

Els cereals i la ramaderia intensiva s'emporten els esforços dels pagesos del Bages. Així ho veuen a Iscle Selga, Robert Martí i Esteve Prieto*

Salvador Redó i Martí

Els cereals, especialment l'ordi, i la ramaderia intensiva, especialment l'engreix de porcs, s'emporten el percentatge més gran de la feina que fa el pagès del Bages. Ens trobem doncs que, llevat d'algunes excepcions, el món agrícola i ramader de la comarca ha apostat per productes, la rendibilitat dels quals està molt assegurada. L'aventura no existeix o ho fa en uns percentatges molt petits. I no parlem pas de l'aventura d'introduir nous productes, sinó de l'aventura de conrear amb més dedicació de temps i d'espai d'aquells productes que tota la vida hem vist a les nostres taules: tomàquets de color de rosa, estirabecs, mongetes, escaroles, pèsols... Ordi i porc i ben poca cosa més.

—Davant d'aquesta realitat, ¿encara podem preguntar-nos si el Bages té una agricultura variada?

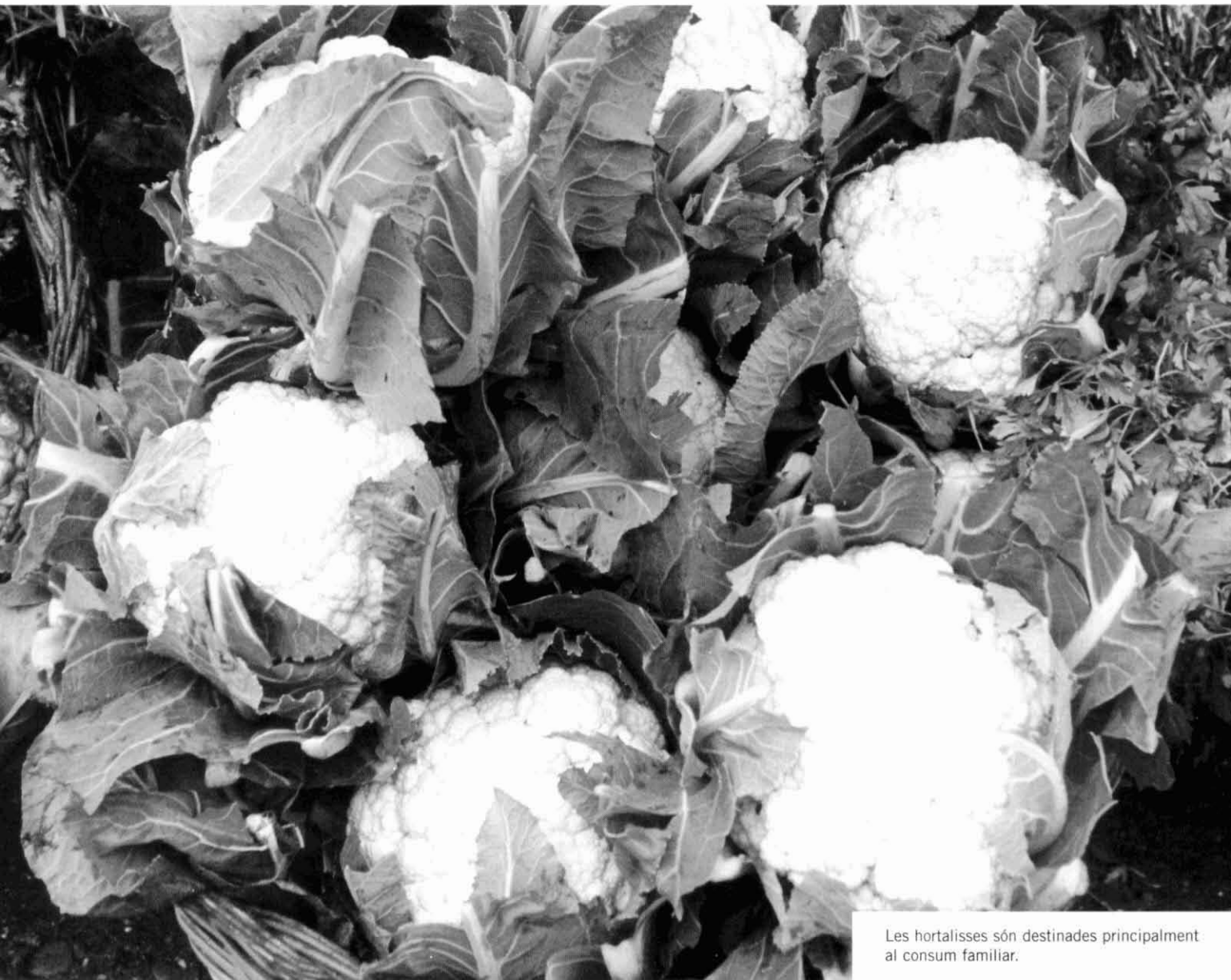
—Sí, però és bàsicament de secà. Hi ha una agricultura de secà i una ramaderia intensiva que predomina en el conjunt de la comarca, però després també hi ha una sèrie de petites produccions i d'horta que encara que en el conjunt tinguin poc pes, sí que hi aporten una gran varietat i moltes d'elles són de qualitat i hi aporten un gran valor afegit. En el primer cas predominen clarament els cereals i en ramaderia el bestiar porcí i boví d'engreix. A més distància segueixen altres produccions ramaderes.



L'horta és prou important al Bages, especialment com a entreteniment i ajuda familiar.

En el segon cas, hi podem trobar produccions com la vinya, que s'està tornant a expandir adaptada a les noves demandes, i l'olivera que és un altre sector que es modernitza. També hi ha hortolans molt especialitzats en les seves produccions d'enciams, d'escarola, de tomàquets, de mongetes del ganxet, de pèsols o d'altres. Hi ha

també un nou sector que, encara que és molt reduït, es troba en alça: l'agricultura i ramaderia ecològica. Finalment també trobem una sèrie de noves produccions que les podríem anomenar puntuals, com una granja de cria de cargol (única a l'Estat espanyol) o diverses granges d'estruços i cinegètiques.



Les hortalisses són destinades principalment al consum familiar.

—¿Quin és l'estat del secà i de l'horta del Bages?

—El secà es conrea bàsicament amb cereals i dins d'aquests sobretot l'ordi. L'horta ocupa molt poc espai agrari de la comarca i es concreta a l'horta del voltant de Manresa i al llarg dels rius i rieres en forma sobretot de petits horts familiars. El contrast es troba també en la professionalització entre els dos sectors: mentre que per al secà podríem parlar d'un nombre global d'un miler de professionals, per al regadiu el nombre és de 25. El regadiu ha estat patint durant molts anys la urbanització pel creixement de les poblacions sobretot en el cas de Manresa, on tot el creixement urbà dels últims cent anys s'ha fet en detri-

ment del regadiu. Ara sembla que es vol preservar una part del que queda. Això és totalment indispensable si el Bages vol mantenir alguns productes autòctons de qualitat reconeguda que l'identifiquin.

—Així les coses, el pes econòmic d'una agricultura i de l'altra no tenen res a veure i es decanta sense pietat a favor del secà.

—Tot i que no existeixen dades fiables del pes econòmic del secà i encara menys del regadiu, pel fet d'existir molts petits horts de tipus familiar la diferència entre un sector i l'altre és molt gran. Aquest aspecte es destaca amb les superfícies dedicades a una agricultura i a l'altra: mentre que per

al secà es pot parlar d'unes 26.500 ha., per al regadiu només n'hi ha 1.500, és a dir, només el 5,4% aproximadament de la superfície dedicada al conreu és de regadiu. Només al terme de Manresa, la proporció entre el regadiu i el secà augmenta significativament fins al 38% (679 ha. de regadiu i 1.121 ha. de secà).

—L'horta de Viladordis i els horts de la vora dels rius, ¿negoci o passatemps?

—Una gran part dels horts de Viladordis i del Poal de Manresa són explotacions de tipus familiar que, si bé no es poden considerar només com un passatemps, sí que aquest aspecte hi té un pes important. Només uns deu hortolans viuen de l'horta com a agri-



Patates i cols, dos productes ben propis de les taules familiars del Bages.

cultors professionals, tot i que alguns tenen un pes econòmic important.

Els horts de la vora dels rius, sí que gairebé tots són per esbargiment dels que els treballen, i els productes que n'obtenen són per a ús familiar i només en casos d'excés de producció es comercialitzen o es regalen a parents i amics. En alguns casos aquests horts estan en perfectes condicions urbanístiques i higièniques (cas de Callús), però en altres casos tenen molt per desitjar, tant pels barracots que s'hi aixequen com per la qualitat de les aigües amb què reguen (cas dels horts del riu Cardener i de la riera de Rajadell, a Manresa).

–Així doncs, ¿tenim o no productes per presumir?

–N'hi ha que ja hi són: els vins de la comarca del Bages amb denominació d'origen i especialment el Picapoll, que és exclusiu de la comarca. També hi ha altres productes com la mongeta de Castellfollit del Boix, el mató de Montserrat...

N'hi ha que hi són però que no es reconeixen com a productes del Bages i caldria promocionar-los, com els formatges i matons de Santa Maria d'Oló, el bull blanc i el bull negre, l'oli del Bages, etc. També hi ha diversos productes d'horta com els enciams, l'escarola, el tomàquet de Montserrat, les mongetes del ganxet, els pèsols...

Cal remarcar que, per les condicions climàtiques del Bages, moltes d'aquestes produccions hortícoles tenen una gran qualitat, molt superior a la que puguin tenir productes d'altres orígens. Aquest fet es produeix principalment amb els pèsols i amb les escaroles, ja que els primers es couen molt de pressa i queden al punt just de consistència que el fa molt desitjable i amb gust característic, i les escaroles són també molt gustoses, especialment quan han estat tocades pel fred del Bages.

–La pregunta del milió de dòlars és doncs ¿què cal fer per donar-los a conèixer?

–*Cal posar en marxa les accions que calguin per tal d'aconseguir que existeixi una voluntat conjunta de productors, elaboradors, botiguers i restauradors a promocionar-los.*

La resposta a aquesta darrera qüestió era previsible. És allò tan suat de la unió fa la força. A la llista hi podríem afegir també l'administració: municipal, comarcal o nacional.

*** Iscle Selga i Jorba**

Cap de l'oficina Comarcal del DARP a Manresa

Robert Martí i Ferrer

Enginyer tècnic agrícola

Esteve Priego i Vilaseca

Veterinari

