

SOCIETAT ▶ SOLSONÈS

Un llibre recull la trentena d'hortalisses cultivades als horts del sud del Solsonès

▶ La publicació també relata aspectes culturals relacionats amb el patrimoni agrari de la zona

D.P. | SOLSONA

Al sud del Solsonès hi ha una trentena d'hortalisses que es cultiven o històricament s'han cultivat als seus horts. Ara tot aquest patrimoni agrari s'ha recopilat en un llibre que és obra de Florinda Plans i la seva filla Lluïsa Rosés, veïnes de Riner. Per a la seva realització, les autores han entrevistat gent de les cases de pagès de la zona i han tingut la col·laboració de diferents associacions. Les varietats més significatives i poc comunes, a més, han engruixit el banc de llavors Esporus, de Manresa, per garantir-ne la seva supervivència.

La idea de la publicació va néixer del treball de recerca que Lluïsa Rosés va fer sobre varietats locals d'arbres fruiters i plantes cultivades del sud del Solsonès. «La idea era fer-ne còpies per a les seixanta cases on havia entrevistat gent però era complicat i no ho vam acabar fent». Amb el desenvolupament del Pla d'Acció Integral del Solsonès, impulsat per l'Arada, l'Associació de Veïns de Freixinet i Rodalies «va veure-hi l'oportunitat d'ampliar el llibre i poder-lo divulgar», explica Plans.

L'obra, titulada *Patrimoni agrari del baix Solsonès* ha tingut, a més, l'assessorament de l'Era (Espai de Recursos Agroecològics) de Manresa.

La publicació consta de dues parts, «una que descriu aquesta



Florinda Plans, autora del llibre

part baixa del Solsonès, quan encara no s'enfila al Prepirineu». Plans remarca que es tracta d'una àrea «molt uniforme pel que fa a la cultura pagesa». L'organització de les feines del camp i dels horts,

«que tradicionalment les cases han tingut per a l'autoconsum», completen la publicació.

El llibre també inclou una part més divulgativa en la qual s'exposen les propietats, característiques i curiositats de la trentena d'hortalisses cultivables al sud del Solsonès i les seves varietats. L'autora en destaca que, al llarg de la recerca, s'ha pogut constatar la supervivència de l'armoll o blet moll, «un vegetal que era molt cultivat en èpoques medievals i que es va anar perdent suposo que substituït per l'espinaç». Aquesta «va ser una gran troballa: vam constatar que hi havia gent gran que recordava haver-ne tingut als horts», explica.

ALGUNES VARIETATS LOCALS

Col d'hivern

1 L'autora exposa que es tracta d'un tipus de col que és alta (pot arribar fins a la cintura) i té les fulles obertes, encara que les del mig es tanquen una mica formant l'ull. Antigament se'n feia moltíssimes i s'utilitzaven tant per al bestiar com per al consum humà. És fàcil trobar cases que en guarden la llavor.

Varietats de mongeta

2 La zona té algunes varietats específiques de mongeta. L'autora explica que, d'aquesta hortalissa, «ens n'han parlat de moltes varietats» si bé «curiosament poques cases les han conservat». En són exemple les de mata baixa, del confit, de la botxeta.

Enciams de carxofeta

3 També anomenats enciams de cabdell, perquè es cabdellen sols i no cal lligar-los. Aquests també es coneixen en funció del nom de la casa d'on vénen (com per exemple, de Sorribes i del Lloc).

La Sala Polivalent acollirà la tercera fira sobre la sostenibilitat de les masies

▶ Conferències, xerrades empresarials i tallers pràctics configuraran el gros de les jornades

REDACCIÓ | SOLSONA

La Sala Polivalent de Solsona acollirà, el cap de setmana que ve, la tercera fira Masies més Sostenibles, especialitzada en l'auto-suficiència de les masies o habitatges aïllats, l'eficiència energètica, la rehabilitació i restauració, bioconstrucció, la salut de l'habitatge, la depuració de les aigües residuals, la gestió dels residus i la mobilitat sostenible.

La fira s'emmarca dins del projecte Masies + Sostenibles, un projecte de cooperació interterritorial dels Grups d'Acció Local de Catalunya (Leader).

Les jornades s'inauguraran dissabte, 26 d'octubre. La ponència introductora girarà a l'entorn de l'ús de les tècniques tradicionals

per a la rehabilitació de la masia i el paisatge rural i serà a càrrec d'Oriol Roselló, arquitecte especialitzat en aquest camp. Posteriorment se succeiran un seguit de conferències i el programa matinal finalitzarà a 2/4 de 2 del migdia amb la taula rodona «El futur energètic davant el nou decret 9/2013». A la tarda serà el torn de les xerrades empresarials, que es faran a l'espai firal. Se'n preveuen sis, la primera de les quals tindrà lloc a 2/4 de 5 de la tarda.

Diumenge els tallers conviuran amb noves xerrades empresarials que hi haurà a l'espai firal. Per a adults se n'ha previst un de producció de blocs de terra crua per a la construcció i un altre de revocs de terra per a interiors. Per als infants hi haurà una roda de tallers formada per les energies solars, eòlica i hidràulica i un de reciclatge i manualitats amb material reciclat. Paral·lelament, a més, s'ha previst una bicicletada per Territori de Masies que es farà amb bicicleta

La fira està especialitzada en tots els aspectes relacionats amb la sostenibilitat de les masies o habitatges aïllats

Diferents empreses d'aquest àmbit oferiran xerrades i diumenge hi haurà tallers pràctics per a adults i infants

rural elèctrica (burricleta). La sortida té un preu de 5 euros i serà guiada per Ester Closa, especialista que complementarà el circuit amb explicacions sobre el patrimoni arquitectònic característic del Solsonès.

La inscripció és imprescindible per assistir a les conferències, als tallers d'adults i infantils i a la bicicletada amb burricleta. Es pot formalitzar-la a través del formulari del web www.masiessostenibles.cat. Les xerrades empresarials i l'espai firal no requereixen inscripció.

La formatgeria Vallette, premiada a la Fira de Sant Ermengol de la Seu

▶ La Formatgeria Vallette, de Sant Llorenç de Morunys, ha obtingut dues medalles en dos dels formatges presentats al 19è concurs de formatges Artesans dels Pirineu. En concret, el Puit Blanc ha rebut la medalla d'or en la categoria de formatge d'ovella-pasta tova, i el Farcell, el bronze en la mateixa categoria. Vallette es va acollir als ajuts Leader i ha incorporat la Responsabilitat Social Empresarial.



CONS. DESENVOLUPAMENT CAT. CENTRAL

Premis Lacetània 2013

Premi Antoni Esteve
a

Premi Joaquim Sarret i Arbós
J

Premi Fundació Orfeo Manresà
F

Premi Omnim Bages de Planificació Lingüística
ò

Premi Sibèlius de Composició Musical
S

Premi Regió7 de Comunicació
R

Premi Treballs de Recerca per a Joves
T

HO CONVOQUEN:
Centre d'Estudis del Bages,
Centre Excursionista de la Comarca
de Bages, Omnim Cultural
del Bages, Fundació Orfeo Manresà,
Regió7 i Sibèlius

HI COL·LABOREN:
Ajuntament de Manresa,
Família Esteve
i Regió7

HO COORDINA:
OMNIUM
COMARCA DEL BAGES

TERMINI PER A LA PRESENTACIÓ
DE TREBALLS:
31 D'OCTUBRE DE 2013