

# Els horts ecològics frenen la invasió bàrbara



Tomeu Perales, jove pagès a Esporles, rega el cultiu amb l'aigua que cau per inèrcia del safareig que hi ha a la finca Son Amengual.

Una nova tendència s'ha instal·lat a Palma i rodalies. Són els horts ecològics, un altra manera d'entendre l'agricultura que respecta el medi ambient, genera productes saludables i fa tornar els gustos d'antany. En podríem dir solidària

## Solidaris

Text: **Ander Zurimendi**  
Fotos: **Teresa Ayuga**

**PALMA** No gaire lluny de Ciutat i amb una productivitat humil. Aquests són els trets característics dels horts ecològics que, cada pic amb més pes, abasten Palma de productes del camp de qualitat.

Tomeu Perales, per exemple, és un jove pagès que cultiva les terres de la possessió familiar de Son Amengual. "Tant per la salut com pel nostre pensament, decidírem fer aquest tipus d'hort", explica Perales. El plural inclou Miquel Angel Lobo, soci en aquesta aventura ecològica. "Hem apostat per un producte local i hem creat així una alternativa local". Alternativa, o diferenciació, als productes en massa que arriben fora temporada de qualsevol indret del món.

I arribam aquí als bàrbars. Aquest és un concepte forjat per l'escriptor italià Alessandro Baric-

co al llibre *Els bàrbars, assaig sobre la mutació*. Les hordes bàrbares assalten les aldees clàssiques fins a destruir-les i construir a sobre una nova civilització. Aquest és el símil que Baricco utilitza per explicar el procés d'homogeneïtzació que pateix la humanitat en tots els camps, sobretot en la cultura, però també en l'oci o, fins i tot, en l'esport. En el coneixement fàcil i superficial, que té en e Google el màxim exponent. I evidentment en l'alimentació.

**Davant la fastfoodització de l'alimentació i la peresa de cuinar saludablement, els horts ecològics aposten perquè s'inverteixi temps**

**La homogeneïtzació és com un assalt dels bàrbars a la cultura, l'oci, l'esport, el menjar i el vi. Perdem essències per cercar la immediatesa**

Idò bé, la tesi de Baricco és que cercam el camí més fàcil pel nostre objectiu. Cercam resultats espectaculars i immediats (en comptes de teixir un esforç que ens dugui al màxim exponent de bellesa i art). Les gran llibreries, el *fast food*, els reality shows, la política a televisió...

Totes aquestes són aldees que han estat saquejades. I han mutat. Ara bé, abans del *fast food* teníem una aldea de la bona i saludable alimentació, i també tradicional. No és que la modernitat sigui do-

lenta en si mateixa, però sí uns trets que l'acompanyen.

### Produir en massa

Per exemple, l'homogeneïtzació o la producció en massa. Els transgènics, arribats a aquest punt, tan sols serien la conseqüència lògica a un procés ja iniciat: el tractament de les llavors i, més concretament, la utilització de pesticides, el trencament de l'estacionalitat de les verdures, els hivernacles 24 hores a 365 dies, l'agricultura intensiva.

Així ho explica Alessandro Baricco: "Se cerca el camí més curt i senzill fins al plaer, fins i tot a costa de perdre elements típics de l'acte de menjar". Bé, posem un exemple. Quantes vegades, lector, heu acabat entrant al McDonalds per no haver de fer-vos el dinar? I un entrepà? O fins i tot, quantes vegades comprau al mercat, que no al supermercat?

"Manca de temps", es podria objectar. És veritat, tot i que relativament. De fet, aquestes jornades laborals (com l'extensió -fallida-, a les 65 hores) també són un saqueig dels bàrbars.

Evidentment, no es tracta de fer una al·legoria de la vida de fa ara 200 anys ni de criticar l'extensió de la cultura, l'oci, l'esport, l'alimentació i el vi a un públic immens i no elitista. No és aquesta una crítica a l'accés de les classes populars a espais que abans tenien vetats.

### No toquis el meu Mozart

Senzillament, és una constatació del que succeeix al món d'avui. I pel que fa a l'alimentació, els horts ecològics suposen la recuperació de l'aldea saquejada.

De fet, els pagesos ecològics no usen cap tipus de pesticida ni plaguicida. En comptes de productes químics, intenten controlar les plagues amb prevenció. "Sempre plantam herbes aromàtiques a prop de les verdures. Així, atreuen depredadors naturals, com el poriol vermell, que equilibren els insectes a l'hort". Romaní, lavanda, tarongí i camamila són algunes d'aquestes herbes. A més, utilitzen purins de tomàtiga o d'ortigues com a protector natural. "Posam en un poal amb aigua les fulles i en surt un brou molt bo". •



**Carabassó blanc**  
**Per l'estiu**

Un dels productes estrella de l'estiu. Els tenen plantats amb els cogombres i el blat de les Índies. Ocupen grans espais dels redols de plantació. A l'estiu, el carabassó tan sols triga un més a créixer. A més a més, cultiven a prop seu una filera d'herbes aromàtiques, per combatre així possibles plagues. •

**Estèrica**  
**Herba edulcorant**

Es tracta de la novetat de l'hort de Son Amengual. La introduí Josep Pàmies ara fa poques setmanes, quan vingué per reunir-se amb alguns pagesos de l'illa. És una herba edulcorant, amb la qual es poden fer infusions o mossegar-la. Recomanada per equilibrar els glòbuls dels diabètics. •



**Tomàtiga de pera**  
**Les més cercades**

Sens dubte, l'època estiuenca està associada a les saboroses tomàtiques. A la imatge és mostra una tomàtiga de pera, tot i que a Son Amengual també cultiven la tomàtiga de Valldemossa, la varietat de Felanitx i l'anomenada cor de bou. Necessiten molta d'aigua. •

**Pebre**  
**A poc a poc!**

El pebre verd, d'una varietat autòctona de Mallorca, és un altre dels productes més sol·licitats. Tomeu Perales i Miquel Àngel Lobo també cultiven la ceba morada (tipus figueres), que triga uns 3 mesos a sortir. Així mateix, tenen fonoll, que serveix per fer herbes (la part de dalt) i per menjar el bulb (sobretot els alemanys). •



**Lletuga de roure**  
**La més ràpida**

Les lletugues tarden poc més d'un mes a créixer. A Son Amengual cultiven enciam de tres ulls, de roure i d'altres varietats. Per una altra banda, a Son Amengual es cultiven llegums com la mongeta ("que és la d'estiu", matisa Perales) i la fava ("d'hivern"). •

**GUIA ECOLÒGICA**

**A MERCATS DE PALMA**

**ECOILLA** Es troba al mercat de Santa Catalina i la du Margalida Pizà. ([www.ecoilla.es](http://www.ecoilla.es)). **EL PLAER ECOLÒGIC** També al mercat cataliner. **EL LLOC D'EN MIG** M. Eugènia Pinery i Christian Bustos duen la botiga a l'olivar. **D'ORIGEN** Botiga al mercat de l'Olivar, regentada per Xisco Planas ([www.dorigen.es](http://www.dorigen.es)).

**CAIXES A DOMICILI**

**COOPERATIVA AIXÒ ÉS VIDA** Es tracta d'un projecte innovador i molt còmode pel client. Una cistella amb productes ecològics de l'hort que distribueixen a domicili. El preu de la caixa, que lliuren setmanalment, és de 12 euros. Demanar per **TEO NOGARA (663.846.578)** o **L'ADREÇA AIXOESVIDA@GMAIL.COM**

**COOPERATIVES CONSUM**

**GRUPS DE CONSUM AUTOORGANITZAT** Es tracta de gent que vol dur a la pràctica el seu pensament ecològic i sostenible. S'agrupen per distribuir-se bons productes. **AGROHORIZONTAL** ([Http: agrohorizontal.wordpress.com](http://agrohorizontal.wordpress.com)), **ECOESCOLA SA LLAVOR** (a Mancor de la vall, [semilla-groambiental@gmail.com](mailto:semilla-groambiental@gmail.com)) **PUIG DE SANT PERE** ([puigdesatre@gmail.com](mailto:puigdesatre@gmail.com)), **REALIMENT** ([realiment@inventari.org](mailto:realiment@inventari.org)), **SA FIGUERA** (a Esporles; [safiguera.baleaerweb.net](http://safiguera.baleaerweb.net)), **COOPERACTIVAT** (a Costitx, [cooperactivat@hotmail.com](mailto:cooperactivat@hotmail.com)), **EcoPORTO-COLOM** ([juansimela@yahoo.es](mailto:juansimela@yahoo.es)), **TU A TU** (a Capdepera, [tuatu@tuatu.org](mailto:tuatu@tuatu.org)) i En el Camí (a Santa Maria, [rrotger@hotmail.com](mailto:rrotger@hotmail.com)).



MIQUEL ÀNGEL MARIA  
[www.miquelmaria.cat](http://www.miquelmaria.cat)

**Guanyar-guanyar**

Pau Olives, l'amo de Turdonell de Dalt, un lloc del terme de Maó, tota la vida s'havia dedicat a la ramaderia convencional, patint el caramull de dificultats habituals del sector: jornades de feina llarguíssimes i horaris inhumans, necessitat de produir molt per compensar les inversions, dependència d'ajudes i subvencions... Però fa cinc anys va reconvertir l'explotació per dedicar-se amb exclusivitat a la ramaderia bovina ecològica orientada a la venda de carn. El resultat és espectacular. Per al pagès ha significat la possibilitat de fer una feina amb uns horaris raonables i deixar de ser esclau dels animals; té menys ingressos, però també menys despeses, i al final la balança resulta més favorable; per a la finca, l'impacte positiu de deixar d'abocar-hi productes químics és una obvietat; també ha estat una conquesta etnològica la substitució de les vaques de races estrangeres per la vaca vermella de raça menorquina; el consum d'aigua i electricitat s'ha reduït dràsticament... I si algú es pensa que el producte final deu ser de molta qualitat però car, va ben errat: en Pau ven els lots de carn de la seva exquisida vedella al preu únic de 10 euros el quilo, molt més barat del que pagues per la llastimosa vedella de supermercat.

Per què quan es parla de la reconversió sectors productius tendim a pensar en grans moviments de capital, en inversions esfereïdores, en muntatges descomunals i en allò (que no he acabat d'entendre mai) dels 'sacrificis necessaris'? Les experiències de petites explotacions d'agricultura i ramaderia ecològica, cada cop més freqüents, ens demostren que aquesta és una via en què tot hom guanya. Les administracions públiques haurien d'entendre que la producció ecològica ja no és una opció d'avantguarda, sinó el millor camí per a la supervivència del nostre camp. •



Gallines autòctones.

**HORTS COOPERATIUS**

**SON GRUPS AUTOGESTIONATS DE PRODUCCIÓ I CONSUM** (Per una banda, hi ha la finca Ca'n Vives, coordinada per Miquel Sureda i José Angel Ortiz (971824512). A Mallorca també hi ha l'hort de Felanitx ([puputfelanitxer@riseup.net](mailto:puputfelanitxer@riseup.net)).

**BOTIGUES A PALMA**

**UN VENTALL ON TRIAR** Al carrer Pasqual Ribot (n. 34) es troba S'Era. A la plaça dels Patins, Yerbabuena. A Andrea Dorien (n. 50) hi ha Biodispensa. A Son Espanyol hi ha S'estepa Joana (carrer Barrera, 24). A la plaça de la Porta Pintada podem trobar Son Vivot. I Uep! al carrer Sant Jaume.