aprecia un to marronós.

7.2. Cua d'oreneta

Es caracteritza per tenir unes fulles molt dentades i primes, fins a 30 centímetres de llargada. Creix en condicions temperades, ja que és una varietat sensible a l'espigat. Gust molt suau i textura fina.

7.3. Llarg

Varietat amb fulles robustes i forts nervis, molt resistent a la calor. Presenta les fulles relativament compactades i d'un verd viu, que poden fer fins a 40 centímetres de llarg. Tal com indica el seu nom, presenta forma allargada. Aquí s'inclou també l'enciam romà i el blanc.

7.4. Del sucre

Enciam ondulat i color verd clar i de gust suau però cruixent. És una varietat sensible a l'espigat i als voltants de la fulla hi trobem un color més fosc tirant al morat.

7.5. Escaroler

Es tracta d'una varietat arrossada i amb un cabdell de grans dimensions, d'entre 25 i 30 centímetres. Les fulles són de color verd clar, cruixents i amb els marges lobulats i lleugerament dentats.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

L'enciam ha estat sempre molt estès a Catalunya. L'enciam llarg és segurament el més comú i el de més presència a les Hortes. Al Vallès i el prelitoral l'enciam escaroler hi predomina.

– Característiques agronòmiques

S'acostuma a fer planter els mesos freds. A la primavera es fa el trasplantament. Molt avançada la primavera o a l'estiu no s'acostuma a fer cap implantació, ja que l'enciam s'espiga massa ràpid amb calor intensa.

→ Distància de sembra

El marc de plantació és variable, però es pot fer a 30/20 cm.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

L'enciam creix a gran varietat de sòls, tot i que té preferència per a sòls lleugers i rics en matèria orgànica. Necessita aigua de forma abundant, ja que té un sistema radicular molt petit i, per tant, molt sensible a la sequera.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

No té gaires interaccions desfavorables. Al costat de les cebes li va bé, perquè li repel·leixen els cargols i llimacs. Com que té unes arrels molt superficials, es pot posar molt proper a altres espècies amb arrel profunda (pastanaga, tomàquet, etc.)

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Les afectacions més perilloses per els enciams solen ser malalties fúngiques, especialment el mildiu i la botritis. Per tal de fer-hi front, els tractaments amb productes amb coure són molt eficients però abans de tot cal no regar en excés per tal de prevenir-les. Entre les malalties viriques trobem el mosaic de l'enciam. Per evitar-lo cal fer llargues rotacions, i realitzar una molt bona gestió de la higiene de les llavors per evitar que es propagui.

Cal evitar que el reg esquitxi amb fang les fulles, ja que aquesta pot ser una font de bacteris. Per tal que els enciams llargs siguin més blancs i tendres, cal lligar-los amb un cordill uns dies abans de la collita.



Enciam llarg



Enciam del sucre



Enciam escaroler

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X							X	X	X	X
Sembra/tras.	X	X	X							X	X	X
Floració							X	X				
Recol·lecció	X			X	X	X						X

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors d'enciam tenen una durada mitjana d'uns 5 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

Tenen una fàcil reproducció, i sovint es dispersen ràpidament, ja que la llavor és molt petita i quan s'asseca el vent la pot escampar lluny. Si es vol evitar això, es pot lligar una bossa al cos floral de planta. Té pol·linització autògama⁽⁹⁾.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya.

– “Des de les Hortes”:

→ Enciam cua d'oreneta d'en Jordi Oliveras

En Jordi Oliveras, el masover de la Finca Mas Ribot de Salt, entre moltes altres coses, ens explica que cultiva un enciam cua d'oreneta (també anomenat fulla d'espasa), molt antic, que el va treure de Susqueda fa més de 50 anys. Fa anys es va perdre, però el seu germà a Aiguaviva encara conservava llavor i es va poder recuperar. Té una fulla més forta i un color verd més intens que l'ecotip⁽⁵⁾ més comú.

Per fer el planter, penja la planta ja granada de l'enciam de cap per avall dins l'hivernacle, procurant tenir la terra de sota sempre ben humida: les llavors en caure germinen de forma natural.

8. Mongeta

– Identificació

Nom comú: Mongeta | **Nom científic:** *Phaesolus vulgaris* L. *Phaesolus coccineus* L. *Vigna unguiculata*

Família: Fabàcies (Ileguminoses) | **Altres denominacions:** fesol, bajoca

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

La mongeta comprèn un grup d'espècies amb trets comuns però molt heterogeni. La majoria de les varietats venen d'Amèrica, i les van portar els colonitzadors a partir del segle XV. Quan van arribar ja eren un grup heterogeni, ja que hi havia espècies que venien de l'Amèrica Central però també provinents de la regió andina. Però a més, hi ha espècies de mongeta que ja eren preexistents aquí, com són les del gènere *Vigna*, que es creu que tenen l'origen a l'Àfrica. En tot cas, és un conreu absolutament arrelat al nostre país, molt majoritari ja al segle XIX. La producció de mongeta tendra, però sobretot de gra era molt important fins als anys setanta del segle XX. A partir d'aleshores, va començar a davallar. Avui en dia continua sent un cultiu destacat, ja sigui pel cultiu de mongeta tendra de varietats comercials, com per cultius de mongeta per gra en varietats de valor afegit.

Possiblement és l'espècie hortícola més cultivada a les Hortes avui en dia després del tomàquet.

– Informació etnobotànica

Avui en dia la mongeta es cultiva pel consum humà, de dues maneres molt diferenciades: com a mongeta tendra o com mongeta seca. Com a tendra, es consumeix acabada de collir, amb tavella inclosa. Com a seca, deixada assecar a la mateixa planta, i només aprofitant la grana.

La mongeta en totes les variants, té un bagatge important en les arrels del país. Hi ha varietats extraordinàriament identificades amb el territori d'on és típic el seu conreu (els fesols de Santa Pau a la Garrotxa i el sòl volcànic, o la mongeta del ganxet al Vallès o al Maresme), i d'altres cultius menors distribuïts en altres indrets, però molt identificables (mongeta del carai, fesol de l'ull ros, fesol afartapobres, mongeta de Collsacabra, etc.).

La mongeta conté molts hidrats de carboni complexos i un 25% de fibra. Aquesta gran quantitat de fibra ajuda a regular el trànsit intestinal i afavoreix el creixement de la flora intestinal beneficiosa per a l'organisme. El seu consum provoca sensació de sacietat, motiu pels quals són una opció molt saludable i indicada en dietes de control de pes.



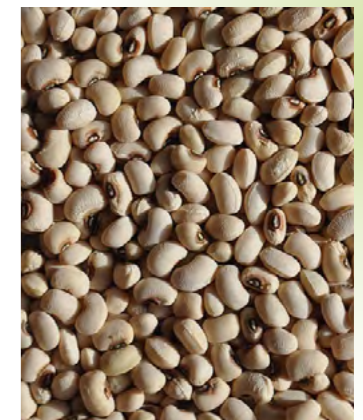
Mongeta perona



Mongeta del ganxet



Mongeta del cuc



Mongeta de l'ull ros

Les mongetes pràcticament no contenen lípids, tan sols un 1,5%, són riques en vitamines del grup B i pel que fa a minerals destaquen pel seu contingut en potassi, ferro i magnesi.

És un ingredient essencial a la cuina catalana, consumides en mil i una formes diferents: com a plat principal de mongeta bullida amb patates, al vapor, saltejada, d'acompanyament; com mongeta seca amb el típic acompanyament a la botifarra o d'altres carns a la brasa, saltejades, bullides, guisades, empedrades, etc.

Cal destacar que la mongeta, com la majoria de les lleguminoses, és molt utilitzada per a fer rotacions de cultiu, ja que fixa nitrogen atmosfèric al sòl, a més de millorar-ne l'estructura.

– Varietats presents a les Hortes

Com s'ha comentat, en haver-hi tantes varietats diferents de mongetes, i tantes denominacions diferents, la llista de varietats serà incompleta, però sí que es poden recollir les més importants. Cal destacar també, que molts hortolans compren llavor de mongeta comercial. Això és un fet habitual en espècies que se sembren directament a partir del fruit comestible de l'any anterior. Possiblement és perquè són llavors que ocupen espai i també són més econòmiques que el planter. Això passa sobretot per la mongeta tendra, on tenen molt de pes varietats com la carolina, negreta, Buenos Aires, etc... En canvi, molta gent sí que es guarda la llavor de mongeta seca.

8.1. Mongeta perona

Varietat provinent de l'Argentina (el nom ve d'Evita Perón) però naturalitzada aquí fa temps. De tavella mitjana, ampla i aplanada, cicle mitja, amb relativa tolerància a les glaçades. De mata alta i d'elevada producció.

8.2. Mongeta del cuc

Varietat moltes vegades de mata baixa, molt productiva, de tavelles llargues i rodones.

8.3. Mongeta lila

Varietat que pot ser de mata alta o baixa, que té com a distintiu el color lila intens de la tavella. Aquesta és plana i llarga, i es torna verda quan es cuina. Molt productiva. Són fines de gust.

8.4. Mongeta del ganxet

Deu el seu nom al característic ganxo dels seus extrems i es troba molt arrelada al Vallès i Maresme, on disposa de Denominació d'Origen Protegida (D.O.P.) tot i que es cultiva arreu de Catalunya. Les llavors són aplanades, blanques i tenen un gran prestigi gastronòmic per la seva textura fina i cremosa, poca percepció de la pell i just molt suau.

8.5. Mongeta de l'ull ros

Molt sovint anomenat fesol de l'ull ros, és una varietat tradicional⁽¹⁴⁾ a les comarques del pla de l'Estany, Empordà, Garrotxa, Berguedà i Maresme. És una planta de mata baixa, i la llavor és de color blanc amb una taca marronosa al mig. És una mongeta petita, de gust suau i la pell molt fina.

8.6. Mongeta del carme

Mongeta de mata alta, de molta fulla i de flor blanc-rosàcies. La tavella té un color vermell intens. Les granes són de color beix amb un petit ull marró fosc. Es consumeix com a mongeta tendra. Arrelada a Osona i la Garrotxa, el seu cultiu ha perdut importància darrerament.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

És un cultiu molt habitual a les Hortes, ja que hi creix bé. És sensible al fred i per això és un cultiu de primavera a tardor.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Per varietats d'aspre es pot deixar com a màxim 70x70 cm, tot i que sovint se'n deixa menys (50 x 60 cm) Per varietats de mata baixa o poc vigoroses, es pot deixar 40 x 50 cm.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

Generalment, totes les varietats de mongeta tenen uns requisits mitjans de reg. No requereix tampoc massa fertilització. Les varietats d'aspre són una mica més exigents que les de mata baixa. En terrenys molt calcaris i de pH elevat, les mongetes tendres adquireixen una textura dura i perden atractiu al paladar.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

La mongeta de mata alta té la famosa associació precolombina, consistent en sembrar prop al blat de moro i mongeta. El blat de moro actua com a tutor de la mongeta.

Les mongetes tenen sinergies favorables amb la col, però no tolera bé l'all ni la ceba, ni tampoc altres lleguminoses (pèsols, etc..)

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

El pugó ataca sovint a la mongeta. Per evitar-lo, cal vigilar la sobrefertilització. Si apareix, el sabó potàssic és molt efectiu. Pel que fa a insectes, l'aranya roja pot provocar importants afectacions. Es pot evitar amb sabó potàssic o sofre. Els trips també són un problema, que es pot solucionar creant les condicions per a atraure fauna depredadora (sífids, crisopes...) o aplicant tractaments de nim. Pel que fa als fongs, el mildiu, oïdi (cendrosa) i fongs que provoquen marciment poden ser molt perillosos pel cultiu. Es poden aplicar els tractaments habituals: llet fermentada, cua de cavall, o tractaments amb coure o sofre.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

Mongetes tendres:

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.				X	X	X						
Floració					X	X	X	X				
Recol·lecció							X	X	X	X		

Mongetes seques:

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.							X					
Floració									X	X		
Recol·lecció										X	X	

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les mongetes tenen una durada mitjana d'uns 3 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant. S'aconsella congelar les mongetes 48 hores abans de guardar-les.

Molt recomanable fer sempre sembra directa en tots els casos, en cops de 3 (3 llavors per forat), a una profunditat de 3/4 cm. Si la llavor es creu que està en mal estat, es pot augmentar els cops a 4 o 5.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya, menys la mongeta lila.

9. Fava

– Identificació

Nom comú: Fava | **Nom científic:** *Vicia Fava* | **Família:** Fabàcies (lleguminoses)

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

Originària del Pròxim Orient, estesa al nostre país des de fa molt temps. A l'edat mitjana ja era un cultiu molt habitual. Durant el segle XX era també molt important. Va patir una davallada de consum a finals de segle i principis de segle XXI, però darrerament s'està recuperant el seu conreu. Cal destacar que el seu alt contingut proteic el fa adequat per a dietes sense proteïna animal. Es cultiva habitualment a les Hortes, sent un dels principals conreus d'hivern juntament amb el pèsol. Hi ha 2 tipus de subespècies la "major" i la "minor". A casa nostra la més cultivada amb diferència és la "major". La "minor", com el seu nom indica, és una planta més petita i la fava es destina bàsicament a consum animal.

– Informació etnobotànica

La fava avui en dia s'utilitza per al consum humà. Per consum animal es conrea una varietat de fava, anomenada favó (*Vicia fava* var. *Equina*), que té un contingut molt elevat de proteïna i és molt utilitzada per fer pinso.

Cal destacar que la fava és molt emprada per a fer rotacions de cultiu, ja que al ser una lleguminosa fixa nitrogen atmosfèric al sòl, a més de millorar la seva estructura.

Com s'ha dit abans, la fava té un alt contingut proteic, a més de molta fibra. Això fa que sigui un llegum molt saludable. Es consumeix gairebé sempre tendra. La cultura popular sol aconsellar no consumir faves tendres els vespres perquè tenen fama de provocar malsons. Això segurament és degut al fet que tenen una digestió lenta i és millor no consumir-ne en excés ni als vespres.

– Varietats presents a les Hortes

Molta part del cultiu de la fava dins de les Hortes prové de varietats comercials, ja que no és una planta de la qual aquí la gent tingui massa costum de guardar-se les llavors. La varietat comercial Histal, molt productiva (tipus de fava aiguadolça), és una de les més utilitzades. De varietats locals tenim:

9.1. Fava del país

Varietat de cicle mitjà, amb relativa tolerància a les glaçades. Té la tavel·la molt llarga.

9.2. Fava mutxamel

Varietat provinent de València (poble de Mutxamel), però naturalitzada de fa molt de temps. Té un cicle curt, d'una alçada entre 60 i 80 cm, i tavel·les llargues i carneses.

9.3. Fava reina mora

Tipus de fava mutxamel, que té un cicle encara més curt. Quan s'asseca té un color lila brillant.

9.4. Fava aiguadolça

És una fava de gra mitjà i forma tavel·les que contenen entre 5 i 7 llavors. Són unes plantes vigoroses que fàcilment arriben fins a la barbeta, ben plenes de tavel·les. Per la longitud de les seves tavel·les és molt apta per a consum com a faveta menuda. És d'origen andalús (del poble d'Aguadulce de la província de Sevilla), però naturalitzada de fa molt de temps aquí.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

És una planta d'hivern, que tolera bé el fred, tot i que no el fred excessiu (fins a -4 °C). A les Hortes es fa bé, ja que li agrada la humitat i el tipus de sòl franc⁽¹¹⁾ de la zona, tot i que també s'adapta bé als sòls forts i argilosos⁽¹⁰⁾.



Fava del país



Fava reina mora



Fava mutxamel

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Es deixa sempre mínim 30/40 cm entre plantes de varietats poc vigoroses i fins a 50 cm en la resta.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

S'adapta a sòls francs⁽¹¹⁾, argilosos i llimosos⁽¹²⁾. No requereix massa fertilització, només és exigent en potassi. No tolera la calor, i necessita reg constant, si bé no és excessivament exigent en aigua.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

Tolera bé la col, però no es convenient fer-les amb altres lleguminoses (pèsols, cigrons, mongetes...). Tampoc alls o cebes. Molta gent la intercala entre les plantes espinacs o enciams, per tal d'aprofitar l'espai: els creixements són diferents, i les arrels de la fava són profundes mentre que les altres són superficials.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

El principal problema sanitari la fava és el pugó. Per evitar-lo, cal vigilar la sobrefertilització. Si apareix, el sabó potàssic és molt efectiu. També poden patir atacs de cargols o llimacs.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.	X	X								X	X	
Floració			X	X								
Recol·lecció				X	X							

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de fava tenen una durada mitjana d'uns 5 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

S'acostuma a fer sempre sembra directa, en cops de 3 (3 llavors per forat), a una profunditat de 3/4 cm.

De les varietats aquí descrites, només hi ha registrada la fava reina mora.

10. Patata



Patata Kennebec



Patata Red pontiac

– Identificació

Nom comú: Patata | **Nom científic:** *Solanum tuberosum*
Família: Solanàcies | **Altres denominacions:** pataca

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

Es tracta d'un cultiu d'origen americà que es va introduir a Europa a partir de la península Ibèrica al segle XVI. Va esdevenir un conreu dominant a Europa al llarg dels següents segles. A Catalunya és tradicional de fa generacions i també a les Hortes de Santa Eugènia. L'emplaçament principal de conreu sempre ha estat la muntanya.

– Informació etnobotànica

Les patates que avui en dia tenim al país en la seva gran majoria han vingut d'altres països europeus. A causa d'això, les varietats locals que hi havia aquí s'han anat perdent, pràcticament només amb l'excepció de la patata del bufet.

– Varietats presents a les Hortes

Hi ha infinitat de varietats de patates presents a les Hortes. La gran majoria són varietats comercials. Les més significatives són:

10.1. Kennebec

Aquesta varietat, una de les més cultivades en l'àmbit mundial, és ovalada i de mida gran. La seva pell és fina i groguenca i per dins és blanca. Té un gust fort, és força aspre i conté molt midó. Aquest fet fa que es tracti d'una patata molt consistent. Es tracta d'un cultiu molt resistent a la sequera i a temperatures baixes.

10.2. Red pontiac

La seva pell dona el nom a la varietat i, és que, aquesta és d'un vermell característic, que fa contrast amb el seu interior blanc. La pell és llisa i la forma arrodonada. Es tracta d'una varietat semitardana bastant popular i en destaca la seva resistència a ennegrir un cop cuïta.

10.3. Del bufet

Aquesta varietat local catalana va estar a punt de desaparèixer a causa de la seva baixa producció, la seva forma irregular i una gran quantitat d'ulls on grillar. Actualment, ha tornat a consumir-se en alguns restaurants per tal de posar-la en valor. Existeixen dues varietats dins d'aquesta: la blanca i la violeta. Es tracta d'una patata tardana.

10.4. Patata lila

Aquesta inconfusible patata destaca pel seu color lila tant per dins com per fora, fins i tot cuïnada. Té el seu origen a Bolívia i Perú, però actualment es cultiva i cuina molt a França. La seva forma és molt variada i es tracta d'una patata suau.

10.5. Mona Lisa

Patata petita, de color groc clar, de pell fina i suau, i forma ovalada i allargada. Té molt poca proporció d'aigua comparada amb les altres varietats més conegudes.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

No suporta el fred, però tampoc rendeix bé amb la calor forta.



Patata lila



Monalisa

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Normalment 30 x 50 cm.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

Li agraden els terrenys profunds, amb elevada presència de matèria orgànica, ben fertilitzats i no massa argilosos⁽¹⁰⁾. Pel que fa al reg, en zones de muntanya, en una època de pluviometria normal, és viable fer-la en secà. En zones més litorals, cal regar per assegurar la producció. Es recomana regar especialment entre la floració i el començament del marciment de la planta, moment en el qual es tallarà el reg.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

No li agrada la presència propera d'altres solanàcies, especialment del tomàquet. Té associació favorable amb les faves, les cols i la coliflor.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

La plaga més característica de la patata és l'escarabat de la patata, que té uns ratllats negres i taronges/grocs al dors molt identificables. Es pot eliminar amb aplicacions de nim, però els afecta sobretot en fase larvària.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.			X	X	X							
Floració					X	X	X					
Recol·lecció							X	X	X			

Aquest calendari es correspon a les Hortes, a muntanya i en climes més freds és molt comú endarrerir la sembra i collir passat l'estiu. També es pot fer patata tardana, sembrant-la a juliol i agost, però no és habitual.

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les patates se sembren a partir dels tubercles de l'any anterior, i no s'acostuma a guardar la llavor en sí. Es recomana comprar patata de sembra cada 2 o 3 anys.

Aquestes varietats no estan inscrites al Registre de Varietats Locals de Catalunya.

11. Pebrot

— Identificació

Nom comú: Pebrot | **Nom científic:** *Capsicum annuum* | **Família:** Solanàcies

— Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

El pebrot ve dels Andes i es va introduir a Europa a partir de la península Ibèrica al segle XVI. A Catalunya és tradicional des de fa generacions i també a les Hortes de Santa Eugènia.

— Informació etnobotànica

A grans trets, els pebrots es podrien classificar en dos grans grups, els de gust picant i els de gust dolç. Dins les varietats dolces hi ha les de fruit vermell i carnos, i els verds més allargats. Els vermells que se solen consumir en fresc o cuinats. Els verds són menys carnosos, es cullen verds i s'utilitzen per cuinar. Hi ha varietats com els pebrots del Piquillo, petits i vermells, que es fan servir per fer conserves. Les varietats picants s'anomenen també en alguns llocs bitxos, i acostumen a ser de forma allargada.

El pebrot s'ha cultivat sempre a les Hortes i es segueix cultivant sovint en l'actualitat. Els bitxos i pebrots allargats petits es poden assecar, i també es pot arribar a fer en pols, com el típic pebrot d'Espelette o Ezpeleta del País Basc francès. També es pot fer conserves cuites com la samfaina, que degudament tractada tèrmicament es pot conservar mesos. Un mètode molt habitual també és fer conserva amb aigua, sal i vinagre.

— Varietats presents a les Hortes

Les varietats més comunes trobades a les Hortes són:

11.1. Llarg d'escalivar

També anomenat pebrot llarg de Reus. És un pebrot vermell de grans dimensions, amb 3 o 4 caires (costats o arestes del fruit), de gust molt dolç.

11.2. Italià

Varietats de pebrot allargat, de mida petita o mitjana. El fruit madur és de color verd, i al final del cicle es torna vermell. Es cuina fregit o cuit, no es menja cru.

11.3. Bitxo de Girona

Com el seu nom indica, és molt cultivat a la província. És un pebrot allargat i prim, no picant, de color groc-verdós, de sabor suau, i té una mida aproximada de 15 cm. El tret diferencial és la dolçor del seu gust, així com una aroma intensa i una pell molt fina. També és un tipus de pebrot molt indicat per escalivar o fregir. És molt habitual fer-ne conserva amb sal i vinagre.

11.4. Morro de vedell

Planta amb fruits vermells en maduresa, amb 4 caires molt marcats (lòbuls). És gruixut, amb una secció vagament quadrada o rectangular i no especialment llarg. Gust suau, gens picant. Pell gruixuda.

— Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

Necessita sòls rics en matèria orgànica, profunds, amb textura franca-sorrenca no massa argilosa⁽¹⁰⁾. Necessita calor per a desenvolupar bé la planta (fulles i arrels), i té uns requisits d'aigua rellevants, però menors que l'albergínia.

— Característiques agrònòmiques

És un cultiu amb unes necessitats i uns cicles similars a l'albergínia. El pebrot, però, sí que és convenient efectuar podes dels brots axials (laterals).

Tal com passa amb l'albergínia, la germinació de la llavor és més lenta i desigual que una altra solanàcia com la tomaquera. La collita s'inicia a finals de juny, i pot continuar fins a l'arribada del fred a la tardor, amb la temporada bastant avançada.

→ Distància de sembra

Normalment 40 x 50 cm.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

És una planta que necessita calor; el fred alenteix el seu creixement. Necessita molt sol i és exigent en reg, tot i que no tant com l'albergínia. És exigent en fertilització.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

El pebrot s'associa molt bé amb una àmplia varietat de plantes. Es pot sembrar acompanyada de cols, espinacs i remolatxes. Amb tot, però, hem d'evitar associar-la amb tomàquets.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Pel que fa a plagues, l'eruga barrinadora del tomàquet també afecta molt el pebrot. Es pot tractar amb aplicacions regulars de nim i de *Bacillus Thuringiensis*.

Els fongs (*fusarium* i mildiu sobretot) també tenen molta afectació. Es poden combatre amb aplicacions de coure, i aplicacions preventives de cua de cavall i llet fermentada. Cal evitar l'excés de fertilització i fer rotacions llargues.



Pebrot llarg d'escalivar



Pebrot italià



Pebrot bitxo de Girona

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter		X	X									
Sembra/tras.				X	X	X						
Floració					X	X	X					
Recol·lecció						X	X	X	X			

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de pebrot tenen una durada mitjana d'uns 2 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya, menys el pebrot italià.

12. Pèsol

– Identificació

Nom comú: Pèsol | Nom científic: *Pisum sativum* | Família: Fabàcies (lleguminoses)

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

Originària del Pròxim Orient, estesa al nostre país de fa molt temps. A l'edat mitjana ja era un cultiu molt habitual. Com moltes altres lleguminoses, la seva importància va anar davallant durant la segona meitat del segle XX. A principis del segle XXI va assolir la superfície de conreu més baixa, però en els darrers anys el seu cultiu ha remuntat amb força. Els motius són el prestigi que han recuperat les lleguminoses com a aliment, i sobretot en aquest cas l'ús del pèsol per a alimentació animal, ja que a causa del seu alt contingut proteic és molt indicat pels pinsos.

Es cultiva habitualment a les Hortes, sent un dels principals conreus d'hivern juntament amb la fava.

– Informació etnobotànica

Com s'ha dit abans, el pèsol s'utilitza per a consum humà i animal. En el cas de les Hortes, el pèsol s'utilitza només per alimentació humana. Cal que destacar que el pèsol és molt emprat per a fer rotacions de cultiu, ja que en ser una lleguminosa fixa nitrogen atmosfèric al sòl, a més de millorar-ne l'estructura.

Com s'ha dit abans, el pèsol té un alt contingut proteic, a més de molta fibra, com totes les lleguminoses. Es consumeix gairebé tendre, o bé es pot assecar i consumir posteriorment.

– Varietats presents a les Hortes

Molta part del cultiu del pèsol dins de les Hortes prové de varietats comercials, ja que no és una planta de la qual aquí la gent tingui massa costum de guardar-se les llavors. De varietats locals tenim:



Pèsol tirabec

12.1. Del ganxo

Varietat de mata baixa, d'una alçada mitjana de 50 cm. El seu nom ve indicat per la curvatura de la tavella quan està madura. El gra dins de la tavella està molt atapeït, i sovint el pèsol adopta una forma quadrada a causa de la pressió.

12.2. De floreta

Varietat provinent d'Austràlia, però naturalitzada aquí fa molt de temps. És una varietat de mata alta, d'una alçada que pot arribar als 120 cm, i un pèsol de mida una mica més petita de l'habitual.

12.3. Tirabec

Tipus de fava mutxamel, que té un cicle encara més curt. També s'anomena caputxí, estirabec i tirabeques, originària d'Àsia. Quan s'asseca té un color lila brillant, com la seva flor, i se'n consumeix tota la tavella. És una lleguminosa que s'emparra, de gust més dolç que el pèsol.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

És un planta d'hivern, que tolera bé el fred, tot i que no el fred excessiu (fins a -4 °C). A les hortos es fa bé, ja que li agrada la humitat i el tipus de sòl franc⁽¹¹⁾ de la zona, tot i que també s'adapta bé als sòls forts i argilosos⁽¹⁰⁾.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Es deixa sempre un mínim de 30/40 cm entre plantes de varietats poc vigoroses i fins a 50 cm en la resta. Les varietats de mata alta i mitja (varietats d'aspre) necessiten algun tipus de suport per tal que la planta s'enfili amb l'ajuda dels cercells. El suport no pot ser llis, ja que a la planta li costaria d'agafar-se.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

S'adapta a sòls francs, argilosos i llimosos⁽¹²⁾. No requereix massa fertilització, només és exigent en potassi. No tolera la calor, i necessita reg constant, si bé no és excessivament exigent en aigua.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

Tolera bé la col, però no és convenient fer-les amb altres lleguminoses (cigrans, mongetes...). Tampoc alls o cebes.

Tal com s'ha dit abans, és una excel·lent espècie per a intercalar en rotacions. En aquest cas es farà abans d'una espècie exigent en nutrients, per exemple una solanàcia com l'albergínia, pebrot, tomàquet, patata...

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

Pel que fa a plagues d'insectes, el principal problema sanitari la fava és el pugó. Per evitar-lo, cal vigilar la sobrefertilització. Si apareix, el sabó potàssic és molt efectiu. També poden patir atacs de cargols o llimacs.

De malalties fúngiques, el Fusarium (marciment), el mildiu i sobretot l'oidi són els principals problemes. del gènere Rhizoctonia, Phytophthora i Fusarium. Caldrien tractaments típics per a aquests tipus de fongs: coure, cua de cavall, llet fermentada, etc. o millor sofre en el cas de l'oidi.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.	X	X									X	X
Floració				X								
Recol·lecció				X	X							

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de pèsol tenen una durada mitjana d'uns 3 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

S'acostuma a fer sempre sembra directa, en cops de 3 (3 llavors per forat), a una profunditat de 3/4 cm.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya.

13. Salsafí

– Identificació

Nom comú: Salsafí | **Nom científic:** *Tragopogon porrifolius*

Família: Asteràcies | **Altres denominacions:** Salsifí, barba de cabra

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

El salsafí és originari del Mediterrani, i avui en dia és un conreu bàsicament europeu. A França, Holanda i Bèlgica continua sent important. A casa nostra el conreu ha disminuït molt, però encara és tradicional a les comarques gironines, especialment al Gironès, Pla de l'Estany i especialment a la Selva.

– Informació etnobotànica

La part més utilitzada del salsafí és l'arrel, tot i que també es poden consumir les fulles. L'arrel, convenientment neta i pelada, és un excel·lent acompanyament de guisats, ja que té una textura fina i melosa que absorbeix molt el gust del guisat. És un cultiu en recessió, segurament pel fet que costi de preparar per al seu consum. Tot i això, els guisats amb salsafins encara estan incorporats a la memòria col·lectiva de famílies de la Selva, Gironès i Pla de l'Estany, i encara perduren el dia a dia. Alguns restaurants d'aquestes comarques també el tenen incorporat a les seves cartes, fent que aquest tubercle encara no tingui perdut el seu ús al país.

– Varietats presents a les Hortes

Hi ha 2 tipus molt diferenciats de salsafí, el blanc i el negre. El salsafí negre (*Scorzonera hispanica*) és molt comú a la resta d'Europa, però aquí el seu consum és força residual. Sempre s'ha dit que no és tan fi com el blanc, i que el seu consum provoca flatulències. El salsafí negre també rep el nom d'escurçonera, a causa de la creença ancestral (falsa) que curava les picades d'escurçó. Aquest fet segurament venia provocat per la semblança del tubercle amb la pell d'un escurçó. En tot cas, a casa nostra la varietat més comuna és la blanca.



Salsafí blanc (planta)



Salsafí blanc (arrel)

13.1. Salsafí blanc

Varietat amb una arrel de gran mida, d'entre 20 i 30 cm i 2 o 3 de gruix. Il·lis, lleugerament allargat i corbat. La carn és de color groc i blanquinosa. És originària de la regió mediterrània. Les seves fulles són allargades i primes, disposades en roseta basal i fa una flor lila.

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

És originari del Mediterrani oriental i va ser conreat per primera vegada a França i Itàlia. Va ser portat a Amèrica del nord en el segle XVIII.

– Característiques agronòmiques

→ Distància de sembra

Dins de línia cal separar-los entre 20/25 cm i cal deixar una separació de mig metre entre línies. L'ideal és sembrar les llavors a 1,30 cm de profunditat. Es reproduceix per sembra directa.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

Cultiu bianual que necessita sòls rics en matèria orgànica, profunds i preferentment bàsics i rics en calç. Cal mantenir la humitat del sòl constant per evitar que les arrels s'endureixin, pot arribar a quedar fangosa la terra. Així i tot, és força resistent a la sequera i li agrada estar exposada al sol.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

El cultiu associat del salsifí són les pastanagues i els porros. No obstant això, és millor evitar la combinació amb la patata i la carxofa. La rotació de cultius no és estrictament necessària, però s'aconsella per tal d'evitar malalties associades al sòl.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

La plaga que més pot afectar al salsafí és el pugó, problema que es pot resoldre ruixant sabó potàssic. També es pot observar malalties fúngiques com l'oidi, aleshores un tractament amb sofre pot anar bé per a erradicar-ho.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.			X	X								
Floració				X	X	X						
Recol·lecció										X	X	X

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors apareixen en forma de plomall després de la floració. Es tracta de llavors semblants a les d'un pixallits, però, en aquest cas, aquestes són d'entre 1 i 1,5 cm de llargada, marrons i enganxades a una cipsela (plomall enganxat a la llavor). Quan aquestes es desprenen fàcilment de la planta ja es poden agafar i guardar. Per tal de reduir la humitat del recipient on es guardi, cal deixar només la llavor. No cal fer cap més processament de la llavor.

La varietat de salsafí blanc es troba actualment en fase de tramitació al Registre de Varietats Locals de Catalunya.

14. Tomàquet

– Identificació

Nom comú: Tomàquet | **Nom científic:** *Solanum lycopersicum*
Família: Solanàcies | **Altres denominacions:** Tomata

– Història i vinculació de l'espècie i varietats amb el territori

El tomàquet és originari de la regió andina de Sud Amèrica, i durant molts anys es va cultivar a Europa com a planta ornamental. El cultiu del tomàquet està associat a les Hortes de Santa Eugènia des de sempre. Aquí des de fa moltes generacions s'hi ha anat cultivant el tomàquet de Pera, de pometa i de penjar. Actualment, és l'hortalissa més important i coneguda de les Hortes, i les varietats existents de fa temps han augmentat molt.

– Informació etnobotànica

El tomàquet és segurament l'hortalissa més apreciada de les Hortes i una de les més cultivades. També és la que els hortolans conserven més i es guarden la seva llavor any rere any. Moltes vegades es fan rotacions de llavors de diferents varietats entre els hortolans veïns i amics, i hi ha un intercanvi de llavor i planter espontani. Això passa a les Hortes amb freqüència amb les espècies més comunes, però amb els tomàquets aquesta pràctica és molt més important. Com s'ha comentat abans, les varietats més tradicionals⁽¹⁴⁾ de les Hortes són les de Pera, pometa i les de penjar. Les tomates de penjar es guarden en molts casos des de temps immemorial (en la prospecció s'han trobat casos de llavors replicades ininterrompudament durant més de 80 anys). Possiblement és degut al fet que aquest tipus de tomàquet es guarden en llocs frescos i secs i poden durar fins a la temporada següent. Això fa que no cal que es guardi llavor, sinó que simplement s'agafi un tomàquet i directament es facin germinar les llavors fresques. Des de fa temps, hi ha hagut una gran proliferació de varietats importades, i que ja estan completament naturalitzades i adaptades a la zona. Parlem de varietats com: cor de bou, del pebrot, Montserrat, etc.

Els tomàquets de les Hortes són per consum humà, i de forma general tenen 3 maneres de consumir-se: per a consumir en fresc (amanides, etc.), per sucra pa, o per fer-ne conserva. Els tomàquets "buits", tipus Montserrat, sempre són destinats al consum en fresc, les de penjar són per conservar sense tractament i són utilitzats per sucra el pa, i els tomàquets plens (pometa, cor de bou, etc.) es poden fer servir indistintament per fer conserva o en fresc. Per a conservar els tomàquets de penjar, simplement es posen les peces lligades en ramells, i es pengen en un lloc fresc i sec, i es consumeixen a demanda. Per a fer conserva, els tomàquets es poden tallar o posar sencers. Primer s'escalden, i es posen en pots de vidre al bany maria.



Tomàquet de pera



Tomàquet llarg



Tomàquet 3 caires

– Varietats presents a les Hortes

A les Hortes es cultiven múltiples varietats de tomàquets, tal com s'ha exposat a l'apartat anterior. Segons les prospeccions efectuades, es passen a llistar les varietats més implantades a les Hortes són les següents:

14.1. De rosa ple (pera ple)

Varietat amb un fruit de gran mida, llis, lleugerament allargat i corbat. De color rosa.

14.2. De la pera

Es tracta d'una variant morfològica del tomàquet de Montserrat: el tomàquet de la pera té, com el seu nom indica, forma de pera (fruita) i el de Montserrat és aplanat. És sempre buit, de color rosat, molt acostellada⁽¹⁾, i amb lòculs⁽⁷⁾ sempre superiors a 5.

14.3. Cor de bou

Varietat naturalitzada a Catalunya de fa molt temps, amb fruits grossos, plans i vermellosos a la maduresa, en forma de cor, sense acostellat i acabat en punxa arrodonida. L'estructura interna del tomàquet és multilocular i completament plena.

14.4. Llarg (nas de bruixa)

Tomàquet llarg, ple i amb molta polpa. Es pot consumir, menjar en fresc o assecat. El fruit és color vermell, no massa intens i sense acostellat. La planta té molt desenvolupament vegetatiu. Així i tot, fa la sensació de pansiment.

14.5. 3 caires ("cantos")

Varietat amb 3 costelles clarament marcades, on cadascuna marca els 3 lòbuls que donen nom al tomàquet. El fruit és de color vermell, té forma arrodonida però acabat lleugerament aplanat.

14.6. De pometa

Tomàquet de mida mitjana, sense acostellat de color vermell però amb el coll verd fins i tot a la maduresa. El fruit és rodó però lleugerament aplanat, i amb 4 lòbuls poc marcats.

14.7. De penjar

Els tomacons en general són tomàquets rodons de mida petita, color rosat o ataronjat, no solen ser massa vermellosos. Tenen la pell molt gruixuda per tal d'assolir una bona conservació. A les Hortes abunden les varietats amb "meta", que acaben en una petita punxa a l'extrem del fruit. Aquesta varietat és molt típica de l'Empordà (varietat Montgri).



Tomàquet Montserrat



Tomàquet pometa



Tomàquet de penjar

– Àmbit territorial de conreu: clima i zona on es troba

Necessita sòls rics en matèria orgànica, profunds. Prefereix pH lleugerament àcids, tot i que es desenvolupa en sòls neutres i bàsics també. La textura de sòl ideal per aquesta espècie és la franca⁽¹¹⁾ o argilosa⁽¹⁰⁾, tot i que també tolera altres tipus de sòls. Necessita calor per a desenvolupar bé la planta (fulles i arrels), i la majoria de les varietats no suporten bé el fred.

– Característiques agronòmiques

Planta normalment trasplantada a les Hortes pels voltants de la Mare de Déu (27 d'abril), que té la vida útil fins a l'arribada del fred, on els fruits encara creixen, però no tomben de color a causa de la manca de calor. És uns dels cultius que demanda més feina, ja que cal asprar⁽²⁾, podar, etc. Quan les plantes superen els 20 cm ja es poden asprar amb canyes. És molt recomanable podar els brots que surten entre la tija principal i els brots secundaris. D'aquesta manera la planta farà fruits més grans i millorarà sanitàriament, perquè estarà més airejada.

→ Distància de sembra

Una distància de 50 x 60 cm entre plantes hauria de ser suficient.

→ Necessitat de sòl, sol i reg

És una planta exigent en fertilització, àvida de sol i calor. Necessita reg de forma constant, però cal anar molt amb compte amb els regs excessius, que és una pràctica molt habitual. És convenient regular el reg en la implantació, ja que una lleugera manca d'aigua força un major desenvolupament de les arrels. També cal evitar regs excessius en la floració (pot fer caure les flors). Cal ser constant en l'aplicació de reg en la maduració del fruit, per tal d'evitar l'aparició de clivelles.

→ Separació espacial amb altres espècies (associació i rotació de cultius)

S'acostuma a sembrar enciams i pastanagues a prop, per tal d'aprofitar l'espai. L'all actua com a repel·lent d'algunes plagues. Les plantes aromàtiques també actuen com a repel·lent d'insectes, el cas més conegut és el de l'associació alfàbrega – tomàquet. Convé evitar la proximitat del pèsol i de la patata.

→ Malalties i plagues: tractaments sostenibles d'aplicació

L'eruga *Heliothis* i la tuta del tomàquet ataquen directament el fruit, barrinant-lo. Es poden tractar amb *B.Thurigiensis* i nim, però han de ser tractaments constants en el temps. L'aranya roja (un àcar), el pugó i la mosca blanca són altres animals problemàtics. Es poden tractar amb aplicacions de nim i de sabó potàssic.

De malalties fúngiques, el *Fusarium* i altres fongs que provoquen marciment, el mildiu i també l'oidi (cendrosa) són els principals problemes. Caldren tractaments típics per a aquests tipus de fongs: coure, cua de cavall, llet fermentada, etc. o millor sofre en el cas de l'oidi.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter		X	X									
Sembra/tras.				X	X	X						
Floració					X	X	X					
Recol·lecció						X	X	X	X			

→ Viabilitat i conservació de les llavors

Les llavors de tomàquet tenen una durada mitjana d'uns 4 anys, a temperatura ambient (ambient fresc i sec). En ambient refrigerat i en condicions controlades, la durada es pot allargar bastant.

Totes les varietats descrites estan incloses en el Registre de Varietats Locals de Catalunya.

– “Des de les Hortes”:

→ Tomata de xucar d'en Quim Tarrés

En Quim Tarrés, hortolà de Salt amb un bagatge immens de coneixement de la terra, ha cultivat ininterrompudament durant molts anys un tomàquet de penjar ataronjat, de pell forta i

molt productiu. En Quim, que té 77 anys, va rebre la llavor del sogre, que l'havia fet tota la vida. Per tant, estem parlant que aquestes mateixes plantes han estat cultivant-se a les Hortes un mínim de 80 anys. Les seves llavors estan completament adaptades al sòl i al clima de les Hortes, i ja han esdevingut un patrimoni genètic del territori que no es pot deixar perdre.



ALTRES VARIETATS

Es descriuen aquí espècies i varietats que es cultiven habitualment a les Hortes, però no tenen la significança de les descrites més amunt: no es cultiven de forma massiva, i tot i la seva importància gens menyspreable, no tenen ni el bagatge, ni la tradició i ni el coneixement associat que això comporta, que tenen les altres.

1. Boniato (*Ipomea batatas*)



El boniato o moniato és un cultiu originari d'Amèrica Central, i de cultiu estès a Europa des del segle XVIII. Pertany a la família de les convolvulàcies. Sempre ha estat un cultiu molt popular, ja que és de fàcil cultiu, es pot aprofitar tota la planta (a part de l'arrel també es poden menjar les fulles) i és molt nutritiu. Fa temps que el seu cultiu va patir una davallada generalitzada, tot i que es continua cultivant. A les Hortes és un cultiu molt comú, gràcies en part a la comunitat africana, que la cultiva molt. No tolera el fred, i vol sòls profunds, rics de matèria orgànica i poc propensos a l'entollament. No necessita gaire aigua, només cal vigilar especialment en les primeres fases de creixement que no li falti la humitat. Es reproduïx a partir del fruit de l'any anterior.

Hi ha dos grans tipus de varietats, el blanc i el vermell. Es cultiva de la primavera a la tardor, i és força resistent a plagues i malalties.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter			X									
Sembra/tras.					X	X						
Floració									X			
Recol·lecció										X		



2. Bròquil (*Brassica oleracea var. botrytis*)

El bròquil prové de la conca mediterrània i ja el cultivaven els romans, però no va ser fins a partir del segle XVI que es va estendre per Europa. A les Hortes no ocupa una superfície massa extensa, però hi és present. Li agraden molts tipus de sòl, però prefereix sols poc calcaris. Cal que aquest sigui profund i ben drenat, ja que no li van bé els entollaments.

Es tracta d'un cultiu anual. Necessita mantenir el sòl humit però sense acumulacions d'aigua. El seu enemic principal és l'eruga de la col (*Pieris brassicae* i *Pieris rapae*). Es pot potenciar els hàbitats dels seus enemics naturals per tal de fer-ne un control biològic

i, per tal d'evitar la resta de malalties, es poden fer rotacions d'entre 4 i 6 anys. La seva multiplicació es pot fer per sembra o per planter, al cap d'un mes. En algunes parts del país, el nom bròquil s'aplica indistintament a la varietat de color verd clar i a la de color crema. En altres llocs, en canvi, la forma bròquil només designa la varietat de color verd clar, mentre que la varietat blanquinosa rep el nom de coliflor.

Una altra varietat emparentada amb el bròquil, i que de vegades es confon pel nom, però no és la mateixa, és el bròcoli (*Brassica oleracea var. italica*). També és una hortalissa de la família de les crucíferes, però es diferencia del bròquil en el color (és de color verd fosc, de vegades fins i tot blavós) i en el fet que els brots florals estan agrupats en una inflorescència menys compacta.

→ **Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció**

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X					X	X	X	X		
Sembra/tras.	X	X	X	X				X	X	X	X	X
Floració	X	X	X	X	X				X	X	X	X
Recol·lecció	X	X	X	X						X	X	X



3. Cacauet (*Arachis hypogaea*)

Planta de la família de les lleguminoses. D'origen Sud-americà, actualment es cultiva massivament a tot el món, ja que a més de fruit cru, s'aprofita per a fer oli i mantega. A Catalunya mai ha estat un conreu massiu (en canvi, a València sí), tot i que sempre hi ha estat present. A les Hortes es cultiva de forma regular i amb relativa extensió, degut principal a la comunitat africana subsahariana.

Requereix clima temperat, càlid i poc humit. També requereix sòls poc profunds i poc compactes (preferentment arenosos), ja que l'arrel i els fruits han d'enfonsar-se bé.

El sòl ha de ser fèrtil, sobretot ric en calci, fòsfor i potassi. És una planta exigent, que demana seguir en rotació un conreu que hagi estat molt adobat. Se sembra al final de la primavera i es cull a la tardor. L'afecta, entre d'altres, l'aranya roja, i té algunes malalties viriques.

Pel que fa als fongs, és atacada per fongs, sobretot podridures de coll i de fruit, i també oïdi. Se sembra directament al sòl, enterrant el fruit. No es fa en planter.

→ **Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció**

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.			X	X	X							
Floració						X	X	X				
Recol·lecció									X	X		



4. Carbassó (*Cucurbita pepo*)

El carbassó és una cucurbitàcia que té el seu origen, per una banda, a Mèxic, però també hi havia una altra varietat pretèrita provinent d'Àsia que ja consumien els romans.

A les Hortes hi té una presència habitual. A les hortos d'autoconsum, sempre hi ha algunes mates, però donada la seva gran productivitat, amb poques plantes és suficient. Per aquest motiu no és un cultiu que presenti gaire extensió.

Es tracta d'un cultiu anual, aquí sempre de primavera i estiu. Li agraden les altes temperatures i el sol directe, no requereix grans exigències

de terra, tot i que preferiblement ha de ser profund i de textura franca⁽¹⁾. Si que demana reg regular i sense entollaments, per tant, el sòl ha de tenir bon drenatge. Les malalties més freqüents són fúngiques, com l'oïdi que se'l pot reconèixer per un polsim blanc sobre les fulles. Altres malalties freqüents són la podridura grisa o bé la podridura blanca. Finalment, també presenta plagues com el pugó, l'aranya vermella o bé la mosca blanca.

La seva multiplicació es pot fer per sembra o per planter, al cap d'un mes. És habitual sembrar en planter, però com totes les cucurbitàcies, és preferible fer sembra directa.

→ **Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció**

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter			X	X								
Sembra/tras.				X	X	X						
Floració					X	X	X	X				
Recol·lecció						X	X	X	X	X		



5. Carxofa (*Cynara cardunculus var. scolymus*)

La carxofa prové del Nord d'Àfrica. A l'antic Egipte ja era una hortalissa molt consumida, i els àrabs la van introduir a Europa. A les Hortes no ocupa una superfície massa extensa, però hi és present. Li agrada el tipus de sòl existent: profund, amb molta matèria orgànica i de textura llimosa⁽¹²⁾. Molts horts sempre tenen algunes mates en un costat del tros, i que van canviant de lloc quan la planta ja dona senyals d'esgotament.

Es tracta d'un cultiu plurianual (normalment es fa un cicle d'entre 2 o 4 anys), que té la seva parada vegetativa durant l'estiu, per tal de rebrotar a principis de tardor. A finals de primavera és quan té més

activitat vegetativa. No suporta la sequera, però tampoc entollaments, ja que el coll i l'arrel de la planta és molt sensible a la podridura. Aquest, juntament amb el pugó, són 2 dels principals problemes sanitaris de la planta. La reproducció es pot fer per llavor, però sempre s'acostuma a fer reproducció per estaquetes, provinent de la planta vella. Aquest és precisament el sistema habitual a les Hortes: en una vora es disposa d'una carxofera que quan han passat ja uns quants anys s'extreuen estaquetes que es planten en algun altre racó de l'hort, poques vegades en la part central. Seguidament es desarrela la carxofera.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X	X									
Sembra/tras.				X	X			X	X			
Floració					X	X	X					
Recol·lecció						X	X	X	X			



6. Cogombre (*Cucumis sativus*)

El cogombre és una cucurbitàcia que prové de l'Índia, i des de temps immemorials està present al nostre país. A les Hortes el seu cultiu és freqüent, però com passa amb el carbassó, no ocupa una superfície extensa.

Es tracta d'un cultiu anual. Li agraden les altes temperatures i el sol directe, no requereix grans exigències de terra, tot i que preferiblement ha de ser profund i de textura franca⁽¹¹⁾. Sí que demana reg regular i sense entollaments, per tant, el sòl ha de tenir bon drenatge. Les malalties més freqüents són fúngiques, com l'oïdi que se'l pot reconèixer per un polsim blanc sobre les fulles. També pateix de bacteriosi del

cogombre. Les plagues més freqüents són la Vacanita, un insecte que devora les fulles i fruits amb ous grocs i allargats, els escarabats petits i rosats Galeruca, el pugó del meló, l'aranya roja o la mosca blanca.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter			X	X	X							
Sembra/tras.				X	X	X						
Floració						X	X	X				
Recol·lecció						X	X	X	X	X		



7. Escarola (*Cichorium endivia*)

L'escarola és una planta bianual de la família de les compostes, provinent de l'Índia però cultivada ja per la civilització tant grega com romana. A l'edat mitjana ja es cultivava a casa nostra. Es tracta d'un cultiu tant de tardor i d'hivern com de primavera, depèn de la varietat el calendari de cultiu pot variar. No vol les glaçades i l'excessiva calor, ja que en aquest cas s'espiga molt ràpidament.

No requereix massa reg, però cal que aquest sigui constant i que no es formin tolls. Pel que fa al sòl, necessita una textura francoargilosa i cal evitar sòls molt bàsics. Si volem que l'escarola

sigui blanca i amarga, quan aquesta estigui ja desenvolupada, podem lligar les fulles amb un cordill o bé tapar-les per tal que aquestes no estiguin exposades a la llum solar. Es tracta d'un cultiu amb poques malalties, sobretot si es cultiva en èpoques fredes, però que pot ser afectada per llimacs i pugó. També pot ser atacada per alguns fongs, com per exemple el mildiu. S'acostuma a fer en planter.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X	X			X	X	X	X	X		
Sembra/tras.	X	X	X	X	X				X	X		
Floració			X	X	X		X	X	X	X		
Recol·lecció	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X



8. Espinac (*Spinacia oleracea*)

L'espinac és present a les Hortes com a cultiu de primavera, ja que les característiques del sòl de les Hortes li són favorables. S'acostuma a sembrar (per sembra directa) al març, tot i que hi ha varietats més tolerants al fred i es poden fer abans. També es poden fer sèmres de tardor.

És poc exigent en aigua. Necessita fertilització, però no li és gens convenient l'aportació de matèria orgànica fresca. Cal esmerçar-se en el desherbat, ja que en cas contrari la naixença i el creixement de la planta se'n poden ressentir. La manera d'aprofitar l'espinac és anar recol·lectant les fulles de la planta, fins al moment que, amb l'arribada de la calor, aquesta s'espiga i les fulles ja perden el gust i la textura.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.	X	X	X									
Floració						X	X					
Recol·lecció				X	X	X						



9. Maduixa (*Fragaria vesca*)

Aquesta fruita també té presència a les Hortes. La varietat cultivada resulta d'una planta herbàcia perenne híbrida entre la maduixa silvestre europea i amb una varietat xilena més productiva. La maduixera silvestre és originària de les regions de les regions holàrtica i neotropical i creix en boscos humits. A les Hortes hi és present.

Es tracta d'un cultiu que necessita reg constant, però sense excés, on una capa de palla recobrint el sòl pot ajudar a mantenir una humitat constant i a impedir que les maduixes toquin a terra. Prefereix sòls àcids, rics en matèria orgànica i profunds. Si, en canvi, es planta a sòls

calcaris pot aparèixer malalties com la clorosi. També pateix plagues com el pugó i l'aranya roja, on es pot aplicar sabó potàssic per tal de resoldre-ho. Es multiplica per planter a partir dels estolons de la planta.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.			X	X				X	X	X		
Floració			X	X	X				X	X	X	
Recol·lecció			X	X	X	X			X	X	X	X



10. Meló (*Cucumis melo*)

Espècie de la família de les cucurbitàcies, provinent de l'Àsia meridional i introduïda pels romans a la península Ibèrica. Es tracta d'un cultiu poc freqüent a les Hortes, ja que el sòl de la zona és llimós⁽¹²⁾ i humit i el meló prefereix zones lleugeres, ben drenades i sense massa humitat.

És una planta que requereix poc reg, especialment en la maduració dels fruits. Les seves fulles són expansives i amples, evitant així el creixement d'altres plantes adventícies⁽⁶⁾.

Les malalties associades són d'origen fúngic, com l'oïdi o el fusàrium. Per tal d'evitar-los, cal no regar en excés i evitar compostos nitrogenats no orgànics.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X										
Sembra/tras.			X	X								
Floració					X	X						
Recol·lecció						X	X	X	X			



11. Nap (*Brassica rapa*)

El nap és una hortalissa mediterrània i una molt bona font d'hidrats de carboni. Abans de l'entrada de la patata era un cultiu fonamental. Avui en dia és poc present a les Hortes, ja que el seu consum s'ha reduït molt. Abans, però, era un cultiu important. Es conreava de manera fins i tot extensiva, i es venia el nap lluny, fos per a fer-ne llavor o pel fruit en si.

Requereix sòls airejats i rics en matèria orgànica, així com humits. Té preferències per terres amb llims⁽¹²⁾ i poc calcàries (relativament àcides), però suporta bé terres lleugeres i relativament pobres. És resistent a baixes temperatures i amb baixes necessitats hídriques. Les plagues més comunes

són el puçot i el pugó. Per tal de controlar-les, es pot aplicar sabó potàssic un cop apareguts els individus.

Per guardar la llavor, caldrà esperar que floreixi al segon any de cultiu i després recol·lectar-la.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.						X	X					
Floració					X	X						
Recol·lecció	X	X								X	X	X



12. Pastanaga (*Daucus carota*)

La pastanaga resulta de la família de les umbel·líferes i el seu origen se situa a l'actual Iran. Les varietats taronges van ser introduïdes pels àrabs a la península Ibèrica al segle XII. A les Hortes és habitual.

Es tracta d'un cultiu que demana atenció, ja que durant la naixença és important controlar les herbes adventícies⁽⁶⁾ que poden fer-li competència. Requereix sòls esponjosos i humits, especialment a la superfície del sòl per tal que les llavors puguin germinar. No tolera el trasplantament així que se sembra amb sembra directa.

Les principals plagues que poden aparèixer és la mosca de la pastanaga. L'associació amb la ceba ajuda a mantenir allunyada aquest insecte.

Per guardar la llavor, caldrà esperar que floreixi al segon any de cultiu i després recol·lectar-la. És difícil guardar la llavor si a l'hort hi ha presència de pastanaga silvestre, ja que es creuarà.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter												
Sembra/tras.							X	X				
Floració						X	X					
Recol·lecció	X	X									X	X



13. Porro (*Allium ampeloprasum var. porrum*)

Hortalissa de la família de les liliàcies. Ja es cultivava a Europa durant l'edat mitjana. Té presència a les Hortes.

Es tracta d'una espècie molt resistent a la sequera i de sòls argilosos⁽¹⁰⁾ o llimosos⁽¹²⁾, per tant, a les Hortes hi creix molt bé, lleugerament drenats i lleugerament àcids. Cal fer rotacions per tal de millorar la productivitat i li agraden els sòls humits constantment però mai entollats. Les plagues més habituals són la papallona de la tinya del porro). Per tal d'evitar-la cal fer rotació de cultius. També hi pot aparèixer el fong rovell de porro.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter	X	X				X						
Sembra/tras.					X			X				
Floració					X	X						
Recol·lecció	X	X	X						X	X	X	X



14. Remolatxa (*Beta Vulgaris var. conditiva*)

Avui en dia la remolatxa (que comparteix espècie amb la bleda) és existent a les Hortes, si bé en petites quantitats. No és ni molt menys majoritari, però no és estrany veure'l com un cultiu de primavera. La remolatxa actual, de color vermellós, no és una varietat local, però es troba estesa al llarg del país. Les coses eren diferents fa anys. A les Hortes era un cultiu molt important, que es feia en règim extensiu. Es tractava d'una remolatxa farratgera, que no tenia aquest color vermellós, i que es portava a vendre a les comarques de muntanya, on es destinava completament a alimentació del bestiar.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter				X	X	X	X	X	X	X		
Sembra/tras.			X	X	X	X	X	X	X	X		
Floració				X	X	X						
Recol·lecció	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



15. Síndria (*Citrullus lanatus*)

La síndria pertany a la família de les cucurbitàcies, i té l'origen a l'Àfrica Subtropical. El seu cultiu té semblances amb el meló, però diferència d'aquest, té molts més requisits d'aigua. És encara més sensible al fred que el meló, per la qual cosa s'acostuma a sembrar més tard. A les Hortes no és un cultiu important, tot i que les característiques de la zona li són més favorables que el meló. De tota manera, cal destacar que té molta preferència per sòls sorrencs⁽¹³⁾, per la qual cosa les Hortes tampoc són el seu emplaçament ideal. Es poden sembrar síndries de varietats comercials, grans i amb gran quantitat d'aigua, o bé síndria del país, més petita però més gustosa.

→ Calendari període de planter, sembra/trasplantament, floració i recol·lecció

	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DEC
Planter			X									
Sembra/tras.				X	X			X	X			
Floració					X	X	X	X	X			
Recol·lecció						X	X	X	X			



ESPÈCIES NATURALITZADES

En aquest apartat s'inclouen espècies de recent introducció a les Hortes. Es tracta d'espècies que s'ha demostrat que s'adapten bé a les condicions de la zona. Algunes d'elles estan ja plenament implantades, i ja són comunes a moltes parcel·les. Totes tenen en comú que han estat introduïdes per comunitats provinents de la immigració. Tenint en compte el fet de la progressiva proliferació d'hortolans d'origen extracomunitari, tot sembla indicar que aquestes espècies continuaran augmentant la seva importància dins de les Hortes.



1. Xaiota (*Sechium edule*)

Coneguda també com a patata voladora, o chayote (el seu nom castellà), és una cucurbitàcia d'origen centreamericà. És una planta enfiladissa, semblant a una liana, que pot arribar a fer 12 metres de llargada. És molt coneguda i consumida arreu del món, especialment al centre i Sud Amèrica, i en els darrers temps ha arrelat amb força a les Hortes, impulsades per la immigració sobretot hondurenya.

Té un fruit en forma de pera, de consistència dura. Pot tenir una pell arrugada o més llisa, i algunes varietats presenten punxes. El color pot ser verd, groc o blanquinós. A pesar del seu malnom de patata voladora, no

hi té pràcticament cap semblança. Es menja de la mateixa manera que la carbassa: en daus en cru, en crema, al forn, etc. En els darrers temps se li ha penjat l'etiqueta de "superaliment", sense excessiu rigor científic.



2. Giló (*Solanum gilo*)

El giló o albergínia brasilera o escaarlata és una varietat de l'albergínia africana, tot i que tenen característiques força diferents. El giló s'assembla més a una albergínia que el yagatú.

Es pot consumir cuit com una albergínia, o cru en amanides o aperitiu. Té un sabor amargant característic. Molt consumit per la comunitat brasilera.



3. Okra (*Abelmoschus esculentus*)

Planta de la família de les malvàcies, d'origen africà i que s'està naturalitzant ràpidament a les nostres contrades. Tot indica que ha arribat per quedar-se, ja que el seu conreu s'ha adaptat bé al territori. És molt comuna a Àfrica, i també al Sud dels EEUU. A l'Àfrica també és coneguda, entre molts altres noms, com a quimbombó.

Es tracta d'una planta tropical i com a tal no suporta el fred, i necessita reg constant, si bé no excessivament abundós. Té un fruit angulós, allargat i verd, que pot recordar llunyanament a una albergínia o un pebrot italià allargat. Requereix un sòl ric en matèria orgànica i amb abundància de potassi.

Se sembra durant abril-maig, i la planta es manté productiva fins que la temperatura nocturna baixa de 15 °C.

El fruit té una semblança a l'albergínia, i s'ha de consumir en pocs dies d'haver estat collit, ja que es lignifica i es torna incomedible. S'acostuma a consumir cuita, per servir d'acompanyament a plats principals. El fruit té molt mucil·lag, que de vegades és utilitzat com a espessant natural. Medicinalment, també s'utilitza aquest mucil·lag com a protector estomacal.



4. Karela (*Momordica charantia*)

També anomenat meló agre. És una cucurbitàcia enfiladissa, amb un fruit de forma ovalada amb una pell rugosa molt característica. Quan és verda és extraordinàriament amargant. A mesura que va madurant, l'amargor va baixant, tot i que mai s'arriba a perdre. La textura de la carn és semblant a la del cogombre. A la maduresa, aquesta adquireix un color ataronjat i s'estova.

És una varietat molt coneguda a la Xina, Índia, tot i que també es coneix a l'Amèrica Central, i sobretot a l'Extrem Orient: Indonèsia, Vietnam, Japó.

A les Hortes de Santa Eugènia s'està cultivant cada cop més, impulsada en aquest cas per la comunitat índia, ja que la karela és molt utilitzada a la cuina d'aquell país, sobretot a l'estat d'Andhra Pradesh.



5. Mandioca (*Manihot esculenta*)

La mandioca o iuca és un arbust perenne del qual se n'aprofiten les arrels. Aquestes cal consumir-les al primer any de la planta, ja que en cas contrari les arrels s'endureixen massa per a ser comestibles. Es tracta d'una espècie molt important a Sud-Amèrica, on el seu conreu està molt estès.

És una planta d'origen tropical, per tant, necessita molta humitat, sol i calor. No tolera gens el fred. Li agraden els sòls profunds, que no s'entollin, i és exigent en nutrients.

Es menja normalment bullida, cuita o fregida, o també en forma de farina, per a posteriors elaboracions.



6. Yagatú (albergínia africana) (*Solanum aethiopicum*)

Es tracta d'una solanàcia africana, que es cultiva sobretot al llarg de tota l'Àfrica subsahariana. La cultiven tantes cultures diferents que té molts noms. Els més comuns són yagatú i nakati.

Els fruits són una barreja d'albergínia i tomàquet (també es coneix com a fals tomàquet o) i es consumeixen frescos i també cuits, al vapor, adobats o en guisats amb altres verdures o carns. Les fulles tendres es fan servir sovint en sopes i amb altres hortalisses. Els fruits són de color verd (amb tonalitats clares o fosques), blanc o negrós, i en madurar adquireixen un color vermell o vermellós-ataronjat, a causa de l'alt contingut de carotè.



7. Pak Choi (bleda xinesa) (*Brassica rapa subsp. chinensis*)

Hortalissa de la família de les crucíferes, anomenada aquí com a bleda, però en realitat és la mateixa espècie que el nap. Originària de l'Àsia, de fulles oblongues de color verd fosc, amb el peciol blanc i molt desenvolupat. Molt utilitzada en la cuina xinesa però també en tot l'Extrem Orient, especialment a Vietnam i Corea. Té un sabor que recorda a la bleda o l'espinaç, i una textura cruixent. Destaca pel seu alt contingut en calci.

Actualment, ja es cultiva a la península Ibèrica de forma comercial, especialment a Andalusia i Llevant. A les Hortes hi és, introduïda per la comunitat xinesa i vietnamita.



8. Rave cua de rata (*Raphanus caudatus*)

Es tracta d'una crucífera. La planta pot recordar a la ravenissa. La tavella, però, és molt més pronunciada, i és la part comestible de la planta, ja que no produeix arrel com el rave comú (*Raphanus sativus*). La tavella té un gust picant, i recorda al rave. Es pot consumir cru, sol o amanides, o cuit o saltejat.

Es reproduïx a partir de llavor, i creix bé en qualsevol mena de terreny.

A les Hortes és cultivat per la comunitat índia. Una família sikh que la cultivava a les Hortes ens va dir que ells l'anomenaven "noba".





Glossari

- **(1) Acostellat:** Plecs en pell que presenta un determinat fruit.
- **(2) Asprar/Enasprar:** Posar tutors a la planta per tal que aquesta s'hi recolzi o s'enfili.
- **(3) Ecotip:** Subdivisió genètica i ecològica d'una varietat, deguda a una adaptació a condicions ambientals determinades. Dos ecotips diferents no són dues varietats diferents, sinó que tenen una expressió fenotípica -la seva aparença externa- diferent per la interacció dels seus gens amb el medi ambient.
- **(4) Espècie:** Conjunts d'organismes individuals d'una població natural amb la capacitat de creuar-se entre si i reproduir-se, produint nous individus fèrtils, i aspecte, característiques i genoma similars.
- **(5) Etnobotànica:** Disciplina que estudia les relacions entre els grups humans i el seu entorn vegetal. Inclou les aplicacions i usos tradicionals que fa o ha fet l'ésser humà de les plantes.
- **(6) Herba adventícia:** vegetal que creix espontàniament al voltant d'una planta cultivada. Aquesta vegetació pot exercir influència positiva o negativa en el desenvolupament del cultiu, en funció de diferents factors.
- **(7) Lòcul:** En l'àmbit vegetal, cavitat buida existent en l'interior de determinats fruits. Hi pot haver un sol lòcul, o més d'un. En aquest darrer, es tractaria d'un fruit multilocular.
- **(8) Pol.linització al.lògama:** Es dona quan la planta es pol.linitza a través d'una altra planta de la mateixa espècie. També es pot anomenar fecundació o pol.linització creuada.
- **(9) Pol.linització autògama:** Es dona quan la planta s'autopol.linitza ella mateixa.
- **(10) Sòl argilós:** Són aquells que, en la composició de les seves partícules (textura) predominen les partícules menors a un diàmetre de 0,002 mm (anomenades argiles). Una predominança molt gran d'argiles dona lloc a un sòl pesat, on la circulació d'aire i oxigen queda molt compromesa. En canvi, una presència dominant però moderada d'argiles comporta una major retenció d'aigua i nutrients i el fa un sòl fèrtil.
- **(11) Sòl franc:** Els sòls francs tenen una proporció adequada d'arenes, llims i argiles, de manera que és més fàcil construir una bona estructura del sòl. Però també cal que hi hagi matèria orgànica, per esponjar l'estructura i per alimentar la vida microbiana del sòl.
- **(12) Sòl llimós:** Són sòls amb una elevada composició de llim, que és un sediment que no supera els 0,05 mm de mida (petits però més grans que l'argila). Una predominança molt gran de llims comporta una baixa capacitat de retenció de nutrients.
- **(13) Sòl sorrenc:** Sòls amb predominança de sorres. Són sòls lleugers i molt ben drenats, però amb baixa capacitat de nutrients i aigua.
- **(14) Varietat tradicional:** Conjunt vegetal que ha evolucionat durant diverses dècades en unes condicions ambientals particulars i sota la gestió d'agricultors que comparteixen una cultura comuna pel que fa al maneig de les plantes. La seva evolució s'ha produït sota la pressió de selecció ambient - clima i sòl- i l'activitat del pagès a l'hora de cultivar-les i seleccionar-les.
- **(15) Varietat:** Conjunt de vegetals que tenen un seguit de caràcters homogenis i estables i que els fa diferents de qualsevol altre grup de la seva mateixa espècie.

menja't
Girona