

Maria Grau Sogas, 30 anys d'horta de secà al Penedès

A Pacs del Penedès, la Maria Grau Sogas fa 30 anys que cultiva tomàquets i altres hortalisses sense reg, en secà. Va recollir el testimoni del seu pare, també pagès, que ja feia tomacons, però ella va decidir provar d'ampliar l'aposta amb tomàquets d'amanir, meló i carbassa a l'estiu, i bleda, espinac i ceba de Figueres a la tardor-hivern. Malgrat els comentaris del veïnat -"em deien que era boja", recorda la Maria-, de seguida va veure que se'n sortia. També la darrera temporada d'estiu, amb una sequera pronunciada que ha fet passar-ho malament a tot el sector hortolà.

TEXT IMATGES: REDACCIÓ. IMATGES: JAUME BRUSTENGA

La Maria Grau és dona, és pagesa i n'està ben orgullosa. No ho diu explícitament, ho diu la samarreta lila que porta: "dona, igualtat, pagesia", del grup de dones de la Unió de Pagesos.

Ens rep en una de les parcel·les que cultiva a Pacs del Penedès, després d'avenir-se a ensenyar-nos el seu camp d'horta en producció ecològica i en secà. De moment, és l'única persona que va respondre a la crida de la revista *Agrocultura* per conèixer casos

“Uns 3,5 metres entre fileres, aquest any una mica més... hi he de poder passar amb el tractor, i 40-50 centímetres entre planta”

de pagesos i pageses practicants de l'horticultura sense reg, en un intent de recuperar el saber tradicional de quan l'aigua no podia arribar a tot arreu i calia enginyar-se-les per collir alguna cosa.

“Quan vaig llegir l'article dels tomàquets en secà del darrer número [el núm. 88, de la primavera 2022], vaig pensar que potser us crèieu que havíeu descobert la sopa d'all”, diu sorneguera.

És la seguretat de qui ja té el camí ben fressat, però a qui l'experiència li

diu que el futur no està escrit i que el cel -la pluja, la pedregada o la secada-, al final, és qui t'acaba concedint la gràcia de posar-te el menjar a la boca.

Va començar tot seguint l'experiència del seu pare, que feia tomacons al secà. Ella va decidir sumar-hi 50 tomaques i quan va veure que se'n sortia, va ampliar a melons i carbasses a l'estiu i espinacs, bledes i cebes a l'hivern.

La vista del camp ja ens diu de seguida que aquí una de les claus de l'èxit del cultiu en secà és la llaurada. Passar la fresa, cobrir la línia amb plàstic biodegradable, plantar a sobre i tot seguit regar amb la bota d'ensulfatar amb la burxa petita: *“potser mig litre”*. I ja està; a esperar que ploqui.

APARENTMENT TAN SIMPLE

“Aquest any només han caigut 15 litres”, ens diu a finals de juliol, amb la inclemència del sol per testimoni. Adob? Cada dos anys. Rotació? Sí, *“amb el sembrat”*, que veiem una mica més avall. Feines culturals: rascar al cap de 24 hores d'una pluja per trencar les esquerdes per on s'evaporaria l'aigua. Aparentment tan simple i tan fàcil com això.

Bé, potser no tant. Alguna plaga i malaltia també pateixen les plantes fetes al secà. Parlem de l'aranya groga, que és la que més l'afecta. *“Faig dues ensofrades, amb oxiclolor; també utilitzo oli essencial de taronja, que és acaricida i alhora va bé per a l'oidi”*, explica.

Passagem una mica al costat d'una de les fileres de tomàquets.

La del costat ens queda prou apartada *“uns 3,5 metres entre fileres, aquest any una mica més... hi he de poder passar amb el tractor, i 40-50 centímetres entre planta”*, ens detalla. El mateix que per als melons i les carbasses, que aquest any li estan quedant petites.





GUARDAR-SE LLAVOR

A més del tomacó, ha fet cor de bou, rosa ple, de pebrot, de pera i de Toledo. No n'encanya cap. *“El de pera fa quatre quilos bons per planta cada any; el de Toledo, uns tres quilos, i el tomacó uns set o vuit per mata”*. Segurament, el fet de guardar-se'n llavor, *“menys el de Toledo”*, fa que les plantes ja estiguin adaptades a aquestes condicions. Les porta al viverista, que li tornarà en forma de planter.

“També tinc tomaqueres emparrades que rego, i veig que tampoc hi ha tanta diferència entre unes i les altres”. Si continuem patint sequeres tan perllongades, potser la diferència es farà més evident, però les restriccions de reg poden fer que l'opció del secà sigui més tinguda en compte.

D'altra banda, cada vegada hi ha més veus que ens alerten que les llaurades continuades erosionen el sòl, minven la seva microbiologia i contribueixen a l'alliberament de carboni a l'atmosfera. Lanomenada agricultura regenerativa abandera especialment aquestes veus.

Però la Maria ho té clar i no hi dona gaire voltes: *“No veig l'horta regenerativa, i menys al secà. És una despesa d'aigua impressionant”*. Un posicionament que demostra que les coses no són mai senzilles i no són mai blanc o negre.

SENSE RELLEU

“Havia arribat a fer 4000 tomacons de penjar” recorda. Potser era quan encara feia mercat. Ara només ven a casa, en alguna botiga de la comarca i de Barcelona, preparant-se per l'hora de plegar veles.

I és que aquest és un any d'impàs per a la Maria, que té previst de tancar barraca i de jubilar-se aviat. No té clar si l'any vinent mantindrà aquesta horta en secà o no, i amb el seu marit ja s'ho han parlat: *“la salut serà qui ens marcarà què fem”*.

Ara mateix, sense relleu. Ningú que vulgui agafar els camps que té llogats i que fa més de 10 anys que estan certificats en producció ecològica. Qui sap en mans de qui aniran a parar i si continuaran mantenint-se en aquesta orientació productiva. 🍀

01 i 02. La Maria Grau Sogas en el seu camp de Pacs del Penedès.

Biodinàmica

- CONSULTORIA
- FORMACIÓ EN AGRICULTURA
- VENDA DE PREPARATS I TOTS ELS SEUS COMPONENTS

DES DE L'ANY 2000 COMPROMESOS AMB L'AGRICULTURA BIODINÀMICA

DREISKEL
Enginyeria en Agricultura Biodinàmica

Entença, 4 43550 Ulldecona (Tarragona)
+34 654 036 644 info@dreiskel.com
www.dreiskel.com

www.calvalls.com

Novetat

FESOLETS DEL PAÍS

Des de 1978

ALIMENTA LA TEUA QUALITAT DE VIDA

Camí de la Plana, s/n ES 25264
Vilanova de Bellpuig (Lleida)
Tel. + 34 973 324 125