

QUÈ CULTIVAVEN ELS NOSTRES AVIS? ELS CONREUS TRADICIONALS DEL POBLE DE MOLLÓ

Laura Pastoret i Pagès

Aquest treball va ser guardonat amb el Premi Gerbert l'any 2006

Resum

Aquest article presenta el treball de camp sobre el manteniment de les llavors tradicionals per part dels agricultors de Molló. La base del treball han estat les entrevistes directes amb bona part de les persones que encara es dediquen al conreu de les terres en aquest poble i el processament de les dades obtingudes, les quals han permès concloure que, en bona part, els agricultors s'estimen més renovar les llavors cada any, sense conservar les que s'havien utilitzat tradicionalment. També s'hi explica què és un banc de llavors i com funciona.

Paraules clau: agricultura, el Ripollès, Molló, llavors tradicionals, banc de llavors.

Abstract

This article presents the field work about the maintenance of the traditional seeds by the agriculturists of Molló. The basis of this work has been the interviews with an important part of the people who are still dedicated to the cultivation of the lands of this town and the processing of the obtained data, from which we can conclude that most of the agriculturists prefer to renovate the seeds every year, without preserving the ones that

had been used traditionally. What a bank seed is and how it works is also explained in the article.

Key words: agriculture, El Ripollès, Molló, traditional seeds, bank seed.

INTRODUCCIÓ

Des del naixement de l'agricultura, fa uns 10.000 anys, les societats humanes han mantingut una especial relació amb les plantes conreades. En particular, les llavors i altres propàguls de plantes eren molt apreciats pel fet de ser aliments de fàcil conservació i, a més, sement per a la propera collita. Avui dia, amb l'evolució cap a una agricultura intensiva, les llavors s'han convertit en un producte de consum més, i al seu voltant hi ha tot un cúmul d'interessos que han fet que els agricultors quasi hagin perdut la capacitat de cultivar, guardar i sembrar les seves pròpies llavors. Amb aquest model de producció es malgasta energia i es contaminen els recursos naturals, fent de les llavors un simple objecte de comerç. S'han substituït les llavors de races tradicionals per seleccions híbrides comercials, amb la qual cosa un nombre cada vegada més reduït d'empreses concentren a les seves mans el control de productes i aliments. Tot això per aconseguir collites extraordinàries i pagar uns preus de misèria als agricultors.

Les llavors comercials híbrides són més productives i més resistents a les malalties. L'agricultor ha de comprar-les cada any, no es poden guardar. D'altra banda, moltes vegades, cal comprar productes fitosanitaris associats al cultiu, com ara herbicides i insecticides, als quals la planta és resistent. Aquesta situació porta els pagesos a una greu dependència, ja que han de comprar cada any les llavors a les multinacionals, malgrat que els primers que van obtenir aquestes llavors van ser els avis dels agricultors que ara han de pagar-les.

Per altra banda, com a consumidors, que ho som tots, hem perdut les referències del sabor dels aliments. El que trobem ara al mercat és fruit d'una selecció per produir més, per resistir transports a llargues distàncies, o per suportar adobs químics en quantitats cada vegada més altes. Com a contrapunt, cada vegada s'observa un interès més creixent per una alimentació de qualitat i un respecte al medi ambient. Entre altres accions, recuperar els conreus tradicionals porta a retrobar la varietat, la qualitat d'aromes, sabors i textures. Es recuperen també els cultius adaptats a cada zona i es retorna a

l'agricultor el control de tot el procés del conreu, des de la llavor fins al fruit. Així es mantenen vives les races locals.

Malauradament moltes llavors ja han desaparegut i els pagesos veterans que les guardaven ja han mort. Per això és tan important de rescatar les llavors que encara hi siguem a temps, per mantenir viu el tresor de varietats de formes i sabors que ens van llegar els nostres avantpassats, i nosaltres hem volgut contribuir-hi.

Aquest treball s'ha dut a terme a Molló, un poble petit de muntanya situat al vessant sud del Pirineu oriental català, el qual actualment viu, sobretot, del turisme, però on, temps enrere, les activitats més importants eren l'agricultura i la ramaderia. Per poder entendre el tipus d'agricultura i de vida en general de Molló, primer de tot cal conèixer les principals característiques del poble:

Molló és un poble amb un nucli habitat petit, però amb un gran terme municipal. La seva superfície total és de 43,1 km² i presenta un relleu irregular i molt muntanyós.

El clima (Figura 1) es caracteritza per un màxim pluviomètric a l'estiu, alimentat per repetides tempestes, en contrast amb les poques precipitacions de l'hivern, quan les temperatures es mostren força baixes i les poques preci-

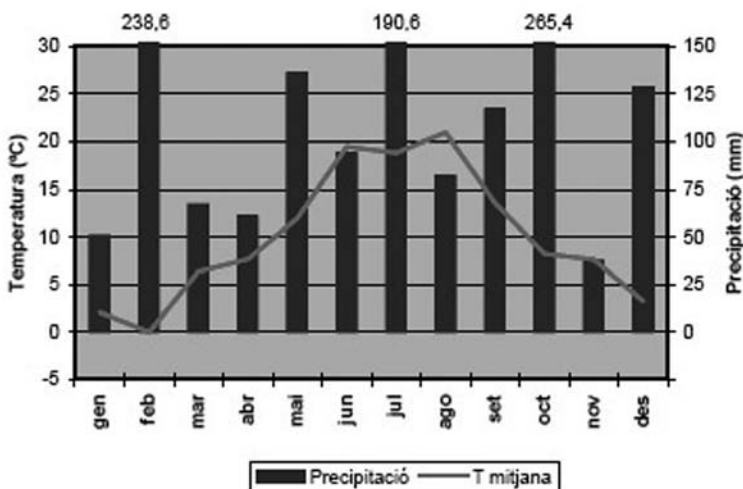


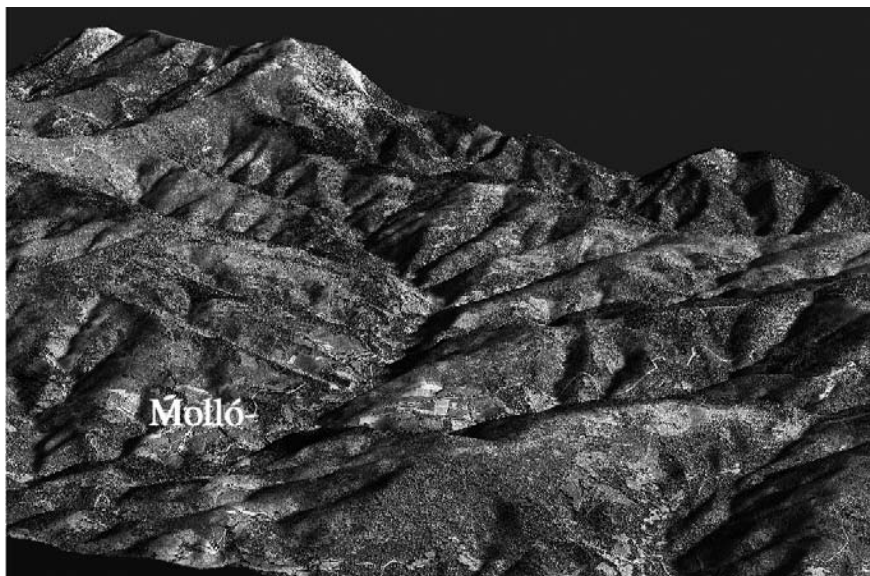
Figura 1. Diagrama ombrotèrmic de Molló (2001).



Vista general del poble de Molló.

pitacions són en forma de neu. Tenint en compte el conjunt de paràmetres climàtics, Molló gaudeix d'un clima mediterrani amb tendència continental d'alta muntanya. El relleu muntanyós i la relativa proximitat del mar donen al territori un caràcter plujós, molt més accentuat que a les comarques veïnes. Els vents carregats d'humitat procedents de la Mediterrània, són obligats a enfilar-se muntanya amunt fins a arribar al punt de condensació, moment en què l'aigua precipita, fet especialment rellevant a l'estiu.

Pel que fa a la flora, la major part del territori, situat per sota els 1.600 m, és ocupat pel domini eurosiberià, constituït essencialment pels boscos caducifolis del centre i ponent d'Europa, que aquí troben el seu desenvolupament òptim amb l'ajuda de l'alçada. Les plantes d'aquest domini no han de suportar els estius secs i calorosos del domini mediterrani, ni els hiverns rigorosament freds del domini alpi (encara que pot haver-hi tres o quatre mesos amb temperatures baixes i glaçades freqüents), la qual cosa dóna lloc a una vegetació força variada. En són exemples les espècies com el faig, el freixe,



Relleu de Molló.

el vern, el pollancre, el pi roig, el pi negre, el bedoll, la moixera de guilla, el neret, el grèvol, la genciana alpina, la pastorella o el marcòlic, entre d'altres.

El paisatge de Molló ha sofert canvis importants amb el temps. Fa uns anys, abans d'haver-hi de l'expansió de l'agricultura, era tot un paratge de boscos, tant de pins i roures com de faigs. Quan va arribar l'agricultura i la seva intensa activitat, es van talar nombroses extensions de boscos a fi de convertir aquelles porcions de terra en camps nets, plans i conservables. Per poder-ho aconseguir, a banda de talar arbres, van haver d'escalonar el paisatge fent feixes amb parets de pedra per augmentar la superfície cultivable. Actualment, s'han deixat d'utilitzar nombroses terres d'aquestes que es feien servir per conrear, ja que ha disminuït considerablement l'activitat agrícola de Molló. Això ha provocat un nou canvi en el paisatge, atès que els camps abandonats s'han embardissat amb falgueres, ginestes i romegueres i això també ha comportat que els boscos de Molló, com els de les altres zones pirinenques, tinguin ara un sotabosc més dens.

La zona de Molló té una fauna molt variada. A les parts més altes hi pasturen isards i s'hi troben perdius blanques, perdius comunes i algun gall fer;

s'ha detectat la presència d'algun exemplar de trencalòs i una parella d'ànguilles daurades. Les dues darreres espècies presenten pocs individus a causa de la gran quantitat de territori que necessiten per viure. També hi trobem voltors, marmotes, martes, erminis, etc. Descendint una mica i ja ben a prop de Molló, hi trobem un gran nombre d'ocells, com cadernereres, pardals, pit-roigs, mallerengues, picots..., també hi trobem cabirols, senglars, guilles, gorjablancs, teixons, sargantanes, serps (no verinoses, entre les quals els escurçons), dragons i, als rius, hi abunden les truites i alguns tritons.

Pel que fa a la ramaderia, a Molló hi són tradicionals els ramats de vaques, els porcs, i naturalment, l'aviram típic: gallines, ànecs i conills. Temps enrere, hi abundaven, potser tant com les vaques, els xais, encara que se n'ha anat perdent la tradició fins a desaparèixer gairebé del tot. També, des de sempre i encara ara, hi ha algú que té cabres, però són poques les persones que en posseeixen. Molts pagesos, tenien i tenen escamots d'eugues bretones; en l'actualitat, però, molta gent tira per cavalls de sella, dels quals n'hi ha força exemplars a Molló. La ramaderia condiona molt els tipus de cultius de la zona, atès que molts pagesos utilitzaran els cultius com a farratge per al bestiar.

Actualment, a Molló hi ha censades 336 persones. El nombre d'habitants del poble, sempre ha estat bastant baix (Figura 2). Les dades del 2005 —que són les més recents— permeten afirmar que Molló és un poble amb una població una mica envellida, atès que el percentatge més elevat és el dels habitants de més de 50 anys (Figura 3). És una població amb majoria d'ho-

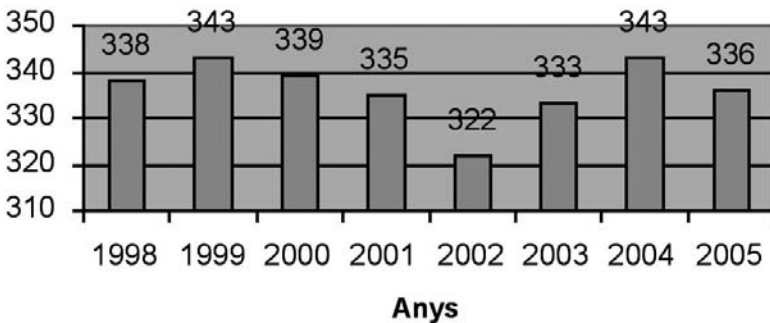


Figura 2. Evolució de la demografia 1900-2005.

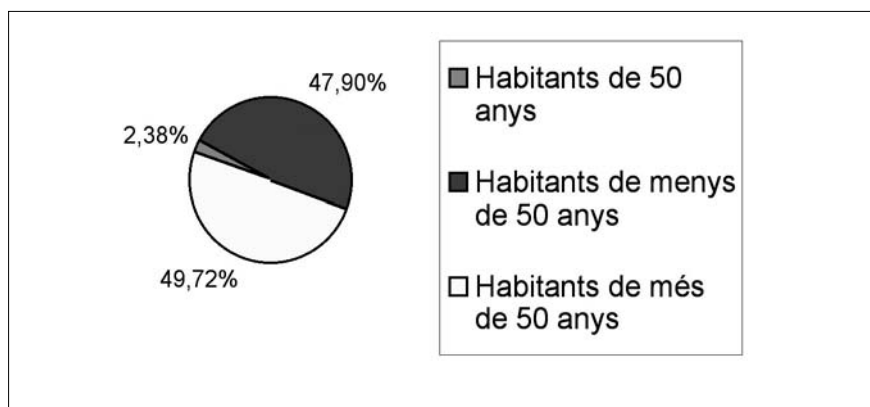


Figura 3. Població de Molló agrupada per edats.

mes: 174 homes i 162 dones. Pel que fa a l'agricultura són les dones de més de 50 anys les que més contribueixen a la producció agrària, especialment hortícola, ja sigui, com la majoria de vegades, per a consum propi, o bé per comercialitzar els productes. Aquest fet s'explica si ens remuntem temps enrere, quan la ramaderia i l'agricultura eren d'una importància cabdal per a la supervivència. En aquest context, les feines del camp i de menar el bestiar eren cosa d'homes pel fet que requerien un esforç físic més gran, i també perquè tradicionalment es feia per aquest ordre; a les dones, per tant, els corresponia la cura dels dels horts. Encara ara són elles les que treballen les terres, especialment les de la vora de la casa. És cert, però, que per sort o per desgràcia, la vida dels pobles també ha evolucionat i actualment molt poca gent de menys de 50 anys es dedica a l'agricultura. Ara la gent considera que és més pràctic comprar les hortalisses que conrear-les, i el percentatge d'hortolans ha sofert un retrocés notable. El 1991, la població era de 335 habitants, dels quals 178 estaven desocupats i 157 estaven ocupats (referint-nos al treball remunerat); dels ocupats, només 48 es dedicaven a l'agricultura i la ramaderia. L'any 2001, la població de Molló era de 172 habitants, dels quals ja només 40 es dedicaven a aquest sector. Així, el percentatge d'agricultors, entre les persones amb ocupació, era més elevat el 1991 que el 2001 (últimes dades publicades per la Generalitat de Catalunya: www.gencat.cat), per tant, podem deduir que com més enrere en el temps, més alt era aquest percentatge i, contràriament, com més endavant, més petit serà, fins al punt de desaparèixer

l'agricultura i la ramaderia del poble de Molló i, com en ell, en molts d'altres pobles del món.

Molló compta cada vegada amb menys agricultors, ja que els que queden són gent gran, però seria una llàstima que el treball de tota una vida desaparegués amb la seva mort. Per això varem creure necessari recollir i preservar tota aquesta informació parlant amb la gent que encara conrea i evitant així que s'acabin de perdre els cultius tradicionals. El fet de conèixer la zona i la gent ha facilitat l'entrada a les cases dels agricultors per tal de dur a terme la part del treball de camp.

En el plantejament del treball, vaig formular una sèrie de preguntes, les quals formaven part del projecte inicial:

¿Els hortolans i agricultors de la zona, guarden llavors antigues? ¿Les qualitats gustatives dels aliments actuals són iguals que les dels d'abans? ¿La biodiversitat de les llavors utilitzades ha disminuït amb el temps? ¿Per què s'han deixat de cultivar les llavors antigues? ¿Quina importància té la conservació d'aquestes llavors? ¿Es poden deixar perdre les varietats antigues?

Pel que fa als objectius d'aquest treball, són els següents:

- a) Conèixer algunes de les característiques agronòmiques i etnològiques de Molló
- b) Entrevistar els agricultors que continuen utilitzant mètodes i varietats de cultiu tradicionals
- c) Estudiar les característiques de les varietats cultivades
- d) Estudiar els procediments de conservació de les llavors
- e) Emarcar la importància que té la recerca i recuperació de les llavors tradicionals
- f) Recollir les varietats cultivades des de l'antiguitat a Molló

MATERIALS I MÈTODES

En primer lloc, s'acotà la zona d'estudi. Per fer-ho, calgué determinar el nombre d'agricultors susceptibles de ser entrevistats per a aquest treball, per ampliar més o menys la zona d'estudi. A continuació, s'identificaren els possibles agricultors conservadors de llavors tradicionals, se n'entrevistaren sis i se n'obtingueren les llavors. Es realitzà una segona entrevista a cada agricultor per a acabar de completar la informació o per aconseguir-ne de nova.

Les llavors es guardaren en sobres que vam identificar amb el nom i la quantitat de llavor que contenien i el nom de l'agricultor/a. També es fotografaren les llavors i les plantes a l'hort per tal d'intentar obtenir més informació de cada varietat. Les fotografies es guardaren degudament etiquetades per evitar confusions a l'hora d'utilitzar-les i garantir-ne la traçabilitat (identificació única al llarg d'un procés: estudi, cultiu...). Les llavors es veren cedir al SIGMA (Consorti de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa) per conservar-les i permetre el seu posterior intercanvi.



Flor de la patata.



Patatera.



Tubercle.



L'autora amb una informant.

El mètode que segueix el SIGMA per preservar les llavors, del qual nosaltres hem dut a terme la primera etapa, és el següent:

- *Prospecció*: Es tracta d'obtenir les llavors de varietats tradicionals i informació relacionada amb elles. Aquesta informació és molt important, ja que cal aconseguir la traçabilitat de cada mostra.

- *Germinació*: Assaig de germinació per avaluar-ne la viabilitat. Es planten 100 llavors i es fa el recompte de les que creixen; s'estableix, així, el percentatge de variabilitat. Aquest pas es pot realitzar o no, depenent del interessos, de la quantitat de llavors, etc.

- *Dessecació*: Condicionament de l'ambient a través de cambres de dessecació, on es deixen reposant fins a assolir només un 5% d'humitat, la qual es mesura amb un higròmetre. Per aconseguir anar reduint la humitat, es posa cada varietat de llavor en diferents safates, les quals van acompanyades amb safates de gel de sílice per absorbir la humitat.

- *Conservació*: Es conserven en fred, dins de sobres de cartró amb gel de sílice —que es va canviant a mida que vira de color—, dipositats en pots de vidre hermètics, en unes neveres a uns 4 °C de temperatura. Poden aguantar-hi viables uns deu anys; també es poden guardar a -18 °C en un congelador. Les llavors ben conservades poden arribar a tenir una viabilitat de fins a uns trenta anys.

- *Intercanvi*: Distribució de les llavors conservades entre els agricultors per tal de retornar-les als cicles de producció.

- *Multipliació i caracterització*: Les llavors que no s'han intercanviat amb els agricultors se sembren per tal d'obtenir-ne més quantitat, caracteritzar la varietat i avaluar-ne el cicle de cultiu.

- *Fruit*: Selecció dels millors fruits (els que tenen més bon aspecte, els més resistents a malalties, els que tenen millors qualitats...) per guardar-ne la grana i anar fent una varietat millorada.

Una vegada s'han recol·lectat els fruits que es volien i se n'han extret les llavors, comença el protocol que segueix un banc de llavors per a la conservació de les granes.

RESULTATS

Els resultats obtinguts a partir de les entrevistes realitzades a sis hortolans es troben recollits a la Taula 1. Com es pot apreciar, el que més es guarda a Molló són les mongetes (de moltes menes diferents), a part de la patata i d'algunes races de carabassa.

Agricultors(→) Varietats(↓)	1	2	3	4	5	6
Blat	NO	SÍ	NO	NO	NO	NO
Carabassa de confitura	NO	NO	NO	SÍ	NO	NO
Carabassa de la sopa	SÍ	NO	NO	SÍ	NO	NO
Carabassa per menjar	NO	NO	NO	SÍ	NO	NO
Col d'hivern	NO	NO	SÍ	NO	NO	NO
Col de truc	NO	NO	NO	SÍ	NO	NO
Col gustinenca o d'estiu	NO	NO	SÍ	NO	NO	SÍ
Enciam d'Itàlia	NO	NO	NO	NO	SÍ	NO
Endíviies	NO	NO	SÍ	NO	NO	NO
Fenc	NO	SÍ	SÍ	NO	NO	NO
Mongeta d'aspre fina	NO	NO	NO	NO	SÍ	NO
Mongeta del ganxet baixa	NO	SÍ	SÍ	NO	NO	NO
Mongeta de mata baixa blanca	SÍ	NO	NO	SÍ	NO	NO
Mongeta de mata baixa negra	SÍ	SÍ	NO	SÍ	NO	NO
Mongeta de Santa Pau	SÍ	NO	NO	NO	NO	NO
Mongeta del carai	NO	NO	SÍ	NO	NO	NO
Mongeta perona	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO	SÍ
Mongeta tascó	NO	NO	NO	NO	NO	SÍ
Mongetes de la Fina	NO	NO	NO	NO	SÍ	NO
Nap de menjar	NO	NO	SÍ	NO	SÍ	SÍ
Patata	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

Taula 1. Resultats de les entrevistes.

Vint persones es dediquen a l'agricultura a Molló

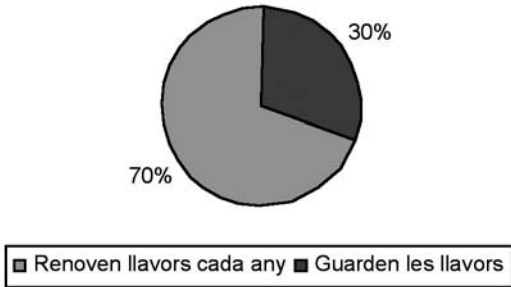


Figura 4. Percentatges d'hortolans que guarden les llavors o bé les renovent cada any.

Hem pogut constatar que al poble de Molló, actualment, no hi ha gaire activitat agrícola, ja sigui per la presència de nouvinguts sense tradició agrícola, com per la pròpia comoditat dels exagricultors de Molló. Aquest fet justifica que només s'hagin estudiat sis cases en el treball. En l'actualitat només unes 20 persones al poble es dediquen a l'agricultura. D'aquestes, 14 renovent les llavors cada any (Figura 4), és a dir, que les van a comprar cada vegada a fi d'estalviar-se la feina de conrear-les, assecar-les i emmagatzemar-les; o també perquè així s'asseguren que estiguin en bon estat i poden confiar en una bona collita. D'altra banda, els sis que guarden les llavors d'un any per altre són els que han col·laborat en el meu treball de camp, i els motius pels quals encara conserven les llavors són perquè els surt més barat i, sobretot, per seguir la tradició. És a dir, responen amb la frase: «Perquè sempre ho he fet així.»

A partir de la informació obtinguda d'aquests sis informadors, podem extreure els resultats generals següents:

La Figura 5 permet una ràpida visualització de les principals finalitats d'aquests cultius a la zona de Molló. S'observa que la principal finalitat que cerquen els agricultors de Molló és la pròpia alimentació, és a dir, que la majoria de les varietats que cultiven van destinades al consum humà. En segon lloc, i en menys quantitat, trobem les varietats destinades tant als humans com al bestiar; en aquest cas, la majoria de vegades, el bestiar les consumeix quan ja no són aptes per al consum humà. En tercer lloc, representant la minoria, trobem el conreu només destinat al bestiar. Aquesta repartició, entre altres coses, pot ser deguda a la tradicional agricultura de subsistència que caracteritzava

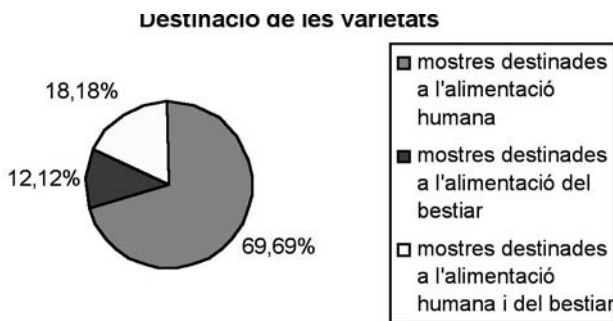


Figura 5. Ús de les varietats estudiades.

aquest poble fa uns setanta anys. Per tant, la gent segueix el costum de recol·lectar les varietats que sempre havien tingut, i no pas varietats noves.

La Figura 6 mostra els percentatges d'entrevistats que cultiva cada varietat. Hi observem una espècie de mongeta d'una informant que no en recordava el nom, però que ella anomenava «mongeta de la Fina» perquè aquest era el nom de la dona que la hi havia donat. S'observa que tots els entrevistats conreen patates. Precisament existeix la denominació d'origen «patates de Molló», que té molta acceptació i renom. En segon lloc, un percentatge força elevat d'aquests agricultors cultiva la mongeta perona, la qual és molt apreciada a la zona. Hi ha onze varietats que es conreen poc i només esporàdicament, representades amb percentatges molt baixos, entre el 15% i el 20%.

Cal remarcar que totes les varietats recol·lectades al poble de Molló són anuals, a causa del clima, ja que amb els hiverns tan freds com són, les varie-

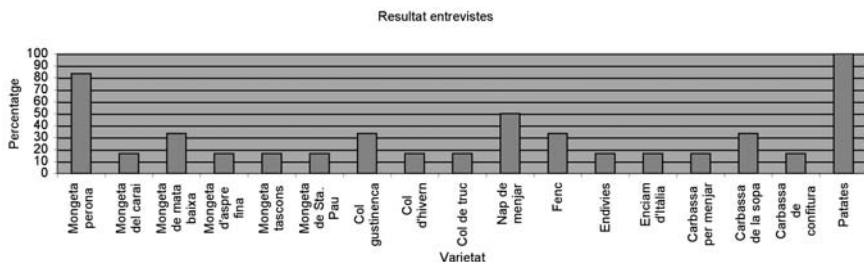


Figura 6. Percentatge d'entrevistes en les quals s'ha citat cadascuna de les varietats estudiades.

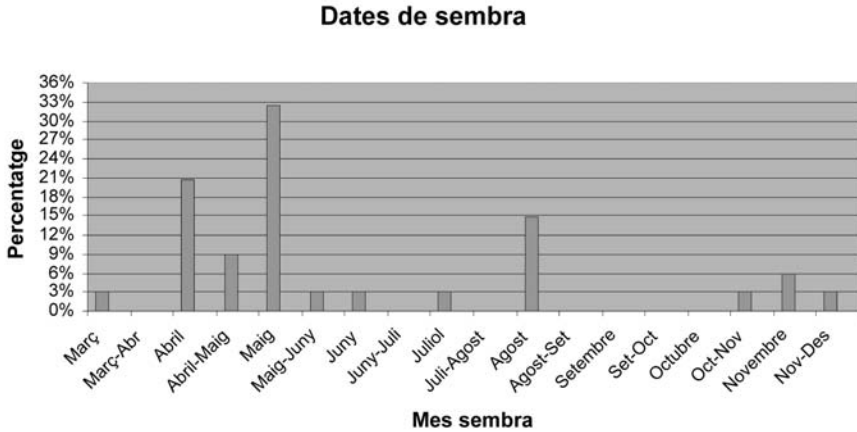


Figura 7. Percentatges de races locals sembrades en els diferents mesos.

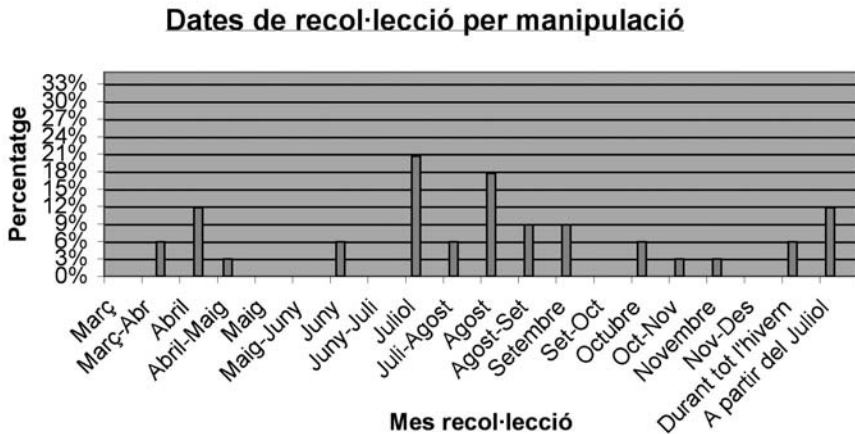


Figura 8. Dates de recol·lecció de llavors per a manipulació.

tats necessiten completar el seu cicle vital durant l'estació favorable (Figura 7). D'altra banda, també pot ser degut, com ja he dit anteriorment, a la tradició que recolza tots aquests cultius; és a dir, com que en els temps de l'agricultura de subsistència es van acostumar així a fi d'assegurar algun tipus de collita cada any, la gent continua amb les mateixes varietats. A les Figures 8, 9 i 10 es mostren els cicles de les varietats i les dates de recol·lecció.

Dates de floració i pujada de la grana

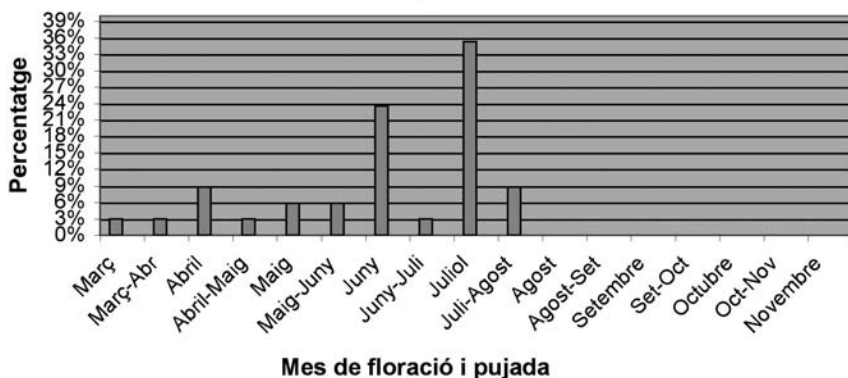


Figura 9. Dates de floració i de formació de la grana de les varietats estudiades.

Dades de recol·lecció per guardar les llavors

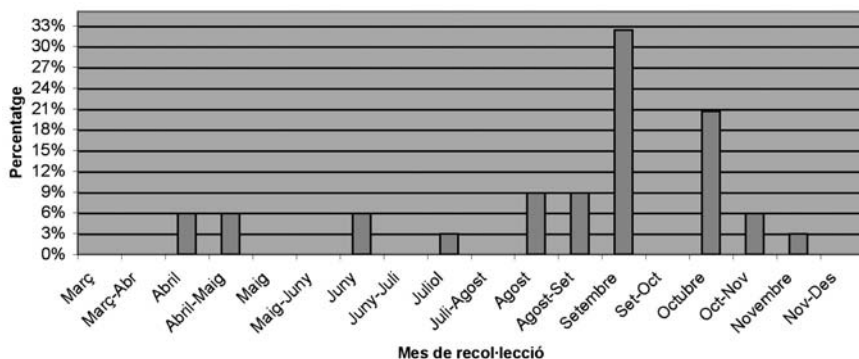


Figura 10. Dates de recol·lecció de les llavors expressades en percentatge.

CONCLUSIONS

Els resultats obtinguts en aquest treball ens permeten concloure que:

- El poble de Molló té unes profundes arrels a l'agricultura.
- Actualment, Molló ha perdut gran part de l'activitat agrícola, però fa només uns 60 anys, aquesta activitat ocupava la majoria de la població.



- El mètode de conservació de les llavors requereix paciència i temps. Aquest és un dels motius que ha provocat el gran descens de l'activitat agrària.
- Guardar les llavors és molt important per evitar la desaparició dels aliments purs i sans de sempre.
- Molló és un bon lloc per practicar l'agricultura. L'única cosa que hi ha en contra és el fred de l'hivern, que rosteix les plantes. D'altra banda, aquesta temperatura més baixa aïlla de moltes malures com, per exemple, la virosi.
- Un banc de llavors fa aquesta tasca tan important de recol·lectar les llavors, entre altres. Per aquest motiu hem arribat a la conclusió que n'hi hauria d'haver, com a mínim, un per comarca, que recollís i conservés les seves llavors autòctones.
- Molló, antigament, vivia de l'agricultura; actualment, la gent que s'hi dedica ho fa per tradició o per entreteniment, però no per necessitat. Per això s'han perdut moltes de les varietats que s'hi havien conreat.
- Concretament, a Molló hi ha sis persones que es dediquen a l'agricultura i guarden d'un any per l'altre les seves llavors; d'altra banda, hi ha catorze persones que també es dediquen a l'agricultura però que no guarden les llavors: les adquireixen al comerç i les renoven cada any.
- A Molló, de la majoria de races tradicionals que es cultiven actualment, se'n guarda la llavor d'un any per l'altre, excepte en el cas de la patata (o trumfa, com la coneixen en aquesta regió), en què es guarda el tubercle.
- Molló té una població una mica envellida, i el jovent que puja no és arrelat a la terra agrícolament parlant.
- Les persones de Molló que actualment encara cultiven la terra tenen uns 70 anys; per tant, quan es morin, l'agricultura de Molló desapareixerà completament.
- A Molló, la majoria de plantes que es cultiven serveixen per al consum humà.
- A Molló, la planta que més es conrea és la patata, seguida de la mongeta perona.
- El mes durant el qual se sembren més varietats, al poble de Molló, és el maig.
- El mes durant el qual floreix i puja la grana de més varietats, a Molló, és el juliol.

- El temps durant el qual es recol·lecten més llavors o tubercles per a manipulació és comprès entre juliol i agost.
- El temps durant el qual es recol·lecten més llavors o tubercles per guardar és comprès entre setembre i octubre.
- Els entrevistats que encara conreen races tradicionals són majoritàriament pagesos que, a casa seva, sempre havien vist que els seus avis i els seus pares ho feien.

BIBLIOGRAFIA

- BESNIER ROMERO, Fernando (1988). *Semillas: biología y tecnología*. Madrid: Mundi-Prensa.
- DD. AA. (1995) *El gran libro de consulta*. Madrid: El País- Altea.
- DD. AA. (1993) *Enciclopedia visual de los seres vivos*. Madrid: El País – Altea.
- DOMINGO, Àngel (2003). *Biología I. Ciències de la naturalesa i de la salut*. Barcelona: Teide.
- ESCOFET, M. Àngels (1994). *Coneixement del medi natural EP4CH*. Barcelona: Edebé.
- FONT QUER, Pius (1979). *Iniciació a la botànica*. Barcelona: Fontalba. 2a ed.
- GEORGE, Raymond A.T. (1986). *Producción de semillas de plantas hortícolas*, Madrid: Mundi-Prensa. 2a ed.
- ROSELLÓ HORTA, Josep (2003). *Cómo obtener tus propias semillas*, Estella (Navarra): La Fertilidad de la Tierra Ediciones. 2a ed.
- ZAMORA, Carles, *et. al.* (1993). *Coneixement del medi natural EP3CH*. Barcelona: Edebé.

WEBGRAFIA

Ajuntament de Molló: *Sistema d'informació municipal*, [en línia],
<<http://www.ddgi.es/mollo/>>, [consulta: 23-07-06]

Pàgina personal: *Benvinguts a Molló*, [en línia],
<<http://www.telefonica.net/web/mollo/>>, [consulta: 23-07-06]

El clima de Catalunya, [en línia],
<<http://www.am.ub.es/~ibenlito/climacat.html>>, [consulta: 24-07-06]

AGRAÏMENTS

Voldria agrair d'una manera especial a dues persones l'ajut per a tirar endavant el meu treball: a la Rosa Pons com a assessora del treball i a l'Ester Sala com a coordinadora del banc de llavors del SIGMA. També voldria manifestar el meu agraïment a tots els hortolans i les hortolanes que han fet possible aquest treball, responent a les preguntes de les entrevistes: a l'Esperança Birosta, a en Joan Guillamet, a la Maria Burgas, a la Cecília Sau a la Rosa Vila i a en Miquel Pagès. Finalment, voldria agrair al meu pare, en Josep Pastoret, i a la meva germana Neus el seu suport.

També vull agrair especialment a M. Teresa Garnatje Roca i Joan Vallès Xirau el seu assessorament en la preparació de la versió del meu treball per a la seva publicació en aquests Annals.

ANNEX

<i>Varietat:</i> Patata de Molló	Informador: 1, 2, 3, 4, 5 i 6. Tots en tenen.
<p><i>Utilitats:</i> La patata, s'utilitza per al consum humà juntament amb la verdura, per a fer patates fregides, guisades...</p> <p>D'altra banda, s'utilitza fent-la bullir com a farratge per als porcs i per a les gallines.</p>	
<p><i>Característiques:</i> Les patates de Molló tenen força reconeixement per tota la Vall de Camprodon, ja que tenen bona aparença i molt bon gust.</p> <p>La patatera és un planta verda, d'uns 50 centímetres d'alçada mitjana, espessa de fulles i amb unes flors petites, blanques i grogues.</p> <p>La part que s'utilitza tant per a aliment humà com per a farratge, és el tubercle. Aquesta part, creix sota terra i té una pela de color marró o a vegades vermellova, la qual envolta una part de color blanc, que seria la "carn" de la patata.</p> <p>Per a conservar aquesta planta, no es guarda en forma de llavor com totes les anteriors, sinó que se'n conserva el tubercle. A l'hora de plantar-la, i una vegada han grillat es trosseja i cada tros es colga de terra.</p>	
<p><i>Distribució i adaptabilitat al medi:</i> Per la zona de Molló, encara actualment es conrea força, però abans era molt més abundant, la conreava tot-hom i en grans quantitats, es veien camps i camps sencers plens de patates.</p> <p>S'adapta molt bé a les condicions del medi de Molló.</p> <p>Sol agafar plagues d'escarabats de la patata.</p>	
<p><i>Procés de cultiu:</i> Es tracta d'una planta anual, que se sembra al maig, floreix i grana a primers de juliol. Es recol·lecten al setembre i a l'octubre i ja es poden manipular.</p> <p>Aquest tubercle, sempre ha estat típic de Molló, i des d'anys enrere que s'hi conrea, tot i que, com totes les races tradicionals, cada vegada se'n cultiven quantitats molt més reduïdes.</p>	

Exemple d'una fitxa d'identificació. Aquesta fitxa es va obtenir per a cadascuna de les espècies citades pels informants.