



LES REFARDES

Menorca, 7 de juny de 2008

Situació

masia situada a 524 m d'alçada, en una zona on hi predominava la vinya i *d'influència atlàntica i mediterrània*,
aïllada d'altres horts i al municipi de Mura (Bages) i dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i la Serra de l'Obac
cedida per la Diputació de Barcelona en règim de masoveria

L'objectiu principal

és implicar a pagesos, aficionats a l'horta i consumidors per tal que entre tots sigui possible un relleu cultural i agronòmic que s'ha anat generant durant els darrers 10.000 anys.

Què fem?

1. Prospecció etnobotànica

- recollida de més de 200 varietats locals de cultius hortícoles i el coneixement que hi va associat,
- al llarg de 4 anys en diferents etapes realitzades pel territori català
- amb la finalitat de no deixar perdre aquest patrimoni cultural tant valuós i conèixer quines són aquelles varietats interessants a promoure amb èmfasi.
- Aquesta tardor s'iniciarà una nova etapa de prospecció etnobotànica per pobles propers

2. La valoració agronòmica

- Cada temporada es realitza un procés d'experimentació i aprenentatge junt amb pagesos i consumidors per realitzar la valoració d'un centenar de varietats locals per estudiar:
 - rendiment, rusticitat, sanitat, post-collita, etc
 - l'acceptació dels consumidors (qualitats organolèptiques)
 - característiques morfològiques, botàniques, fisiològiques,

- qüestionari basat en la complementació dels diferents llistats oficials de descriptors (CGIAR-IPGRI)
- possible inscripció al registre de conservació
- Aquelles varietats locals que es consideren viables per un pagès són les que posteriorment multipliquem en gran quantitat per la seva distribució entre professionals (10% demanda)
- Les varietats que no s'adaptarien a una agricultura professional:
 - Continuem fent prospecció d'aquella varietat o bé
 - La seguim cultivant per fer un procés de selecció i millora
 - Pot ser interessant per una horta d'autoconsum

3. Cultiu per la valoració agronòmica i producció de verdura i llavor

- una hectàrea d'extensius: fajol, gira-sol gegant i facèlia
- arborètum de fruiters de la zona: pera de st Joan, d'hivern, de coure, St. Jaume, pomera magdalena, del ciri, caquier petit, pruna culló de frare, etc..
- una hectàrea de cultius hortícoles:
- Col del trinxat, pell de galàpet, paperina, farratgera
- Moreus, fava primerenca, espinac gegant, bleda blanca, remolatxa xata d'Egipte**, ruca d'Artés
- Alls: vermell de Banyoles (dues varietats), blanc mallorquí, blanc i morat de Monzón, morat de Maó,
- ceba: d'amposta*, sang de bou, llarga de Berga*, de figueres, de Viladecans, d'Organyà, blanca de Menorca
- Bròquil verd, morat, llucat
- Mongeta pongo*, avellaneta, plana, groga, carolina, de barco, de metro, genoll de crist
- Carbassó negre, meló del pinyonet, síndria de cabrianes, esponja, carbassa cabell d'àngel, del gamisans i petita
- Blat de moro de la creu
- Pebrot rodó o pebrotina, de banya, de la república, xoricer, nyora i peronet
- Albergínia blanca, llarga i negra, de metro i llistada (amb col·laboració amb un horticultor del Maresme, ja que a Les Refardes el cicle és massa curt per la producció de llavor d'albergínia)
- Tomàquet d'amanir: rosa girona, rosa plè, rosa d'artés, rosa de mura, esquena verd, negre, pometa (3 subvarietats), tardà de riells, 3 caires, francès, bombeta groc, llarg (4 subvarietats), tírvia, (aquesta temporada es fa la comparació amb 3 híbrids),
- Tomàquet de penjar: mala cara, bombeta, mallorquí, can bogunyà, axatat, de la república, de St jaume de sesoliveres,
- Escarola cabell d'àngel, 4 estacions, perruca
- enciam: s'ha fet la valoració agronòmica en 4 moments diferents per observar la pujada a espigat, resistència al fred, sanitat i post-collita per 12 varietats locals: dels 3 ulls,

d'hivern, maravella, maimó, carxofet, escarxofet, orella de ruc, llengua de bou, escaroler, del sucre, morella, (aquest any s'ha inclòs una varietat comercial molt usada pels horticultors ecològics)

La neteja de llavor

- Actualment no es disposa de maquinària, s'utilitza ventadores, sedassos i molta paciència

Conservació i control germinació

- Les conservem en armaris sense llum i en pots de vidre i amb guix per acabar d'assecar les llavors i evitar reabsorció d'humitat al obrir i tancar pots
- Els controls de germinació els realitzem en col·laboració amb ESPORUS ja que disposen d'una càmera de germinació

Venta directa de llavors i verdures de varietats locals, antigues o tradicionals de producció ecològica a Fires i Mercats, restaurants, botigues i cooperatives de pobles propers

- Es disposa del *Títol de Proveïdor- Multiplicador de Material Vegetal* (RPMV nºES 09/08-0435), i s'està inscrit al CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CT/1377/P))
- Es figura com a subministrador de llavor ecològica d'aquelles varietats que figuren al catàleg comercial
- Les varietats no registrades les oferim com a recurs fitogenètic

FORMACIÓ:

Cursos i tallers pràctics de com guardar llavors i d'horta ecològica: L'objectiu és proporcionar els coneixements teòrics i pràctics necessaris perquè puguin guardar i seleccionar les seves llavors i portar un hort en seguint criteris d'agroecologia.

DIVULGACIÓ

Organització i participació de jornades de portes obertes: molt interessant com a punt de trobada i fomentar l'intercanvi de llavors i coneixement entre els assistents

Tastos de verdures de varietats locals: ceba, col, enciam, tomàquets, mongeta, etc..

Visites guiades per la finca: horts plenes de varietats locals, arborètum de varietats autòctones del Parc de St Llorenç, sistema autònom d'abastiment d'energia solar (tèrmica i

fotovoltaica) i caldera d'aprofitament de biomassa, Cuines i forns solars, Planta de depuració natural amb tractament terciari de les aigües residuals

ES COMPTA AMB EL SUPORT DE

- Pagesos, aficionats i consumidors que hem anat coneixent durant aquest temps,
- Red de Semillas: “resembrando e intercambiando” www.redsemillas.info
- ESPORUS www.esporus.org
- Xarxa catalana de Graners
- Xarxa agroecològica
- Fundació Territori i Paisatge,
- Diputació de Barcelona, etc.